Rezensionen von Buchtips.net

Jen Lin-Liu: Nudeln für das Volk. Eine kulinarische Entdeckungsreise

Buchinfos

Verlag:	Droemer Knaur (weitere Bücher von diesem Verlag zeigen)
Genre:	Sachbuch
ISBN-13:	978-3-426-78254-5 (bei Amazon.de bestellen)
Preis:	2,24 Euro (Stand: 22. August 2025)

Suan, tian, ku, la - sauer, süß, bitter scharf - die vier Geschmacksrichtungen der chinesischen Küche kennt jedes Kind. Obwohl die Amerikanerin Jen Lin-Liu seit einigen Jahren in China lebte und hier Mandarin gelernt hatte, konnte sie dem Unterricht der Klasse für Berufsköche an einer berufsbildenden Schule nur schwer folgen. Das lag nicht an Jens Chinesisch-Kenntnissen, sondern an der speziellen Art des Unterrichts in China. Der Lehrer doziert, der Schüler soll zuhören, sich verbeugen und von der Tafel abschreiben. Küchenmeister Gao kocht, die Schüler schreiben mit und essen Gaos Demo-Objekte anschließend auf. Jen wird später feststellen, dass der theoretische Unterricht an der Berufsschule wenig Brauchbares vermittelt und allein dazu dient, ein Abschlusszeugnis als staatlich geprüfter Koch zu erhalten. Um Grundlegendes über die chinesische Küche zu lernen, muss die freiberufliche Restaurantkritikerin andere Wege einschlagen.

Jen, deren chinesische Eltern amerikanische Fertigprodukte schätzten und nur ab und zu einmal gebratene Nudeln zubereiteten, nimmt privaten Unterricht bei "Vorsitzender Wang", die sie in der Berufsschule kennen gelernt hat. Allein mit Hackbrett, Hackmesser, einem Gasbrenner und einem gusseisernen Wok zaubern die beiden Frauen in Wangs einfacher Küche Mahlzeiten aus frischen Zutaten, wie sie jeder Chinese selbstverständlich findet. Während die Hände mit Hacken, Kneten und dem Rütteln des Wok beschäftigt sind, erzählt Frau Wang sehr offen aus ihrem Leben. Als Angehörige der "verlorenen Generation" hat sie während der Mao-Zeit keine geregelte Ausbildung erhalten. Die beiden so verschiedenen Frauen entwickeln ein besonderes Vertrauensverhältnis zueinander. Vorsitzende Wang weckt Jens Aufmerksamkeit dafür, wie stark Peking sich durch ausländische Supermarktketten und die Schließung der gewohnten freien Märkte mit Blick auf die Olympischen Spiele 2008 verändern würde.

Jens Interesse an der Zubereitung typisch chinesischer Gerichte wie Jiaotse (Maultaschen) wird sie anschließend als Praktikantin in eine einfache Nudelstube und in Shanghais Whampoa-Club, einen edlen Gourmet-Tempel, führen. Dass Jen schon längst Restaurant-Kritikerin ist, verheimlicht sie Nudelmeister Zhang, der den Stammkunden seiner einfachen Imbissbude eine Schüssel Nudeln für 50 Cents verkauft. Wasser und Mehl - wie viel weiß man einfach - der Rest ist jahrelange Routine, findet Zhang. Während Jen Zhang dazu überredet, sie endlich selbst Nudelteig kneten zu lassen, erfährt sie aus erster Hand, warum ihr Boss wie so viele Wanderarbeiter zum Geld verdienen nach Peking gekommen ist.

"Die Küche eines Landes kennen zu lernen dauert so lange wie eine Fremdsprache zu lernen." Neben dem Zubereiten, Garen und Essen klassischer chinesischer Gerichte gibt Jen ihren Lesern einen sehr persönlichen Einblick in den chinesischen Alltag. Die Autorin wird am Ende ihrer harten Zeit als Küchenhilfe nicht nur ihre Geschmacksnerven neu justiert haben, sie wird ihre Leser China und besonders Peking mit anderen Augen sehen lassen. Das Verhältnis der amerikanischen Journalistin zu Zhang und auch zur kleinen Han, der Essenausruferin des Whampoa Club, zeigt wie aufrichtig Jen Anteil nimmt am Schicksal der Kollegen, mit denen sie in der Küche gemeinsam bis zur Erschöpfung schuftet. Die 30 im Buch enthaltenen Rezepte reichen vom einfachen Nudelteig bis zu hausgemachtem Tofu.

Jens Blick hinter die Kulissen chinesischer Restaurants und Garküchen gehört zu den wenigen Büchern, die europäischen Lesern authentisch und ungeschminkt Einblick in den chinesischen Alltag geben. - Hai xing (nicht schlecht) würde Frau Wang dazu sagen.

9 von 10 Sternen

Vorgeschlagen von Helga Buss

[08. Oktober 2009]