



# 走访鱼米之乡



## Drunken Master Tours

– Einzigartige Reisen

Essen Entdecken

*„... wo der Hase im  
Pfeffer liegt“*



# ECHT CHINESISCH ESSEN GEHEN MIT DEM CHINABRENNER IN CHINA

Thomas Wrobel, bekannt als Chinabrenner, ist einer der führenden deutschen Experten für die authentische chinesische Küche. Seine Vorliebe gilt der Sichuan Küche.

Fast dreißig Mal war er in China unterwegs, um die Chinesische Küche zu erkunden.

Er gründete vor zwanzig Jahren ein Event-Catering-Unternehmen mit Namen Chinabrenner und führte zehn Jahre lang das inzwischen legendäre Chinabrenner Gasthaus in Leipzig, das er nicht nur zu einer Institution für bestes chinesisches Essen in Deutschland entwickelte, sondern auch zu einem besonderen, fast magischen Ort für chinesische Kulinarik und Geselligkeit sowie geliebte chinesische Alltagskultur machte.

Mit seiner neuen Identität als Drunken Master kreiert Thomas Wrobel für seine Gäste chinesische Speise-Erlebnisse in Deutschland und führt mit Drunken Master Tours seine Begleiter persönlich in die faszinierenden kulinarischen Tiefen ausgewählter Gebiete in China.





## 第一期

### – auf unserer ersten Reise führt uns der Drunken Master nach Chengdu, Guiyang und Chongqing

*Der Grund unserer Reise ist das Essen!  
Wir möchten die besten Gerichte der Welt  
**probieren**.  
Wir möchten die Vielfalt der chinesischen  
Küche auf unseren Zungen **spüren**.  
Wir möchten in Töpfe **gucken** und an  
Stäbchen **lecken**.  
Wo die Sichuan-Küche zu Hause ist, da  
möchten wir sein.  
Wir möchten **essen, essen, essen** und  
keine Mahlzeit ausfallen lassen!*

Wir starten unsere Reise in Frankfurt am Main und erreichen per Direktflug mit Air China nach etwa zehn Stunden Flugzeit früh am Morgen Ortszeit die erste Station unserer Reise: Chengdu, das schlagende Herz der Sichuan-Küche.

Chengdu ist die Hauptstadt der Provinz Sichuan, eine der größten Provinzen der Volksrepublik China. Auf der chinesischen Landkarte ist die Provinz zentral gelegen. Gut abgeschottet ist sie dennoch. Im Westen

erhebt sich das tibetische Hochplateau. Im Norden und Süden grenzt sich Sichuan ebenfalls durch Gebirgszüge ab. Allein im Osten öffnet sich die Provinz mit dem größten Fluss Chinas, dem Yangzi Jiang, dem restlichen Land. Fernab von Beijing hat sich die Provinz zur kulinarischen Hochburg entwickelt. Die fruchtbare Kessellage im Zentrum der Provinz gab seinen Teil dazu.

Chengdu als Hauptstadt der Provinz Sichuan ist auch das Zentrum der Sichuan-Küche, die zu den großen Küchen Chinas gehört. Für den Drunken Master ist die Sichuan-Küche selbstredend die beste chinesische Küche überhaupt.

Die Sichuan-Küche steht für Schärfe. Doch ist sie weit mehr als nur scharf. Sie zeichnet sich vor allem durch eine unglaubliche geschmackliche Vielfalt aus.

In der Sichuan-Küche sind 23 Hauptgeschmacksrichtungen definiert, die auf 56 verschiedene Garmethoden treffen. Darunter sind auch viele milde Geschmacksbilder, aber geschmacksintensiv sind sie alle. Das zeichnet die Sichuan-Küche aus.

Seine kulinarische Bedeutung unterstreicht Chengdu mit der größten Restaurantdichte weltweit. In diese werden wir genüsslich eintauchen, auch wenn wir naturgemäß nur einen Bruchteil dieser Fülle erfahren können.

Chengdus neuer internationaler Flughafen Tianfu befindet sich etwa 70 km südöstlich des Zentrums der 20 Millionen Einwohner Metropole. Mit der U-Bahn erreichen wir in etwa einstündiger Fahrzeit unser Hotel. Die Metro Station liegt in unmittelbarer Nähe unseres Hotels.

Für unser erstes Essen in China gehen wir zum Mittag in eine der Nudelküchen im Viertel. Frische ChaoShou, wie HunDun bzw. WanTan hier genannt werden, in chengdutypischer Zubereitung mit Chiliöl und Sichuanpfeffer, sind ein guter Einstieg in das kulinarische Sichuan.

Wir können am Nachmittag das Viertel erkunden und den Lebensmittelmarkt gleich neben unserem Hotel begutachten. Unser Abendessen mit Klassikern der Sichuan-Küche nehmen wir im Ming Ting Restaurant ein, dem berühmtesten Fliegenrestaurant der Stadt.

Wegen des Jetlag gehen wir die ersten Tage unserer Reise etwas entspannter an.



22. Okt. bis 03. Nov. 2024



**Am nächsten Tag** begeben wir uns auf einen Spaziergang zum Wenshu-Kloster. Auf dem Weg dorthin kommen wir an einer vom Guide Michelin empfohlenen Nudelküche vorbei und gönnen uns deren Spezialität Bettlakennudeln zum Mittagessen, falls die Schlange vorm Haus nicht zu lang ist.

In einem bequemen Sessel in einer Teehaus Straße am Wenshu Kloster verbringen wir den Nachmittag und ergeben uns dem besonderen Lebensgefühl der Stadt. Die Einwohner Chengdus gelten gleichzeitig als geschäftstüchtig und faul, eine gute Kombination wie der Drunken Master meint. Zwischendurch kann man sich immer mal auf eine Erkundung der Gassen aufmachen, das Wenshu Kloster besichtigen oder sich im Teehaus die Ohren putzen lassen.

Gegenüber vom Kloster ist ein berühmte Nudelküche für TianshuiMian ansässig, dicke Nudeln mit einer dicken Sauce aus süßer aromatischer Sojasauce und Chiliöl. Was für ein Frevel, die nicht zu probieren.

Wir bleiben im Viertel und gehen zum Abendessen in das vegane a la carte Restaurant des Wenshu Klosters. Veganes Essen hat, jenseits moderner Gepflogenheiten, in buddhistischen Kreisen seit Jahrhunderten seinen festen Stand und wird hier auf einem hohen Niveau praktiziert.

Nach einem abendlichen Spaziergang ist dann sicherlich wieder Platz für ein kleines Nachtessen.





# 川菜博物馆



# 大熊猫

**Am dritten Tag** begeben wir uns auf einen ganztägigen Ausflug. Erste Station ist die Chengdu Panda Aufzucht Forschungsstation. In dem weitläufigen Gelände bekommt man gute Gelegenheiten zur Beobachtung der Nationaltiere. Keine Chengdureise ohne Pandas. Danach geht es weiter zum Sichuanküche Museum. Hier erhalten wir das theoretische Rüstzeug für unsere weitere kulinarische Entdeckungsreise.

Besonders interessant ist die Besichtigung der Anlage, wo die berühmte Pixan DoubanJiang reift, eine Chilibohnensauce, ohne der in der Sichuanküche nicht viel geht.

Ein kleines Mittagessen nehmen wir unterwegs ein. Der Abend steht dann endlich im Zeichen des Feuertopfs. Sichuan Hotpot ist der Signature Dish der Sichuanküche und nebenbei das geselligste Essen überhaupt.



才有希望  
福一生

皮草车

质量第一 用户至上

库内吸烟等于放火

火锅



Waren die vorherigen Tage ganz auf das Verstehen der Speisen der Sichuanküche ausgerichtet, widmen wir uns heute, am **Tag vier**, dem Alkohol. Wir besuchen das Shuijingfang Schnapsmuseum, in dem uns die Besonderheiten des chinesischen hochprozentigen

Alkohols, genannt Baijiu, näher gebracht werden. Zum besseren Verständnis beinhaltet die Führung auch eine kleine Verkostung.

Am Abend schauen wir uns dann an, wie die gehobene Küche mit dem Erbe der Sichuanküche umgeht, die im Ursprung weitestgehend eine Volksküche ist.

Zu Mittag probieren wir uns durch die berühmten Chengduer Snacks und flanieren im Anschluss über die bekannte Einkaufsstraße Chunxi Road.

Anschließend können wir uns wieder unter das Volk mischen. Wenn möglich geht der Drunken Master zu einem Konzert in die Konzerthalle der berühmten Little Bar. Und darf gerne begleitet werden. Der Meister liebt chinesische Rock- und Popmusik. Im Anschluss kann sich wer will mit uns noch ein bisschen in das Chengduer Nachleben stürzen.

# 贵州欢迎您



Verkatert (... ja, Genuss kann anstrengend sein) verabschieden wir uns am Morgen des **fünften Tages** von Chengdu und steigen in den modernen Schnellzug nach Guiyang. Nach etwa drei Stunden entspannter Fahrzeit durch sehenswerte Landschaften erreichen wir Guiyang, die Hauptstadt der Provinz Guizhou.

Die im Süden Sichuans angrenzende Provinz ist fast komplett vom Bergen bedeckt und damit gut von Rest des Landes abgeschottet. Diese besondere geografische Lage sorgte in

der Vergangenheit zu einer sagenhaft schlechten Erreichbarkeit. Was sich erst in den letzten Jahren durch den zunehmenden Ausbau des Luftverkehrs und den Anschluss an das nationale Schnellzugnetz änderte. In dieser naturgegebenen Abgeschlossenheit konnte sich eine wirklich besondere Küche entwickeln, zumal die Region auch sehr fruchtbar ist. In grober Betrachtung ist die Küche der Provinz der großen Sichuanküche, Chuancai, zugeordnet. Doch tatsächlich haben wir es hier mit einem eigenständigen Küchenstil, genannt Qiancai, zu tun. Die berühmtesten kulinarischen Aushängeschilder der Provinz sind im ganzen

Land bekannt und präsent. Zum einen wird der neben Wuliangye aus Yibin in Sichuan berühmteste chinesische Schnaps Maotai in Guizhou produziert. Unter Mao soll er das bevorzugte alkoholische Getränk bei Staatsempfängen gewesen sein. Zum anderen kommt Laoganma, die berühmteste fertige Würzsauce der Sichuanküche, eine stückige Paste aus fermentierten Bohnen und Chiliöl, aus der Provinz Guizhou.

Guizhou ist zudem eine recht arme Provinz. In China sagt man, in Guizhou gibt es keine dreihundert Meter flaches Land, keine drei Tage ohne Regen und die Menschen dort haben keine drei Groschen in der Tasche.

Erst in den letzten Jahren boomen einige größere Städte, allen voran die Hauptstadt Guiyang.

Unser Hotel liegt direkt am, durch den alten Stadtkern Guiyangs mäandernden, Nanming Fluss. Vom alten Bestand ist allerdings fast nichts mehr erhalten. Die Stadt hat fünf Millionen Einwohner, vor dreißig Jahren waren es vier Millionen weniger. In den dreißig Jahren hat sich die Stadt aber auch in der Fläche extrem ausgebreitet. Im alten Stadtkern kann man vieles gut erlaufen und hat dadurch fast den Eindruck, in einer Kleinstadt zu sein.



Nicht weit vom Hotel entfernt liegen nebeneinander zwei berühmte Nudelküchen. Der Guide Michelin hat Guiyang noch nicht kartiert. Zum Mittag können wir uns in eine der beiden Schlangen der Wartenden einreihen. Es gibt aber auch weniger gepriesene Nudelküchen, in denen man auch sehr gut essen kann.

Zum Abendessen gehen wir in ein Traditionsrestaurant aus der Region Kaili, um dessen Hauptgericht Saure Suppe Fisch zu essen. Der bescheidenen Meinung des Drunken Masters nach das wahrscheinlich beste chinesische Gericht überhaupt.

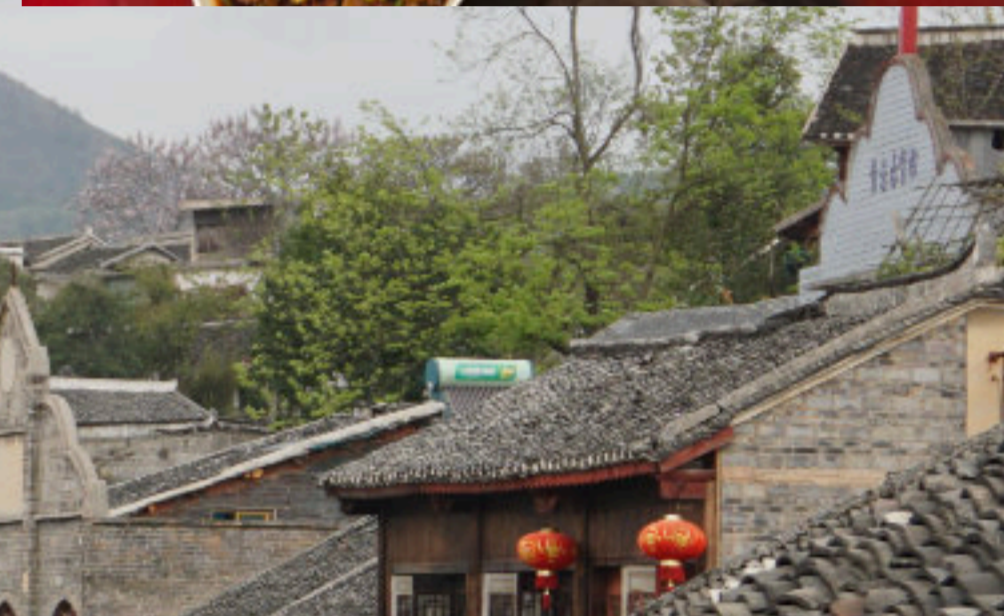
Den fröhlichen Abschluss des Tages finden wir, wer will, in der kleinen sympathischen Whisper Bar.



An **Tag Sechs** unserer Reise begeben wir uns auf einen Ausflug zur historischen Stadt Qingyan. Leckerer Mittagessen finden wir in den Gassen von Qingyan.

Zum Abendessen sind wir wieder zurück in Guiyang und speisen im wundervoll charmant rustikalen 289 Restaurant traditionelle Gerichte mit manchmal einer besonderen überraschenden Note.

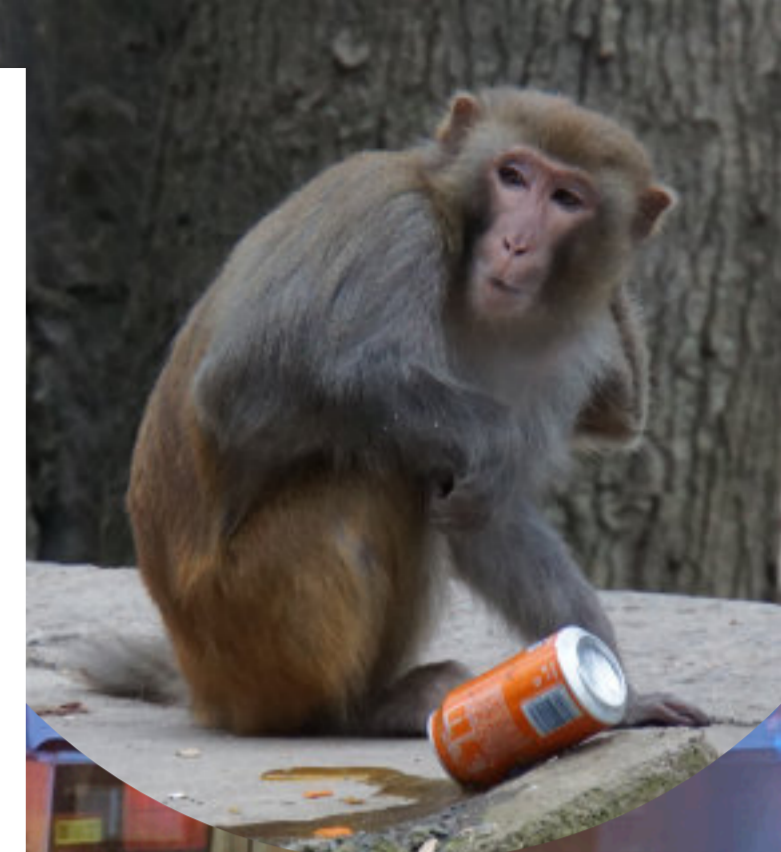
# 青岩镇





An unserem **siebenden Tag** begeben wir uns zum Qianlingshan Affen Park, der den nördlichen Abschluss des alten Stadtgebietes markiert. Auf dem Weg dahin müssen wir noch besondere regionale Snacks wie SiWawa, Streifen Baby, und frittierten Tofuball probieren, die es nur hier gibt.

Unseren letzten Abend in Guiyang beschließen wir mit einem KaoYu, einem Gegrillten Fisch, in einem wieder mal berühmten und beliebten Restaurant.





Mit dem Schnellzug geht es zu unserer nächsten Station: Chongqing. Die Fahrzeit dauert etwa zwei Stunden. Die Stadt, die in der Fläche eine Größe von Österreich hat, war bis 1997 Teil der Provinz Sichuan. Sie gilt mit 36 Millionen Einwohnern als die größte Stadt der Welt. Allerdings leben im dicht besiedelten Kerngebiet rund um den Zusammenfluss zweier Flüsse zum mächtigen YangziJiang nur etwa 8 Millionen Menschen.

Chongqing strahlt in seiner räumlichen Beengtheit und der Tatsache auf einem Berg erbaut wurden zu sein, was die Stadt zu einem dreidimensionalen Erlebnis macht (auf einem zweidimensionalen Stadtplan ist die Stadtstruktur nicht zu erfassen), eine drückende Energie und Intensität aus. Chongqing ist aufregend und anstrengend zugleich.

Kulinarisch sind wir in Chongqing wieder zurück in der Sichuan-Küche. Die Unterschiede zwischen den Küchenstilen beider Städte zeigen sich nur in Kleinigkeiten.

Nach ein paar Teigtaschen zum Mittagessen brechen wir als erstes mit unseren Erwartungen und unserem Bild von China als Teenation und besuchen ein Kaffeehaus in einem neu errichteten traditionellen Areal nahe des Flusses. Der Kaffeemeister

betrachtet Kaffee komplett aus chinesischer Perspektive und schafft es, eine ganz eigene Kaffeewelt zu bauen. Zudem ist er hier natürlich eine kleine Berühmtheit.

Auch Chongqing ist für seinen Feuertopf berühmt und so müssen wir natürlich noch einmal Feuertopf essen gehen. Das Feuertopf-Lokal, das wir am Abend besuchen, ist übrigens eine Empfehlung des Kaffeemeisters.



# 重庆



**Tag Neun** verbringen wir mit dem Erkunden der Halbinsel, die das Zentrum Chongqings bildet. Hier begeben wir uns in das verrückte bergauf bergab der engen Straßen und Treppen und schauen in die Häuserschluchten, für die Chongqing berühmt ist. Das Mittagessen findet sich auf der Straße.

Unseren letzten Abend in Chongqing beschließen wir mit einem traditionellen Mahl, uns inzwischen vertrauter Klassiker der Sichuan-Küche, in einem sympathischen Volksrestaurant.

Am Tag darauf, **Tag Zehn**, fahren wir mit dem Schnellzug wieder zurück nach Chengdu, der ersten wie auch letzten Station unserer kleinen kulinarischen Rundreise. Die Zugfahrt dauert etwa anderthalb Stunden.

Im entspannten Chengdu lassen wir unsere Reise langsam auslaufen. Wir haben Zeit, unsere Eindrücke zu sortieren, können noch ein paar Gerichte „abarbeiten“ und ein paar Einkäufe erledigen.

Wenn gewünscht, können wir am Nachmittag gemeinsam zum Teemarkt gehen und der Teehändlerin des Drunken Master einen Besuch abstatten.

Wer möchte, kommt noch einmal mit zu einem Konzert in die Little Bar.

Die Begleiter des Drunken Master sind inzwischen zu kleinen kulinarischen Chinaexperten gereift. Gerne geht der Drunken Master die verbleibenden Tage auf offene Essens- und Besichtigungswünsche seiner Begleiter ein, bevor wir uns am späten Abend des **elften und letzten Tages** langsam zum Flughafen begeben müssen, um unseren Rückflug anzutreten.

*\* Änderungen vorbehalten*



*„die Welt offenbart sich dem, der zu Fuß unterwegs ist“*

Werner Herzog

# WICHTIG!

Wir reisen als kleine großfamiliäre Reisegruppe. Der Reisestil des Drunken Master ist sehr individuell, sehr persönlich und nah am Geschehen. Wir gehen viel zu Fuß und fahren mit der Metro. Nur bei den genannten zwei Ausflügen nutzen wir einen gecharterten Kleinbus.

Auf dieser Reise begeben wir uns in das Hoheitsgebiet der Sichuanküche, eines sehr geschmacksintensiven Küchenstils, mit einigen recht scharfen Gerichten. Wer ein Problem mit Schärfe hat, sollte von dieser Reise lieber Abstand nehmen und warten bis wir eine Reise in eine kulinarisch mildere Gegend anbieten.

Für Veganer macht diese Reise leider keinen Sinn. Wer allerdings zwar kein Fleisch dafür aber gerne Fisch und Meeresfrüchte isst, wird bei dieser Reise auch viel entdecken und viel Freude haben.

Wir empfehlen die Teilnahme an unserem kulinarischen Einführungsabend in Leipzig im Vorfeld der Reise.

## Drunken Master Tours Essen-Entdeckungs-Reise

22. Oktober bis 03. November 2024

Frankfurt – Chengdu – Guiyang –  
Chongqing – Chengdu – Frankfurt

13-Tage-Reise (11 Tage im Land)

Reisepreis pro Person **3.960 €**

[Einzelzimmerzuschlag 380 €]

Einführungsabend 90 € (zzgl. Getränke)



Im Reisepreis sind folgende Leistungen enthalten:

Hinflug ab Frankfurt/Main nach Chengdu  
Rückflug ab Chengdu nach Frankfurt/Main

**Alle** innerchinesischen Bahnfahrten  
(2. Klasse) lt. Programm

**Alle** Transportkosten (Metro, Bus etc.) bei  
Unternehmungen als Gruppe lt. Programm

**Alle** Übernachtungen (DZ, inkl. Frühstück)

**Alle** Mittagessen und Abendessen als  
Gruppe lt. Programm

Die Essen begleitende Getränke (außer  
hochprozentiger Alkohol und in üblichem Rahmen)

**Alle** Eintrittsgelder bei Unternehmungen als  
Gruppe lt. Programm

Das offizielle Reiseprogramm (und so auch die  
Kostenübernahme) endet jeweils mit  
Beendigung des Abendessens und Rückkehr  
zum Hotel. Die Abende sind frei für eigene  
Unternehmungen.

Gerne kann man sich am Abend den  
Unternehmungen des Drunken Masters  
anschließen. Dies ist zunächst nicht mit  
Mehrkosten verbunden.

Folgende Leistungen sind nicht  
enthalten:

*Innerdeutscher Transfer nach und von  
Frankfurt/Main*

*Kosten für zusätzliche Getränke, Snacks,  
Nachtessen, Einkäufe und eigene  
Unternehmungen*

*Kosten für fakultative Angebote (z.B.  
Konzerttickets)*

*Persönliche Ausgaben*