

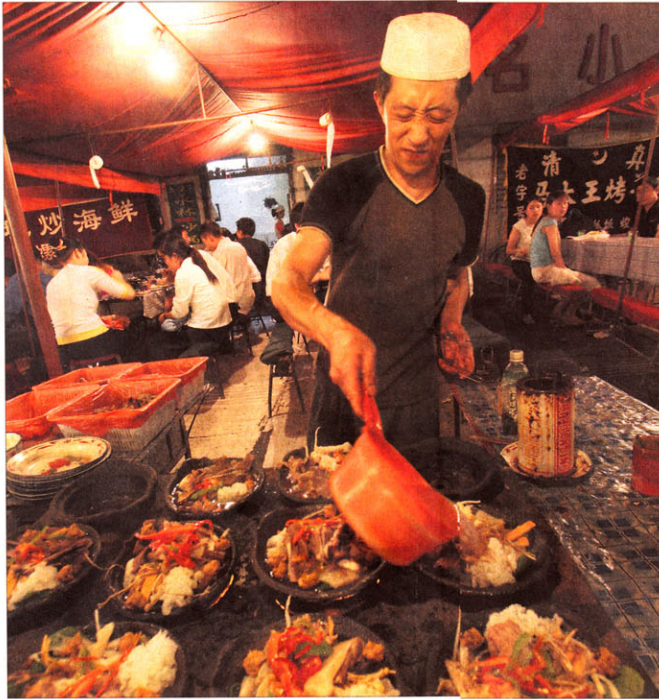
# Nur echt für Mutige

## Was man in deutschen China-Restaurants verzehrt, ist meist nur der fade Abklatsch einer Küche, die im Original süchtig macht

Von Edeltraud Rattenhuber

Die Probleme der Internet-Nutzerin „Miranda“ möchte man haben: Sie hat sich mit ihrer Physiotherapeutin zum Essen bei deren „Stammchinesen“ verabredet, und nun hat sie Angst, dort mit „Vogelnestern, Fisch und Froschlaich“ abgefüllt zu werden. Ob man da auch Essbares essen könnte, will sie nun in einem Internet-Forum wissen. Man könnte ihr jetzt Hühnchen süß-sauer mit Reis und fritierter Banane empfehlen oder Schweinefleisch Sichuan-Art, scharf (also kaum nennenswert gewürzt), und vorher Wan-Tan-Suppe. Da mit kann sie nichts falsch machen, wahrscheinlich würde es ihr sogar schmecken. Nur darf sie nachher nicht behaupten, sie habe mal so richtig Chinesisch gegessen.

Der Gegenwitz zu Miranda ist die Doktorandin Sandra Mikli. Sie hat ein Jahr lang in China gelebt, meistens für sehr wenig Geld himmlisch gegessen, und nun steht sie wie viele andere Adepten der chinesischen Küche in Deutschland vor einem ganz anderen Problem, einem Problem, das Menschen wie Miranda gar nicht haben können: Sie wissen, wie chinesisches Essen schmecken könnte – und eigentlich auch schmecken muss. Nur wer-



So schmeckt es sicher phantastisch, nur leider findet man das bei uns nicht: Zeltrestaurant auf einem Markt in China. Foto: Getty

## Freitagsküche

den sie in Deutschland selten fündig. Den „Stammchinesen“ meiden sie grundsätzlich – und landen stattdessen vielleicht im Asiatischen Kochstudio von Sabine Küchler in Berlin.

Echte Wan-Tan-Suppe, Löwenkügelchen, Peking-Ente, Tintenfische mit Austernsauce oder Seidentofu – wer das alles in China gekostet, aber noch nie selbst gekocht hat, kann sich an sie wenden. „Zu uns kommen von all den Menschen die in China gearbeitet oder studiert haben“, sagt Küchler. Die Heimkehrer verzweifeln oft an der hiesigen chinesischen Küche und wollen es lieber selbst versuchen.

Die deutschen China-Restaurants“, sagt Küchler, „haben keinen so guten Ruf“. Das ist kein Wunder: Seidentofu etwa findet sich auf der Speisekarte eines chinesischen Durchschnittsrestaurants eher selten. Natürlich gibt es da Hühnchen süß-sauer – und zu sagen, dass esse man in China nicht, wäre falsch. Richtig ist, in China gibt es das, in wechselnder Qualität, aber eben auch noch weitere 888 Köstlichkeiten dazu, die man hierzulande gar nicht kennt. Vier Regionalküchen gibt es, dazu die Küchen der Minderheiten, das Ganze für 1,3 Milliarden Chinesen, die bei wachsendem Wohlstand immer häufiger unterwegs sind und sehr oft essen gehen. Zu ihrem kulinarischen Kosmos gehören Schwein, Hühnchen, Tofu, Fisch, Austern, Garnelen, Spinat, Bittermelonen, Bambussprossen, Sichuan-Pfeffer, Sojasauce, Lilienblüten, Erdnüsse und unzählige andere Ingredienzien.

Chinesen gelten als sehr kritisch, was das Essen angeht. Und sie essen tatsächlich auch Dinge, die viele Deutsche nicht anrühren würden. Es sieht schon im Li-Ji, einer Schrift aus dem zweiten Jahrhundert: Nicht zu essen seien beim Wolf die Eingeweide, beim Hund die Nieren, bei der Wildkatze die Wirbelsäule, beim Hasen der Steiß, beim Fuchs der Kopf und beim Ferkel das Hirn. Und sonst – alles? Theoretisch ja, praktisch sind dies Ausnahmeerichte, an die sich auch in China nur Hartgesottene heranwagen. Aber nach dem Gemüsen ihrer Alltagsküche sind die Chinesen geradezu süchtig. Der Leipziger Thomas Wrobel hat sich mal anken lassen, als er 1993 zum ersten Mal in

China war. Im südwestchinesischen Chengdu, Zentrum der sogenannten Sichuan-Küche, hat der ehemalige Designstudent Köche gefilmt und richtig Chinesisch kochen gelernt. Sein Wissen gibt er heute in ganz Europa weiter. Der „China-brenner“ kocht auf Messen und Events, hat schon ganze chinesische Garküchenstraßen aufgebaut und eröffnet bald ein eigenes Restaurant.

Wrobel sagt, um richtig Chinesisch zu kochen, brauche es enorme Hitze – und Mut. Gerade in der Sichuan-Küche würden viele Gewürze verwendet, auch extrem scharfe, gekocht werde auf ganz starker Flamme. Angstlich dürfe man da nicht sein. Wrobels Motivation, sich in diese Hitze zu begeben, war ähnlich wie bei

Tafelspitz heißt hierzulande ja auch Tafelspitz und nicht „Rindfleisch gekocht Nr.12“.

all jenen, die in das Asiatische Kochstudio pilgern: Er war von den China-Lokalen in Deutschland enttäuscht. Und auch er sagt, dass es nicht nur an den chinesischen Köchen in Deutschland liege, wenn es im China-Restaurant eher chinesisches Fast Food als authentische Küche gebe. „Die Faulheit der Köche und die Gleichgültigkeit der Speisenden bilden die größten Beeinträchtigungen beim Essen und Trinken“, besagt eine alte chinesische Weisheit. Oder ist es vielleicht so, dass Deutsche gegenüber dem chinesischen Ess-

sen Berührungsgänge haben? Na ja, meint Wrobel, vielen Deutschen reiche es eben, wenn das Essen im China-Restaurant so schmecke, wie es vielfach dort eben schmecke. Doch wer bereits in Asien gewesen sei, habe auch einen anderen Geschmackskinn bekommen. Und dieser verlange nun nach dem Anderen, dem Authentischen. Zum Beispiel nach Gerichten mit Namen, nicht mit Nummern – bei uns heißt Tafelspitz ja auch Tafelspitz und nicht „Rindfleisch gekocht, Nr. 12“.

Wrobel hat aufgeschrieben, welche hervorragenden Sichuan-Gerichte man eventuell im Restaurant bestellen könnte (siehe unten). Sie selbst zu kochen, erfordert Übung, denn vieles ist in der chinesischen Küche fundamental anders als in der europäischen. Das fängt mit dem Schneiden an. Sabine Küchler aus Berlin sagt, dass selbst chinesische Studenten, die ebenso fleißig wie Deutsche ihre Kochkurse besuchen, oft nicht wüssten, wie es gehe.

In der chinesischen Küche wird Fleisch beispielsweise wesentlich feiner geschnitten – wozu ein chinesisches Hackmesser zwingend nötig ist. Gemüse bekommt oft kunstvolle Formen, das reicht bis hin zu Phönixen und Drachen aus Karotten oder Rettich. Eine weitere Schwierigkeit des chinesischen Essens ist seine schnelle Zubereitung. Ist das Fleisch einmal im Wok, bleibt keine Zeit mehr, das dazugehörige Gemüse zu schneiden, sonst verbrennt das Fleisch. „Alles muss fertig geschneipelt sein, bevor man den Kochvorgang beginnt“, erklärt Küchler. Ein Geheimnis sind auch die Saucen. Helle Sauce, dunkle Sauce, Bohnensauce, süß-sauer Sauce: Deren Zubereitung sei für die Deutschen oft sehr ungewohnt, sagt die Halbinslerin, die das Kochen von ihrer Mutter, einer

Auslandschinesin aus Malaysia, gelernt hat. Vielfach werden dazu die Zutaten wie Austernsauce, Zucker, Reiswein, Öl, Stärke- oder Maismehl, Chilisauce, Knoblauch und Frühlingszwiebeln kalt zusammengemührt und erst ganz am Ende im

Wok noch schnell über das fertige Gericht gegeben.

Ist man derart eingeführt, lässt man sich später im Restaurant auch mal auf exotischere Zutaten ein. Dann probiert man auch einmal die Bittermelone, die in Asien als Appetitanreger gilt und daher häufig als Vorspeise gereicht wird. Sie wird vor der Zubereitung der Länge nach halbiert, von Mark und Samen befreit, dann in dünne Scheiben geschnitten und mit Salz eingerieben, um die Bitterstoffe zu reduzieren. Bitter bleibt sie trotzdem, der Chinesen nimmt das aber nicht krumm, da er aus Gründen der Ausgewogenheit beim Essen neben Süßem, Saurerem, Salzigem und Scharfem auch Bitteres essen möchte. Häufig wird die Bittermelone mit Schweinefleisch, Ingwer und Knoblauch im Wok gebraten und mit Sauce aus Reiswein, Speisestärke, Hühnerbrühe und Zucker verfeinert. Auch die gegrillten Hühnerfüße, in ganz China beliebt als Snack und Vorspeise, für Deutsche aber eher gewöhnungsbedürftig, finden sich ab und zu auf Speisekarten. In Süchina werden sie häufig fritiert, aber auch gedämpft und mit Sauce mit fermentierten Bohnen angeköchelt.

Fragt man in China-Restaurants nach etwas so Ausgefallenem, erntet man sicher zunächst ein verstörtes Lächeln des Personals. Vermutlich wurde man nicht verstanden – und zwar nicht nur sprachlich. Denn viele Chinesen glauben schlicht und einfach nicht, dass Deutsche Chinesisch essen wollen. Wenn sie das wollten, hätten sie ja keine deutsche Küche – sondern eine chinesische. Lässt der Gast sich dann aber nicht abblömmeln, hört er nur noch die lobend gemeinten Worte: „Oh, Sie bestellen ja wie ein echter Chinese!“ Spätestens da hat er die erste Stufe in den Himmel der chinesischen Küche bereits erklommen.

Wo findet man in Deutschland echte chinesische Küche? Eine kleine Auswahl: „Tangs Kantine“, feine Shanghai-Küche, Berlin, Dieffenbachstraße 18 „Tianfa“, Sichuan-Restaurant, Feuerpost vorbestellen, Berlin, Uhlandstraße 142 „Aroma“, sehr authentische Dim Sum, Berlin, Kanstraße 35 „Jining“, Dusseldorfer, Königstraße 106, „Tianfa“, Sichuan-Restaurant, Feuerpost vorbestellen, Berlin, Uhlandstraße 142 „Aroma“, empfehlenswert: Bittermelone, gedämpfter Fisch, Dim Sums, München Hofangerstraße 7 „Mandarin“, eher verstaubtes Ambiente, unschlager aber die Schweineohrsuppe als Vorspeise und die Jiaozi, München, Ledererstraße 21

## GESCHMACKSSACHE

### Stäbchen

In Deutschland dürfte man sich vor allem aus zwei Gründen für Essstäbchen interessieren: Die Befürworter des „asiatischen Bestecks“ weisen gern darauf hin, dass sein Gebrauch im Ruf steht, die frühkindliche Intelligenz zu fördern. Sicher ein guter Gedanke, besonders für Eltern, die nichts dagegen haben, wenn ein paar neue Synapsen dadurch erarbeitet werden, dass jemand zweimal täglich Glasnudeln oder gebratenen Reis quer durch die Küche verteilt. Die Stäbchen-Gegner indes mahnen, dass allein für die Produktion chinesischer Einwegpaare (45 Milliarden pro Jahr 25 Millionen Bäume gefällt werden). Auch das ist völlig richtig, nur wird leider oft vergessen, dass der Ikea-Esstisch einfach der falsche Ort für eine Diskussion darüber ist.



Es bleibt also nur die technisch-kulinarische Auseinandersetzung, und auch im richtigen Umgang mit den Stäbchen finden sich zwei Lager: Man kann zum Beispiel auf dem Standpunkt stehen, dass sich nur schwer allgemeingültige Regeln für Handhabung oder Tischmanieren formulieren lassen, dafür sind Essstäbchen in so vielen Ländern in Gebrauch. In dem Fall gilt: Alles vermeiden, was man mit sonstigem Besteck auch nicht täte (Linien in die Soße zeichnen, auf andere Gäste zeigen, sich am Kopf kratzen) und dann tapfer balancierend auf die Nachsicht des Gegenübers hoffen. Wer es dagegen sehr genau nimmt mit der Etikette, darf sich auf ein kleines Studium gefasst machen: In China bietet nicht mit den Stäbchen zu laut gegen den Schüsselrand stoßen, ein solches Geräusch machen nur Bettler. In Japan die Stäbchen nicht kreuzen, wenn man sie auf den Tisch legt, das symbolisiert den Tod. In Taiwan die Stäbchen nach dem Essen nie auf dem Schüsselrand ablegen, auf dem Boden ist erlaubt. In Korea und Vietnam sollte man für Reis zum Löffel greifen, in China wird er auch mit den Stäbchen in den Mund geschoben.

Diese Liste ließe sich fast beliebig lang fortführen. Wenn es jetzt schon reicht, darf im Asia-Lokal übrigens gern zu Messer und Gabel greifen. Marten Rolff

## Es muss nicht immer Huhn süß-sauer sein

### 水煮鱼

shui zhu yu  
Fischstücke in scharfer Brühe

Dünne Fischscheiben in scharfer Brühe servieren. Der Clou: Das Gericht wird vor dem Servieren mit gehackten Chilis bestreut und mit heißem Öl übergossen. So legt sich Öl um jedes Fischstück, das man aus der Brühe nimmt. In guten Lokalen ist es üblich, das Fleisch mit seinen Gästen den Fisch lebend vor der Zubereitung zu zeigen.

### 口水鸡

kou shui ji  
Kaltes Huhn in Chiliöl

Kaltes, gekochtes, mit Knochen zerteiltes Hühnerfleisch schmeckt in einer süßen Soße, die fast nur aus Chiliöl besteht, gekrönt von einer Haube aus gehacktem Knoblauch, Chili und Lauch. Oft befindet sich Gurke unter dem Fleisch, damit das Gericht voluminöser wirkt.

### 宫保鸡丁

gong bao ji ding  
Pikantes Huhn mit Erdnüssen

Der Klassiker der Sichuan-Küche. Zusammen mit ganzen Erdnüssen gebratenes Hühnerfleischwürfel, gewürzt mit getrockneten Chilis und Sichuanpfeffer. Das Gericht wird auch von Ausländern gemocht, die normalerweise nicht so scharf essen.

### 贵州鸡

gui zhou ji  
Huhn mit Chilischoten

Das samt Knochen in teils winzige Stücke zerhackte Hühnerfleisch ist unter einem Berg getrockneter Chilis begraben, mit denen es zusammen gebraten wurde. Es sieht scharfer aus, als es ist, man sucht sich nur die wunderbar aromatisierten Fleischstücke heraus. Die Gewürze ist man wie bei den meisten chinesischen Gerichten nicht mit. Meist wird aber das mit Chilis nicht so großzügig umgehende la zi ji angeboren.

### 麻婆豆腐

ma po dou fu  
Tofu auf Art der pockennarbigsten Alten

Tofugerichte erhalten in China oft eine Fleischbeigabe, so auch dieser Klassiker. Intensiver kann Tofu kaum schmecken, der hier mit Hackfleisch, Chilis, scharfer Bohnensauce und Sichuanpfeffer zubereitet wird. Ma po dou fu sollte man eher nicht in zu schicken Lokalen essen, da diese oft nicht den groben Charakter des Gerichtes treffen.

### 回锅肉

hui guo rou  
Zweimal gebratenes Schweinefleisch

Wörtlich „Zurück in den Topf Fleisch“. Dünn geschnittener angeköchelter Schweinebauch mit schwarzen fernmen-

tierten Bohnen, Bohnenpaste und Lauch. Das Gericht sollte bei fast jeder Bestellung in einem Sichuanrestaurant dabei sein. Es gibt endlose Variationen.

### 鱼香茄子

yu xiang qi zi  
Fischgeschmack-Auberginen

Anders als der Name vermuten lässt, enthält das Gericht keinen Fisch. Yu xiang qi zi können süchtig machen, misstraten aber sind sie fettig und fade. Den Versuch sollte man dennoch wagen.

### 干煸四季豆

gan bian si ji dou  
Trocken gebratene grüne Bohnen

Die Bohnen halten was der Name verspricht. Die Textur ist einzigartig. Meist werden sie mit Hackfleisch, Chili, Knoblauch und Ingwer gebraten.

### 地三鲜

di san xian  
Drei Gemüse

Ein mildes, fast langweilig wirkendes Gericht, das seine ganz eigene Qualität aber aus der Kombination von Kartoffeln, Auberginen und grüner Paprika bezieht und sehr lecker sein kann.

Diese Gerichte stammen aus der Sichuan-Küche und wurden von Thomas Wrobel empfohlen.