

GEFRAGT

SERIE
SO
SCHMECKT
DIE WELT



WIE SCHMECKT EIGENTLICH ... Angebrütetes Ei?

Reisereporter Andrzej Rybak hat schon so manches gegessen – doch das angebrütete Ei in China wird er niemals vergessen

„Die Marktfräulein, die in einer Seitengasse von Nanjing ihre Garküche aufgebaut hat, freut sich über den hungrigen Ausländer, der ihr ahnungslos in die Falle tappt. Die ‚Eier auf Beinen‘, versichert sie, schmecken nicht nur hervorragend, sie stärken auch das Immunsystem und liefern Energie. Sie holt ein Ei aus einem Topf mit heißem Wasser, pult einen Teil der Schale ab – und reicht es mir.“

Hm. Schon auf den ersten Blick erkenne ich ein paar zart-feuchte, schwarzbraune Federchen, darunter schimmert gelblich die Kükenhaut. Die Besitzerin der Garküche erklärt die Zubereitung: Nach 15 Tagen Brutzeit kocht sie die Eier etwa fünf Minuten lang – und serviert sie mit Salz. Ich schaue mir das gekochte Embryo, an dem noch Reste des Eigelbs kleben, noch eine Weile an – bevor ich dann entschlossen hineinbeiße.

Das Fleisch ist ziemlich roh, der Geschmack etwas bitter und sehr intensiv, wie Katenschinken und Blutwurst zugleich. Die Federn rufen einen leichten Brechreiz hervor, der durch den Anblick der Kükeninnereien noch verstärkt wird.

Wer es nicht lassen kann, soll lieber die zweite ‚Ei auf Beinen‘-Variante probieren: mit einem Fünf-Tage-Embryo. Deutlich milder und mit mehr Eigengeschmack.“

NÄCHSTE FOLGE: Elchnase

DREI WICHTIGE FRAGEN ...

- ❑ IST DAS ERLAUBT? In Deutschland ist es nicht explizit verboten, fällt aber unter unser kulturelles Nahrungstabus.
- ❑ WO GIBT'S DAS? Auf Volksmärkten in China, Vietnam, Kambodscha, Laos und auf den Philippinen.
- ❑ WAS TRINKT MAN DAZU? Chinesen spülen es mit Tee runter, wir raten eher zu chinesischem Schnaps wie Baijiu.



WILLST DU MIT MIR GEHEN?

In Messer kann man sich verlieben. Das sagen wir jetzt nicht, weil der Olivenholzgriff des Soul Officemessers von Nesmuk so schön in der Hand liegt. Sondern weil die kurze, 90-Millimeter-Klinge mit uns durch dick und dünn geht. Sie ist dank des in der Stahllegierung enthaltenen Elements Niob extrem scharf und zickt auch dann nicht rum, wenn man ihr statt Fleisch oder Fisch mal knallhart einen Fenchel unterschiebt. So stellen wir uns eine scharfe Beziehung vor! 330 Euro, über nesmuk.com



GÄRT DA WAS?

Wir gestehen: Wir haben kürzlich Ramensuppe gemacht. Mit gedörrtem Kimchi von J.Kinski: Der fermentierte, vegane Mix aus Chinakohl, Knoblauch, Chili und Miso ist handgemacht – ohne Geschmacksverstärker oder Farbstoffe. Die Suppe fiel echt aus dem „Ramen“! Und zu Reis schmeckt's auch! 90 g, um 8 Euro, über j-kinski.de

HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

236

EIER ISST JEDER DEUTSCHE PRO JAHR. FÜR DEN NACHSCHUB SORGEN RUND 48 MIO. HENNEN



SHRIMPS IM INTERNETZ?

Mit einer Netzreue fischt Kristoffer Deininger Garnelen aus einem Becken. Auf der Aquafarm Crusta Nova in Bayern wachsen die Tiere in optimalen Bedingungen auf, mit Bio-Futter und Bewegungsfreiheit in Meersalzwasser. Das schmeckt man auch: Das Fleisch der „Bayerischen Garnele“ hat Sashimi-Qualität. Die Garnelen werden frisch verschickt. 1 Kilo kostet um 70 Euro, über crustanova.com

FOTOS: IRDGER & GROSS FÜR BEEF; KATHARINA MECHOW, NESMUK; FRANK BAUER/ESSEN & TRINKEN

SO LAUT KANN LEISE SEIN.



DER VOLLELEKTRISCHE FORD MUSTANG MACH-E.

BIS ZU 610 KM REICHWEITE!

Verbrauchswerte nach § 2 Nrn. 5, 6 a Pkw-EnVKV in der jeweils geltenden Fassung: n. v.*

Verbrauchswerte nach WLTP: Stromverbrauch 19,5–16,5 kWh/100 km (kombiniert); CO₂-Emissionen im Fahrbetrieb: 0 g/km (kombiniert).

* n. v. = Daten nicht verfügbar. Der Gesetzgeber arbeitet an einer Novellierung der Pkw-EnVKV und empfiehlt in der Zwischenzeit für Fahrzeuge, die nicht mehr auf Grundlage des Neuen Europäischen Fahrzyklus (NEFZ) homologiert werden können, die Angabe der realitätsnäheren WLTP-Werte. Diese sind in der nachfolgenden Zeile zu finden.

*Gemäß Worldwide Harmonised Light Vehicles Test Procedure (WLTP) können bis zu 610 km Reichweite bei voll aufgeladener Batterie erreicht werden – je nach vorhandener Konfiguration. Die tatsächliche Reichweite kann aufgrund unterschiedlicher Faktoren (Wetterbedingungen, Fahrverhalten, Fahrzeugzustand, Alter der Lithium-Ionen-Batterie) variieren.

Ford | BEREIT FÜR MORGEN