

Anderere Länder andere Fritten

Die UNO erklärt 2008 zum Jahr des Erdapfels, weil er resistenter gegen Dürre ist als etwa Reis. China ist bereits der weltgrößte Produzent. Deshalb bat RONDO Wiens besten China-Koch Simon Hong Xie um entsprechende Rezepte

Hierzulande mag die Entscheidung der UNO, 2008 zum „Internationalen Jahr der Kartoffel“ auszurufen, einigermaßen seltsam anmuten. Schließlich muss man sich bei uns kaum Sorgen um den Konsum von Kroketten, Kartoffelpüree oder Erdäpfelsalat machen. Die von der FAO (*UN-Organisation für Lebensmittel und Landwirtschaft, Anm.*) vorgeschlagene Initiative wendet sich auch nicht an Europäer oder Amerikaner, die durch zügellosen Fritten- und Chipskonsum eh schon fett sind, sondern an jene Länder, in denen Hunger und Ernteausfälle reale Bedrohungen darstellen.

Für FAO und UNO stellt der Erdapfel angesichts der ungebremsten Bevölkerungsexplosion ein Mittel zum Kampf gegen Armut und Unterernährung dar. Konkret ist die gegenüber Weizen und, vor allem, Reis sehr große Widerstandsfähigkeit gegen Dürreperioden – eine der Hauptursachen für Hungerkatastrophen – ein gewichtiges Argument für die Knolle. Der Ansatz ist durchaus nicht neu, soll nun aber weiter ausgebaut werden: Im Jahr 2005 wurden bereits mehr als 50 Prozent der Weltproduktion in Entwicklungsländern angebaut.

Das gilt besonders für Asien. So wissen nur Wenige, dass etwa Indien, ein Reisland par excellence, in den vergangenen vierzig Jahren Produktionszuwächse von 500 Prozent bei Erdäpfeln zu verzeichnen hatte. Noch stärker wuchs der Markt im bevölkerungsreichsten Staat der Erde, einem anderen klassischen Reisland: China hatte eine 800-prozentige Steigerung zu verbuchen. Wichtig: Kartoffeln gedeihen auch in Gegenden, wo kein

Reis mehr wächst – weil der Boden zu karg ist, oder zu trocken. Dort sollen sie laut FAO jetzt besonders gefördert werden. Der chinesische Pro-Kopf-Verbrauch von Erdäpfeln liegt heute mit 33 Kilo bereits über der Hälfte jenes der Franzosen – die viele der heute als klassisch geltenden Zubereitungsmöglichkeiten (Püree, Gratin, Fritten, Kroketten, ...) entwickelt haben.

China ist inzwischen sogar weltgrößter Kartoffel-Anbauer. Hauptursache für die wachsende Nachfrage in China und Indien ist die fortschreitende Urbanisierung und der steigende Wohlstand der Bevölkerung – und damit der auch in Asien unaufhaltbar scheinende Siegeszug der großen Fast-Food-Ketten. Kentucky Fried Chicken etwa verfügt in China bereits über 1.700 Filialen, dazu sollen dieses Jahr 350 neue kommen – damit würde die Hälfte aller 2007 neu eröffneten KFC-Filialen in China entstehen. Die fetten, ungesunden Fritten, die in dieser Art von Schnell-Restaurants feilgeboten werden, haben freilich nichts mit dem zu tun, was die FAO fördern will.

Dazu kommen Convenience-Kartoffeln in Form von Chips, Tiefkühlprodukten und, ja doch, auch das essen Chinesen inzwischen verstärkt, Flockenpüree. Das alles beschleunigt den gefährlichen Trend zum Anbau einiger weniger, eben hauptsächlich für Chips und Pommes geeigneter Sorten.

Dabei sind Kartoffeln auch in der traditionellen chinesischen Küche verbreitet. Seit dem frühen 18. Jahrhundert werden sie in China kultiviert. Traditionelle Zubereitungsweisen sind etwa frittiertes Kartoffelstroh aus hauchdünn gestiftelten Knollen, Schmorgerichte mit Tomaten, aber auch Süßspeisen. Simon Hong Xie, Besitzer und Chefkoch des hochgelobten Kreativ-Chinesen „ON“ in der Wiener Wehrgasse und ein profunder Kenner chinesischer Küchentraditionen, merkt aber an, dass „die meisten Chinesen die Kartoffel nicht als Sättigungsbeilage, sondern als Gemüse begreifen und sie auch als solches in der Küche verwenden“. Demnach werde die Kartoffel oft mit anderen Gemüsen im Wok geschwenkt oder in Schmorgerichten eingesetzt, um der Sauce besondere Sämigkeit zu verleihen. Außerdem, so Hong Xie, würden Erdäpfel in China generell bissfester genossen als in Europa üblich. Für RONDO hat er drei Rezepte ausgewählt, die die Vielfalt chinesischer Kartoffelgerichte illustrieren und unschwer nachzukochen sind (siehe rechts).

Georg Desrues ■

Wok-Kartoffeln mit frischen Grammeln

Etwas Rapsöl im Wok erhitzen, vier der Länge nach aufgeschnittene Thai-Chilis, vier milde, halbierte und entkernte Pfefferoni sowie eine Handvoll Grammeln darin anbraten. 500 g speckige, in feine Streifen geschnittene Kartoffeln zugeben und unter ständigem Schwenken bei großer Hitze braten. Hie und da auf Bissfestigkeit prüfen. Mit Salz, Prise Zucker sowie einer frisch gemörserten Mischung aus Koriandersamen, schwarzem Pfeffer und Szechuan-Pfeffer würzen. Mit etwas Reiswein aufkochen und mit heller Sojasauce sowie ein paar Tropfen Reissessig abschmecken. ■

Erdäpfelsalat, chinesische Art

Rund 400 g rohe, speckige Kartoffeln in sehr dünne Streifen schneiden. Einige Minuten in kochendem Wasser blanchieren, bis die Kartoffeln bissfest sind und abschrecken. Ein bis zwei Zehen Knoblauch und ein daumengroßes Stück Ingwer pürieren und begeben. Drei Chilischoten in dünne Ringe schneiden und begeben. Mit Salz, etwas Zucker, Reissessig und frischem Koriander würzen und nach Geschmack mit Olivenöl beträufeln. Vor dem Servieren etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Passt gut zu Karpfen. ■

Rindfleisch mit Karotten und Kartoffeln geschmort

Rund 300 g Rindfleisch (am besten Wadschunken) in große Würfel schneiden. Je 4 Karotten und mehligere Kartoffeln schälen und vierteln. Wok mit Rapsöl benetzen, erhitzen und 3–4 Esslöffel chinesischen Braunzucker karamellisieren. Das Fleisch und eine angequetschte mittelgroße Ingwerknolle zugeben und scharf anbraten.

1 Stand Zimt, 2–3 Stück Sternanis, etwas getrocknete Orangenschale und Süßholz zugeben. Mit etwas Salz, Pfeffer, reichlich Reiswein und dunkler chinesischer Sojasauce würzen, mit 1,5 l Hühnerbrühe übergießen und zugedeckt auf mittlerer Flamme etwa 45 min dünsten lassen. Dann Kartoffeln und Karotten zugeben und nochmals gut 30 min köcheln lassen. Zuletzt die Sauce reduzieren, indem man den Topf abdeckt und kurze Zeit weiter erhitzt. ■