



15

Falten für den perfekten Dumpling

Richtig chinesisches Kochen lernt man nicht beim Star-Koch im Fernsehen – sondern in den Altstadtgassen von Peking

Text: Ion Karagounis

So macht Peking keinen Spass. Es regnet in Strömen. Strassen und Trottoirs haben sich in Tümpel und Seen verwandelt. Unschlüssig blättere ich im Reiseführer. Museen sind nicht mein Ding, Lust auf ein lärmiges Einkaufszentrum habe ich ebenfalls keine. Da, die Rettung: «Chinesisches Kochen lernen im Kultur- und Kochzentrum The Hutong.» Ein E-Mail-Wechsel, und die Sache ist geritzt. In zwei Stunden beginnt der nächste Kurs, es sind noch Plätze frei.

Hutong bedeutet Gasse auf Chinesisch. Entsprechend liegt die Kochschule in einer verwinkelten Altstadtgasse in der Nähe des Lamatempels im Zentrum der Hauptstadt. In der kleinen Küche hängt eine mit Kreide gezeichnete Karte. Auf ihr sind die verschiedenen kulinarischen Regionen Chinas eingezeichnet; zu allen bietet «The Hutong» Kochkurse an. Heute auf dem Programm: Dumplings herstellen. Genauer gesagt: Xiaolongbao nach Schanghai Art, Teigtaschen mit Schweinefleisch und, als kleine Raffinesse, mit etwas

Fleischbrühe gefüllt. Beim ersten Biss in die Teigtasche fliesst die Brühe in den Mund.

Teig auswallen, füllen, formen – das alles erscheint mir schon herausfordernd genug. «Wie aber zum Teufel bekommt man die Brühe in diese Taschen?», frage ich mich. Sophia Du, die Kochlehrerin, wird uns dieses Geheimnis bald verraten. Doch bevor es losgeht, kommt die Präambel, die so typisch ist für China: «Erzählt euren Freunden, was ihr hier erlebt», sagt Du, «ihr seid unsere Botschafter!» Ob Sprachschule, Kochkurs oder Tai-Chi-Unterricht: Stets geht es auch darum, chinesische Bräuche und Werte in den Westen zu tragen. Schleierhaft, wieso ein 1,4-Milliarden-Volk überhaupt Botschafter braucht. Gleichwohl, Sophia Du wird ihren Nachmittag erfolgreich abschliessen mit sechs zufriedenen Teilnehmenden aus aller Welt.

Als Erstes wird der Teig vorbereitet. Es braucht nur Mehl und Wasser. Noch geht alles ganz leicht, als passionierter Zopfteig-Knetter bewege



1
Den Teig in Stücke
von etwa 1,5 bis
2 Zentimetern Grösse
schneiden.



4
Der Teigtasche ein
Krönchen aufzusetzen,
erweist sich als
besonders knifflig.

2
Zum Auswallen des
Teigs genügt ein
gewöhnlicher runder
Holzstab.



3
Rund, aussen leicht
durchscheinend, in der
Mitte dicker – so lautet
die Basis für den
perfekten Dumpling.



5
Pro Person rechnet
man mit sechs
bis neun Dumplings.

ich mich auf sicherem Terrain. Mischen, die Masse klebt, etwas Mehl zugeben, und schon wird der Teig geschmeidig und elastisch.

Ursprünglich stammt Sophia Du aus der Inneren Mongolei im Norden Chinas, wo sie Englisch studierte. Dank ihrer Ausbildung fand sie eine Stelle bei «The Hutong», da Englisch für das Leiten von Kursen gefragt war. Kochen gelernt hat Sophia erst danach, das Zubereiten von Dumplings haben ihr ihre Eltern beigebracht. Dumplings zählen vor allem im Norden Chinas zu den traditionellen Speisen. Sie werden entweder gedämpft oder gebraten, selten aber im Wasser gekocht wie unsere Ravioli und Tortellini. Füllungen gibt es in unzähligen Variationen, da darf rein, was der Magen begehrt.

Rundgänge auf den Märkten von Peking

Wie beim TV-Koch muss alles schnell gehen, wir haben nur zwei Stunden Zeit. Deshalb haben Sophia und ihre Küchengehilfin bereits alle Zutaten für die Füllung bereitgestellt und zugeschnitten. Wir vermengen feingehacktes Schweinefleisch mit Frühlingszwiebeln und Ingwer, dann geben wir Sojasauce, Sesamöl, Salz, Pfeffer und Zucker bei - da kommt zusammen, was den Geschmack der chinesischen Küche ausmacht. Wer lieber alle Zutaten selber einkaufen und zubereiten will, findet bei «The Hutong» ebenfalls eine praktische Einstiegs-hilfe. Zweimal wöchentlich werden kulinarische Rundgänge auf den Märkten Pekings durchgeführt.

Jetzt geht es raus aus der Komfortzone. Teig auswallen, füllen und die Taschen formen. Als Erstes wird aus dem Teig ein Ring geformt. Die riesigen Messer, die bis anhin ungenutzt auf dem Tisch lagen, gelangen zum Einsatz. Nach einer kurzen Instruktion zur verletzungs-freien Benutzung schneiden wir den Teig in kleine Stücke. Daraus sollen nun Rondellen entstehen mit einem Durchmesser von etwa sieben Zentimeter. Mithilfe eines dicken Holzstabs wallen wir den Teig aus, wobei wir das Holz immer nur knapp bis zur Mitte der Teigrondele führen. Das Ziel: In der Mitte soll eine Erhöhung entstehen.

Ein Löffelchen Füllung wird auf den Teig gegeben, dann geht es ans Falten. Vier Finger sind wichtig dazu, die beiden Daumen und Zeigefinger. «Zwei Kommunikatoren sowie der Sekretär und der Chef», so erklärt Sophia Du ihre Funktion: «Die beiden Kommunikatoren bereiten die Teigfalte vor, dann drückt der Chef die Falte gegen den Sekretär.» Das alles geht blitzschnell, und nach 15 Falten ist das Werk vollbracht. Ein kleiner Druck von der Seite und von oben, und schon ist die Teigtasche sauber verschlossen. Ein kleines Krönchen sitzt obendrauf. Der perfekte Dumpling liegt vor uns! Sophia Du lächelt. Da kann der neue Teigtaschen-Chef «Duo» von Betty Bossi einpacken, der es gerade einmal auf müde vier Teigfalten bringt.

Die inneren Werte zählen

Nun ist die Reihe an uns. Wie war das eben mit den Kommunikatoren? Meine Finger kommunizieren nicht, sie stehen einander im Weg. Lange und feine Finger sind nicht nur schön, sondern auch praktisch, denke ich, während ich leicht missmutig mit meinen Cipollata-förmigen Dingern am Teig rumdrücke. Irgendwann nimmt der Klumpen in meiner Hand eine Dumpling-ähnliche Form an. Sophia Du gibt ihm den letzten Schliff, damit die Füllung nicht gleich wieder rausquillt.

Bald ist der Teller voll. Es bestehen keine Zweifel, welche Teigtaschen die Profiköchin geformt hat und welche wir Anfänger. Doch es ist wie sonst im Leben: Nicht die Schönheit zählt, sondern die inneren Werte. Und die stimmen, wie sich nach dem Dämpfen zeigt. Zuerst der kleine Schluck Brühe, dann die feste, würzige Füllung, unverkennbar das Schweinefleisch und der Ingwer. Dazu gibt es Shala. Das tönt nicht sehr chinesisches und ist es auch nicht - Shala heisst nichts anderes als Salat.

In wenigen Minuten ist die harte Arbeit von zwei Stunden weggeputzt. So macht Peking Spass!

(Hoppla, beinahe vergessen: das Geheimnis der flüssigen Brühe. Am Vortag wird eine Fleischbrühe gekocht, unter Zugabe von Gelatine oder Agar-Agar. Über Nacht lässt man sie zu einem Gelée verfestigen. Zusammen mit der Füllung wird ein kleines Würfelchen Gelée in den Teig gelegt. Beim Dämpfen verflüssigt es sich wieder.)

DUMPLINGS ESSEN IN DER SCHWEIZ

BASEL



Nua, Feldbergstrasse 72

Die Dumpling-Bar in Kleinbasel serviert saftige, handgemachte Gyoza, gedämpft oder gebacken und wahlweise mit Poulet, Rindfleisch oder vegetarisch. Wie bei den Wan-Tan und den Teigtaschen (beide gefüllt mit Poulet und Crevetten) werden jeweils 6 Stück serviert - ideal zum Teilen.

nuabasel.ch

ZÜRICH



Wesley's Kitchen, Josefstrasse 48

Für die Dim Sum verantwortlich ist hier Yang Wei. Er befasst sich seit 1991 mit der Disziplin, damals war er 18 Jahre alt. Seine «Shanghai Baos» mit Schweinefleisch-, Gemüse- oder Shrimps-Füllung sind stadtbekannt und machen mit den Suppen-Dumplings «Xia Long Bao» nur einen kleinen Teil des Angebots aus, das aus chinesisches Tapas besteht.

wesleys-kitchen.ch



Hongxi, Zwinglistrasse 3

Das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Lokal bietet eine breite Auswahl an gedämpften und frittierten Dumplings - und sogar süsse Dim-Sums zum Dessert! Als Mittagsmenü gibt es Dim-Sum-Sets, auch vegetarische, serviert in klassischen Dampfkörbchen.

hongxi-restaurants.ch

Redaktion: Ion Karagoumis,
Oliver Schmuki