

Changzhou International Communication Center

18.06.2025 – 11:51 Uhr

Ein Korn und ein Hauch: Entdeckung des reichen Kulturerbes von Changzhou in Brüssel



Changzhou, China (ots) -

Gebratener Reis ist eine kulinarische *Lingua franca* - weltweit verbreitet, doch mit lokalen Nuancen. In der südöstlich gelegenen chinesischen Stadt Changzhou nimmt dieses Gericht eine besondere Form an: Rettich-Reis - eine scheinbar einfache Komposition aus eingelegtem Rettich und perfekt getrennten Reiskörnern - ist gleichermaßen ein Ausdruck kulinarischer Tradition wie moderner Raffinesse.

Sein Reiz liegt nicht nur im Geschmack, sondern in der Philosophie. Der zischende Wok, aus dem aromatischer Dampf von knusprigem Rettich und duftendem Reis aufsteigt, verkörpert ein tief verwurzeltes Lebensgefühl aus dem Jiangnan - der südlichen Jangtse-Delta-Region -, in dem sich der Rhythmus der Jahreszeiten, das Yin-und-Yang-Prinzip und die Achtung vor der Natur im Alltag spiegeln. Das Gericht findet sich auf den Speisekarten von mit dem Black Pearl ausgezeichneten Restaurants und hat chinesische Kochkunst auf internationalen Bühnen vertreten.

Im Juni 2025 überschreitet diese bescheidene, aber ausdrucksstarke Schale Reis nationale Grenzen: In der *Maison de la Poste* und im *Hotel Amigo* in Brüssel wurde sie während Veranstaltungen wie der Eröffnung der Jiangsu-Woche zur Feier der Großen-Kanal-Kultur und im Rahmen des chinesisch-europäischen Kultur- und Gastronomieaustauschs als "Signature Dish" serviert. Nicht nur als Gaumenfreude, sondern auch als kulturelles Vorspiel - als essbare Metapher für Chinas Dialog mit der Welt.

Changzhou, zwischen Shanghai und Nanjing gelegen und durchzogen vom alten Kaiserkanal, ist eine Stadt, deren Identität auf Handel, Industrie und Kulinarik beruht. Neben gebratenem Reis bietet sie Gebäckspezialitäten im Stil der Song-Dynastie, saisonale Fleischbällchen namens "Löwenkopf" - ein geschmortes Schweinegericht aus der Jiangnan-Küche -, kunstvolle Zuckerskulpturen und aufwendige Essensschnitzereien - alles Ausdruck handwerklicher Esskultur. Selbst die während der Veranstaltungen präsentierten sino-belgischen Sandbilder im Kanalmotiv fügten dieser kulinarischen Erzählung eine visuelle Dimension hinzu.

Wie Liu Yuchun, Meisterkoch und Direktor des Jiangnan-Kulinarik-Instituts, betonte: "Jedes Gericht trägt das Erbe des Handwerks, das im Wasser des Kaiserkanals getränkt ist."

Doch Changzhous Botschaft beschränkte sich nicht auf Kulinarik - sie war auch philosophischer Natur, verkörpert durch die Traditionelle Chinesische Medizin (TCM). In diesem Weltbild sind Ernährung und Heilkunst eng miteinander verwoben. Während die Kochkunst nach Harmonie von Geschmack und Temperatur strebt, sucht die Medizin das Gleichgewicht von Körper und Geist. Beide wurzeln im ganzheitlichen Dialog mit der Natur.

Die Menghe-Schule, eine der einflussreichsten lokalen TCM-Traditionen Chinas, zählt über 1.500 Schüler in 17 Ländern. Beim Auftritt in Brüssel standen Besucher geduldig an, um die heilenden Techniken von Dr. Zhu Jun vom TCM-Krankenhaus Changzhou zu erleben. Methoden wie die "Finger spreizen"-Massage oder das "Drachenheckenschwingen" riefen staunende Reaktionen hervor: "Ich wusste nicht, dass man den Körper ohne Medikamente so aktivieren kann."

Von Gaumen zu Puls, von Geschmack zu Therapie: Changzhous Botschaft war klar - chinesische Weisheit, ob in einer Schale serviert oder durch Berührung übermittelt, kreist stets um einen gemeinsamen Kern: **(He)** - die Kunst der Harmonie. Mit leiser Eleganz lädt die Stadt zu einem sinnlichen Dialog ein, der Kontinente verbindet und zugleich fest in den Ufertraditionen des Kanals verwurzelt bleibt.

Besucher sind herzlich eingeladen, Changzhou selbst zu entdecken - eine Schale Rettich-Reis zu kosten, eine belebende Druckmassage entlang der Meridiane zu erleben und die vielschichtigen Schätze einer Stadt kennenzulernen, in der Tradition und Moderne Seite an Seite gehen.

Pressekontakt:

Contact: Peng Wang
Email: cz_marketing@163.com

Medieninhalte



The city center of Changzhou / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/180053 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100102357/100932684> abgerufen werden.