

Zahnloser Haifisch Chinaküche ohne Biss

Liebe Chinesen,

ihr habt uns Konfuzius, den Wok und die Peking-Ente geschenkt. Ohne euch wüssten wir viel weniger über alternative Heilmethoden und würden unsere Möbel einfach so in die Wohnung stellen, statt sie nach den harmonischen Gesetzen des Feng-Shui zu platzieren. Auch für die Seide, aber nicht so sehr für das Schießpulver, besten Dank. Ihr kommt jetzt in immer größeren Gruppen nach Frankfurt, fotografiert euch am liebsten gegenseitig und geht sogar Radfahrern auf dem Bürgersteig nicht aus dem Weg, was gerade in dieser Stadt nur den Standhaftesten gelingt. Jedes Volk hat so seine Angewohnheiten, ihr fühlt euch eben stark, denn es gibt ja immerhin gleich über 1,3 Milliarden von euch. Liebe Chinesen, ihr habt eine der interessantesten Küchen der Welt, die sich in Kanton, Shanghai, Szechuan, Peking und anderen Stilen mehr unterscheidet und eine Vielfältigkeit zeigt, die eure Anzüge nicht vermuten lassen. Warum aber schickt ihr nicht einmal einen kulinarischen Botschafter nach Frankfurt, der hier die Gastronomie mit guter chinesischer Küche bereichern könnte. Gut, die meisten hätten so ihre Probleme mit Schwalbenspucke, Haifischflossensuppe und Schildkrötenpenis. Doch euer Riesenreich ist ja eine einzige Garküche und bietet auch weniger Extravagantes.



Beim alljährlichen Food Festival in Hongkong zeigt ihr der ganzen Welt, wie gut die chinesische Küche sein kann. Wir erinnern uns noch gerne an die wunderbare Peking-Ente im Spring Deer, das saftige „Bettler“-Hühnchen im Great Shanghai Restaurant, die allerfeinsten Dim Sum im Yan Toh Heen und das komplizierte Taubengericht mit dem schönen Namen „Glücklicher Vogel überquert die Brücke“. Auch das kunstvolles Designer-Restaurant Green T. House in Peking von der bildhübschen Jin Jie Zhang finden wir interessant. Doch was, liebe chinesische Freunde, serviert ihr uns hier? Ihr gaukelt mit einer übergroßen Speisekarte und Hunderten von Gerichten Ideenreichtum vor und präsentiert die immergleichen Grundprodukte, die mit den immergleichen Saucen kombiniert werden. Süß-sauere Klebetunken, pausbäckige Menü namens Familienglück und die fünf Gewürze der Seligkeit bringen uns aber schon lange nicht mehr in Stimmung. Während ihr euch, werte Chinesen, in den Karaoke-Schuppen von Frankfurt unter „Ganbei“-Zurufen zum Trinken antreibt, sitzen wir vor der Getränkekarte und wissen nicht, was wir außer Wasser bestellen sollen. In eurem Land gibt es die zauberhaftesten Tees, doch wir sollen uns ständig an Jasmin mit Blümchengeschmack erfreuen. Zugegeben, eine solche Produktfrische und Viktualien-Auswahl, wie sie auf den Märkten Hongkongs geboten wird, können wir nicht erreichen, doch haben wir mit der Kleinmarkthalle ebenfalls etwas ziemlich Gutes, zumal auch dort immer mehr exotische Pflanzen sprießen.

Bei uns gehen die meisten zum Chinesen, weil es große Portionen zu kleinen Preisen gibt. Und ihr, liebe Chinesen, verachtet die Langnasen ein wenig dafür, dass sie sich wegen ihrer Knauserigkeit mit mäßigem Essen abfüttern lassen. Als sei es ein Strafgericht, nehmen dann die chinesischen Frankfurt-Besucher ausgerechnet dort mit Vorliebe Platz, wo es mäßiges deutsches Essen, aber große Portionen zu kleinen Preisen gibt. Uns, die wir die chinesische Küche schätzen, in Frankfurt aber keine passende kulinarische Bleibe dieses Genres finden, bleibt nur der lange Weg nach Hongkong, Peking und Shanghai.

Ludwig Fienhold

