



Wo Löwenköpfe den Eichhörnchenfischen folgen

Das Four Seasons Hotel Hangzhou at West Lake gehört mit seinem Restaurant „Jin Sha“ zum Besten, was Ostchina zu bieten hat.



Statue im Tempelviertel von Hangzhou, der Topdestination chinesischer Touristen

deckt die Vorspeise regionale Merkmale ab. Das sogenannte hundertjährige Entenei, das für ein paar Wochen in der Erde eingegraben und dann in für uns ungewohnten Farben als Delikatesse genossen wird, kommt im „Chinois“ in einer ansehnlichen Teigrolle. Würfelchen aus Hühner- und Rindsterrine sowie Scheibchen aus Bittermelone und violetten Süßkartoffeln komplettieren den Teller. Es folgen eine Suppe mit getrockneten Boletuspilzen und Filets vom gedünsteten chinesischen Barch, besser bekannt als Mandarinfisch. Wir verzichten auf eine Weinbegleitung und lassen uns vom Kellner stattdessen mit traditionellen lokalen Getränken überraschen. Er bringt zunächst ein Glas mit einer warmen, milchartigen Flüssigkeit, deren neutraler Geschmack schwer einzuordnen ist. Es ist Saft aus der Yamswurzel, angeblich sehr gesund und ein Freund der Libido. Von unserer Neugier beflügelt,

Löwenkopf nennt sich das geschmorte Fleischlaibchen, das auch im Restaurant des Sofitel Galaxy Hotels serviert wird.

Die Region südlich des Jangtse-Flusses ist bei Europäern noch ein weißer Fleck auf der kulinarischen Landkarte. Zu Unrecht, denn sie verschafft dem experimentierfreudigen Gaumen so manchen Höhenflug.

TEXT: STEPHAN BURIANEK

Die Entscheidung, in die ostchinesische Provinz zu fahren, fiel in Hongkong. Im „Café TOO“, dem Buffetrestaurant des Island Shangri-La Hotels, waren wir auf einige Köstlichkeiten gestoßen, deren Herkunft wir bis dato nicht gekannt hatten. Weder scharf wie in der Sichuan-Küche noch rein auf den Eigengeschmack der Zutaten ausgerichtet, wie es die Kantonesen gern haben, schmeckten die weißen Nudeln, die der Herr hinter der Theke aus einem wabbligen Ganzen herunterschnitt. Das sei „Huaiyang“, so nenne man die Küche östlich von Shanghai. In China hoch geachtet, ist sie in Europa nahezu unbekannt. Als historisches Kerngebiet der Huaiyang-Küche gilt die Provinz Jiangsu, genau genommen die Städte Yangzhou, Huai’an und Zhenjiang. Das Shangri-La in Yangzhou war noch nicht eröffnet, und auch in den anderen genannten Städten hält sich das Angebot an erstklassigen Hotels derzeit noch in Grenzen. Wir buchten daher einen Flug nach Nanjing. Die Hauptstadt von Jiangsu liegt im Einflussbereich der Huaiyang-Küche.

ERSTE PROBEN DER HUAIYANG-KÜCHE IN NANJING

Nanjing eine Provinzstadt zu nennen, fällt aus europäischer Sicht schwer. Ihre Einwohnerzahl wird auf über sieben Millionen Menschen geschätzt. Es sind Millionen, die sich gut auf das riesige Stadtgebiet verteilen. Verglichen mit Hongkong oder Shanghai

geht es in Nanjings Straßen eher gemächlich zu. Wie in ganz China finden sich die Massen allerdings sehr wohl bei den propagierten Sehenswürdigkeiten, darunter dem mächtigen Mausoleum von Republikgründer Sun Yatsen. Das Sofitel Galaxy Hotel wurde vor sechs Jahren im Norden der Innenstadt als erstes internationales Fünfsternehaus eröffnet. Ganz nach der Sofitel-Philosophie vereint es seither französische Eleganz mit lokaler Kultur, wovon wir uns in dessen Restaurant „Chinois“ überzeugen. Nicht nur optisch ansprechend, sondern auch überaus schmackhaft





Aufgrund der großen Anzahl an Flüssen, Kanälen und Seen gewinnen die Chinesen im Osten bis heute viele ihrer lokalen Speisen aus Süßwasserbeständen.



Süßspeisen stehen auch in China hoch im Kurs: der stolze Besitzer einer chinesischen „Konditorei“.



Teemeisterin Pang Yin betreibt unter anderem auch ein Teehaus im Amanfayun.

lässt der Kellner einen gelben, mehlig-cremigen Saft folgen. Diesmal handelt es sich um Mais. Ein simples Getränk, das durchaus gut zu dem Fleischball passt, der uns vor der abschließenden Fruchtplatte serviert wird. Huaiyang-Gerichte sind mild und haben im Gegensatz zur kantonesischen Küche selten einen Bezug zum Meer. Aufgrund der großen Anzahl an Flüssen, Kanälen und Seen gewinnen die Chinesen im Osten bis heute viele ihrer lokalen Speisen aus Süßwasserbeständen.

SCHLEMMEN IN SUZHOU – DEM ALTEN VENEDIG DES OSTENS

Der größte See der Provinz, der Taihu („Großer See“), erstreckt sich zwischen Nanjing und Shanghai. Viele der pittoresken Sandsteininformationen aus seiner Umgebung sind heute in den klassischen Gärten der Stadt Suzhou zu sehen, die als UNESCO-Weltkulturerbe gelistet sind. Vom alten „Venedig des Ostens“ ist allerdings nicht mehr allzu viel übrig: Nur wenige Kanäle mit bogenförmigen Brücken und traditioneller Architektur

haben sich in Suzhous Innenstadt erhalten. Sie dienen Frischvermahlten als beliebte Fotokulisse. Das Pingjiangfu-Hotel im Zentrum der Stadt verfügt über einen kleinen, 350 Jahre alten Garten mit einem klassischen Teehaus. Die Zimmer in diesem Small Luxury Hotel sind in den abweisenden Mauern einer ehemaligen Weberei untergebracht und verbinden chinesische Tradition mit westlichen Annehmlichkeiten. In den Korridoren kontrastieren antike Landmöbel gelungen mit einer zurückhaltenden modernen Innenarchitektur.

Das Hotelrestaurant entpuppt sich als Geheimtipp. Gekocht wird „Suzhou Style“, und das heißt in unserem Fall: in Sesamöl gebratene Minigarnelen aus dem Taihu, weiche Aalstreifen mit reichlich Knoblauch in öliger süß-saurer Sauce sowie mit Schweinefleisch und Suppe gefüllte Baozi (Teigtaschen), die gemeinsam mit einem kleinen Biskuitkuchen serviert werden, dessen Inneres mit einer Adzukibohnenpaste überrascht. Gleichsam zum Knabbern für zwischendurch gibt es knorpelige Stückchen von der Qualle. So sehr das Pingjiangfu auf noble Unauffälligkeit setzt, so sehr prahlt das Kempinski Suzhou außerhalb der Altstadt mit seinen Dimensionen. Dort ist alles ist riesig: der eigene Garten am Dushu-See, der 50-Meter-Indoorpool, die Wasserwand in der Lobby, der Ballsaal mit den mächtigen Kronleuchtern. Im Erdgeschoß hält das Paulaner Brauhaus die bayerische Fahne hoch. Das Bier wird vor Ort mit deutschem Gerstenmalz und chinesischem Wasser gebraut.

Wir essen lieber im Restaurant „Wang Hu Ge“ und werden dafür mit dem vielleicht besten Dinner auf dieser Reise belohnt. Gleich die Vorspeise ist eine wahre Entdeckung: süße Lotoswurzeln, gekocht und in Scheibenform, deren Hohlräume vor dem Kochen mit Klebereis gefüllt wurden. Bald darauf wird der süß-saure „Eichhörnchenfisch“ gebracht. Nicht zuletzt aufgrund der orangen Farbe glauben wir mit etwas Fantasie tatsächlich ein Nagetier zu sehen, obwohl auf dem Teller einmal mehr ein chinesischer Barsch grüßt – diesmal im Ganzen, mit offenem Maul und gestreifter Schwanzflosse. Darüber gestreute Erbsen, Mais und kleine Garnelen machen ihn zu einem bunten Augenschmaus. Ein weiteres Highlight ist der sogenannte Löwenkopf, ein naher Verwandter des Leberknödels. Je nobler der Wirt, desto mehr Krabbenfleisch wird unter das Schweinehackfleisch geschoben. Im Kempinski ist der Kloß besonders hell und enthält vermutlich gar kein Schweinefleisch.

ENTSPANNEN AM SEE – TOURISTENMEKKA HANGZHOU

Von Suzhou geht es mit dem Hochgeschwindigkeitszug weiter nach Hangzhou. Die Hauptstadt der Provinz Zhejiang liegt am geschichtsträchtigen Westsee, dessen Umgebung ebenso wie Suzhous Gärten als Weltkulturerbe eingetragen ist. In Europa nahezu unbekannt, gilt Hangzhou unter Chinesen als touristische Topdestination. Unter einem riesigen Angebot an hochklassigen Unterkünften sticht das Resort der Four Seasons Hotels hervor. Das Personal spricht gut Englisch, was in China aufgrund der hohen Nachfrage nach quali-

fiziertem Personal selbst in internationalen Hotels keine Selbstverständlichkeit ist. In unmittelbarer Nähe des Seeufers gelegen, bietet ein ausgedehnter Garten Ruhe vor den gelegentlichen Massen am Seeufer. Die Architekten dieser einzigartigen Anlage ließen sich von einem Baustil inspirieren, der in China als „Jing Nan“ bekannt ist und sich für westliche Augen vor allem in geschwungenen Dachgiebeln ausdrückt. Dennoch wirkt nichts in diesem Resort kitschig, im Gegenteil: Das Hotel zeigt, wie chinesische Tradition im 21. Jahrhundert überaus stilvoll interpretiert werden kann. Wasser spielt auf dem gesamten Areal eine wichtige Rolle, auch im edlen Spa-Bereich.

Das Restaurant „Jin Sha“ wurde von Restaurantkritikern in diesem Jahr auf die Liste der 50 besten Restaurants in China gesetzt. Tatsächlich sind nicht nur Service und Design einzigartig: Präsentiert werden die Gerichte in einer kreativen Ausführung, die optisch mitunter an französische Haute Cuisine erinnert. Neben dem optischen Erscheinungsbild des Vorspeisentellers begeistert uns vor allem die Krabbenschere auf Eiweiß und einer verfestigten Seeigelsauce. Ein knackiger Weißwein wäre für die milden ostchinesischen Speisen ein guter Begleiter, aber Grüntee stellt sich über die gesamte Reise hinweg als ebenbürtige Alternative heraus. Hangzhou ist die Heimat des Longjing-Tees, der seit einigen Jahren auch in Europa einen immer größeren Zuspruch erfährt. In den nahen Bergen, nur wenige Kilometer vom Westsee entfernt, treffen wir die Teemeisterin



Blumentee mit Jasminblüte, tibetanischer Blüte und Osmanthus wird bei der Teezeremonie im National Tea Museum in Hangzhou gereicht.



Besuchermagnet in Nanjing: das Mausoleum von Republikgründer Sun Yatsen



OSTCHINA AUF EINEN BLICK

AN-UND WEITERREISE

Mehrmals wöchentlich fliegt Lufthansa von Frankfurt direkt nach Nanjing. Für die Weiterreise empfehlen wir das modernste und größte Hochgeschwindigkeitszugnetz der Welt, in dem die Erste Klasse ihre Bezeichnung – im Gegensatz zu vielen europäischen Zügen – noch verdient. Von Nanjing nach Suzhou sind es lediglich anderthalb Stunden, ebenso wie von Suzhou nach Hangzhou (via Shanghai). Für die Fahrt von Hangzhou nach Ningbo empfehlen wir ein Taxi oder einen einfachen Schnellzug (jeweils rund zwei Stunden). Buchungen sollten aufgrund der Sprachbarrieren über den jeweiligen Hotel-Concierge erfolgen. Der Rückflug kann entweder mit Zwischenstopp von Ningbo oder direkt von Shanghai aus erfolgen.

ÜBERNACHTEN

■ **SOFITEL GALAXY NANJING**
Eines von zwei Sofitel-Hotels in Nanjing mit schönen, geräumigen Zimmern und perfekter Lage in der Innenstadt. 9 Shanxi Road, Jiangsu Province, 210009 Nanjing, www.sofitel.com

■ PINGJIANGFU SUZHOU

HOTEL (Small Luxury Hotels of the World), Suzhou
Ansprechende Zimmer in zeitgenössischem chinesischem Innendesign inmitten der Altstadt mit kleinem historischem Garten. No.60 Bai Ta Dong Road, Suzhou, Jiangsu Province, www.slh.com

■ KEMPINSKI SUZHOU

Geräumiges Grandhotel außerhalb des Zentrums, ideal für Geschäftsreisende. Gourmets sollten dem chinesischen Restaurant „Wang Hu Ge“ einen Besuch abstatten. Guobin Road, Suzhou Industrial Park 1, 215021 Suzhou www.kempinski.com

■ FOUR SEASONS HOTEL HANGZHOU AT WEST LAKE

Lokale Architektur, stilvolle Inneneinrichtung, erstklassiger Service und der einmalige Spa-Bereich machen dieses Hotel zweifellos zu einem der besten in China. 5, Lingyin Road, 310013, Hangzhou, www.fourseasons.com/hangzhou

■ AMANFAYUN, HANGZHOU

Die Lage in einem dicht bewaldeten Tal sowie die alte Bausubstanz eines ehemaligen Dorfes machen dieses Resort zu einer einzigartigen

Inspirationsquelle. Das herzliche Personal kommt aus der Umgebung.

22 Fayun Lane, West Lake Scenic Area, Hangzhou, PRC 310013, www.amanresorts.com/amanfayun/resort.aspx

■ SHANGRI-LA NINGBO

Sympathisches Grandhotel im Zentrum der boomenden Hafenmetropole, sowohl Hoteldirektor als auch der Executive Chef sind Deutsche. Zuverlässiger Service, vor allem im Horizon Club.

88 Yuyuan Road, Jiangdong District, Ningbo, Zhejiang 315040, www.shangri-la.com/Ningbo

■ PARK HYATT NINGBO

Elegantes Resort an einem See außerhalb der Stadt. Ideal für Gäste, die Entspannung suchen. Das Hotel organisiert Fahrten in die umliegenden Teeplantagen. 188, Dayan Road, Dong Qian Lake, Ningbo 315123, ningbo.park.hyatt.com

DIE KÜCHE

Die Klassifizierung der ostchinesischen Küche ist aufgrund zahlreicher lokaler Ausprägungen nicht einheitlich. Grundsätzlich gilt die Huaiyang-Küche als ein Teil der Jiangsu-

Küche (kurz: Su-Küche), benannt nach der gleichnamigen Provinz. Eine wichtige Rolle für die Verbreitung und nationale Anerkennung der Küche spielte der Kaiserkanal – die längste künstliche Wasserstraße der Erde –, der Yangzhou mit Peking verband. Als Zutaten dienen vor allem Süßwassertiere und Gemüse. Die Gerichte schmecken in der Regel mild und beinhalten neben Salz und diversen Gewürzen häufig auch Zucker. Klassische Huaiyang-Gerichte sind u. a. Löwenköpfe (Fleischbälle mit Krabbenfleisch), geschmorte Aalstreifen, mit Klebereis gefüllte Lotoswurzeln und Ping-Qiao-Tofu (mit Blätterpilzen, Garnelen und Huhn).

Der „Eichhörnchenfisch“ (auch chinesischer Barsch oder Mandarinfisch) könnte mit etwas Fantasie durchaus als Säugetier durchgehen.



Offene Showküche und westliche Tischkultur im Park Hyatt und im Shangri-La Ningbo (oben), Dim Sum und Teehaus im Amanfayun (unten)

Pang Yin. Vor vielen Jahren, damals war sie noch Informatiklehrerin, weckte ein befreundeter Kunstliebhaber die Sammlerleidenschaft in ihr. Als die Antiquitäten ihr Haus zu sprengen drohten, eröffnete sie kurzerhand ein Teehaus und lagerte ihre Möbel dorthin aus. Mittlerweile gilt sie in Hangzhou als Society-Lady, aus einem Haus sind drei geworden.

Eines davon befindet sich in einem Tal, das von florierenden buddhistischen Tempeln umgeben ist. Es ist Teil des Amanfayun-Komplexes. Nach unseren zwei Nächten im Four Seasons, wo jeder erdenkliche Luxus greifbar war, wirkt das Amanfayun in seiner naturnahen Schlichtheit wie aus einer anderen Welt. Himmlisch wirkt der von saftig grüner Vegetation umgebene Ort, der von einem Bach durchflossen wird. Zum Areal gehören auch uralte Buddhas, die vor Jahrhunderten in einen Felsen gemeißelt wurden. Würde Thomas Mann im 21. Jahrhundert leben, gewänne er seine Inspiration womöglich im Amanfayun.

Aber zurück zur Teemeisterin Pang Yin. Nach einer Teezeremonie in ihrem Tea House wissen wir, dass wir über Tee überhaupt nichts wissen. Was in Europa als „schwarzer“ Tee bezeichnet wird, unter-

teilen die Chinesen in „dunklen“ und „roten“ Tee. Darüber hinaus gibt es freilich unzählige „gelbe“, „grüne“, „weiße“ und „veredelte“ Spielarten. Erst jetzt erleben wir, wie perfekt zubereiteter Pu'er-Tee schmecken kann, nämlich überaus weich und angenehm erdig. Wer ins Detail gehen möchte, kann im Amanfayun eine Tour zu den nahegelegenen Teeplantagen buchen und das ansprechend aufbereitete Nationale Teemuseum besuchen.

METROPOLE NINGBO – KÖSTLICHKEITEN AUS DEM MEER

Mit dem Hochgeschwindigkeitszug sind es weniger als zwei Stunden von Hangzhou in die Hafenstadt Ningbo. Im Zentrum der Stadt, neben einem Fluss und wenige Kilometer von der Küste entfernt erhebt sich das Shangri-La. Das Hochhaus mit der eleganten Glasfassade setzt seit 2009 die Standards in Ningbos gehobener Hotellerie. Ningbo ist eine aufstrebende Metropole, die selbst in China erst langsam von Touristen entdeckt wird. Ein Abstecher lohnt sich, immerhin bietet die Stadt das relativ neue Ningbo Museum, ein Gebäude des Pulitzer-Preisträgers Wang Shu, und die älteste Bibliothek Chinas, den Tianyi-Pavillon. Obwohl das Shangri-La vorrangig auf Geschäfts-

kunden und große Hochzeitsgesellschaften ausgerichtet ist, fühlen wir uns in dessen Horizon Club perfekt betreut. Das Hotel wird vom Deutschen Gregor Wateler geführt, und auch der Executive Chef Rüdiger Lurz ist Deutscher. Normalerweise sind die Shang-Palace-Restaurants der Shangri-La Hotels auf kantonesische Küche spezialisiert, dennoch stehen in der Filiale in Ningbo zu mehr als 60 Prozent lokale Spezialitäten auf der Karte. Aufgrund der Nähe zum Meer sind darauf – im Gegensatz zu den vorangegangenen Regionen – Meeresfrüchte zu finden. Originell fanden wir die Schwertmuscheln, die zwei Stunden südlich von Ningbo wie ein Spargelfeld aus dem Meer wachsen. Im Shang Palace, wo sie relativ simpel zubereitet in Salzwasser kommen, sieht man ihnen den hohen Arbeitsaufwand nicht an. Nach dem Fang müssen sie erst zeitintensiv vom Schlamm gereinigt werden.

In einem erst kürzlich eröffneten Resort außerhalb von Ningbo an einem pittoresken See könnte der Gegensatz zum Shangri-La nicht größer sein: Das Park Hyatt konzentriert sich auf wohlhabende Individualgäste und

versprüht eine dörfliche Atmosphäre. Obwohl sich das in allen Bereichen elegante Hotel während unseres Besuchs noch in der Soft-Opening-Phase befindet, wirkt das Personal bereits perfekt geschult, auch in Bezug auf die Englischkenntnisse.

Mit dem Aufbau der Gastronomie wurde der Österreicher Hermann Grossbichler beauftragt. Neben einem italienischen Restaurant hat sich auch das Park Hyatt auf regionale Gerichte spezialisiert. Im „Seafood Restaurant“ wird für anspruchsvolle Chinesen gekocht. Eine Spezialität dürfte für westliche Touristen gewöhnungsbedürftig sein, bei lokalen Hochzeitsfeiern darf sie laut Chef Grossbichler nicht fehlen: rohe Krabben, frisch getötet und in der eigenen Schale auf einem Behälter aus Eis ansehnlich präsentiert.

Wer tief in das Universum der chinesischen Küche eintauchen möchte, findet im Osten Chinas eine hervorragende Infrastruktur, die von westlichen Touristen bislang noch nicht entdeckt wurde. Eine gewisse Abenteuerlust sollte man freilich auf die Reise mitnehmen.

