

Reis ist der Streitpunkt

Chinesische Gastköche sind in der Mensa am Adenauerring im Einsatz

eki. Rindfleisch in Austernsoße, Tofu mit gebratenem Staudensellerie, scharfsaure Gurken oder marinierte Mie-Nudeln mit grünem Paprika und Schweinefleisch: Freunde fernöstlicher Küche kommen in der Mensa am Adenauerring in diesen Tagen voll und ganz auf ihre Kosten. Bei den gestern eröffneten chinesischen Esskulturtagen des Studentenwerks stehen auch heute noch Spezialitäten aus China auf dem Speiseplan. Für die Zubereitung zeichnen fünf Köche aus Shanghai verantwortlich.

Bereits seit drei Jahren pflegen die Mensa-Köche aus Karlsruhe und Shanghai bei gegenseitigen Besuchen einen regen Austausch. Auch beim derzeitigen Gastspiel der chinesischen Küchenchefs gibt es wieder jede Menge zu erzählen. Die Verständigung läuft fast ausschließlich über Zeichensprache. „Aber das klappt inzwischen hervorragend“, freuen sich der Karlsruher Mensachef Tobias Engel und Gastkoch Bao Jun Cai. Wichtigstes Thema ist natürlich das Essen. „Die Zutaten für die Esskulturtage haben wir extra aus Hamburg kommen lassen“, so Engel. Trotzdem hätten die chinesischen Köche Gemüse und Gemüse noch „sehr genau inspiziert“. An den chinesischen Kollegen schätzt Engel vor allem ihre gute Ausbildung und die Fingerfertigkeit beim Gemüseschneiden. Cai freut sich in der Karlsruher Mensa über die moderne Küchenausstattung. Größter Streitpunkt ist laut Engel jedes Mal die richtige Zubereitung von Reis. „Die deutschen Köche wollen ihn eher körnig haben, den Chinesen kann er gar nicht klebrig genug sein“, so Engel.



GÄSTE AUS CHINA hat derzeit der Chef der Mensa am Adenauerring, Tobias Engel. Gemeinsam wird auch heute noch gekocht.
Foto: jodo

Neben dem gemeinsamen Kochen in der Mensa gibt es während der Esskulturtage noch ein Rahmenprogramm mit einer öffentlichen Teezeremonie, chinesischer Musik und einem Info-Stand des International Student Office des KIT.

„Die chinesischen Studierenden sind mittlerweile die größte ausländische Gruppe“, weiß Iris Buchmann vom International Student Office. Rund 1200 Chinesen studieren derzeit am KIT. Die Esskulturtage und das kulinarische Austauschprogramm seien „eine tolle

Gelegenheit, mal über den eigenen Tellerrand hinauszublicken“, sagt Claus Konrad, Leiter der Hochschulgastronomie am KIT. Und der Austausch zeige erste Früchte, seither werde an den Karlsruher Mensen zu asiatischen Gerichten ausschließlich Basmati-Reis gereicht. Und beim Gegenbesuch in China sind dann jedes Mal die badischen Köche die Stars, freut sich Engel, dann gibt es Schaufele mit Kartoffelsalat, und die chinesischen Studierenden würden zwei Stunden lang geduldig dafür anstehen.