



CHINESISCHE ESSGEWOHNHEITEN

SCHWERPUNKT FRÜHSTÜCK

Überblick

- Grobeinteilung Chinas Küchenregionen
- Esskultur
- Chinesischer Gast
- Erwartungshaltung
- Frühstück

Grobeinteilung – Trennlinie

- Chinesische Küche ist nicht homogen
 - Eingeteilt in verschiedene chinesische Küchenregionen
- Einzugsgebiet des Huang He und Chang Jiang
 - Norden: Weizen- und Hirsegürtel
 - Süden: Reisgebiete

Chinesische Küchenregionen



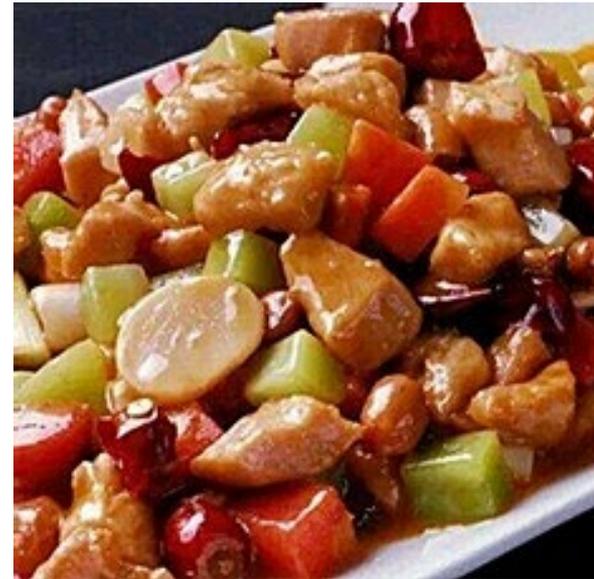
Grobeinteilung - Küchenregionen

- 4 Küchenregionen mit 8 Hauptküchen
 - Westen
 - Chuan-Küche (Sichuan); Xiang-Küche (Hunan)
 - Süden
 - Yue-Küche (Guangdong); Min-Küche (Fujian)
 - Norden
 - Lu-Küche (Nordostchinesisch); Mandarin-Küche (Herrscher-Haus)
 - Osten
 - Hui-, Zhe-, Su-Küche (Ostchinesisch); Shanghai-Küche (Shanghai)
 - Uigurische Küche (Xinjiang)

Grobeinteilung - Westen

- Chuan-Küche (Sichuan); Xiang-Küche (Hunan)
 - Gemüse
 - Eingelegtes Gemüse, Knoblauch, Chinakohl, Bambussprossen
 - Gewürze
 - Chili, weisser Pfeffer, Szechuanpfeffer
 - Gerichte
 - Gong Bao Ji Ding, Mapo Doufu

Grobeinteilung - Westen



Grobeinteilung - Westen

Sichuan Cuisine

 **Flavors:** hot, spicy and numbing

 **Seasonings:**



garlic



Chili pepper



Sichuan pepper



star anise



broad bean chili paste



shallots

 **Most popular dishes:**



Sichuan Hot Pot



Spicy Diced Chicken



'Pockmarked Granny' Bean Curd

Designed by: Cullen Chen



Grobeinteilung - Westen

- Kleiner Exkurs
 - Wichtigkeit des Essens

Grobeinteilung - Süden

- Yue-Küche (Guangdong); Min-Küche (Fujian)
 - Gemüse
 - Kohlarten, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Kartoffeln, Sojabohnen
 - Gewürze
 - Ingwer, Frühlingszwiebel, Salz, Essig, Sojasauce, Reiswein
 - Gerichte
 - Chow Mein, Dim Sum

Grobeinteilung - Süden



Grobeinteilung - Süden

Cantonese Cuisine

 **Flavors:** mild, fresh, and sweet

 **Seasonings:**



ginger



aniseed



coriander leaves



rice vinegar



oyster sauce



hoisin sauce



sugar



Beijing

Guangdong

 **Most popular dishes:**



Chinese steamed eggs



dim sum



white cut chicken



char siu (barbequed pork)

Designed by: Cullen Chen

Grobeinteilung - Norden

- Lu-Küche (Nordostchinesisch); Mandarin-Küche (Herrscher-Haus)
 - Gemüse
 - Chinakohl, Gurken, Sellerie, Melone, Knoblauch, Zwiebeln
 - Gewürze
 - Ingwer, Sesamöl, Sojasauce
 - Gerichte
 - Baozi, Jiaozi, Shaobing, Pekingente

Grobeinteilung - Norden



Grobeinteilung - Osten

- Hui-, Zhe-, Su-Küche (Ostchinesisch); Shanghai-Küche (Shanghai)
 - Gemüse
 - Kohlarten, Sojabohnen
 - Gewürze
 - Ingwer, Frühlingszwiebeln, Reiswein, Zucker
 - Gerichte
 - Hongshao Churou, Beggar's chicken

Grobeinteilung - Osten



Grobeinteilung - Xinjiang

- Uigurische Küche (Xinjiang)
 - Gemüse
 - Gurke, Aubergine, Kartoffeln
 - Gewürze
 - Kümmel, Chili, Salz, schwarzer Pfeffer, Sultanine
 - Gerichte
 - Kaorou, Dapanji

Grobeinteilung - Xinjiang



Esskultur – was heisst das für uns?

- Kommunikative Angelegenheit
 - Wenn möglich etwas abgrenzen
- Ältere Gäste werden umsorgt
 - Diese speziell umsorgen und zuerst bedienen
- Stäbchen und Keramiklöffel
 - “ein Stück Heimat”

Chinesischer Gast

- Stereotyp
 - it's smarter...

Chinesischer Gast

- Gruppen
 - Sprachbarriere
 - Gerne unter sich
 - Tour Guide
 - “Herdenbildung”
 - schnell unterwegs
 - Eher konservativ
- Individualtourist
 - Englisch
 - Relativ offen
 - Direkt
 - Alleine unterwegs
 - Meist langsam
 - Offen für Neues

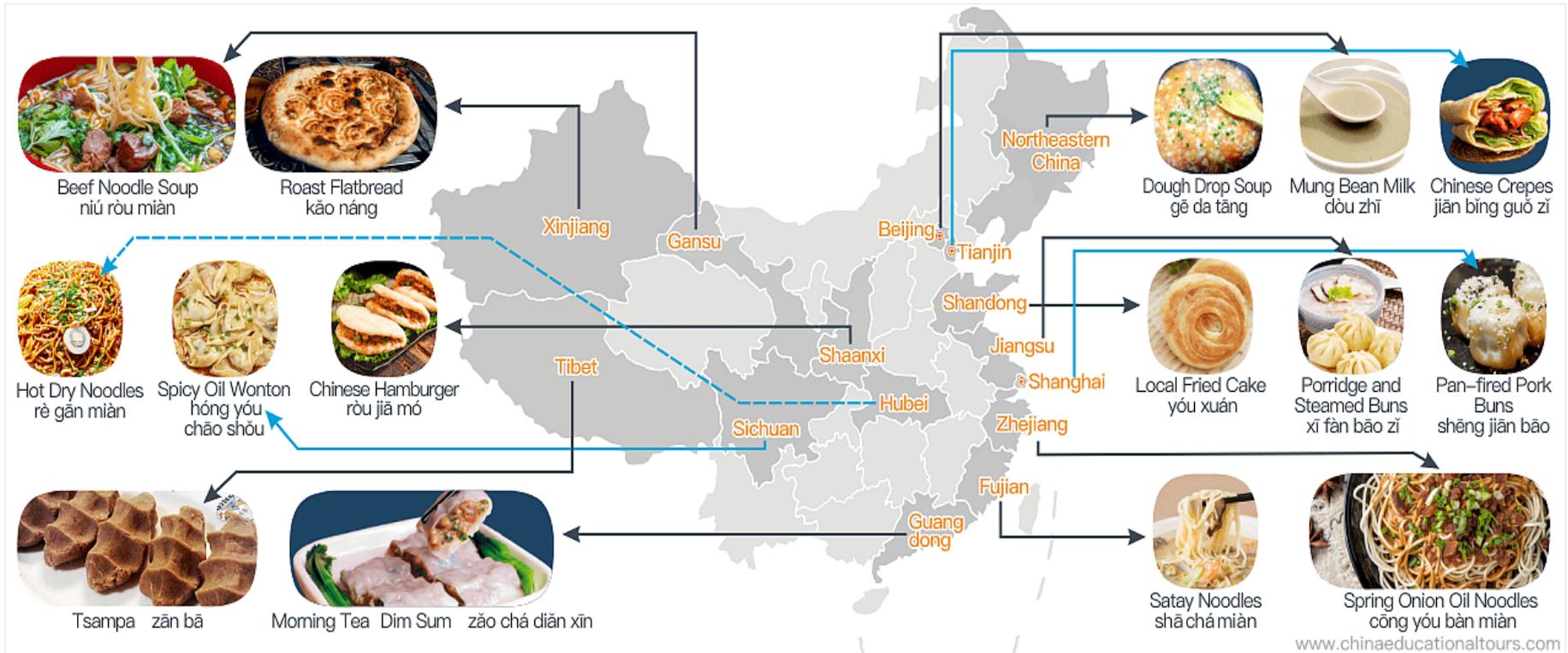
Erwartungshaltung

- Gastfreundschaft
 - Begrüssung, Zimmerzuteilung
- Informationen in Landessprache
 - Dos and Don'ts,
- Einrichtung / Angebot
 - Früchte, heisses Wasser (Tee, Nudelsuppe)
- Kulinarik

Gedankenexperiment

"Augen zu und los..."

Frühstück



Frühstück

- 6.00 – 8.00 Uhr
- ca. 90% essen täglich Frühstück
- oft im Zeitdruck
 - Take Away?

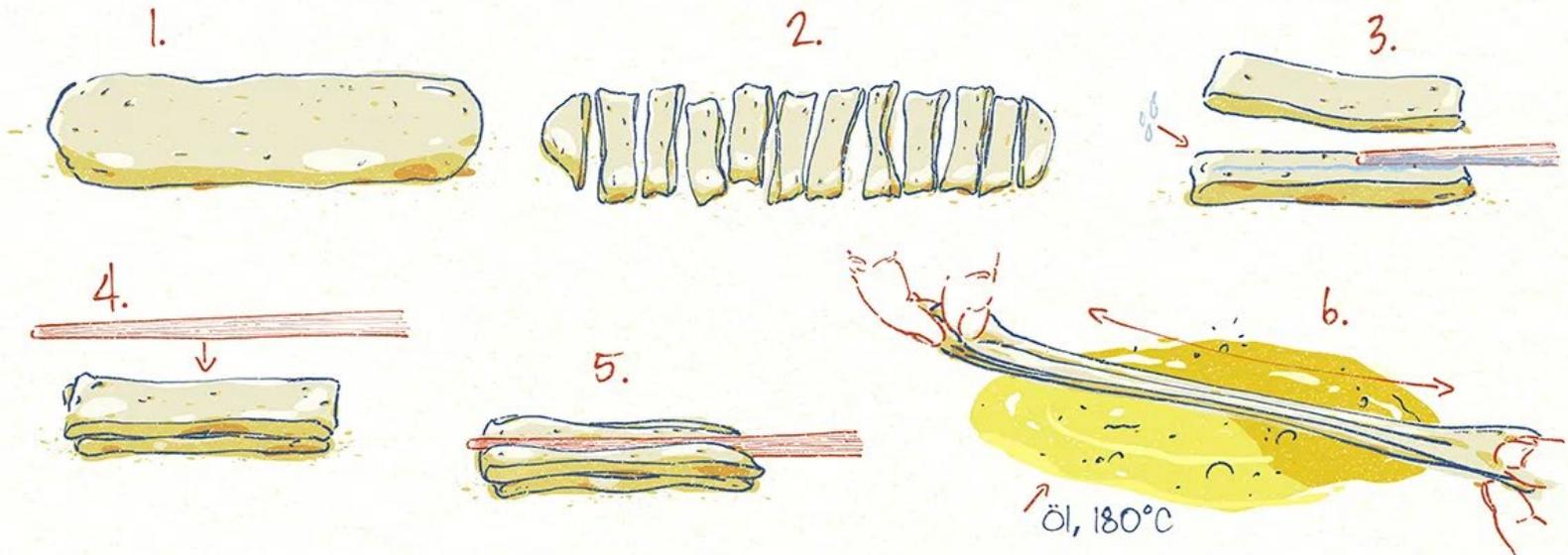
Frühstücksgerichte

- Sojamilch und frittierte Teigstange (Youtiao)
 - Weit verbreitet
 - Kostengünstig
 - Kantonesischer Name
 - Frittierter Teufel
 - Legende der Song Dynastie



Frühstücksgerichte

yóutiáo formen schritt für schritt



Frühstück

- Baozi und Mantou (gedämpfte “Brötchen”)
 - Weit verbreitet (eher im Norden zuhause)
 - Baozi sind gefüllt
 - salzig: Fleisch, Aubergine, Ei, Gemüse etc.
 - süss: Bohnenpaste, Sesampaste, Zucker etc.
 - Mantou sind ungefüllt
 - Weismehl, Vollkornmehl oder Maismehl



Frühstück

- Congee (Reisbrei)

- Weit verbreitet
- Kostengünstig
- Süsse Komponente werden mitgekocht
 - rote Bohnen, Erdnüsse, Coixsamensamen
- Salzig Meistens mit Toppings serviert
 - eingelegtes Gemüse, fermentierter Tofu, Erdnüsse, Ei, Fleisch



Frühstück



- Wontons und Jiaozi
 - Gekocht in Suppe, gedämpft, gebraten, frittiert
 - Diverse Füllungen: Schwein, Crevetten, Fisch, Pilze, Gemüse etc.
 - Wontons: dünneren Teig, kochen schneller
 - Jiazo: eher dickerer Teig, eignen sich für's Braten
 - Wontons: Suppe essentiell
 - Jiaozi: Dip sehr wichtig

Frühstück

- Wontons

- Geschichtliche Hintergründe

- Han Dynastie (202 v. Chr. – 220 n. Chr.)
 - Xiongnu Stamm im Norden
 - Stammesführer Hunshi und Tunshi
 - Zahlreiche Überfälle und wurden gehasst
 - Während der Wintersonnenwende



Frühstück

- Jianbing (Pfannkuchen)

- Bekanntes Street Food
- Mischung aus verschiedenen Mehlen und Stärke
- Dünner Pfannkuchen mit Ei
 - Zusätzlich möglich mit Youtiao, eingelegtem Gemüse, Frühlingszwiebel, Koriander, fermentierte Bohnensauce, Wurst, Chiliöl etc.



Frühstück

- Nudeln
 - Reismudeln oder Weizennudeln
 - In Suppe, gebraten oder mit Sauce
 - Verschiedene Toppings
 - Fleisch
 - Eingelegtes Gemüse
 - Frisches Gemüse
 - Gewürze/Saucen



Frühstück

- Chinesische Tee-Eier
 - Passen zu vielen anderen Gerichten
 - Nudeln
 - Reisbrei
 - Wonton / Jiaozi
 - Etc.
 - Günstig und schnell





**VIELEN DANK FÜR
IHRE AUFMERKSAMKEIT**