



## Chinese Chicken Run

Dass die Chinesen Geflügel lieben, das haben wir schon an unserem 4. Tag in China erahnt. Als wir nämlich ziellos durch die Strassen Kashgars schlenderten, stolperten wir plötzlich um ein Haar über drei Hühner, die verdattert am Strassenrand sassen. Dass sie in einer solchen Seelenruhe dort verharrten kam wohl nicht daher, dass sie das Clichee von aufgeschreckt über die Strasse flatternden Hühnern ablegen wollten, sondern eher, dass sie infolge der Zentrifugalkraft und mangels professioneller Befestigung in der Kurve von einem Velo gefallen waren. Das besagte Velo, das stand einige Meter weiter am Strassenrand und drohte unter der Last weiterer 20 Hühner, die allesamt über Kopf an den Füßen aufgehängt waren, zu kippen.

Unsere Liebe zu Geflügel, die wir eigentlich mit den Chinesen teilen, gaben wir nach der zweiten Geflügelspeise auf, da wir mehr auf Hühnerknöchelchen rumbissen, als auf Hühnerfleisch, was uns den Spass am Essen ziemlich verdarb. Nun gut, darum gehts mir auch nicht, es geht mir vielmehr darum, wie die Chinesen ihr geliebtes Geflügel in den Kochtopf bringen.

Nichts einfacher als das, denkt man sich: Hühnchen findet man gerupft, geköpft und ausgenommen, tiefgekühlt in jedem Coop. Mal abgesehen davon, dass es in China keinen Coop gibt, läuft das hier ganz anders. Wer ein Hühnchen will, der muss es sich schon selber holen. Und zwar nicht im Supermarkt, nein, sondern beim Bauern um die Ecke, oder wenns den nicht gibt, dann eben im nächsten Ort. Und natürlich kommt das Hühnchen dann auch nicht so rosig und nett anzusehen in Celluphanfolie eingeschweisst daher, sondern ganz und lebendig. Wie man so ein Huhn transportiert, weiss ich inzwischen. Es gibt sicher hundert verschiedene Lösungen und keine davon ist besser oder schlechter. Man tut's halt, wie's einem gerade in den Kram passt. In der Einkaufstasche, im Körbchen vorne am Velolenker, im Körbchen hinten auf dem Elektroveologepäckträger, in einer Holzkiste hinten auf dem Töff, ca. 10-lagig übereinandergestapelt in einem Gitter auf einem Lastwägelchen, oder einfach in der Hand - seis an den Flügeln oder Kopfüber an den Füßen.

Diese Hühnertransporte sind immer lustig anzusehen. Weniger lustig ist es dann, wenn das Huhn in die Nähe seines Topfs gelangt ist. Da steht dann ein Hackklotz, daneben ein Behälter mit siedend heissem Wasser und irgendwo lodert ein Feuerchen. Wenn dieser üble Gestank nicht wäre, getraute ich mich vielleicht auch mal etwas genauer hinzusehen, was da so vor sich geht. Aber wenn ich ehrlich bin, haben mir die Bilder von immer noch kompletten aber nackten Hühnern und Gänsen gereicht, die ich im Vorbeifahren erhascht habe...

Nicht alle Hühner landen übrigens im Kochtopf. Da gibt es noch eine andere Zubereitungsart, nämlich das Lufttrocknen.



Da waren die gerupften Hühnlein aufgehängt, wo auch immer es sich gerade anbietet: Neben der frisch gewaschenen Wäsche, an der Hauswand oder am Strassenrand. Wen wundert's da noch, dass es hier Fälle von Vogelgrippe gibt... Erwähnt sei hier aber noch, dass nicht alles Federvieh dasselbe Schicksal teilt. Da gibt's nämlich in downtown Chengdu, einer 4 Millionen Stadt, einen Gockel, der am Gelände zwischen einer vielbefahrenen Strasse und dem Velo- und Fussgängerweg angebunden ist und dort die Zigarettenstummel und ausgespuckten Kaugummis aufpickt.

Wer nun das bessere Schicksal hat, das weiss ich nicht, vielleicht geniesst der Städter das Sehen und Gesehenwerden auf der Strasse und der Ländler den Fahrtwind auf dem Weg zum Kochtopf.

Brigitte, Xian, 29.01.08