

FEINKOSTTEST

Hülle und Fülle

Sie sind mittlerweile so beliebt wie Tortellini: **ASIA-TEIGTASCHEN**, also Wan Tan, Dim Sum, Gyoza oder Wonton. Schmecken die auch als Frostkost vom Supermarkt? Schwierig. Im Test überzeugte nur eine Sorte

VON THOMAS PLATT

Wenn man aus chinesischer Sicht einen Blick wirft auf europäische Teigtaschen, dann fielen die Gemeinsamkeiten von Empanadas, Kärntner Kasnudeln, Maultaschen, Pelmeni, Piroggen, Ravioli, Schlutzkrapfen, Tortellini und Wareniki sehr schnell ins Auge. Die Unterschiede von Teigen und Füllungen, ihre Ausformungen und Zubereitungsmethoden dagegen wirkten aus der Ferne unwesentlich. Und ihre nationale oder lokale Bedeutung fielen vermutlich ganz unter den Tisch.

Umgekehrt neigen wir dazu, das Reich der Mitte als einen Block wahrzunehmen und seine Küche so einheitlich (wenn nicht sogar durchnummeriert), wie sie uns in den meisten Chinarestaurants hierzulande geboten wird. Natürlich sind inzwischen viele mit chinesischem Regionalakzent und denen anderer fernöstlicher Länder in Berührung gekommen, aber die Praxis hat wenig daran geändert, dass einem Teigtaschen wie Wan Tan oder Wonton, Dim Sum, Gyoza oder Dumplings völlig losgelöst von ihrer kulinarischen Kultur begegnen. Auch die oft mühsam eingedeutschten Warenketten in den Asiamärkten sind da nicht besonders geschicklich.

OBWOHL HAI LIU aus Schanghai stammt, serviert er in seinem „Chichikan“ (zu deutsch „Probier mal“) keineswegs nur Speisen, die typisch wären für seine Heimatstadt. Er versteht sich als Anwalt zeitgemäßer Chinaküche, wozu Meeresfrüchte- und Fischgerichte aus dem Osten des Landes genauso gehören wie überregionale Klassiker und neue panasiatische Erfindungen. Teigtaschen haben zwar in Schanghai als Mantou oder Xiaolongbao Tradition, aber Hai bevorzugt den populären, in ganz China erfolgreichen Kanton-Stil. Deshalb werden Teigtaschen in seinem Schöneberger Restaurant Dim Sum oder Wan Tan genannt.

Die gedämpften, gebratenen oder in Suppen eingelegten Nudelbündel werden in der Küche des „Chichikan“ hergestellt. Gefüllt sind sie mit Garnelen, Hühner- und Schweinefleisch, blanchiertem Gemüse und Pilzen. Hai Liu verwendet den hauchdünnen „Asropa Wan Tan Teig“ und die dickeren Teigquadrate „Happy Belly Gyoza Skin“ sowie „Lakovo Feuilletts à Ravioli“ aus den Tiefkühltruhen großer Asiamärkte. Wer nicht selbst Teigtaschen herstellen möchte, findet dort ein beachtliches Angebot fertiger Ware.

WÄHREND DES EINKAUFES empfiehlt Hai Liu für den Test die immer beliebteren Sorten mit Hühnerfleisch-Füllung, wenig Fett und – im Unterschied zu Schweinefleisch – mit kaum knorpeligen Stellen. Den schwer zu analysierenden vegetarischen Füllungen mangle es meist an Geschmack und Struktur. Trotzdem kam es im Test beinahe zu einer Verwechslung mit fleischloser Kost, denn das Huhn in „Asia Green Garden Gyoza“ und „Steinhaus Asia Frische Box Gyoza“ ist nicht viel mehr als ein Gewürz. Sesam und vor allem Weißkohl sind dagegen sehr viel deutlicher in einem Brei auszumachen, außerdem Möhre, die statt Biss eine unwillkommene Würzelsüße beisteuert. Dass der gemeinsame Hersteller in seiner Discount-Edition ausgerechnet einen Anis-Ton unterbringt, wertet Herr Liu als Indiz der Europäisierung. Überrosteter Knoblauch wie bei Minipizza oder Brochips prägte die ebenfalls mit Fleisch geizenden „Ita-San Gyoza Chicken Dumplings“ allzu sehr. „Würde jeder zweite Chinese ablehnen“, war sich Liu sicher.

Im Vergleich mit den vorigen fällt der Teig bei den halbmondförmigen koreanischen „Bibigo Gyoza Dumplings Chicken & Vegetable“ dünner aus. Auch wenn Bratzwiebel, Knoblauch und Kohl – ein bevorzugter Füllstoff nicht nur hier – gleichrumoren, ist das Huhn ein gleichberechtigter Mitspieler, nicht zuletzt wegen der gerösteten Hühnerhaut. „Kann man essen – mit scharfer Sauce“, sagt

Hai Liu auch nach der Probe von „Freshasia Foods Freshasia Dumplings Chicken & Shiitake Mushroom“. Seine Reserviertheit bezieht sich zunächst auf die Beschaffenheit, die man als „Teig in Teig“ charakterisieren könnte, und die vom vielen Lauch ausgehende Süße. Das Hähnchenfleisch ist enorm elastisch und wird von den sehr aromatischen (Trocken-)Pilzen sowie einer Spur Ingwer gestützt.

WAN-TAN-WEIZENMEHLEIG stellt hohe Anforderungen an die Küche. Er muss dünn sein, dabei dicht, reißfest und obendrein noch geschmeidig. Er muss sich so eng an die Füllung schmiegen können, dass sich die Zutaten darunter abzeichnen. Zwischen den Zähnen sollte er sich dennoch fest anfühlen. Bei „Mei Sum Chicken Wan Tan“ gibt es da nichts auszusetzen. Lediglich die hellen, an Markklößchen erinnernden Nocken im Inneren haben etwas undefinierbares. Immerhin schmecken sie mild-würzig und fügen sich prächtig in eine klare Hühnersuppe, für die das „Chichikan“ über die Bezirksgrenzen hinaus bekannt ist. Bei der „Mei Sum“-Version mit Schweinefleisch verwandelt sich der Fond quasi zur Lupe und deckt die Schwächen der Füllung im Detail auf. Besser zu durchschauen ist das in Polen produzierte „Ajinomoto Chicken Farage“, denn es enthält lockeres Brät. Huhn, Kohl und Lauch halten sich die Waage und delegieren den aromatischen Zusammenhalt an Ingwer- und Knoblauchpulver sowie Soja-sauce.



Fotos: iStock/Thomas Platt (4)



Gastgeber. Ein Fan zeitgemäßer Chinaküche ist Hai Liu, Chef des „Chichikan“ in der Goltzstraße 52, Schöneberg, T 54 71 66 51

DIM SUM NIMMT IN FERNOST eine ähnliche Rolle ein wie unsere Snacks oder Zwischenmahlzeiten. Portionierung und die essbare Hülle prädestinieren sie auch für den Straßenverzehr. Wenn man keinen Bambuskorb zum Vaporisieren besitzt, empfiehlt Hai Liu die Zubereitung der gefrorenen Bissen in einer Pfanne: etwas Pflanzenöl, dazu die Dumplings, eine knappe Tasse heißes Wasser eingießen und Deckel drauf. Nach ein paar Minuten ist der Dampf abgezogen, auf dem Pfannenboden hat sich eine Art Glasur gebildet, in der man die kleinen Pakete wendet und kurz anziehen lässt.

„Sanyang Buldak Dumpling Hot Chicken Flavor“ aus Korea und „Yumbau Hähnchen & Curry Dim Sum“ aus Sauerlach bei München sind zwar ganz unterschiedlich, doch ist ihnen eine beeindruckende geschmackliche Präsenz gemeinsam. Das mit interessantem vegetarischem Hühneraroma und Curry odorierter „Buldak“ orientiert sich bis hin zum rasch knusprig werdenden Teig an der Frühlingsrolle. Der bayerische Hersteller vertraut bei „Yumbau“ auf geputztes Hähnchen, Champignons, Frühlingszwiebeln und eine eher indochinesische Würze. Nur die Schärfe passt nicht ganz ins Spektrum.

Frei von jeder Unstimmigkeit sind „Hong's Chicken Gyozas“. Die von angenehmer Ingwerschärfe umzogene, natürlich schmeckende Füllung aus saftigem Keulenfleisch wird mit Zuckermais in Einklang gebracht. Eine reine Freude ist der dünne Teig. Er erregt ein erfüllendes Mundgefühl und leitet perfekt über zum Inhalt.

Testergebnis im Überblick



Spitze

Hong's Chicken Gyozas
400 g 4,59 Euro
Vinh-Loi Asien Supermarkt,
Gutmuthsstraße 23/24, Steglitz

Sehr gut



Sanyang Buldak Dumpling Hot Chicken Flavor
600 g 5,99 Euro
Goasia Supermarkt, Hauptstraße 132,
Schöneberg



Yumbau Hähnchen & Curry Dim Sum
im Mix mit Schweinefleisch,
Frühlingszwiebel/Steinpilz/Weißkohl
3 x 250 g, je 12 Stück, 32,90 Euro,
www.bosfood.de

Gut

Ajinomoto Chicken Farage
400 g 9,49 Euro,
Vinh-Loi Asien Supermarkt,
Gutmuthsstraße 23/24, Steglitz

Mei Sum Chicken Wan Tan
156 g/12 Stück 2,29 Euro
ebenfalls Vinh-Loi Asien Supermarkt

Mittelmäßig

Bibigo Gyoza Dumplings Chicken & Vegetable
600 g 7,99 Euro, Edeka

Freshasia Foods Freshasia Dumplings Chicken & Shiitake Mushroom
400 g 4,99 Euro,
Vinh-Loi Asien Supermarkt,
Gutmuthsstraße 23/24, Steglitz

Enttäuschend

Asia Green Garden Gyoza Asia-Taschen mit Hähnchenfleisch
208 g 2,49 Euro, Aldi

Ita-San Gyoza Chicken Dumplings
600 g 6,99 Euro, Goasia Supermarkt,
Hauptstraße 132, Schöneberg

Steinhaus Asia Frische Box Gyoza Huhn
208 g 2,99 Euro, Edeka

ANZEIGE

Hochprozentiger Genuss aus Berlin

AA Gin

Aus dem historischen Kesselhaus in Reinickendorf kommt ein besonderer Gin in der edlen Belle Époque Flasche, veredelt von Destillat-Experte Dr. Klaus Hagemann. Im Geschenkkarton mit Zwiesel-Glas.

Flasche 0,5 l
43 % Alkoholgehalt

45,90 €
Bestellnr. 20033



Sash & Fritz Wodka

Ein unvergleichlich mildes Aroma: Der meistausgezeichnete deutsche Wodka kommt aus Berlin. Flasche 700 ml
40 % Alkoholgehalt

34,95 €
(49,93 €/Liter)

Bestellnr. 19286



Single Malt Whiskys „Calvates“ und „Joe“

Zwei ganz besondere Craft-Whiskys von Eschenbrenner aus dem Wedding: Single Malt „Calvates“, fassgelagert über vier Jahre und Single Cask Malt „Joe“ fassgelagert über fünf Jahre. Von Hand in Flaschen gefüllt und etikettiert, in limitierter Auflage.

Single Malt Whisky „Calvates“
Flasche 500 ml,
45,5 % Vol.

49,95 €
(Literpreis: 99,90 €)

Bestellnr. 20012

Single Cask Malt Whisky „Joe“
Flasche 500 ml,
48,2 % Vol.

49,95 €
(Literpreis: 99,90 €)

Bestellnr. 20013

shop.tagesspiegel.de – Sie verschenken. Wir verschicken.

Unsere Bestellhotline (030) 290 21-520 ist momentan eingeschränkt erreichbar. Schicken Sie Ihre Anfragen gerne auch an shop@tagesspiegel.de.
Preise inkl. MwSt., zzgl. 4,95 € Versandkosten, Produkte aus dem Kunst- und Schmuckbereich 7,95 €, TagesspiegelMagazine versandkostenfrei. Anbieter: Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askaniischer Platz 3, 10963 Berlin.

SHOP
TAGESSPIEGEL
BERLIN COGNACRETE

Fleischerei Bachhuber

Artgerecht aus Tradition.



Husumer Salzwiesenschlamm

Wilmersdorf - Güntzelstraße 47

sowie in

Schöneberg - Bayerischer Platz 5
Lichterfelde - Baseler Straße 3
Zehlendorf - Mexikoplatz 1
Borgsdorf - Bahnhofstraße 4
und neu in Steglitz - Steglitzer Damm 35

facebook.com/FleischereiBachhuber | www.fleischerei-bachhuber.de