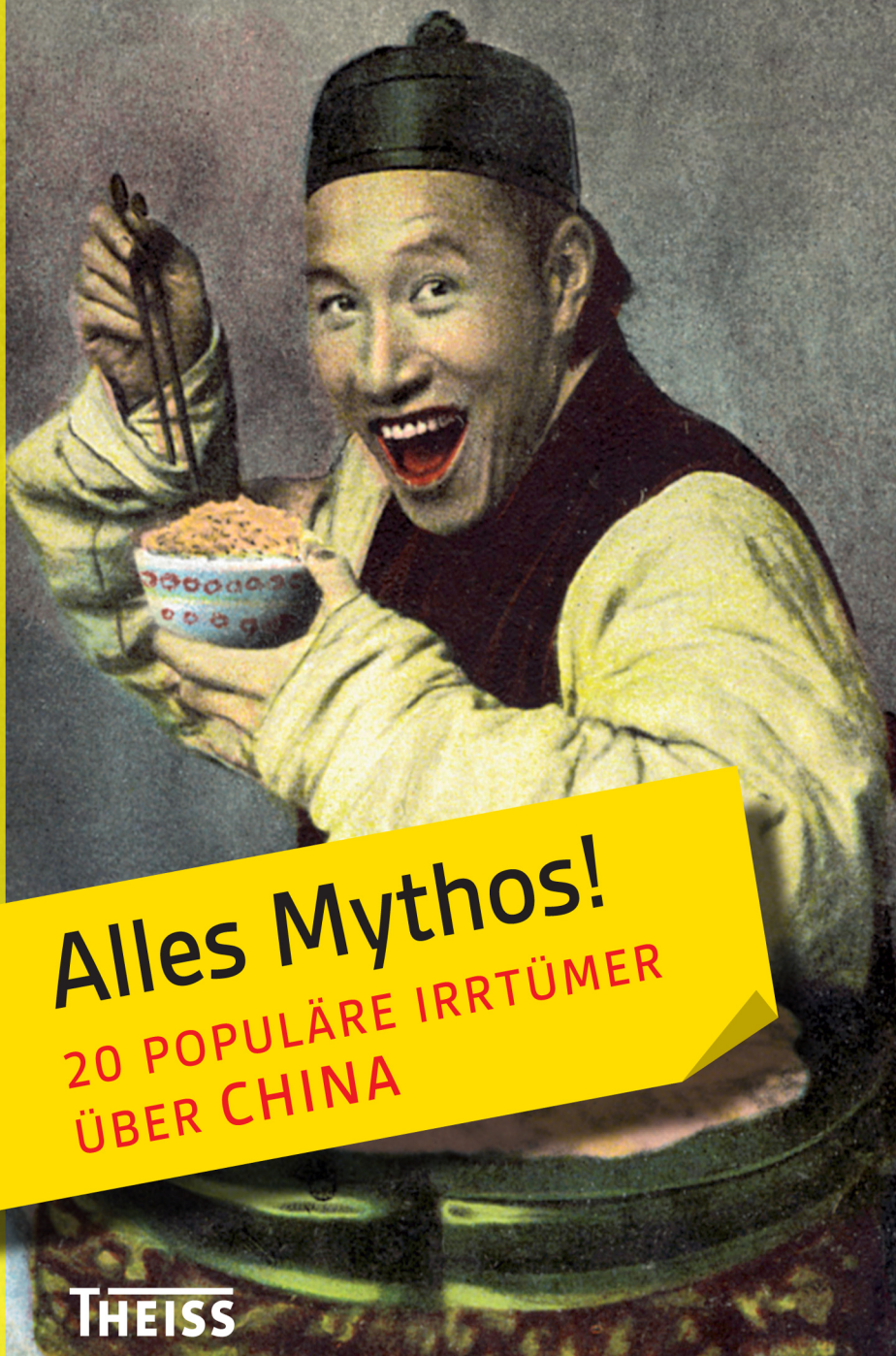


FRANÇOISE HAUSER



Alles Mythos!

20 POPULÄRE IRRTÜMER
ÜBER CHINA

THEISS

Françoise Hauser

Alles Mythos!

20 populäre Irrtümer
über China

THEISS

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Das Werk ist in allen seinen Teilen urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung in und Verarbeitung durch elektronische Systeme.

Umschlaggestaltung: Stefan Schmid Design, Stuttgart,
unter Verwendung eines Bildes von fotofinder/TV-yesterday (Cover);
picture alliance.

© 2011 Konrad Theiss Verlag GmbH, Stuttgart

Alle Rechte vorbehalten

Lektorat: Ulrike Burgi, Köln

Satz und Gestaltung: Satz & mehr, R. Günl, Besigheim

Druck und Bindung: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm

ISBN 978-3-8062-2390-3

Elektronisch sind folgende Ausgaben erhältlich:

eBook (PDF): ISBN 978-3-8062-2556-3

eBook (EPUB): ISBN 978-3-8062-2557-0

Besuchen Sie uns im Internet: www.theiss.de

Inhalt

MYTHOS 1:	Alle Chinesen essen Hunde und Katzen.....	9
MYTHOS 2:	Alle Chinesen essen täglich Reis.....	17
MYTHOS 3:	Chinesen sehen alle gleich aus.....	27
MYTHOS 4:	Die chinesische Mauer kann man sogar vom Mond aus sehen.....	39
MYTHOS 5:	China existiert seit 5 000 Jahren.....	51
MYTHOS 6:	Die einzige Wiege der chinesischen Kultur steht am Gelben Fluss.....	63
MYTHOS 7:	China war bis zum Ende des Opiumkrieges 1842 völlig abgeschottet.....	73
MYTHOS 8:	Marco Polo war in China.....	87
MYTHOS 9:	Der Lange Marsch war ein glorreicher Militärstreich.....	97
MYTHOS 10:	Die Kommunistische Partei regiert China.....	109
MYTHOS 11:	China ist ein armes, sozialistisches Land.....	123
MYTHOS 12:	Alle Chinesen träumen von der westlichen Demokratie.....	137
MYTHOS 13:	Chinesen dürfen nur ein Kind haben.....	149
MYTHOS 14:	Chinesen dürfen das Land nicht verlassen.....	159
MYTHOS 15:	Die Chinesen schreiben mit Bildern.....	169

MYTHOS 16: China kann nur kopieren.	179
MYTHOS 17: Alle Chinesen sind entweder Buddhisten oder Daoisten	191
MYTHOS 18: Der Konfuzianismus ist eine Religion.	205
MYTHOS 19: Die Traditionelle Chinesische Medizin ist sanfter als westliche Medizin	213
MYTHOS 20: Chongqing ist die größte Stadt der Welt – und andere Superlative	227
Anmerkungen	243
Register	247

Vorwort

Zum Schicksal einer Sinologin gehört es, jeden Geburtstag von phantasievollen Menschen ein Paar Stäbchen geschenkt zu bekommen. Oder einen Band der „Gesammelten Weisheiten des Konfuzius“. Ein weiterer lebenslanger Begleiter sind die zahllosen Fragen über China, die jeden Sinologen von Herzen erfreuen – wer redet nicht gerne über sein Spezialgebiet? – aber oft nur verteufelt schwer zu beantworten sind. „Essen die Chinesen Hunde?“ heißt es dann zwischen Häppchen und Prosecco auf einer Party oder beim Gespräch mit einer Zufallsbekanntschaft im Schwimmbad. Ja, Nein. Naja, manche Chinesen. Von welchen der 1,3 Milliarden sprechen wir? Auch die Fragen, ob man in China mit Bildern schreibt, alle Chinesen Einzelkinder sind oder China die längste Geschichte der Welt hat, lassen sich nicht einfach aus dem Stegreif beantworten. Es sei denn, man holt weit aus, erläutert die Feinheiten – und schaut verdutzt zu, wie der Gesprächspartner einen glasigen Blick bekommt.

Oft zielen die Fragen so weit an der chinesischen Realität vorbei, dass es mehr als einmal tief Luftholen braucht, um sie zu beantworten: Ist China eigentlich noch ein Entwicklungsland? Ist die chinesische Medizin eine Art Homöopathie? Und sehen die Chinesen nicht wirklich, mal ehrlich, alle gleich aus?

Die westliche Welt ist voller Mythen und Halbwahrheiten, Verklärungen und Verteufelungen über China, von denen manche schon so lange durch die Medien gereicht werden, dass einfach niemand mehr einen Gedanken daran verschwendet, sie zu überprüfen. Auch China macht es dem ausländischen Betrachter nicht gerade einfach, seine Kultur, Politik und Geschichte in einigen

wenigen Sätzen zusammenzufassen – so groß und vielseitig ist das Land, so schnelllebig und gleichzeitig unglaublich traditionsbewusst, manchmal unlogisch aus westlicher Sicht und doch absolut schlüssig aus östlichem Blickwinkel. Kurzum, China ist intellektuell und emotional nur schwer zu fassen. An einigen der hartnäckigsten Mythen über das Reich der Mitte möchte ich dennoch rütteln, genau deshalb habe ich dieses Buch geschrieben.

Heilbronn, im September 2011

MYTHOS 1:

Alle Chinesen essen Hunde und Katzen

Wo ist der Hund versteckt? Sind es die kleinen Spießchen in der Vorspeisenrunde oder das dunkle Fleisch beim zweiten Gang? Ist die Textur nicht ein ganz klein bisschen anders, als man es vom Rind erwarten würde?

Keine noch so leckere Küchen-Kreation fasziniert den westlichen Besucher so sehr wie das berühmt-berüchtigte Hundefleisch. Verwerflich ist es, den besten Freund des Menschen auf dem Teller zu servieren, ja fast schon verschlagen! Und so kursieren Geschichten von Reisenden – meist die Kusine des Freundes eines Freundes oder Ähnliches – die den mitgebrachten Schoßhund ahnungslos (und lebendig) mit ins Restaurant nahmen, nur um ihm als Nächstes in süß-saurer Soße wieder zu begegnen. Auch wenn diese Geschichten eindeutig ins Reich der modernen Fabeln gehören – wer nimmt schon seinen Hund mit auf eine China-Reise? – ein wenig furchterregend sind sie schon. Denn es bleibt der nagende Gedanke: Was, wenn es stimmt?

Sicher ist: Der Tourist freut sich, wenn ihm der Schnappschuss eines schlachtreifen Hundes am Markt gelingt. Zum Schaudern, zu Hause. Das ist der Beweis, sie tun es wirklich! Auch Katzen, Gürteltiere, Ratten und zahllose andere Braten in spe sind beliebte Fotomotive. Wer sie sucht, muss allerdings nach Südchina fahren, oder genauer gesagt, in die Provinz Kanton (Guangdong). Denn vor allem dort greifen die Köche zu all den spektakulären Zutaten. Der Rest des Landes schüttelt derweil den Kopf. So wie

sich die Deutschen Nase rümpfend abwenden, wenn der Franzose sich einen leckeren Kuheuter brät oder Froschschenkel goutiert, so finden es auch viele Nordchinesen, gelinde gesagt, zweifelhaft, was in Kanton alles auf den Teller wandert.

Doch warum tun die Kantonesen das? Die Antwort ist simpel: Weil sie können! Der chinesische Religionenmix aus Buddhismus, Daoismus und Ahnenverehrung kennt keine unüberwindbaren Nahrungsmitteltabus. Auch der Einwand, Buddhisten seien doch naturgemäß eher der vegetarischen Nahrung zugetan, ist in China dank einer buchstabengetreuen Auslegung schnell abgewiesen: Buddhisten dürfen keine Tiere töten – das lässt man andere erledigen – essen darf man sie wohl. Über den religiösen Wahrheitsgehalt ließe sich vielleicht streiten, praktisch ist diese Auslegung, wie man sie auch in der Mongolei und anderen buddhistischen Ländern mit fleischlastigem Speisezettel findet, aber allemal.

Eine große Auswahl an geeigneter Fauna hat der subtropische und tropische Süden ohnehin, denn er ist mit vielen Gebirgsflächen und anderen, landwirtschaftlich schwer bebaubaren Gebieten mit großer Artenvielfalt gesegnet. Die Versuchung auf Wildtiere zurückzugreifen war für Nordchinesen wahrscheinlich nie so groß wie für ihre südlichen Landsleute, zumal der Norden schon zu Beginn unserer Zeitrechnung unter der Abholzung zu leiden hatte und der Wildtierbestand daher schon früh zurückging.

Gründe, auch unkonventionelle Zutaten zu testen, gab es im ganzen Land genug: Seit jeher wurde das chinesische Kaiserreich immer wieder von Katastrophen heimgesucht. Von verheerenden Überschwemmungen, über die auch heute noch oft in den Medien berichtet wird, bis zu Taifunen, Erdbeben, Insektenplagen. Fehlernten sorgten dafür, dass die Landbevölkerung immer wieder Hunger litt. Gerade im Süden war der Bevölkerungsdruck besonders groß, da fiel es schon in guten Zeiten schwer, alle Menschen zu ernähren. Kein Wunder, dass die Kantonesen nie besonders empfindlich waren, wenn es darum ging, den Speisezettel um neue Zutaten zu erweitern. Dies galt übrigens nicht nur für die heimische

Tierwelt, sondern auch für neue Ackerprodukte, wie Mais, Kartoffel, Paprika und Süßkartoffel, die im 16. Jahrhundert mit europäischen Händlern nach China gelangten – sogar die Chilischote, heute aus der Küche von Sichuan kaum mehr wegzudenken, ist ein portugiesischer Import aus Südamerika.

Um das chinesische Faible für ungewöhnliche Speisen zu verstehen, muss man Folgendes wissen: Die Grenze zwischen Nahrung und Medizin ist in China fließend. Jede Zutat ist auch Wirkstoff, jede Mahlzeit hat Auswirkungen auf den aktuellen Gesundheitszustand. Besonders begehrt ist alles, was in die Kategorie „stärkend“ fällt. Oft sind diese Mittel und Zutaten aus seltenen Tieren hergestellt, frei nach dem Motto „was selten und teuer ist, muss auch gut helfen“.

Die Auswahl basiert im Grunde auf dem simplen Prinzip „Du bist, wen du isst“. So versprechen Schildkrötengerichte, wen wundert, ein langes Leben, während Haifische die Haut stärken, Skorpione wiederum gegen Taubheitsgefühle nach dem Schlaganfall helfen. Andere Lebensmittel überzeugen eher optisch, so sollen Walnüsse die Denkkraft fördern, weil ihre wulstigen Formen an ein menschliches Hirn erinnern. Kein Wunder also, dass gerade kraftvolle Tiere hoch im Kurs stehen, allen voran der Tiger. Seine Augen sollen gegen Epilepsie helfen, die Galle gegen Krämpfe, die Schnurbarthaare gegen Zahnschmerzen. Reptilien, Schlangen, Seepferdchen, Hirsche oder Insekten, die Liste der medizinisch interessanten Tiere ist lang. Und leider voller „Zutaten“, die mit der Roten Liste der bedrohten Tierarten erstaunlich deckungsgleich sind.

In Sachen Artenschutz steht China ohnehin nicht gerade an der Weltspitze. Spätestens, wenn es um die Potenz geht, verstehen viele Chinesen keinen Spaß (und dies nicht nur im Süden!), egal wie offen sie sich sonst in Umweltfragen zeigen. Hohe Summen gehen über den Ladentisch für Bärenhoden oder Schlangenblut, Seegurke, Tigerpenis – sie alle versprechen Ausdauer in der Liebe.

Während die einen das Heilmittel gegen die schwindende Manneskraft suchen, quasi das natürliche Viagra, geht es anderen

ganz schnöde um sozialen Status. Fleischkonsum ist in China seit jeher eine Frage des Geldes. Und daher auch des Prestiges. Für Bauern entlegener und daher armer Regionen ist Fleisch bis heute ein echter Luxus, der vor allem an Feiertagen auf den Tisch kommt. Dann schlägt die Stunde des Schweins. Aus einfachem Grund: Es ernährt sich quasi nebenbei von Küchenabfällen und braucht keine Weidefläche. Wer sich Zibetkatze oder Pangolin zum Abendessen leisten kann, zeigt ganz nebenbei: Ich bin reich. Und so machtvoll, dass es mir egal sein kann, ob es sich um legales Fleisch handelt oder nicht. Erst mit der Lungenkrankheit SARS im Jahre 2002 wurde China wachgerüttelt und bekam vor Augen geführt: Artenschutz ist nicht nur ein Hobby weinerlicher Westler, sondern auch eine Frage des Überlebens. Des eigenen! Wahrscheinlich wurde der Erreger von einer Zibetkatze auf den Menschen übertragen. Und der einzige Ort, wo dieses Wildtier dem Menschen, wenn auch unfreiwillig, nahekommt, ist die Küche. Heute wacht man in China daher erheblich gründlicher über die Artenschutzbestimmungen. Zumindest, wenn es nach dem Willen Beijings geht. Ob sich dergleichen jedoch auch in abgelegenen Orten durchsetzen lässt, ist fraglich.

Da mag der Reisende mit Erleichterung feststellen, dass die meisten „medizinisch wertvollen“ Gerichte überaus teuer sind – und damit garantiert nicht aus Versehen oder gar Spaß auf dem Teller eines Europäers landen. Andererseits lässt sich mit seltenem Brat- und Kochgut in schneller Zeit viel Geld verdienen. Hinter den kulinarischen Extravaganzen steckt eine regelrechte, länderübergreifende Industrie, die die chinesische Oberschicht mit seltenen Zutaten versorgt. So kann eine Flasche „Tigerschnaps“ mit eingelegten Knochen der Großkatze durchaus tausend Euro kosten. Auch Bärengalle wird oft auf Schleichwegen aus dem Ausland importiert. Reptilien, Leoparden, Dachse, Pangoline, ja sogar Affen... Hauptsache selten und nicht giftig lautet die unausgesprochene Devise. Denn es ist fraglich, ob Leopard süß-sauer wirklich so außergewöhnlich gut schmeckt. Problematisch ist in diesem

Zusammenhang: China ist ein Land im Wirtschaftswunder. Die Zahl der Neureichen, die sich ein derart exotisches Menü leisten können, ist in den letzten 20 Jahren enorm gestiegen.

Ein Spaziergang über den Qingping-Markt von Kanton führt die Auswirkungen des Potenz- und Prestigewahns aus nächster Nähe vor: Säckeweise klein geschnittene Hirschgeweihe, getrocknete oder in Alkohol eingelegte Schlangen, wie Drachen aufgespannte, getrocknete Reptilien, Seepferdchen... Hunderte von Marktständen buhlen um die Gunst der Kunden. So groß ist die Auswahl, dass sich der Besucher insgeheim fragen muss: Läuft in den Wäldern überhaupt noch ein Tier herum? Und das sind nur die legalen Angebote auf dem städtischen Marktareal. Geradezu zwangsläufig stößt der Besucher auf den Zugangswegen auf Impromptustände mit Tigertatzen und anderen verbotenen Waren, so offensichtlich werden sie angeboten. Artenschutz scheint in Kanton nicht einmal zweitrangig.

Während auf Gesetze offensichtlich wenig Verlass ist, könnte ein anderer Trend vielleicht irgendwann einmal die Wende bringen: Das Tier als Haustier und Freund. Schon heute steigt die Zahl der Hunde auf dem Qingping-Markt mit jedem Jahr. Anders als noch vor wenigen Jahren werden sie als Schoßhunde verkauft!

Jahrhundertlang zeichnete sich China durch eine sehr unsentimentale Haltung zu Tieren aus. „Bewegliche Dinge“ sind sie auf Chinesisch, übersetzt man den Begriff *dongwu* (动物) wörtlich. Wer arm ist, erliegt eben selten der Versuchung, zur nächsten Mahlzeit ein emotionales Verhältnis zu entwickeln. Oder anders herum: Dort, wo die Menschen reicher werden, also vor allem in den Städten der Küstenprovinzen, gibt es zunehmend echte Schoßhunde, verhätschelte Kreaturen, deren Ausstattung aus schicken Hundeboutiquen stammt, und deren Futterration die Mahlzeiten manch einer armen Bauernfamilie mühelos in den Schatten stellt. Der Hund als Kindersatz für Doppelverdienerpaare, die einfach keine Zeit mehr für eine echte Familie finden, als modisches

Accessoire in der passenden Farbe zur Handtasche. Notfalls wird umgefärbt. Die Welpen begehrter Rassen können durchaus einige tausend Euro kosten! Keine schlechte Karriere für ein Tier, das noch vor wenigen Jahren als Symbol bourgeoiser Verwerflichkeit gehandelt wurde.

Als die Kommunisten 1949 die Macht übernahmen, wurde die Hundehaltung in den Städten grundsätzlich verboten. Erst zu Beginn des neuen Millenniums wurden die Vorschriften gelockert. Schlagartig wuchs die Zahl der Hunde allein in Beijing von nahezu null auf mehr als eine halbe Million, in Shanghai sogar auf 700 000, so eine Zählung aus dem Jahr 2006. Mittlerweile dürfte sich die Zahl vervielfacht haben. Wie viele es genau sind, lässt sich kaum mehr feststellen, denn nicht alle Hundebesitzer lassen ihr Tier registrieren und sparen sich so Hundesteuer und Impfungen. Einige Städte haben mittlerweile eine Ein-Hund-Regel erlassen, um die Zahl der Tiere zu begrenzen. Wer dagegen verstößt, muss beispielsweise in Kanton 2 000 Yuan (rund 200 Euro) berappen. Dennoch ist die Tierhaltung ein Wirtschaftszweig mit enormen Wachstumsraten: Tierfutterhersteller, Hundesalonbesitzer und Zoohändler reiben sich Anbetracht steigender Umsätze freudig die Hände. Glitzerhalsbänder, Hundeleckerli und Hundehaarfarben, sogar Laufbänder für allzu fettleibige Hunde – all dies gibt es mittlerweile auch in China. Laut der chinesischen Pet Animal Protection Association geben die Einwohner Beijings pro Jahr rund 50 Millionen Euro für Tierpflege aus. Mit dem Begriff *dongwu* (动物) macht der Volksmund mittlerweile das Wortspiel *chongwu* (宠物) – nicht bewegliches Ding also, sondern *verhätscheltes* Ding.

Kein Wunder, dass die Hundefleischlobby in China immer kleiner wird. Mittlerweile zeigt China erstmals offizielles Einsehen in Sachen Hundefleisch. Bereits während der Olympiade 2008 waren umstrittene Fleischsorten aus der Stadt verbannt worden, um ausländische Gäste nicht zu brüskieren. Das klang gut und fiel nicht weiter schwer, denn Hundefleisch gilt als wärmend und ist somit ein traditionelles Winteressen, das im heißen Beijinger

Sommer ohnehin nur selten angeboten wird. Sehr viel weitreichender war daher die offizielle Meldung Anfang 2010, China plane im Rahmen eines Tierschutzgesetzes das Verbot von Hunde- und Katzenfleisch bei offizieller Strafe. Immerhin 5 000 Yuan, also rund 500 Euro, soll es kosten, wenn der Gourmet die Finger nicht von Fiffi lassen kann.

Wer dem neuen Trend zum Hund bei allen eindrucksvollen Zahlen nicht so recht Glauben schenken mag, wirft seine Zweifel im *Coolbaby Dog Theme Park* von Beijing über Bord. Zehn Yuan kostet der Eintritt in die Anlage, inklusive Plastiktütchen für den Hundekot. Für diesen stolzen Preis stehen dem kleinen Liebling ein Hindernisparcours, Spielwiese, Schwimmteich und Hundesnack-Verkäufer zur Verfügung. Coolbaby ist in der Tat ein Spielplatz. Nur nicht für Kinder. Und Coolbaby ist beileibe nicht die einzige Anlage Beijings. Hundebesitzer, die ihrem „größten Schatz“ (so die offizielle Werbung) etwas Gutes tun wollen, schauen hinterher noch im Hunderestaurant im nahe gelegenen Sportkomplex vorbei. Hier liegt der Hund dann nicht mehr auf, sondern vor dem Teller.

Speisekarten lesen: Die Wahrheit zwischen den Zeilen

Wer bis zum offiziellen Verbot von Hund und Katze kulinarische Experimente scheut, muss lesen können: zwischen den Zeilen!

Chinesische Köche sind wahre Poeten, denen es zuwider scheint, ihren Gast vollständig über die Inhaltsstoffe aufzuklären. Stattdessen verklausulieren sie selbst harmlose Gerichte mit Furcht erregenden Namen. Selbst abgebrühte Gourmets erschrecken bei Namen wie „Ameisen krabbeln auf den Baum“. Doch während sich die „Ameisen“ bei näherer Untersuchung als schlichte Hackfleischstückchen erweisen, wird das verruchte Wild- und Schoßtierfleisch oft hinter blumigen Ausdrücken versteckt. Wer ahnt schon, dass das „Feldhuhn“ keine Vogelart

ist, sondern ein Frosch? Dass sich hinter dem „Tiger“ eine Katze verbirgt und die Schlange zum „Drachen“ aufgewertet wird? Auch der „Wasserschnecke“ (Schildkröte) mundet dem ausländischen Gast selten. Wenn Gerichte wie „Drachen und Tiger kämpfen miteinander“ oder „Phönix und Tiger treffen sich“ auf der Karte auftauchen, steckt dahinter immer ein Ragout aus zweifelhaften Zutaten.

Steht das Gericht schon auf dem Tisch, trudelt im Suppentopf eine tote Schildkröte, lautet das rettende Mantra des Europäers „wo chi su“: Ich bin Vegetarier. Denn so buddhistisch ist China allemal:

Wer Fleisch aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen ablehnt, dem sei verziehen, wenn er Hund und Katze vorüberziehen lässt.

香 肉	xiāngròu	Duftfleisch (Hund)
虎	hǔ	Tiger (Katze)
龙	lóng	Drache (Schlange)
田 鸡	tiánjī	Feldhuhn (Frosch)
水 鱼	shuǐyú	Wasserschnecke (Schildkröte)
老 猫 老 鸡 炖 三 蛇	lǎomāo lǎojī dùn sān shé	Suppe mit Katze, Huhn und Schlange
油 泡 田 鸡 扣	yóupào tiánjī kòu	Gebratener Froschmagen
龙 虎 凤 大 会	lóng hǔ fèng dàhuì	Die große Versammlung von Drachen, Tiger und Phönix (Ragout aus Schlange, Katze und Huhn)

MYTHOS 2:

Alle Chinesen essen täglich Reis

Was essen die Chinesen täglich? Reis natürlich, in rauen Mengen! Zumindest im Westen sind wir fest davon überzeugt: Keine Beilage ist „chinesischer“ als der weiße Duftreis (baifan, 白饭). Vor Ort in China wartet auf manch einen Reisenden die große kulinarische Überraschung. Sicher, Reis gibt es theoretisch überall. Doch in vielen Regionen ist er keineswegs ein Grundnahrungsmittel, das jeden Tag auf dem Tisch steht.

Reis kommt aus China

Kulinarisch und klimatisch lässt sich China in zwei große Gebiete teilen: Reisland und Nudelland. Nördlich des Yangzi-Flusses sind Reisfelder eine echte Seltenheit. Viel zu trocken ist es hier. Vor allem aber zu kalt. Bis auf minus 30 Grad kann das Thermometer im Winter fallen. Anstelle grüner Reisterrassen wiegen sich im Norden die endlosen Getreidefelder im Wind – auf rund 24 Millionen Hektar werden derzeit zirka 115 Millionen Tonnen Weizen (xiaomai, 小麦) pro Jahr geerntet. Damit führt China die internationalen Statistiken an. Erst weit abgeschlagen folgen Indien und andere Weizenproduzenten.

Kein Wunder, dass die Menschen im Norden ein ganz anderes Repertoire an Grundnahrungsmitteln kennen als die Köche im Süden. Wer in Shenyang oder Xi'an im Restaurant ein Menü bestellt, bekommt nicht selten dazu Mantou (馒头) aus Weizenmehl

gereicht. Die weißen, lockeren Teigklöße erinnern ein wenig an die schwäbischen Dampfnudeln. Auf der Straße werden sie meist als Baozi (包子) verkauft: Mit vielen verschiedenen Füllungen aus Fleisch und Gemüse, meterhoch in Bambuskörben gestapelt, in denen die Baozi auch gedämpft werden. Einige Meter weiter brutzeln wahrscheinlich luftige Youtiao (油条) in einer Tonne mit heißem Fett: Die ausgebackenen Teigstreifen sind den deutschen Krapfen nicht unähnlich. Auch Fladenbrot mit und ohne Füllung, Pfannkuchen und salziges Gebäck in allen Variationen sind typisch für Nord- und Westchina. Der klassische Imbiss schlechthin sind die kleinen Jiaozi-Teigtaschen (饺子). Mit Hackfleisch und vielen anderen Zutaten gefüllt werden sie gedämpft oder als Guotie („Pfannenklee“, 锅贴) gebraten verkauft. Ihre Eierteigkollegen, die Hundun (混沌) (hierzulande unter dem kantonesischen Ausdruck Wantan bekannt), trudeln derweil in der Suppe oder werden knusprig ausgebraten.

Ganz besonders typisch ist jedoch die Nudelsuppe (面汤), quasi die Butterbrotstulle Chinas, das schnelle Gericht schlechthin. Millionen von kleinen Nudelständen (so scheint es zumindest dem Reisenden nach einiger Zeit) bieten auf wackeligen Stühlchen und in angestoßenen Tonschalen an jeder Ecke den leckeren Imbiss an: Ein Schöpflöffel heiße Brühe, ein bisschen Gemüse, ein paar Rindfleischstreifen und eine Handvoll per Hand gezogener Weizennudeln sind das kulinarische Pendant zur südlichen Schale Reis.

Bei so viel Liebe zur Nudel wundert es nicht, dass sich Chinesen und Italiener seit Langem erbitterte Diskussionen liefern, wer die Nudel nun letztlich erfunden hat. Brachte Marco Polo sie nach China? Oder hatte er sie eher umgekehrt auf der Heimreise im Gepäck? Oder stammt sie gar aus Arabien (eine Variante, die, wenig überraschend, weder bei Chinesen noch Italienern viel Anklang findet)? Ist es am Ende Zufall, dass sich italienische Spaghetti und chinesische Miantiao (面条) so ähnlich sehen? Dass beide Völker die Nudel in so vielen Formen und Varianten herstellen?

1:0 für die chinesische Nudel

Erst im Jahre 2005 fand die italienisch-chinesische Streitfrage ein vorläufiges Ende, denn nun ist es amtlich, verbrieft und wissenschaftlich erwiesen: Die erste Nudel war eine Chinesin. Quasi.

Schuld daran ist der Geologe Lu Houyuan des Beijing Instituts für Geologie und Geophysik. Während einer jungsteinzeitlichen Ausgrabung in Lajia am Gelben Fluss stieß er am Boden einer Hütte zufällig auf eine umgedrehte Tonschüssel, die rund 4 000 Jahre lang in dieser Position unter einer Löss-Schicht gelegen hatte. Als Lu die Schüssel umdrehte, kam eine Portion gelber Nudeln zutage. Geistesgegenwärtig knipste Lu ein paar Fotos, bevor die gelben Nudeln vor seinen Augen zu Staub zerfielen. Radiokarbondatierungen der Überreste bestätigten später das Alter der Steinzeitmahlzeit: Viertausend Jahre hatten die 50 cm langen Nudeln überdauert.

Offensichtlich war die Siedlung Lajia durch ein Erdbeben zerstört und dann von einer Schlammlawine überflutet worden. Die Bewohner hatten keine Chance, wie die zahlreichen Skelette bezeugen. Und einem von ihnen fiel dabei der Nudeltopf aus der Hand. Vor allem aber versiegelte der Löss-Schlamm blitzschnell den Boden. Nur dem Vakuum war also zu verdanken, dass sich hier eine Portion Hirsenudeln wie frisch serviert erhalten konnte. Unter dem Einfluss des Sauerstoffs zerfielen die Nudeln. Dennoch, der Beweis ist erbracht, zum großen Jubel der chinesischen Medien, die die Nudelkunde mit viel Trara verbreiteten.

Anders als bei der italienischen Konkurrenz bestanden die steinzeitlichen, chinesischen Vorfahren der Nudel nicht aus Weizen sondern aus Hirse. Denn erst vor 5 000 Jahren wurde der Weizen allmählich in China eingeführt. Bis heute ist die robuste und agrartechnisch anspruchslose Hirse in China weit verbreitet, wenn auch als „Armenessen“ fast schon verpönt. Doch in den entlegenen Dörfern Nord- und Westchinas ist selbst der Weizen noch ein Luxusprodukt (von poliertem Reis gar nicht zu reden) und die Hirse wie schon seit dem Neolithikum noch immer ein

Hauptnahrungslieferant – und natürlich Grundlage des benötigten und hochprozentigen Rachenputzers Gaoliang (高粱酒), einer wahrhaft durchschlagenden Schnapssorte. Auch Gerste und Buchweizen ergänzen bis heute den Speisezettel auf dem Lande.

Blickt man auf die Anbaustatistiken, fällt die immense Maisernte ins Auge: Mit rund 160 Millionen Tonnen pro Jahr liegt China auch hier an der Weltspitze. Doch kulinarisch hat sich der Mais (yumi, 玉米) nie so recht durchsetzen können. Ein chinesisches Pendant der Polenta gibt es jedenfalls bisher nicht, auch wenn er in Südchina als Gemüse in der einen oder anderen Suppe trudelt. Vielleicht liegt es daran, dass er erst recht spät eingeführt wurde: Im 16. Jahrhundert kamen mit den ersten portugiesischen Kaufleuten über die Kolonie Macau unter anderem neue Lebensmittel und Ackerpflanzen ins Land. Neben so vermeintlich chinesischen Zutaten wie Erdnüssen und Chili war auch der Mais dabei.

Dennoch ist der Mais von enormer Bedeutung: Er wandert meist in die Futtertröge der Schweine- und Rindermastbetriebe. Damit wird er einer weiteren Entwicklung gerecht, die den Pro-Kopf-Reis-Konsum Chinas jährlich ein wenig senkt: In der wachsenden Mittel- und Oberschicht wird heute weitaus mehr Fleisch gegessen als jemals zuvor in der Geschichte Chinas. Einst ein Luxus, der sich auf wenige Feiertage im Jahr beschränkte, sind Schweine-, Hühner- und zunehmend auch Rindfleisch Teil des täglichen Familienmenüs geworden. Für die chinesische Landwirtschaft ein eher bedenklicher Trend: Mit der Fläche, die ein Rind braucht, um einen Menschen zu ernähren, lassen sich beim Getreideanbau sieben Menschen versorgen.

Im Süden liegt das Reich des Reis

Um den Reis bangen muss man trotzdem nicht. Südlich des Yangzi-Flusses, in der Provinz Sichuan und im Yangzi-Delta ist China in der Tat von Reisfeldern und oft auch Terrassenlandschaf-

ten geprägt, hier gibt sich das Reich der Mitte Mühe, allen kulinarischen Reis-Stereotypen gerecht zu werden. In dieser Region werden derzeit pro Jahr rund 200 Millionen Tonnen Reis produziert. Weltweit steht China damit an erster Stelle. Kein Wunder, denn die chinesischen Bauern haben allemal Erfahrung mit dem „weißen Gold“: Wahrscheinlich wurde der Reis sogar erstmals in Südchina domestiziert. Archäologische Ausgrabungen zeigen, dass bereits die jungsteinzeitlichen Kulturen im Gebiet des Yangzi-Flusses Reis kultivierten. Sowohl die Menschen der Daxi-Kultur (大溪文化), die im fünften bis dritten Jahrtausend v. Chr. am Dongting-See lebten, als auch die Hemudu-Kultur (4200–3000 v. Chr.) am Hangzhou River und die zeitgleich lebenden Siedler von Luojiajiao in der heutigen Provinz Zhejiang lebten vom Reisanbau. Wahrscheinlich trifft dies auch für die Menschen der Pengtoushan-Kultur (彭头山文化) in der Provinz Hunan zu. Sie wird auf die Zeit von 9000–5500 v. Chr. datiert. Ackergeräte fand man hier zwar nicht, wohl aber Körner domestizierten Reis.

Auch andere Forschungsergebnisse stützen die These, dass der Reis aus China stammt – oder zumindest hier zum ersten Mal angebaut wurde. Vergleichsweise neuen Erkenntnissen nach sind einige der Funde sogar noch bedeutend älter: Fossile Phytolithen, also versteinerte organische Pflanzenreste, aus Ablagerungen der späten Eiszeit und dem Holozän in der ostchinesischen See wurden wahrscheinlich vom Yangzi ins Meer gespült¹. Übersetzt bedeutet dies: Die ersten Spuren von domestiziertem Reis stammen aus dem 14. Jahrtausend v. Chr.! Auch an der Yuchanyan-Ausgrabungsstätte in der Provinz Hunan wurden Reiskörner gefunden, die wahrscheinlich von einer frühen domestizierten Form abstammen und auf dieselbe Zeitspanne datiert wurden.

Aus der Zeit vom 13. – 11. Jahrtausend v. Chr. konnten keine Phytolithen nachgewiesen werden – wahrscheinlich war es schlicht zu kalt. Erst rund 10 000 v. Chr. wurde es wieder warm genug in Südchina, so dass abermals Pflanzenreste von Reis in den Sedimenten auftauchen. Unter anderem auch in den Höhlen von Diaotonghuan nahe dem Poyang-See am Mittellauf des Yangzi.

Schon dies zeigt, dass China nicht nur als ältestes Reisanbaugebiet gelten darf, sondern auch, welch schwieriger Geselle der Reis ist – nicht nur klimatisch gesehen!

Die Getreide-Diva

Sicher ist: Damals wie heute ist der Reisanbau kompliziert, mühsam, bis ins kleinste Details geregelt und im Alleingang kaum zu bewältigen. Die kleinen Setzlinge müssen nicht nur separat gezogen werden, sondern auch per Hand in das geflutete Beet gesetzt werden. Wehe die Temperatur bleibt die nächsten 100–250 Tage (je nach Sorte) nicht konstant zwischen 30 und 35° Grad! Auch darf das Wasser nicht verdunsten oder zu sehr steigen und muss in der richtigen Geschwindigkeit abfließen, so dass weder die Nährstoffe weggespült werden, noch sich Algen bilden können. Bis zu 5 000 Liter Wasser braucht der Bauer, um ein Kilo Reis zu produzieren!

Erst zur Ernte wird das Wasser abgelassen. Gemäht wird meist noch per Hand – der Einsatz von Maschinen ist auch heute oft nicht möglich. Zum einen könnten sich nur die wenigsten Bauern einen derartigen Luxus leisten, zum anderen wird Reis häufig auf Terrassenfeldern angebaut, die ein Mähdrescher nicht erklimmen könnte.

Ist die Ernte erst einmal eingefahren, muss man den Reis nicht nur trocknen, dreschen und schälen, sondern auch noch sortieren und polieren, um ihn wirklich schmackhaft zu machen. Das Silberhäutchen mag nahrhaft und gesund sein, „fein“ war es nie!

Ohnehin galt und gilt Reis als klassische „Sättigungsbeilage“, als Mittel, den Magen zu füllen. Doch während in Deutschland um das Grundnahrungsmittel Brot ein wahrer Kult betrieben wird und sich die Bäcker selbst in Zeiten industrieller Großproduktion immer wieder neuen Kreationen hingeben, während die Italiener ihre Nudeln in Hunderten von Varianten herstellen und füllen, blieb der Reis in China – nun, Reis. Gekocht „weiß“ (baifan, 白饭) oder gebraten (chaofan, 炒饭) lautet bis heute die Alternative. So sehr

sich Chinesen kulinarischen Diskussionen hingeben, die Frage nach den verschiedenen Reissorten erübrigt sich.

Da es immerhin mehrere tausend Sorten gibt, sind sie nicht gerade einfach zu unterscheiden. *Oryza sativa indica*, *Oryza sativa japonica* und *Oryza sativa glutinosa* kann auch der Laie noch auseinanderhalten – dahinter verstecken sich Langkorn-, Rundkorn- und Klebereis. Darüber hinaus braucht es schon ein wenig Erfahrung. Denn geschmacklich sind sich die Sorten erstaunlich ähnlich. Nur der Jasmin- und Basmatireis bestechen durch einen leichten Hauch von Eigengeschmack.

Vielleicht ist der Reis an sich daher kaum Beachtung wert. Nur klebrig muss er sein, damit er an den Stäbchen haftet und die Soße gut aufnimmt. Die berühmte Uncle Bens Variante (So locker! Rieselt von der Gabel!) hätte in China wenig Chancen. Reis ist die Grundlage, geschmacklich neutral, die klassische Sättigungsbeilage, die erst am Ende des Menüs serviert wird und keine weitere Beachtung verdient. Wer zu viel Reis in die Schüssel schaufelt, lässt den Gastgeber geizig erscheinen – offensichtlich hat er nicht genug serviert, um die Gäste mit feinen Gerichten zu sättigen. Je teurer das Gelage, desto weniger Reis kommt auf den Tisch, und wer ganz auf ihn verzichten kann, ist ein wahrlich reicher Mensch.

Wohl auch deshalb geht in China der Reiskonsum pro Kopf zurück. Denn je praller der Geldbeutel, desto eher greifen auch Chinesen zu Gemüse und Fleisch. Auch findet man immer wieder in der Presse den Aufschrei, Chinas Bauern wendeten sich scharenweise vom Reisbau ab, um sich lukrativeren Tätigkeiten zu widmen – zum Beispiel, sich in der Stadt als Wanderarbeiter zu verdingen oder Weizen anzubauen, um den man sich erheblich weniger kümmern muss. Was durchaus stimmt. Sind die Tage des Reis in China also gezählt?

Natürlich nicht. Denn obwohl die Anbaufläche leicht rückläufig ist, erntet China jedes Jahr ein wenig mehr des weißen Getreides.

Muss es auch, denn noch wächst die Bevölkerung, gilt es jedes Jahr ein wenig mehr Menschen mit weniger Anbaufläche zu ernähren. Betrachtet man das Verhältnis von bebaubarer Fläche zu Bevölkerung, steht China ohnehin ziemlich schlecht da. Auf rund 7 % der global verfügbaren müssen mehr als 22 % aller Menschen versorgt werden.

Von Superreis und Gentechnik

Kein Wunder, dass sich China ganz besonders in der Agrarforschung engagiert und viel Geld in die Entwicklung neuer, ertragreicher Reissorten investiert. Den entscheidenden Schritt der letzten Jahrzehnte verdankt China dem Agrarwissenschaftler Yuan Longping: Er entwickelte in den 1970ern ganz ohne Gentechnik den ersten Hybridreis. Diese Kreuzung aus Kurz- und Langhalmreis bringt bis zu 30 % mehr Ertrag als herkömmliche Sorten. Nicht minder wichtig ist, dass das Saatgut auf traditionelle Weise erzeugt wird. Die Bauern behalten einen kleinen Teil der Ernte als Aussaat zurück und müssen kein Saatgut kaufen². Mehr als die Hälfte der südchinesischen Reisanbauflächen werden mit Hybridreis bepflanzt. Diese Technik wird im staatlichen Yuan Longping High Tech Agriculture Training Center von Changsha, Provinz Hunan, seit 1999 auch Agrarwissenschaftlern anderer Entwicklungsländer gelehrt. Mittlerweile forscht der „Herr der Körner“ nach dem „Superreis“, ein mit produktionssteigernden Wildreisgenen hybridisierten Hohertragsreis.

Jedoch verlässt sich China nicht nur auf die Hybrid-Kreuzungen. Schon Ende 2009 genehmigte das Komitee für Biosicherheit des chinesischen Landwirtschaftsministeriums den Großanbau der neuen schädlingsresistenten Sorte „Bt-Reis“. Der Genreis soll nun einen rund acht Prozent höheren Ertrag bringen und zudem den Einsatz von Pestiziden erheblich senken. Wirklich neu ist der Einsatz von gentechnisch verändertem Saatgut ohnehin nicht: Sowohl Mais als auch Gentomaten, -papaya, -pfeffer und -baumwolle

werden bereits regulär angebaut, veränderter Weizen steht auf der Wunschliste ganz oben und soll in den nächsten Jahren entwickelt werden.

Die Wahrheit lautet daher: China ist das Land des Reis. Und der Nudel, der Dampfnudel, des Fladens, des Brotes und der Hirse. Wenn in den Ausländerrestaurants Beijings trotzdem nur Reis serviert wird, dann aus einem simplen Grund: Die westlichen Gäste erwarten es so. Und wer zahlt, hat recht.

MYTHOS 3:

Chinesen sehen alle gleich aus

Welcher Kellner war denn nun „unserer“? Kenne ich die Chinesin, die mir so freundlich zuwinkt? Und wenn ja – wie heißt sie? Wer von den Herren im Anzug ist nochmal mein zukünftiger Geschäftspartner?

Fast alle westlichen Chinabesucher kennen diese peinlichen Szenen. Und die klamme Frage: Wie zum Teufel soll ich die Chinesen nur unterscheiden? Man mag es ungern zugeben, aber in der Tat scheinen sich viele Asiaten auf den ersten Blick erstaunlich ähnlich zu sehen. Sogar die Unterscheidung zwischen Japanern, Vietnamesen, Kambodschanern und Chinesen ist dem westlichen Asienneuling unmöglich, während Asiaten keine Probleme haben, die verschiedenen fernöstlichen Nationalitäten auseinanderzuhalten.

Ein Meer von Fremden

Chinesen nehmen diese westliche Wiedererkennungsschwäche meist gelassen – denn auch ihnen geht es nicht anders. Wer wenig Kontakt mit dem Ausland hat, tut sich nicht minder schwer, die langnasigen Europäer und Amerikaner auseinanderzuhalten. Insgeheim lächeln beide Seiten über einander – wie kann man nur so blind sein! Sind denn die Unterschiede nicht offensichtlich?

Schämen müssen sich dafür weder Europäer noch Chinesen, denn es trifft den erfahrenen Reisenden genauso wie den Aus-