

Von Schnecke über Schweinbauch mit Lotusblüte Original chinesisches Kochen mit Ming-Wang



Einen Abend der ganz besonderen Art erlebten am 24. September 2015 rund 25 Slow-Food Mitglieder und Slow-Food-affine Gäste im Kochstudio LukullusT.

Köchin Ming-Wang aus Nanjing, einer der Partnerstädte Leipzigs, bekochte uns mit erlesenen Gerichten aus ihrer Heimat. Von chinesisch-zubereiteten Schnecken, als „Reminiszenz“ an das Slow-Food-Logo, über Tintenfisch, Schweinebauch, Rindfleisch, Tofu und Lotusblüten erfüllte ein Feuerwerk an Aromen die Gaumen der Teilnehmer. Ming Wang lies uns bei jedem Gang über ihre Schultern schauen und erläuterte die Besonderheiten der Zubereitung. Einstimmig waren wir der Meinung, dass so original chinesisches wohl noch kaum einer in Leipzig gegessen hat!





Unser Dank geht an Frau Claudia Wulff, die in ihrem Kochstudio LukullusT einen einzigartigen Rahmen für die Veranstaltung gegeben hat, an Herrn Mario Portius vom Küchenstudio der besonderen Art, der als edler Sponsor aller Getränke gezeigt hat, dass auch chinesisches Bier schmeckt und natürlich an Ming Wang, die uns auf sympathische Weise davon überzeugt hat, dass chinesische Küche auch etwas anderes sein kann, als Nummer 38 aus einer x-beliebigen Speisekarte zu bestellen!

