

Essen in China

In den zwei Wochen unseres Aufenthalts in China haben wir eines ganz sicher gelernt: der Tagesablauf der Chinesen richtet sich nach dem Essen.

Da sie sehr viel Wert auf ihre Mahlzeiten legen, dauert die Zubereitung der vielseitigen Speisen oft mehrere Stunden. Aufgetischt wird dann jede Menge Gemüse (Bohnen, Gurken, Mangold, Erbsen, Kohlrabi, Bambus..) sowie Fisch und Fleisch.

Ein Gericht, das am Tisch überhaupt nicht fehlen darf, ist Reis. Dieser kann in zwei Sorten eingeteilt werden:

Reis, der im Sommer gegessen wird ist eher matschig und süß, wohingegen Winterreis klebrig und salzig schmeckt.

Ente und Hühnchen sind ebenfalls häufig vorzufinden, genauso wie Krabben, Scampi, Hühnerkrallen und (in der Regel rohes) Rindfleisch.

Des Weiteren konnten wir feststellen, dass es Unterschiede bei Pilzgerichten gibt. So werden schwarze Pilze zur Hauptspeise serviert, weiße Pilze jedoch nur zur Nachspeise.

Immer wieder anzutreffen war auch Tofu in den verschiedensten Variationen und Konsistenzen.

Außerdem gab es jede Menge anderer Gemüsearten, die unsereiner überhaupt nicht, oder nur sehr wenig kannte.

Die Befürchtungen sich nur von Schlange, Frosch und Hund ernähren zu müssen bestätigte sich nicht. Zum einen sind diese Delikatessen viel zu teuer und zum anderen entsprechen sie nicht dem typischen, chinesischen Essen.

Zum Nachtisch gibt es zum Beispiel scharf-saure Suppen oder eine der vielseitigen Süßspeisen.

Was auf keinen Fall fehlen darf ist die Wasser- oder Honigmelone, um den Wasserhaushalt des Körpers bei den hohen Temperaturen halten zu können.

Zum Essen trinken Chinesen die unterschiedlichsten Sorten von Tee (schwarz, gelb, grün) - alkoholische Getränke sind eher selten.

Alles in allem war die chinesische Küche recht abwechslungsreich, aber dennoch gewöhnungsbedürftig für den europäischen Geschmack und Magen.



geschrieben von:

Dudu Öztürk, Manuel Söhner