

Küche . Land . Menschen



# Culinaria China

Katrin Schlotter  
Elke Spielmanns-Rome  
*Text*

Gregor M. Schmid  
Lisa Franz  
*Fotografien*

*h.f.*fullmann



# Inhalt

Wichtige Hinweise 4

Inhalt 5

Vorwort 8



**Einleitung** 10–23

Kulinarische Grundlagen 10

Genuss mit Tradition:  
chinesische Kochkultur 12

Die chinesische Küchenausstattung 16

Schneidetechniken 18

Marinieren und Panieren 20

Garmethoden 22



**Beijing** 24–69

Beijing – Hauptstadt vieler Dynastien 30

Spaziergang durch die Verbotene Stadt 34

Speisen wie der Kaiser von China 36

Raffiniert bis rustikal – Beijings Küche 38

Die Pekingente –  
ein Geschmacksfeuerwerk 40

Tischsitten in China 42

Teigtaschen –  
Genuss in Hülle und Fülle 44

Hutongs – Beijings kleine Welten 46

Spezialitäten aus Beijing 48

Teehäuser und Pekingoper 50

Nachleben in Houhai 54

Frische Vielfalt – die Supermärkte 56

Sonntags in Beijing 58

Snacks auf Beijings Nachtmärkten 60

Leben in einem Pekinger Park 62

Ein Besuch in der Mensa der Universität 64

Höfische Sommerfrische  
im Sommerpalast 66

Die Große Mauer 68



**Shandong** 70–95

Die Wiege der kaiserlichen Küche 78

Luxus pur – Weingenuß in China 80

Einst deutsch, heute international –  
Qingdao 82

Staatsdoktrin Konfuzianismus 84

Ein Sonntag in Qingdao 86

Universelle Harmonie – der Daoismus 90

Fische und Meeresfrüchte 92

Poetische Namen  
für ungezählte Gänge 94

**Jiangsu** 96–117

Nanjing –  
Chinas »Südliche Hauptstadt« 100

Unauffälliger Favorit –  
die Jiangsu-Küche 102

Querbeet – chinesisches Gemüse 104

Zwischen Suzhou und Taihu-See 106

Chinesische Gärten –  
Kosmos en miniature 108

Dazha-Krebse aus dem Yangcheng-See 110

Idyllisches Wasserland 112

Schwarz, rot, weiß: chinesischer Reissessig 114

Exquisites Teegeschirr – Kannen aus Yixing 116

**Shanghai** 118–141

Inspiriert – die Küche Shanghais 124

Shanghai Köstlichkeiten 126

Stippvisite in die Vergangenheit 128

Xiaolongbao –  
Kulturschatz im Bambuskorb 130

Streifzug durch die Gegenwart 132

Blick in die Zukunft Shanghais 136

Der Tag eines Shanghaiers Arbeiters 138



## Anhui 142–159

- Fremder Klassiker – die Küche Anhuıs 146
- Teatime – nicht nur mit Tee aus Qimen 148
- Die Huizhou-Kaufmannskultur 150
- Köstlichkeiten aus Anhui 154
- Spezialitäten der Anhui-Küche 156
- Chinesische Trinkspiele 158



## Zhejiang 160–181

- Paradies für Feinschmecker 166
- Hangzhou – Inbegriff chinesischer Romantik 168
- Eine chinesische Hochzeit 170
- Hochzeitsrezepte 172
- Silbernadeln und schwarze Drachen 174
- Spezialitäten aus Zhejiang 176
- Rachenputzer & Co – chinesische Spirituosen 178
- Delikat: Jinhua-Schinken 180

## Fujian 182–213

- Buddhas Versuchung – die Fujian-Küche 186
- Suppe – Seelentröster und Medizin 188
- Wolkenkratzer und Pagoden: Fuzhou 190
- Chinesischer Gaumenkitzel – die Saucen 192



- Die Inselstadt Xiamen 196
- Vegetarische Küche in China 198
- Fujians süße Früchte 200
- Für Genuss und Prestige: Delikatessen 202
- Bittere Idylle – das Hinterland 204
- Wildes Wuyishan-Gebirge 206
- Wolkenohr und Samtfuß – chinesische Pilze 208
- Bambus – der Alleskönner 212

## Guangdong 214–257

- Guangdong – Weltoffenheit hat Tradition 220
- Raffiniert – die Küche Guangdongs 224
- Spezialitäten aus Guangdong 226
- Trendsetter Perlfussdelta 228
- Abenteuerlich – kantonesische Delikatessen 230
- Streifzug durch Guangdong 234
- Yum Cha und Dim Sum 236
- Duftendes kaiserliches Vergnügen: Jasmintee 240
- Eine kleine Pilgerreise 242
- Buddhismus chinesischer Prägung 244
- Nachhaltiger Ökotrend? Biokost aus China 246
- Eine Klasse für sich – die Chaozhou-Küche 248
- Fische und Meeresfrüchte aus Guangdong 250
- Herzhafte Hakka-Küche 252
- Fisch und Geflügel 254
- Exotisch – Früchte aus dem Süden Chinas 256

## Hongkong 258–291

- Fels in der Brandung – Hongkongs Geschichte 264
- Die Küche – traditionell kosmopolitisch 266
- Hongkongs Genießerviertel 270
- Quicklebendig – Fischkauf in Hongkong 274
- Essgewohnheiten und -gelegenheiten 276
- Nachtmarkt in der Temple Street 280
- Dem Glück auf die Sprünge helfen 282
- Götterglaube im modernen Hongkong 284
- Frühlingsfest und Mondfest 286
- Außergewöhnliche Wohnzimmerrestaurants 290



## Macau 292–313

- Wechselhafte Zeiten – Macaus Vergangenheit 296
- Das kulinarische Erbe Macaus 298
- Die Welt der Casinos 300
- Streifzug durch die Markthalle 302
- Heiß begehrt – süß-scharfe Würste 304
- Portugal en Wok 306
- Coloane – zurück zu Natur und Tradition 308
- Macaus Süßigkeiten 310
- Feste – Drachentanz und Ostereier 312



## Yunnan 314–341

- Yunnans kulinarische Vielfalt 322
- Seidenart — Reismudeln 324
- Pu-Erh-Tee 325
- Land der Seen und Parks 326
- Ewiger Frühling in Kuming 328
- Bergvölker — die Yi und die Bai 330
- Kaffee und Tabak 334
- Spezialitäten aus Yunnan 336
- Lijiang — Ort zweier Welten 338
- Xishuangbanna — Heimat der Dai 340



## Hunan 342–361

- Schärfer geht's nicht — Hunans Küche 346
- Reiches Changsha 348
- Shaoshan — in memoriam Mao 350
- Aus der Not geboren — eingelegtes Gemüse 352
- Spezialitäten aus Hunan 354
- Reiskauf leicht gemacht 356
- Lotos und Wasserkastanie 358
- Vielseitiges »Eierlei« 360



## Sichuan 362–389

- Manche mögen's scharf — Sichuans Küche 368
- Die Heilkraft der Gewürze 372
- Chengdu — Stadt des Brokats 376
- Teehäuser — Spiegel der Gesellschaft 378
- Chongqing — die größte Stadt der Welt 380
- Eiweißreiches Allroundtalent — die Sojabohne 382
- Keine Geschmacksfrage — Tofu 384
- Chinas Weltkulturerbe 386
- Pikant bis feurig-scharf: der Feuertopf 388

## Gansu 390–405

- Nudeln, Rind und Lamm — Gansus Küche 396
- Hui — chinesische Muslime 398
- Kulturgut Nudel 400
- Lanzhou-Lamian 402
- Der chinesische Bauernkalender 404

## Xinjiang 406–421

- Orientalisch mit chinesischem Einschlag 414
- Die Seidenstraße 418

## Innere Mongolei 422–437

- Joghurt und Feuertopf — Kost der Nomaden 428
- Milch — Reis der Nomaden 430
- Leben in der Jurte 432
- Die fünf Mäuler des Nomadenlebens 434
- Dschingis Khan — Tyrann und Friedensstifter 436



## Heilongjiang 438–463

- Die Küche Heilongjiangs 446
- Schlachtfest 448
- Wege zur Ausgeglichenheit — Yin und Yang 450
- Das Bankett des Fliegenden Drachens 454
- Laternenfeste — Lichter für das neue Jahr 456
- Jiaozi — hausgemachte Teigtaschen 458
- Getreide 460
- Nordchinas Liebling — der Kohl 462

## Anhang 464

- Übersichtskarte 464
- Glossar 466
- Bibliografie 469
- Danksagung 470
- Rezeptregister nach Gerichtarten 472
- Rezeptregister alphabetisch 474
- Sachregister 476
- Bild- und Textnachweis 484

