

CHINESISCHE KÜCHE

Eine Vielzahl von China-Restaurants hat uns die Eigenarten der chinesischen Küche nähergebracht. Und doch ist dieses Speiseangebot nicht die chinesische Küche, sondern ein Extrakt, europäischen Gewohnheiten angepaßt.

Essen mit Chop-Sticks – mit den Stäbchen – können nur die wenigsten Europäer. Wer über Stäbchen lächelt, sollte bedenken, daß zu jener Zeit, als man an europäischen Fürstenhöfen noch mit den Fingern aß, in China bereits mit Stäbchen dinierte.

Anders als in Europa werden in China die Speisen bereits in der Küche in kleine Teile zerlegt. Eine Vielzahl von Fleisch- und Gemüsesorten, abwechselnd mit Meeresfrüchten und Fischen, mit den verschiedensten Soßen verfeinert, gehören zu einem chinesischem Bankett. Dazu wird Reiswein gereicht und Tee.

Und hier das Geheimnis der berühmten und berüchtigten „faulen Eier“: Aus Holzasche, Kalk, Salz, Wasser und einigen aromatischen Kräutern wird ein dicker Brei bereitet, in welchen die frisch gelegten Eier gelegt und darunter hermetisch verschlossen vierzig Tage aufbewahrt werden. Dann sind sie schon genießbar. Nach chinesischer Auffassung werden sie aber besser, je länger sie liegen – so etwa wie wir es mit dem Wein halten. Ein mehrere Jahre altes Ei gilt als absolute Delikatesse.