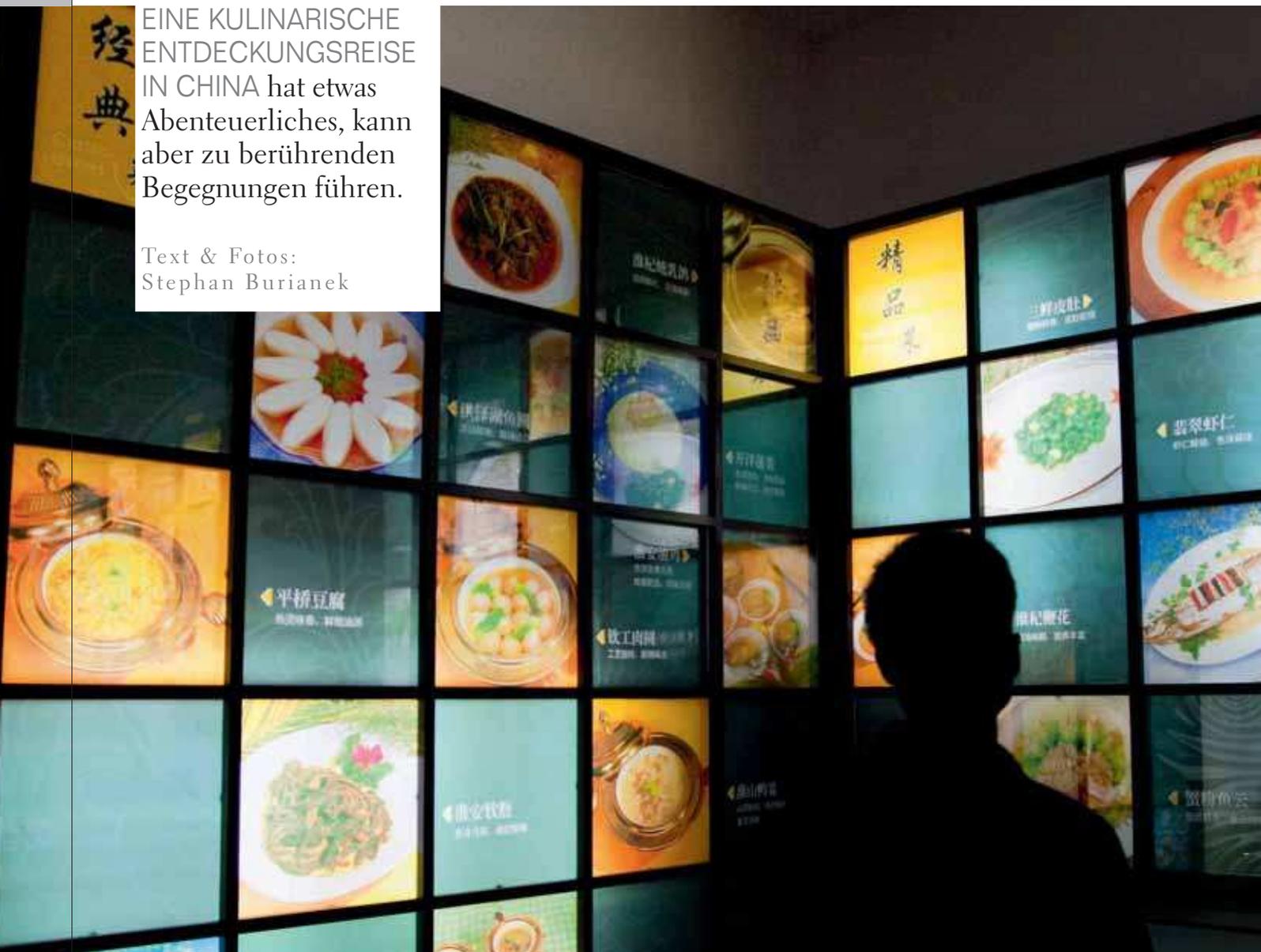


EINE KULINARISCHE
ENTDECKUNGSREISE
IN CHINA hat etwas
Abenteuerliches, kann
aber zu berührenden
Begegnungen führen.

Text & Fotos:
Stephan Burianek



Die Geheimwaffe der Generalin

Auf der Suche nach der authentischen
Küche Ostchinas



In Yangzhou ist der Huaiyang-Küche ein ganzes Museum gewidmet; Rohrkolben (Bild unten) – die „Geheimwaffe“ der Generalin verhalf den geschwächten Bewohnern Huai’ans – laut Legende – zu neuen Kräften und schließlich zum Sieg.

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, abgebildet sind sie ebenso selten.

Das Essen ist der eigentliche Grund unserer Reise. Im Island Shangri-La-Hotel 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 herunter geschnitten hatte. Das sei „Huaiyang“, so nenne man die Küche nördlich von Shanghai. In China hoch geachtet, ist sie in Europa 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. Es handelt sich um Tofustreifen in einer knallgelben, recht neutral schmeckenden Suppe. Als Gemüsegang haben wir uns für Kopfsalat entschlossen. 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 bereits mehrfach als auffallend bekömmlich herausgestellt hat. Originell finden wir zudem die „eingewickelte Suppe“ (tang bao), eine recht flache Nudelteigtasche, der ein Strohalm 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 entstan- >



> den riesige Privatgärten, darunter der Schmale Westsee. Im 18. Jahrhundert noch der bevorzugte Urlaubsort von Kaiser Qianlong, 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. Unzählige Kräne bauen dort derzeit an einem neuen Tourismusmagneten. 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 Regionalspeisen. Die englischsprachigen Informationen beschränken sich aber leider auf einige wenige Überschriften, selbst Fanfan ist von der Vielzahl der ihm unbekanntem 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 bereiterklärt, 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. Dort spazieren wir an Einwohnern vorbei, die vor ihren ein- oder zweistöckigen Häusern ihrer Morgentoilette nachgehen und sehen zudem 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 Ver-

Straßenszene in Hongze (links). Fünf-Pagoden-Brücke (1757) im Schmalen Westsee (oben).

ANREISE.

Nach Yangzhou entweder direkt mit Lufthansa via Frankfurt oder mit dem Zug ab Shanghai. Von Yangzhou nach Huai'an fahren täglich mehrmals Busse.

HOTELS.

In Yangzhou eröffnete kürzlich ein Shangri-La-Hotel (www.shangri-la.com/yangzhou), für eine Unterkunft in Huai'an sucht am besten auf www.booking.com.

REISEFÜHRER.

Im „China“-Lonely Planet (3. Auflage, 2011) sind die Informationen zu Yangzhou und Huai'an zwar eher spärlich, für Individualtouristen lohnt sich dieser Reise-führer aber dennoch aufgrund der darin aufgelisteten Bus- und Zugverbindungen.

schwinden 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 materialechten 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. „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.“

Nathalie fragt nach dem Chefkoch, der 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 weiß einiges zu erzählen, beispielsweise über eine 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 es-

sen. 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“ kommt er als fünf Zentimeter lange Streifen auf den Tisch, die optisch jenen eingelegten Schwarzwurzeln ähneln, die man manchmal in österreichischen Buschenschanken bestellen kann. Garniert sind sie mit winzigen Süßwassergarnelen.

Parallel 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. 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, der damit ein ganzes Buch füllen könnte, für uns übersetzt, offenbart sich uns eine komplett neue Welt. Wo, wenn nicht in den Küchen Ostchinas, ließe sich bislang Verborgenes genussvoller entdecken? ┘



Altes Wohnviertel in Huai'ans Stadtteil Chuzhou.