Der Wok - uralt, aber topmodern

Schon zu unserer Zeitwende war China ein höchst sensibles Staatsgebilde, ein Vielvölkerstaat mit annähernd 60 Millionen Einwohnern. Schwer regierbar und immer wieder von Naturkatastrophen und darauffolgenden Hungersnöten heimgesucht.

Im Gegensatz zum feudalen Adel, musste die arme Landbevölkerung schon seit jeher aus dem Wenigen, das Steuereintreiber und schlechtes Wetter übrig liessen, das Beste machen. Vor allem, mit dem geringst möglichen Verbrauch des auch in guten Zeiten chronisch knappen Heizmaterials. Die einfache chinesische Küche hat eine offene Feuerstelle oder eine Art "Herdbank" mit kreisrunden Löchern, in die die Töpfe unmittelbar über das Feuer eingesetzt werden. Der Wok, diese gelungene Mischung aus Topf und Pfanne, ist mit seinem runden Boden dafür bestens geeignet.

Selbst in Europa findet man hier und da noch kleine Chinarestaurants mit dieser Art der Feuerstelle, während die meisten sehr viel besser regulierbare Gasbrenner bevorzugen.

Moderne Woks kann man auch auf dem Elektroherd benutzen, vorausgesetzt, der äussere Topfboden ist abgeflacht. Selbst in diesem Fall ist der Innenboden zu dem weiten, hochgezogenen Rand hin abgerundet, was die Besonderheit des Woks gegenüber anderen Kochgeschirr ausmacht.

Zuerst berührt das Gargut den heissen Boden, und seine Poren schliessen sich schnell. Dann wird es durch ständiges Rühren oder Wenden an den weniger, aber heissen Rand gewirbelt, wo es sanfter gart, ehe es wieder auf den Topfboden zurückfällt. Diese Methode erlaubt eine schnelle, vitamin- und nährstoffschonende Zubereitung, bei der sich gleichzeitig köstliche Röst- und Aromastoffe entwickeln.