

Chinesischer Kochverband zu Gast in Wien

Eigentlich kamen wir, um die angekündigte „original chinesische Küche“ zu verkosten. In der Einladung war zu lesen, dass einige Köche extra nach Europa angereist waren, um ihr kulinarisches Kulturgut, die chinesische Küche, der ganzen Welt vorzustellen.



Fotos: M. Mühle

Präsentieren das unterzeichnete „Memorandum of understanding“ (v.l.n.r.): Jian Junxian (Präsident des CCA), Martina Haslinger (Obm StV FG Gastronomie), Gao Xingle (Chinesischer Handelsdelegierter in Wien), DDr. Anton Ofner (Vizepräsident WKW), und Kommr Peter Dobcak (Obmann FG Gastronomie).

Bei einem kurzen Blick in die Küche staunten wir nicht schlecht: über 20 Star-Köche aus den Top-Betrieben aller chinesischen Provinzen werkten unter der Patronanz von Star Koch und Vizepräsident CCA Herr **Gao Bingyi** an einem 10-gängigen Menü, das wir in dieser Art noch nie verkosten konnten.

„Unsere Bevölkerung achtet das Essen als Zeichen des Himmels, es ist zur würdigen Botschaft unseres Landes geworden.“ So der Obmann der Gastronomie Chinas.



Die feierliche Unterzeichnung des Freundschaftsvertrages durch Jian Junxian (Präs. CCA) und Kommr Peter Dobcak (Obm FG Gastronomie).

Das Bestreben der chinesischen Delegation ist es, mit der Präsentation ihrer Kochkünste diese weltweit bekannt zu machen, um von der UNESCO den Status „Weltkulturerbe“ zu erlangen.

Höhepunkt des Abends war der Schulterschluss mit der Wiener Gastronomie, der mit der Unterzeichnung des Freundschaftsvertrages der Gastronomie-Fachgruppen von China & Wien besiegelt wurde.



Blick zum Ehrentisch.



Starkoch-Power in der „Schulküche“ am Judenplatz.



Hier entstehen die köstlichen Teigtascherln



Die Zubereitung einer der köstlichen Vorspeisen



Drei Präsidenten als Ehrgäste bei Hausherrn KommR Peter Dobcak (FG Gastronomie).
V.l.: KommR Fritz Kaufmann (Präs. VVAT), KommR DDr. Anton G. Hofner (Vizepräs. WKW)
und KommR Ing. Josef Bitzinger (Vizepräs. WKW)



Die Ehrengäste mit den Starköchen aus China.



Einer der Starköche beim Verkosten der sensationellen Suppe mit hauchdünn – gleich Engelshaar geschnittenem Tofu.



Eine heiß begehrte Top- Spezialität aus China: gebackener Fisch nach Mandarin-Art. Bekannt geworden durch den Staatsbesuch von US-Präs. Nixon 1972 in Peking.



Bewunderten die zauberhaften Teig-Kunstwerke von Frau Zhang Xiuhong (Mitte), (v.l.n.r.): Bian Jian (Vize Präsident des CCA), Dr. Alexander Biach (Stv. Dir. WKW), Herr Gong Weixi (UNO Beamter) und Frau Mag. Zhao Xiaofen-Urban (Besitzerin Szechuan Restaurant/Wien).



Herr Shan Jiaqian (li) ist in großer Bewunderer des Weltstars der Kochkünste und Vizepräsident CCA, Herr Gao Bingyi (re).



In weißer Würzbrühe mariniertes Tintenfisch, Lachs mit Römersalat, Wosun - in Salz gebackenes Huhn.



Kungbao Garnelenbällchen.



Ente einmal anders.



Die sensationelle Suppe mit hauchdünn geschnittenem Tofu.



Kristallklare Wintermelonen Bällchen – salzig und frisch.