

In China grillen sie Hunde?

Ein Blick auf die wahre kulinarische Vielfalt des Landes

Der Satz „In China grillen sie Hunde“ ist ein Stereotyp, das sich hartnäckig in den Köpfen vieler Menschen außerhalb Asiens hält. Wie bei vielen Klischees handelt es sich um ein Zerrbild, das einen winzigen, hochgradig kontroversen Ausschnitt zur allgemeinen Norm erklärt. Um die chinesische Esskultur wirklich zu verstehen, muss man den Blick weit über solche Schlagzeilen hinausrichten: hin zu der beeindruckenden, tief verwurzelten Vielfalt regionaler Grilltraditionen.

Der Kontext: Hundefleisch in der modernen Gesellschaft

Es ist historisch korrekt, dass Hundefleisch in einigen Regionen Chinas – vornehmlich in Teilen Südchinas – zu bestimmten Anlässen gegessen wurde. Doch die Realität vor Ort hat sich massiv gewandelt:

- **Sozialer Wandel:** In den urbanen Zentren Chinas gilt der Hund heute fast ausschließlich als geliebtes Haustier. Eine junge, urbane Generation betrachtet den Verzehr von Hundefleisch als moralisch falsch und archaisch.
- **Rechtliche Entwicklung:** Metropolen wie Shenzhen und Zhuhai haben den Verzehr von Hundefleisch offiziell verboten. Die breite Öffentlichkeit, unterstützt durch Tierschutzorganisationen und soziale Medien, distanziert sich zunehmend von dieser Praxis.
- **Ein Relikt:** Der Verzehr ist heute auf sehr kleine, ländliche Randgruppen beschränkt und wird von der absoluten Mehrheit der 1,4 Milliarden Chinesen weder praktiziert noch gutgeheißen. Ihn



als repräsentativ für die chinesische Kulinarik zu bezeichnen, wäre in etwa so, als würde man die gesamte europäische Küche über Nischengerichte aus dem Mittelalter definieren.

Die wahre Kunst: Chinas regionale Grilltraditionen

Wer Chinas echte Grillkultur erkunden will, landet nicht bei kontroversen Exoten, sondern in einer Welt voller Gewürze, präziser Techniken und lebendiger Geschichte. Die traditionelle chinesische Grillkunst unterscheidet sich fundamental von der amerikanischen „Low & Slow“-Philosophie oder dem klassischen deutschen Grillen. Da das Land riesig ist, teilt sich das kulinarische Handwerk im Wesentlichen in zwei große Strömungen: das rauchige Streetfood des Nordens und Westens sowie die hochpräzise Ofen-Grillkunst des Südens.

1. Shaokao (烧烤) und Chuan'r (串儿): Die Streetfood-Kultur des Nordens

Wenn man in China von Grillen spricht, meint man meistens **Shaokao** (wörtlich: „Sieden-Rösten“). Das ist ein soziales Ereignis, das Generationen verbindet. Die absolute Königsdisziplin sind hierbei **Chuan'r** – Fleischspieße, die ursprünglich aus der uigurischen Küche in Xinjiang (Nordwestchina) stammen und heute im ganzen Land die Nachtmärkte dominieren.

- **Die Hardware:** Traditionell wird auf schmalen, langen Trog-Grills aus Metall oder Stein direkt über offener Holzkohle (oft aus Hartholz oder Fruchthölzern) gegrillt. Die Grills sind genau so breit, dass die Fleischspieße perfekt aufliegen, ohne dass die Holz- oder Metallspieße verbrennen. Das herabtropfende Fett erzeugt dabei den typisch intensiven Rauchgeschmack.

Weiterlesen Seite 2

UPCOMING EVENTS 2026 (Mehr auf Seite 5)

BBQ Summit – Future Lab:
Die Zukunft des Feuers
10. Oktober 2026

FIRE&FOOD BBQ WEEK
2026
5. bis 7. September 2026

BBQ Hall of Fame Germany:
Die Bühne für die
Legenden am Feuer
10. Oktober 2026

- **Das Fleisch:** Klassischerweise dominiert saftiges Lammfleisch, wobei magere



Stücke und reines Fett abwechselnd aufgespießt werden. Das aromatische Fundament bildet eine intensive Würzmischung aus **Kreuzkümmel (Cumin)**, **groben Chiliflocken**, **Salz** und oft einem Hauch **Sichuanpfeffer** (bei uns im Westen besser bekannt als Szechuanpfeffer).

- **Die Dongbei-Erweiterung:** Im Nordosten Chinas (Dongbei) wird dieses Konzept auf die Spitze getrieben. Hier landet alles auf dem Rost, was essbar ist: Neben Lamm und Rind gibt es Pilze, Tofu-Spezialitäten, Meeresfrüchte und lokale Spezialitäten. Die Region ist berühmt für ihre geselligen Grill-Nächte, bei denen man stundenlang bei Bier und Spießen direkt am Feuer sitzt.

2. Siu Mei (烧味): Die kantonesische Ofen-Grillkunst des Südens

Im Süden Chinas, insbesondere in der Provinz Guangdong (Kanton) und in Hongkong, versteht man unter Barbecue etwas völlig anderes. Hier zieht man das Fleisch nicht über die offene Glut, sondern hängt es in vertikale, zylindrische Öfen (traditionell aus Ton, heute oft aus Edelstahl). Die Hitze zirkuliert gleichmäßig um das hängende Fleisch, wodurch es unglaublich saftig bleibt.

- **Char Siu (叉烧):** Der absolute Klassiker. Schweinenacken oder Schweinebauch wird in einer süß-würzigen Marinade aus Hoisin-Sauce, Fünf-Gewürze-Pulver, fermentiertem Tofu und Maltose-Sirup eingelegt. Durch das kontinuierliche Bestreichen während des Backens entsteht eine tiefroter, klebrig-glänzende Glasur.

- **Siu Yuk (烧肉):** Ganzer Schweinebauch mit einer extrem knusprigen Kruste. Die Haut wird vor dem Grillen unzählige Male eingestochen sowie mit Salz und Essig behandelt, damit sie im Ofen perfekt aufpoppt – eine absolute Krustenperfektion.

- **Die Aromen des Südens:** Allgemein ist die Grillkultur hier subtiler. An der Küste findet man oft gegrillte Austern mit Knoblauchpaste oder Jakobsmuscheln. Das Fleisch wird selten mit schweren Gewürzen maskiert, sondern mit leichten Glasuren aus Sojasauce oder Honig veredelt, um den Eigengeschmack zu betonen.

3. Weitere regionale Besonderheiten

- **Sichuan – Das „Mala“-Element:** In dieser Provinz darf die betäubende Schärfe nicht fehlen. Grillgerichte wer-

Das Geheimnis der Textur und Kultur

Zwei Faktoren machen das chinesische Grillen einzigartig.

Der „Q-Faktor“: Im Gegensatz zum westlichen BBQ, bei dem Fleisch oft „fall-off-the-bone“ (butterzart) sein muss, schätzen chinesische Grillmeister eine elastische, knackige Textur mit Biss – besonders bei Sehnen, Knorpeln oder Geflügelteilen.

Eine demokratische Kulinariik: In China ist Grillen kein privates Hobby im heimischen Garten, sondern eine lebendige, urbane Kultur. Shaokao-Stände beleben abends die Gassen der Hutongs in Peking, die Straßekreuzungen in Chengdu oder die Hafenpromenaden in Shanghai. Hier sitzen einfache Arbeiter und Geschäftsleute



den großzügig mit Szechuanpfeffer und getrockneten Chilis bestreut, was für das typisch prickelnde Gefühl auf der Zunge sorgt.

- **Grillen auf Steinplatten:** In südwestlichen Provinzen wie Yunnan oder Guizhou wird traditionell auf Schiefer- oder Marmorplatten gegrillt, die über Holzkohle erhitzt werden. Hier steht das interaktive Grillen direkt am Tisch im Vordergrund.
- **Pekingente (Beijing Kaoya):** Auch wenn man sie meist als Braten abspeichert, ist die traditionelle Zubereitung in offenen, mit Fruchthölzern (wie Dattel- oder Apfelbaum) befeuerten Öfen eine hochentwickelte Form des BBQ-Handwerks.

nebeneinander an kleinen Plastiktischen, trinken dasselbe lokale Bier und teilen sich die Spieße.

Wer das Land auf das Vorurteil des Hundefleischs reduziert, verpasst daher eine der reichhaltigsten und spannendsten Grillkulturen der Welt. Die kulinarische Identität Chinas wird nicht von Nischenpraktiken definiert, sondern von der Kreativität und Leidenschaft, mit der lokale Zutaten – vom uigurischen Lamm bis zum kantonesischen Fisch – über dem offenen Feuer veredelt werden. Die wahre chinesische Grillkunst ist ein Fest der Aromen – und ein Erlebnis, das Menschen verbindet, statt sie zu spalten.

Die Geometrie des Zuschnitts

In der chinesischen Küche definiert sich die Art des Zuschnitts weniger über feste Fleischteilstücke im westlichen Sinne (wie T-Bone oder Tomahawk), sondern primär über die Geometrie des Schnitts und den Verlauf der Faser. Da Fleisch in der asiatischen Küche fast ausschließlich in mundgerechten Stücken verarbeitet wird, ist die richtige Technik entscheidend dafür, wie das Fleisch die Hitze aufnimmt und wie zart es letztendlich bleibt.

Hier ist eine Übersicht, wie chinesische Profis Fleisch für den Wok und andere Garmethoden vorbereiten.

1. Die vier Grundformen des Schnitts

Die chinesische Klassifizierung basiert auf vier Hauptformen. Sie bestimmen, wie gut das Fleisch Aromen aufnimmt und wie schnell es gart:

丝 (Sī – Fäden/Streifen)

Sehr fein geschnittene Streifen (ähnlich Julienne). Sie sind ideal für blitzschnell gebratene Wok-Gerichte mit Gemüse, da sie in Sekundenschnelle gar sind.

片 (Piàn – Scheiben)

Dünne, flache Scheiben. Dies ist die am häufigsten verwendete Form. Die Scheiben sollten absolut gleichmäßig dick sein, um eine homogene Garzeit zu garantieren.

块 (Kuài – Brocken/Würfel)

Mundgerechte Stücke, die meist für Schmorgerichte oder Frittiertes (wie Sweet and Sour Pork) verwendet werden.

条 (Tiáo – Streifen)

Etwas gröbere Streifen als Sī. Sie kommen oft bei Gerichten zum Einsatz, bei denen die Fleischstreifen eine deutlich spürbare Textur behalten sollen.

2. Die entscheidende Technik: „Velveting“ (Samt-Marinieren)

Da Fleisch im Wok extrem hohen Temperaturen ausgesetzt ist, spielt die Vorbereitung – das sogenannte Velveting – eine fast größere Rolle als der Cut an sich. Ohne diese Schritte würde das Fleisch sofort zäh werden.

- **Schneiden gegen die Faser:** Das ist das oberste Gebot. Fleisch wird immer quer zur Faser geschnitten, um die langen Proteinstränge zu durchtrennen. Das sorgt augenblicklich für Zartheit.

- **Die Basis-Marinade:** Um das Fleisch vor der extremen Hitze zu schützen und ihm seine charakteristische Textur zu verleihen, wird es mit einer speziellen Mischung ummantelt:

- **Stärke (Mais- oder Kartoffelstärke):** Legt einen schützenden Film um das Fleisch (der eigentliche „Velvet“- oder Samt-Effekt).

- » **Shaoxing-Reiswein:** Neutralisiert strenge Fleischgerüche und bringt geschmackliche Tiefe.

- » **Sojasauce & Öl:** Sorgen für das Aroma und verhindern, dass das Fleisch im Wok aneinanderklebt.

- » **Natron (optional):** In der Gastronomie wird oft eine Messerspitze Natron hinzugefügt. Es verändert den pH-Wert der Fleischoberfläche, bricht die Proteinstruktur auf und sorgt dafür, dass selbst günstigere Fleischstücke butterweich werden.

3. Profi-Tipps für die Fleischwahl

Wenn du die Techniken der chinesischen Küche perfekt anwenden möchtest, wähle Fleischstücke, die ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Bindegewebe und intramuskulärem Fett aufweisen. Rindernacken, Flank Steak oder Schweinenacken eignen sich beispielsweise hervorragend, da sie durch das Fett saftig bleiben und die Marinade perfekt aufnehmen.



Das große Missverständnis der BBQ-Familie

In der Welt des Grillens herrscht eine paradoxe Spannung, die sich am besten als „große Missverständnis“ bezeichnen lässt.

Es ist der fortwährende Grabenkampf zwischen dem puristischen Hobbygriller und dem professionellen BBQ-Akteur. Dieser Konflikt ist nicht nur unterhaltsam zu beobachten; er offenbart eine tief sitzende Identitätskrise innerhalb einer Szene, die sich selbst gern als „große Familie“ feiert – und dabei vergisst, dass jede Familie ihre eigenen Tabus pflegt.

Hobby vs. Profi: Zwei Welten, ein Rost

Für den **Hobbygriller** ist das BBQ ein heiliger Rückzugsort. Es ist die Entschleunigung vom Arbeitsalltag, die archaische Freude am Feuer, die Qualitätszeit mit Freunden und Familie. Hier geht es um Genuss, um das Experimentieren mit dem eigenen Equipment und den Stolz, ein perfekt gegartes Stück Fleisch ohne äußeren Zeitdruck auf den Tisch zu bringen. Der Hobbygriller sucht keine Effizienz – er sucht das Erlebnis.

Der **Profi** hingegen, sei es als Event-Produzent, BBQ-Coach oder Content Creator, agiert in einem völlig anderen Koordinatensystem. Hier ist das Grillen harte Arbeit. Es geht um Reichweite, um Kalkulationen, um die ständige Weiterentwicklung von Techniken und die Professionalisierung einer ganzen Branche. Während der Hobbyist seine Leidenschaft kultiviert, muss der Profi den Markt verstehen. Diese unterschiedliche Zielsetzung führt zwangsläufig zu Reibungen: Was für den einen „authentisch“ ist, ist für den anderen schlicht „nicht skalierbar“.

Das Tabu der Kommerzialisierung

Hier kommen wir zum wunden Punkt der BBQ-Szene: der **Werbung**.

Es ist ein faszinierendes Phänomen: Wenn ein Spitzenkoch wie Tim Raue – eine Koryphäe seines Fachs, der mit akribischer Präzision kulinarische Kunstwerke schafft – im Fernsehen für Hundefutter wirbt, zuckt niemand mit der Wimper. Man respektiert seine Handwerkskunst als gegeben und seine geschäftliche Entscheidung als Teil der Markenwelt eines modernen Starkochs. Niemand käme auf die Idee, seine Kompetenz am Herd infrage zu stellen, nur weil er sein Gesicht in eine Webkamera hält.

In der BBQ-Szene hingegen herrscht ein geradezu missionarischer Purismus. Sobald sich ein BBQ-Profi für eine Kooperation

öffnet, ein Produkt empfiehlt oder gar, Gott bewahre, einen lukrativen Werbedeal eingeht, hallt der Vorwurf der „Sell-out“-Mentalität durch die Foren und Kommentarspalten. Es scheint, als dürfe der BBQ-Akteur nur dann als Experte gelten, wenn er sein Wissen völlig kostenlos und ohne jeden kommerziellen Hintergedanken zur Verfügung stellt.

- **Fehlende Akzeptanz der Wertschöpfung:** Während wir es als völlig normal empfinden, für ein exzellentes Menü im Restaurant tiefer in die Tasche zu greifen, tun sich viele in der BBQ-Szene schwer damit, zu akzeptieren, dass auch BBQ-Wissen und hochwertiger Content einen realen Marktwert haben.

Dieses „große Missverständnis“ entspringt

BBQ FAMILIE: ZWEI WELTEN, EIN ROST



Warum das BBQ-Bild hinkt

Warum also darf ein Koch seine Professionalität monetarisieren, während der Grillmeister unter Generalverdacht steht? Drei Gründe spielen hier die Hauptrolle:

- **Die Illusion des Archaischen:** Grillen ist historisch und emotional fest mit dem Lagerfeuer und der Natur verknüpft. Diese Romantik macht es vielen schwer zu akzeptieren, dass BBQ heute eine professionelle Industrie ist, die von Marketing, Sponsoring und Innovation lebt.
- **Der Amateur-Status:** Da fast jeder einen Grill besitzt, fühlt sich auch fast jeder als Experte. Die Distanz zwischen dem „Heimwerker am Rost“ und dem „Profi“ wird nicht als fachlicher Unterschied wahrgenommen (wie es bei einem Sternekoch der Fall wäre), sondern als persönliches Identitätsmerkmal.

letztlich dem Wunsch, das Grillen als reines, unberührtes Hobby zu konservieren, während die Szene längst aus den Kinderschuhen herausgewachsen ist. Wenn wir als „BBQ-Familie“ wirklich weiterkommen wollen, müssen wir lernen, zwischen dem genussvollen Feierabend-Grillen und dem professionellen BBQ-Business sauber zu unterscheiden.

Vielleicht sollten wir uns ein Beispiel an der Spitzengastronomie nehmen: Wir können die Perfektion am Grill feiern, ohne demjenigen, der dieses Handwerk professionalisiert, seinen unternehmerischen Erfolg abzusprechen. Denn am Ende des Tages profitiert jeder Hobbygriller von einer Szene, die sich weiterentwickelt, technologisch aufrüstet und durch die Profis auf ein neues, weltweites Level gehoben wird.

Ein bisschen weniger Empörung über den Kommerz und ein bisschen mehr Fokus auf das gemeinsame Feuer – das wäre der wahre BBQ-Spirit.

UPCOMING EVENTS 2026

BBQ Summit – Future Lab: Die Zukunft des Feuers 10. Oktober 2026

Am **10. Oktober 2026** ist es so weit: Wir laden zum ersten BBQ Summit – Future Lab bei Otto Gourmet in Heinsberg ein.

Dieses Event ist weit mehr als nur ein Fach-Treffen – es ist das neue Thinktank-Format für die Visionäre der Branche. Gemeinsam mit führenden Köpfen aus Kulinarik, Wirtschaft und Handwerk werfen wir einen exklusiven Blick hinter die Kulissen der BBQ-Kultur von morgen.

FIRE&FOOD BBQ WEEK 2026 5. bis 7. September 2026

Vom **5. bis 7. September 2026** verwandelt sich die MOTORWORLD Köln erneut in den zentralen Treffpunkt für die nationale und internationale BBQ-Szene. Die FIRE&FOOD BBQ WEEK bringt Branchenprofis, Grillhersteller und begeisterte Endkonsumenten zusammen, um die neuesten Trends der Outdoor-Küche zu feiern.

BBQ Hall of Fame Germany: Die Bühne für die Legenden am Feuer 10. Oktober 2026

Am **10. Oktober 2026** ist es wieder so weit: Die BBQ Hall of Fame Germany zelebriert die großen Persönlichkeiten und Pioniere der deutschen Grillkultur. Die exklusive Gala bei OTTO GOURMET in Heinsberg bildet den glanzvollen Rahmen, um jene zu ehren, die das BBQ hierzulande durch Handwerk, Leidenschaft und Innovation geprägt haben.

Die von Ralf „Bob“ Mechlinski und Oliver Sievers ins Leben gerufene Institution würdigt in diesem Jahr erneut herausragende Leistungen in verschiedenen Kategorien – vom „All Time BBQ Chef“ bis hin zum „BBQ Butcher des Jahres“.

Einlass nur über Gästeliste.

Impressum

Angaben gemäß § 5 DDG / § 18 MStV

Ralf Mechlinski
Rheinstraße 207
50389 Wesseling

Kontakt

Telefon: +49 151 6843 6828
E-Mail: mechlinski@hometown-events.de

Verantwortlich für den Inhalt nach § 18 Abs. 2 MStV

Ralf Mechlinski
Rheinstraße 207
50389 Wesseling

Redaktion

Chefredaktion: Ralf Mechlinski

Register und Steuern

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27a
Umsatzsteuergesetz:
DE41962978306

Journalistische Sorgfaltspflicht

Wir halten uns an die publizistischen Grundsätze (Pressekodex)
des Deutschen Presserates.

Copyright-Hinweis

Alle Inhalte (Texte, Fotos, Grafiken) sind urheberrechtlich geschützt.
Das Urheberrecht liegt, soweit nicht anders gekennzeichnet, bei
Ralf Mechlinski/Hometown-Events. Bitte fragen Sie uns, falls Sie
Inhalte verwenden möchten.

Bildnachweise

Alle Bilder dieser Ausgabe wurden mithilfe von Künstlicher
Intelligenz erstellt.

Verbraucherstreitbeilegung / Universalschlichtungsstelle

Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streit-
beilegung (OS) bereit: <https://ec.europa.eu/consumers/odr/>.

Wir nehmen nicht an Streitbeilegungsverfahren vor einer
Verbraucherschlichtungsstelle teil und sind dazu auch nicht verpflichtet.