

KOCHKUNST

# Zart und zäh

In Fabriken produzieren sie viel Ramsch, in den Küchen entsteht das beste Essen der Welt: Ein deutscher Autor und ein chinesischer Künstler erzählen in einem Buch von der Tradition der chinesischen Küche – und von ihrer revolutionären Kraft.

**M**orgens war er zu den Hügeln außerhalb der Stadt gefahren, um Tee zu pflücken für die Gäste, die er am Nachmittag erwartete. Wie immer, wenn er die Stadt hinter sich ließ, fiel ihm auf, dass die Farben verschwinden. Das chinesische Land hier am Tai-See ist schwarz und weiß, die Häuser weiß, die geschwungenen Dächer schwarz. Aber wenn die Wolken tief hängen, wie an diesem Tag, dann gehen Himmel und Horizont ineinander über, grau in grau, so als wollten sie die Kontraste des Schwarz und Weiß in sich aufnehmen und verwischen.

Nur die Hügel sind farbig, hellgrün und dunkelgrün und voller Teeblätter. Einen ganzen Korb hat der chinesische Künstler Ye Fang gepflückt, dann ist er nach Hause gefahren und hat die Blätter geröstet, so dass sie sich kringeln wie Regenwürmer. Der Tee, kräftig und herb, wird gut passen zu den mit Granatapfelsaft gefärbten Klebreiskuchen, die er den Gästen anbieten will.

Nach den Klebreiskuchen soll es Mondkuchen geben aus Blätterteig, gefüllt mit Schweinefleisch. Dazu wird Ye Fang einen anderen Tee ausschenken, einen lieblichen, halbfermentierten, einen Oolong.

Zweimal im Jahr öffnet Ye Fang sein Haus in Suzhou, einer Großstadt in Chinas Osten, für einen Salon. Es kommen Geschäftsleute, Künstler und Freunde von Ye Fang. Ein enger Freund, ein Deutscher, ist fast immer dabei, er heißt Marcus Hernig, ist Sinologe, 44 Jahre alt, lebt in Shanghai, arbeitet für die Uni und fürs Goethe-Institut, und er schreibt Bücher über China, in denen Ye Fang vorkommt.

Immer wieder haben sich die beiden Freunde darüber unterhalten, was sich in China ändern muss und was sich in den Urteilen des Westens über China ändern sollte. Sie denken jetzt anders über das Vertraute und das Fremde.

Das Wort „shu“ hat im Chinesischen mehrere Bedeutungen, darunter: „vertraut“ und „gar“. Beim Essen entstehen Beziehungen. Auch Hernigs Freundschaft zu Ye Fang begann so. „Hier im Garten beim Tee hat Ye Fang mir vom Essen erzählt“, sagt Hernig. Und davon, was es in der langen Geschichte Chinas bedeutet hat.



**Kochen in China:** Die Zutaten müssen gut sein, der Fond muss stimmen, der Koch seine Flammen

Nun veröffentlicht Hernig ein Buch über das Essen in China\*. Er ist durch das ganze Land gereist, das Buch ist eine Erzählung dieser Reise geworden, eine Liebeserklärung an dieses schwierige Land, eine Aufforderung an die Deutschen, sich mit China zu beschäftigen.

Hernig, der die erste Hälfte seines bisherigen Lebens in Deutschland verbracht hat und die zweite in China, weiß, dass der Westen mit einem anderen Typus Künstler sympathisiert. Die Sympathien gelten den Dissidenten, dem Künstler Ai Weiwei und all den Leuten, die ihr Leben, ihre Freiheit einsetzen für die Menschen-

rechte. Leute wie Ye Fang, die sich ebenfalls ein anderes China wünschen, aber behutsam vorgehen, werden im Westen kaum wahrgenommen.

Und doch plant Ye Fang eine Revolution. Es sind subtile Umsturzpläne. Als Künstler hat er mit Tuschezeichnungen angefangen, schwarz-weiß-grau, sie hängen heute in Museen. Nun gestaltet er als Architekt die Gärten der Neureichen. Und er lädt zu Teezeremonien und Festessen ein, und das ist seine Revolution, eine Revolution der Sinne.

Ye Fang möchte eine Haltung vermitteln zu den Selbstverständlichkeiten des

Lebens, er glaubt daran, dass seine Landsleute durch Schmecken, Riechen, Tasten wieder ein Gefühl bekommen können für das, was gut ist an China. Es sei schon viel wert, wenn Menschen mit Zeit zusammensaßen und den Reichtum und die Finesse des chinesischen Essens genossen.

Wie Ai Weiwei stammt der 50-jährige Ye Fang aus der Gelehrtenkaste, die Chinas Führung verhasst war. Auch Ye Fang hat die Jahre der Kulturrevolution von 1966 bis 1976 durchlitten, den Hunger, die Gewalt. Er hat erlebt, wie sein Land nach 1978 wohlhabend wurde und dieser Reichtum auch dadurch zustande kam, dass die Chinesen viel Westliches kopierten. Nun, so meint Ye Fang, sei es an der Zeit, „das Eigene zu erleben“, es als etwas zu schätzen, das einen Sinn hat, einen Wert, Qualität.

„Früher, in den Adels- und Bürgerhäusern des Westens, galten die Chinoiserien, die Seide und das Porzellan, als Inbegriff des Wertvollen. Heute gelten Chinas Produkte als Kopien und Ramsch.“

Aber die Küche, immerhin die Küche, davon sind Chinesen überzeugt, ist die beste der Welt.

Es ist 14.30 Uhr. Ye Fang hat seinen Salon geöffnet. 40 Gäste kommen in seinen Garten, den er nach dem Prinzip des Yin und Yang angelegt hat, der Idee der Gegensätze, die miteinander ein Ganzes bilden. Berg und Wasser sind die Gegensätze. Es gibt eine Terrasse aus Holz, einen Teich, an dessen Seiten eine Bühne und ein offenes Teehaus liegen. Und Felsen, weiß und hoch, mit Bäumen bewachsen.

Auf kleinen Tischen im Garten liegen die Klebreis- und Mondkuchen auf Bambusschalen. Nach und nach kommen in Dämpfkörben süße Klöße hinzu. Frauen laufen mit Teekannen zwischen den Gästen hin und her und füllen heißes Wasser in Porzellanschalen, in denen die grünen, gerösteten Teeblätter liegen. Auf der Bühne spielt jemand Laute. Ye Fang und Marcus Hernig sitzen zusammen, Teeschalen in den Händen. Bühne und Terrasse sind grell ausgeleuchtet, ein Fernsichtteam des chinesischen Staatssenders CCTV filmt. Ye Fang wird bekannt in China.

Der Mann, der als einer der ersten Politiker Chinas gilt, war ein Koch. Er beriet einen König der Shang-Dynastie, das war vor mehr als 3000 Jahren, und brachte ihm bei, wie ein Land zu regieren sei: mit der richtigen Mischung aus Süße, Schärfe, Salz und Bitterkeit.

Dass es auf die Mischung ankommt, das wussten auch die Reisbauern, die Chinas Küche erfunden haben. Sie kochten eher vegetarisch, Tiere aufzuziehen war aufwendig. Wenn sich die Bauern Tiere

\* Marcus Hernig: „Eine Himmelsreise. China in sechs Gängen“. Die Andere Bibliothek, Berlin; 400 Seiten; 34 Euro. Erscheint am 22. Juni.



leisten konnten, dann entschieden sie sich meist für Schweine und Hühner. Rinder brauchen viel Weideland und Zeit zum Wachsen.

Chinas Menschen sind seit jeher geprägt durch den Daoismus. Im Dao, einem der ganzen Welt zugrundeliegenden, alles durchdringenden Prinzip, sind alle Gegensätze vereint, alles darf sein. Der Daoismus ist philosophisch und religiös, er schreibt nicht vor, was zu tun und was zu lassen ist. Muslime verzichten auf Schwein, Hindus auf Rind, in der chinesischen Küche aber gibt es kaum Tabus. „Alles unter dem Himmel ist zum Essen da“, sagt Ye Fang.

Europäische Reiseschriftsteller staunten im 18. Jahrhundert über die Erträge der Bauern. Chinas Küche wurde vielfältig, auch weil die Händler, die auf der Seidenstraße reisten, von überall her neue Gemüsesorten mitbrachten.

Durch den Seidenhandel wurden Chinas Kaiser reich. Sie trafen sich mit Beamten zu Gelagen, knabberten Pfauenzenzen, schlürften Hirschpenis-Brühe, nahmen Kamelsehnen zu sich, verzichteten auf nichts, selbst dann noch, als ihr Land Ende des 19. Jahrhunderts durch Kriege erschüttert wurde.

Chinas letzter Kaiser Puyi wurde 1906 geboren. Als Kind bekam er jeden Tag ein Staatsbankett aufgetischt, zweimal täglich rund dreißig Gänge. Im Land aber herrschte Hunger. Revolutionäre formierten sich und riefen am 1. Januar 1912 die Republik China aus, Kaiser Puyi war da fünf Jahre alt. Ab 1949 führte Mao Zedong die kommunistische Volksrepublik an.

Zwischen 1959 und 1961 litten die Menschen Hunger, niemand weiß, wie viele umkamen, es müssen zwischen 15 und 45 Millionen gewesen sein. „Heute“, so sagt Hernig, „schätzen chinesische Intellektuelle Maos Regierungszeit als eine Phase ein, in der das Land zu unausgewogen regiert wurde. Zu viel Schärfe.“

Aufzeichnungen über die Rezepte der Reisbauern gibt es kaum. Das Wissen um die Kochkunst ging auch in Zeiten des Hungers nicht verloren. An strenge Rezepte hielten sich Chinas Köche ohnehin kaum. Die Zutaten müssen gut sein, der Fond muss stimmen, der Koch seine Messer beherrschen und die Flamme.

Marcus Hernig bleibt nach dem Besuch in Ye Fangs Salon noch ein paar Tage in Suzhou, wo Ye Fang wohnt. Sie treffen sich zum Essen und beraten



JONATHAN BROWNING / DER SPIEGEL



YE FANG

Künstler Ye Fang, Buchillustration: Subtile Umsturzpläne

über die grafischen Elemente, die Ye Fang auf Pergament für Hernigs Buch entwirft, es sind Schriftzeichen aus Tusche.

Hernig ist mit seiner chinesischen Frau angereist, Ye Fang hat die beiden in einem Hotel untergebracht, dessen Garten mit Felsen und einem Teich er gestaltet hat.

In einem Gartenpavillon des Hotels ist ein runder Tisch gedeckt. Auf einer Glasscheibe in der Mitte stehen Teller, verziert mit Orchideen und Petersilienbüscheln. Den ganzen Abend lang wird sich diese Scheibe drehen, die Gerichte kommen von einem Gast zum anderen, eine Menüfolge gibt es nicht, alles kommt zugleich: geröstete Bohnen, süßsaurer Eichhörnchenfisch in Stechapfelsauce, hauchdünn geschnittene Pilze mit Blütenstängeln, süße Entenfleischpasteten in kleinen Rauten, Fischleber in klarem Fond, Hasenfiguren aus Klebreis,

Schweinebauchfleisch in deftiger Sauce, Frühlingsgemüse mit Enten- und Fischklößchen und eine Suppe, für die sieben Stunden lang das Fleisch von Huhn, Ente und Schwein ausgekocht wurde.

Alles passt zum Frühling, und Ye Fang erklärt, warum: Der Daoismus sehe vor, dass der Mensch der Natur folgen solle, auch bei den Mahlzeiten. „Wenn die Flüsse des Yangtze warm geworden sind, dann ist die Ente am beweglichsten“, sie trainiere dann ihre Muskeln, sei gut durchblutet, ihr Fleisch zart.

Auch die Getränke kommen gleichzeitig: warme Sojamilch, Reiswein, Reisschnaps, grüner Tee, Pu'er-Tee, alles steht nebeneinander. Auch Wein trinken Chinesen gern, lieber roten als weißen, „das Rot der Flagge, das Rot der Lampions, die Farbe ist bedeutsam für China“, sagt Hernig. Bier aber ist immer noch beliebter als Wein und viel billiger.

Im Festsaal mischen sich süße und herbe Düfte. Der Geruchssinn des Menschen ist feiner als sein Geschmackssinn. Die Zunge kann zwischen süß, salzig, sauer und bitter unterscheiden, die 30 Millionen Riechzellen der Nase aber erfassen viele Nuancen mehr.

Ein chinesisches Festessen soll alle Sinne ansprechen, auch den Tastsinn. Im Chinesischen gibt es einen Begriff, der sich nur schwer übersetzen lässt: „Mundgefühl“. Gemeint ist der Tastsinn der Zunge, mit der der Esser die Textur einer Speise prüfen kann, ob sie zart ist oder zäh, sämig oder körnig.

Festessen hat Marcus Hernig oft erlebt, immer wieder ist er eingeladen worden auf seinen Reisen für sein Buch. Und weil es nicht die eine chinesische Küche gibt, sondern viele, hat er sich in die Regionen des Landes begeben. Die Peking-Küche des Nordens ist von den Mongolen beeinflusst und deftig, die Kanton-Küche aus dem Süden eher mild, die Fujian-Küche aus dem Osten eher süß, die Sichuan-Küche aus dem Westen scharf.

Hernig hat in den Städten gegessen, wo sich in Shopping-Malls die Restaurants stapeln, er war an den Bratständen und offenen Suppenküchen der Hochhausviertel, und er hat auf den Märkten Krebse gekauft, Zuckerrohr und sogar Äpfel.

Und er ist aufs Land gereist. Die Wirte dort haben Gemüseärten, eigene Hühner. Statt einer Speisekarte zeigen sie ih-

ren Gästen gerupftes und kopfloses Geflügel, gestockte Entenblutwürfel, Wasserpflanzenwurzeln, lebendige Fische in Wasserbottichen und schlafende Frösche in Plastiknetzen. Die Gäste deuten auf das, was sie essen wollen, und beraten mit den Köchen die Zubereitung.

Hernig hat an den vielen Tischen, an denen er Platz nahm, mit seinen Stäbchen aus denselben Töpfen gegessen, aus denen auch die anderen aßen, er hat seine Fragen gestellt und viel erfahren, auch von der Angst der Chinesen vor Hormonen und Pestiziden im Essen. Und dass die Chinesen wütend sind, dass ausgerechnet sie, die so viel Wissen darüber angesammelt haben, wie sie mit Krebspanzer, Lotoswurzelsaft und Kräutern Krankheiten heilen können, nun fürchten müssen, durch Essen krank zu werden.

Im Essen, so hat er herausgefunden, zeigt sich der Kern der chinesischen Kultur: die Energielehre des Daoismus, die Lehre des Yin und Yang.

Nun sitzt Hernig auf einer Restaurantterrasse in Shanghai, er blickt auf die glitzernde Skyline von Pudong, dem Finanzviertel der Stadt. Er hat sich einen Burger mit Pommes bestellt, weil es chinesisches Essen hier nicht gibt.

Ist es richtig, übers Essen zu reden, wenn es eigentlich um Rechtsstaatlichkeit, Menschenrechte, die Freiheit der Meinung gehen sollte? Und ist das, was sein Freund Ye Fang da tut, diese Revolution der Sinne, nicht zu still? Sind die Helden nicht zu höflich? Wäre es nicht besser, laut zu sein, wie die Dissidenten es sind, wie Ai Weiwei es ist?

Marcus Hernig kennt solche Fragen. Ein Deutscher, der China liebt, muss sich rechtfertigen. Der Westen, so sagt er, sei idealistisch geprägt, durch das Christentum und die Aufklärung. Im Idealismus gebe es die eine richtige Haltung, das klare Ziel, das in einem Willensakt und mit Kraft durchgesetzt wird. Der Daoismus aber lehre, nichts zu erzwingen, den Dingen ihren Lauf zu lassen und zu hoffen, dass sie sich von selbst ordnen. Ziele können erreicht werden, indem der Handelnde die natürlichen Vorgänge nutzt. Essen ist ein natürlicher Vorgang.

Und gutes Essen, sagt Hernig, sei nun mal süß und bitter, scharf und mild. „Gegensätze gehören zusammen.“

Auch Ai Weiwei liebt die Küche Chinas. Als er noch nach Deutschland fahren durfte, nahm er immer seine Köche mit.

Wenn also der Leise und der Laute dasselbe Ziel haben, wird alles besser? So einfach ist das?

Hernig lacht und erinnert daran, dass das Kochen in China ein ewiger Prozess ist. Es gibt kein unabänderliches Rezept, keine Gewissheit. Ob alles wirklich gelingt, weiß während des Kochens niemand.

SUSANNE BEYER

# Wer hat Angst vor Ai Weiwei?

Die Dokumentation „Ai Weiwei: Never Sorry“ zeigt, wie Chinas Starkünstler das Regime herausfordert.

**A**uf das Haus von Ai Weiwei in Peking sind 15 Überwachungskameras gerichtet, die Augen der Macht, montiert an Laternenpfählen. Jeder Besucher wird gefilmt und natürlich auch Ai selbst, wenn er das Haus verlässt. Gegenüber steht ein Polizeiauto.

Nicht genug Kontrolle, fand Ai, außerdem seien es die falschen Kontrolleure. Anfang April installierte er im Haus vier Web-Kameras, die sein Leben für alle Welt ins Netz übertrugen, [weicam.com](http://weicam.com), 5,2 Millionen Klicks in 46 Stunden. Dann befahlen die Behörden, die Seite abzuschalten.

Ai gehorchte, seine Botschaft zum Jahrestag seiner Festnahme war ohnehin angekommen. Am 3. April 2011 hatte ihn die Polizei verhaftet. 81 Tage war Ai eingesperrt, er wurde immer

Drei Jahre begleitete die US-Regisseurin Alison Klayman den Künstler immer wieder mit der Kamera, sie filmte ihn mit seinem kleinen Sohn, bei der Arbeit in Peking, in London, in New York und im Krankenhaus in München, wo Ai 2009 wegen einer lebensbedrohlichen Hirnblutung operiert werden musste, die Spätfolge von Schlägen durch chinesische Polizisten.

Der gründlichste Chronist von Ais Leben, das belegt Klaymans Film, ist jedoch Ai selbst. Ständig fotografiert er mit seinem Handy, oft so, dass er selbst im Bild ist, dauernd verschickt er via Twitter Botschaften, er ist fast ununterbrochen auf Sendung. Klayman blendet im Film die Twitter-Nachrichten ein und zeigt die Situationen, in denen sie entstanden sind. „Operation beendet“, twittert Ai zu einem

Selbstporträt vom Krankenbett in München, die OP-Narbe am Kopf ist deutlich zu erkennen, „böse Geister entfernt“.

Monate später erstattet Ai auf einer Polizeiwache in Chengdu Anzeige wegen der Prügelattacke, Assistenten mit Kameras begleiten ihn. Der Blick des Polizisten, der das Formular ausfüllen muss, verrät eine Supermacht in Panik.

Am 22. Juni endet das Reiseverbot, das Ai nach seiner Haftentlassung auferlegt worden war. Er darf



Provokateur Ai in New York: „Böse Geister entfernt“

wieder verhört, „zwei Drittel Schikane, ein Drittel Gehirnwäsche“, so beschrieb er später die Methode. Seitdem ist Ai wieder zu Hause, aber er darf Peking nicht verlassen. Es läuft ein Verfahren gegen ihn wegen angeblicher Steuerhinterziehung.

Diese Woche kommt ein Dokumentarfilm über den Künstler in die Kinos, ein Porträt, das die Eskalation bis zur Festnahme nachzeichnet. „Ai Weiwei: Never Sorry“ zeigt seine Entwicklung zum berühmtesten Regimekritiker Chinas. Zugleich ist „Never Sorry“ ein Film über Chinas kafkaesken Polizeistaat, über die Männer mit den Überwachungskameras und die Irritation, die entsteht, wenn sie plötzlich selbst gefilmt werden.

dann, wenn es sich das Regime nicht wieder anders überlegt, Peking verlassen, vielleicht bekommt er sogar seinen Reisepass zurück. Die Universität der Künste in Berlin hat Ai als Gastprofessor eingeladen, in Washington beginnt im Oktober eine große Ausstellung. Die Welt wartet auf Ai Weiwei, nach dieser Dokumentation erst recht.

MARTIN WOLF



**Video:**  
Der Kinofilm „Never Sorry“

Für Smartphone-Benutzer: Bildcode scannen, etwa mit der App „Scanlife“.