

Urlaubswelt präsentiert sich in Berlin

Die Internationale Tourismusbörse

Über 10000 Aussteller aus über 180 Ländern präsentieren auf der Internationalen Tourismusbörse in Berlin das Neueste aus der Urlaubswelt. Darunter sind Neueröffnungen von Sehenswürdigkeiten oder Kulturinstitutionen sowie Apps, die die Reise leichter machen. Das können Messebesucher erleben:

● **Das Partnerland** dieses Jahr ist Indonesien. In der Messehalle, in der sich die asiatischen Länder präsentieren, hat Indonesien ein traditionelles Segelschiff, einen Pinisi-Schoner, aufgebaut. Das typische Zwei-Mast-Segelschiff ist aus Holz und wurde an den Stränden Süd-Sulawesis getreu der jahrhundertalten Handwerkskunst der Buginesen gefertigt. Traditionell dienten Pinisi-Schoner in Indonesien als Transportsegler. Heute sind sie bei Urlaubern für außergewöhnliche Entdeckerkreuzfahrten oder als Tauchausfahrten beliebt.

● **Neueste Technologie** präsentiert das Lisboa Story Centre. Das interaktive Museum basiert auf neuester Technologie und schickt seine Besucher auf eine interaktive Reise durch Vergangenheit und Gegenwart der größten Stadt Portugals.

● **Pink Pavillon** In Berlin ist das weltweit größte Angebot an Urlaubsmöglichkeiten im Segment Gay & Lesbian Travel vertreten. Besucher können sich unter anderem über das New Yorker Trend-Resort „The OUT NYC“ informieren. Das im Winter 2012 eröffnete Resort liegt im Zentrum des „Big Apple“ mit angesagten Restaurants, bestem Nachtleben und coolstem Lifestyle.

● **Reiserecht** In Halle 7.1c erfahren Interessierte, wie sie bei Flugverspätungen, Annullierungen und Überbuchungen sofort überprüfen können, ob sie Anspruch auf eine Ausgleichszahlung haben. Anhand eines Beispielfalles zeigt die Gründerin von refund.me, einer neuen, kostenlosen App für iOS und Android, den Besuchern, wie das funktioniert. Die App zeigt sofort die Höhe des Betrages an und erstellt im Anschluss automatisch ein Anspruchsstellenschrift. Dabei prüft die App den konkreten Fall, stimmt ihn mit den komplexen EU-Regulierungen 261/2004 ab und formuliert eine Erstattungsanforderung in Echtzeit.

● **Culture Lounge**, hier präsentieren über sechzig Kultureinrichtungen aus dem In- und Ausland ihre kulturtouristischen Angebote. Zu den Highlights zählen die Sonderausstellung „Wien Berlin“ der Berlinischen Galerie und der Österreichischen Galerie Belvedere, die Museen Bundeskunsthalle Bonn, die Kunst- und Designmuseen Basel und das Rijksmuseum Amsterdam.

● **Abba-Museum** Im Mai wird in Stockholm das weltweit erste Abba-Museum eröffnet. Jetzt schon können sich die Besucher auf der ITB Berlin am Stand der Schweden einen Einblick verschaffen.

● **Kunst** gibt es am Stand von Südafrika zu entdecken. Eine südafrikanische Ndebele-Künstlerin wird eine Leinwand im typischen geometrischen Design bemalen. Diese Leinwand wird am letzten Tag der ITB Berlin verlost. (mai)



In die Töpfe geguckt

China Die Huaiyang-Küche ist im Land berühmt, in Europa jedoch noch weitgehend unbekannt

Die chinesische Stadt Yangzhou ist Hauptstadt der Huaiyang-Küche, die im Gegensatz zur Kanton- und Sichuan-Küche in Europa noch weitgehend unbekannt ist.

Foto: imago

VON STEPHAN BURIANEK

Gleich bei unserem ersten Restaurantbesuch in der Stadt Yangzhou wird klar, dass in der Volksrepublik China die Kompetenzen klar geregelt sind: Die erste Servierkraft bringt die gewünschte Flasche Bier, die zweite den Flaschenöffner, eine dritte die Gläser. Die vierte schenkt ein. Man sollte nicht durstig sein, denn der Vorgang kann eine ganze Weile dauern. Vor allem dann, wenn der Sonderwunsch nach einem gekühlten Bier geäußert wird. Die für den Kühlschrank zuständige Person ist womöglich gerade unauffindbar.

China hat eigene Regeln, die bei Reisen auf eigene Faust für Spannung sorgen können. Ich bin mit meinem Freund Stefan unterwegs, der seit einigen Jahren Chinesisch lernt und sich in China „Fanfan“ nennt, was so viel wie Doppelsegel bedeuten soll. Ohne Fanfan, das steht zu diesem Zeitpunkt bereits fest, wäre die Speisewahl ein russisches Roulette. Außerhalb der Touristenzonen von Peking und Shanghai geizen die Speisekarten mit englischsprachigen Übersetzungen, bebildert sind sie ebenso selten.

Weder scharf, noch rein auf den Eigengeschmack ausgerichtet

Das Essen ist der eigentliche Grund unserer Reise. In Hongkong waren wir zuvor 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 gerne haben, schmeckten die weißen Nudeln, die der Herr hinter der Theke aus einem wabbligen Ganzen heruntergeschnitten hatte. Das sei „Huaiyang“, so nenne man die Küche östlich von Shang-

hai. In China ausgesprochen hoch geachtet, ist sie in Europa noch nahezu unbekannt.

Und nun, Monate später, sitzen wir inmitten des Kerngebiets dieser Huaiyang-Küche, zu der neben Yangzhou noch die Städte Huai'an und Zhenjiang gezählt werden, und essen „Krabbengelb gekochte, trockene Seide“ (xie huang zhu gan si), wie eines jener Gerichte genannt wird, die uns mehr oder weniger zeitgleich an den runden Tisch serviert werden.

Tofustreifen in einer knallgelben Suppe

Es handelt sich um Tofustreifen in einer knallgelben, recht neutral schmeckenden Suppe. Als Gemüse geben wir uns für Kopfsalat entschieden. Er kommt gekocht, mit Knoblaucharoma. Die Stängel sind noch knackig, die Blätter dafür lätschert, was insgesamt ziemlich gut schmeckt. In China wird Gemüse so gut wie nie roh gegessen, was sich zumindest beim Autor in der Vergangenheit bereits mehrfach als auffallend bekömmlich herausgestellt hat. Originell finden wir zudem die „eingewickelte Suppe“ (tang bao), eine recht flache Nudelteigtasche, der ein Strohhalm beiliegt und die mit einer dickflüssigen Sauce und Fleischstückchen gefüllt ist.

Ihren kulinarischen Ruf verdankt die Stadt Yangzhou nicht zuletzt der Lage an der Kreuzung des Jangtsekiang mit dem Großen Kanal, der bereits im Mittelalter bis nach Peking führte. Durch den Salzhandel wohlhabend geworden, galt Yangzhou lange Zeit als beliebter Treffpunkt der wirtschaftlichen Elite. Es entstanden riesige Privatgärten, darunter der Schmale Westsee. Im 18. Jahrhundert noch der bevorzugte Urlaubsort von Kaiser Qian-

long, ist die Anlage heute das Ziel von Touristenmassen, die Yangzhou seit kurzem – zumeist aus Shanghai kommend – wiederentdecken. In Yangzhou sind die in ganz China mit starker Hand durchgesetzten Modernisierungsmaßnahmen weitgehend abgeschlossen, die Tourismusmaschinerie läuft auf Hochtouren.

Ein anderes Bild zeigt sich 140 Kilometer weiter nördlich, in Huai'an, wo neue Tourismusattraktionen aus dem Boden gestampft werden. Ein weiträumiges Museumsgelände etwas außerhalb des Stadtzentrums ist bereits in Betrieb, wartet aber noch auf den Morgenkuss.

Wir sind die einzigen Besucher im riesigen Huaiyang-Museum, das einzig und allein der gleichnamigen Küche gewidmet ist. Die lokale Geschichte einzelner Nahrungsmittel wird ebenso thematisiert wie die wichtigsten Regionalgerichte. Die englischsprachigen Informationen beschränken sich aber leider auf einige wenige Überschriften, selbst Fanfan ist von der Vielzahl der ihm unbekannteren Schriftzeichen überfordert.

Wenn wir mehr über die Huaiyang-Küche erfahren wollen – das steht nun fest – müssen wir mit Einheimischen sprechen. Weil unsere Suche nach Huai'anern mit Englischkenntnissen auf offener Straße scheitert, wird das Internet zu einem Segen: In einem sozialen Online-Netzwerk stoßen wir auf Nathalie, die sich spontan bereit erklärt, uns behilflich zu sein. Gleich am nächsten Tag führt uns die attraktive Studentin der Wasserwirtschaft in ein traditionelles Wohnviertel, wie man es in Chinas Städten heute nur mehr selten sieht. Es befindet sich im Stadtteil Chuzhou. Wir spazieren an Einwohnern vorbei, die vor ihren ein- oder zweistö-

ckigen Häusern ihrer Morgentoilette nachgehen, und sehen jede Menge Wäscheleinen und spielende Kinder. Die Straßen sind sauber und ihre Bewohner wirken nicht so ärmlich, wie das Fehlen von fließendem Wasser vermuten ließe.

Wie lange dieses Viertel wohl noch stehen wird? Nathalie versteht nicht, dass wir sein Verschwinden schade fänden. Die ringsum neu entstehenden Wohnblöcke sind doch viel komfortabler. Da hat sie wohl recht.

Nach wenigen Blocks ändert sich das Bild. Die Häuser und Straßen stehen in derselben Tradition, sind aber akkurater gebaut und beherbergen in erster Linie Geschäfte und Teehäuser. Sie wurden vermutlich neu errichtet, als zukünftige Freizeitzone für die stetig wachsende chinesische Mittelschicht. Im Gegensatz zum Wiener Prater oder zu Disneyworld versprühen die materialreichen Fassaden mit ihren geschnitzten Holztüren eine stilvolle Atmosphäre. Nathalie führt uns ins Restaurant Wenlou (Literaturhaus), in dessen beschaulichem Innenhof bunte Vögel in Käfigen um die Wette trällern.

Die Wasserpflanze wächst in ähnlicher Art auch in Österreich

„Im Gegensatz zur kantonesischen Küche kommen die Zutaten bei Huaiyang-Gerichten hauptsächlich aus Süßwasserbeständen, was auf die vielen Flüsse, Kanäle und Seen in dieser Region zurückgeführt werden kann“, erklärt unsere Begleiterin. Der Chefkoch könne uns bestimmt mehr erzählen. Wenig später kommt Zhang Fei, ein junger, vielleicht 25-jähriger Chinese in einer Kochschürze an unseren Tisch. Er stammt aus der Region und kennt sich aus. Auch mit einer Wasserpflanze, die in ähnlicher Art auch

am Neusiedler See wächst und auf Hochchinesisch Pu Cai genannt wird: Rohrkolben.

Als Huai'an im 12. Jahrhundert von einer feindlichen Armee belagert wurde, wurden in der Stadt die Lebensmittel knapp. Liang Hong Yu, quasi die chinesische Jeanne d'Arc, befahl der Bevölkerung, den rundum überall wachsenden Rohrkolben zu essen. Die Kräfte der Belagerten kehrten wieder und Huai'an konnte sich letztlich befreien. Seither hat der Rohrkolben einen festen Platz in der Küche der Einheimischen, die seine knackige Beschaffenheit und den feinen Geschmack schätzen. Im „Literaturhaus“ als fünf Zentimeter lange Streifen, die optisch jenen eingelegeten Schwarzwurzeln ähneln, die man manchmal in österreichischen Buschenschänken bestellen kann. Garniert sind sie mit winzigen Süßwassergarnelen.

Der Chefkoch rät zu weichem Aal

Dazu rät uns der Chefkoch zu „Weichem Aal“ und „Pingqiao-Tofu“. Der Fisch kommt ebenfalls in Streifen, und zwar in einer öligen Sauce mit ganzen Knoblauchzehen. Der Bohnenkäse, wie Tofu in China treffend genannt wird, schwimmt gewürfelt in einer Suppe mit Blätterpilzen, Garnelen, Huhn und milden Gewürzen.

Der Kaiser Qianlong (1711–1799) adelte dieses dickflüssige Gemisch im Zuge einer Reise in diese Region zur „besten Speise in China“, seither kennt es jeder Chinese. Während Nathalie die Geschichten des Kochs, die ein ganzes Buch füllen könnten, für uns übersetzt, offenbart sich uns eine komplett neue Welt. Wo, wenn nicht in den Küchen Ostchinas, ließe sich bislang verborgenes genussvoller entdecken?

Kurz informiert

- **Die Messe** Die Publikumstage der ITB sind am 9. und 10. März. An diesen Tagen erhalten die Besucher vergünstigte Eintrittskarten online sowie an S-Bahn-Verkaufsstellen und in Kundenzentren der BVG.
- **Öffnungszeiten** 10 bis 18 Uhr.
- **Tickets** Ein Tagesticket 14,50 Euro an der Messekasse. Reduzierte Tickets lassen sich unter www.itb-berlin.de/eintrittskarten bis 10. März von zu Hause buchen. Kinder unter 14 Jahren haben in Begleitung eines Erwachsenen freien Zutritt. Das Last-Minute-Ticket für 10. März von 14 bis 18 Uhr kostet an der Tageskasse 8 Euro. (pm)

Kurz informiert

- **Anreise** Nach Yangzhou entweder direkt mit Lufthansa via Frankfurt oder mit dem Zug ab Shanghai. Von Yangzhou nach Huai'an fahren täglich mehrmals Busse.
- **Einreise** Für China muss ein Touristenvisum beantragt werden. Kosten 30 Euro.
- **Hotels** In Yangzhou eröffnete kürzlich ein Shangri-La-Hotel (www.shangri-la.com/yangzhou), für eine Unterkunft in Huai'an sucht man am besten auf www.booking.com.
- **Lektüre** Im „China“-Lonely Planet (3. Auflage, 2011) sind die Informationen zu Yangzhou und Huai'an zwar eher spärlich, für Individualtouristen

lehnt sich dieser Reiseführer aber dennoch aufgrund der darin aufgelisteten Bus- und Zugverbindungen.



Fundierte Einblicke

SympathieMagazin Vom Wert der Gemeinschaft in China

Die Chinesen sind nicht nur die neuen Reiseweltmeister, das Riesenland wird auch als Reiseziel immer populärer. Und doch sind uns das Land und seine Menschen fremd geblieben. Das SympathieMagazin „China verstehen“ versucht einen Brückenschlag, Erklärungen für die chinesische Mentalität, in der das „Wir“ wichtiger ist als das „Ich“, in der die zwischenmenschliche Beziehung Vorrang hat vor den individuellen Bedürfnissen und die eigenen Rechte weniger wiegen als die Pflichten.

Nur scheinbar ist China das neue Land der unbegrenzten Möglichkei-

ten: Wegen der Menschenrechtsverletzungen, der Zensur und auch der Umweltverschmutzung gerät die Regierung immer wieder in die Kritik. Und das, obwohl bei vielen der lange unter gesellschaftlich verordneter Monotonie leidenden Chinesen der schöne Schein heute oft wichtiger ist als politisches oder soziales Engagement.

Die Bevölkerung ist überaltert, die Familien zerfallen. Dem Land sei der Kompass verloren gegangen, sagt ein Chinese.

Warum es sich trotzdem lohnt, China zu bereisen oder dort zu ar-

beiten, will dieses Büchlein zeigen, in dem auch die positiven Seiten des Landes beleuchtet werden: die freundlichen Menschen, die Sicherheit, die gute Küche, die Chance, Neues kennenzulernen. Benimm-Tipps sorgen dafür, dass man nicht gleich ins erste Fettnäpfchen tritt, ein kleiner Geschichtsüberblick und Zitate von Dichtern und Denkern helfen beim Verständnis der anderen Mentalität. (li)

» **Info** SympathieMagazin „China verstehen“, 81 S., vier Euro (inkl. Mehrwertsteuer, zzgl. Versand: www.sympathiemagazin.de)