

Ressort: Reisen

## Fernweh Reisefieber Spezial so z.B. China Peking

### Einkaufen und Essen mal anders

Beijing, 17.07.2020, 17:20 Uhr

**GDN** - Dieses Land erschlägt alles. Seine Fähigkeit, sozusagen aus dem Stand Gigantisches zu erschaffen, sorgt regelmäßig für Schlagzeilen. Die schiere Größe, Energie und Andersartigkeit des Landes lösen Erstaunen wie Einschüchterung aus. Reiseführer tun sich schwer ihre TOP 10 in 3- 8 Tagesreisen...

unterzubringen. Also nach Corona mal bummeln und schlemmen zu gehen in der wohl bekanntesten Einkaufsstraße von Peking, die Wangfujing lockert die Seele.

Wer glaubt, dass es im Zeitalter der Globalisierung überall das Gleiche zu kaufen gibt, darf sich überraschen lassen. Man sieht hier auch sehr viele chinesische Hauptstadttouristen, die von dem gewaltigen Warenangebot sich angelockt fühlen. Interessanter für Ausländer sind die drei Gassen in der Altstadt: die Dashalan mit ihren Traditionsläden, besonders auch für Seide, die Antiquitätengasse Liulichang und die nette Nanluogu Xiang mit preisgünstigen Designerläden; nicht zu vergessen sind die Einkaufszentren östlich der Innenstadt.

Bleiben wir jedoch im Zentrum, so ist der mit chinesischen Dächern gekrönte Einkaufstempel Beijing APM und der Department - Store an der Wangfujing für Einkaufswütige ein must have. Hier bieten Einzelhändler auf sieben Etagen Ihre Produkte an. Neben der internationalen Warenwelt ist traditionell und modern Chinesisches in Hülle und Fülle zu haben. Viktoria Secret, was erstaunt und Apple, was nicht erstaunt, sind ebenfalls vertreten. (ohne Wertung)

Es wird Zeit den kleinen Hunger zu stillen. Mittig der Wangfujing Einkaufsstraße biegt man nach rechts in den Donghuanen Nacht Markt ein. Nachts wird die ganze Straße von roten Lampions beleuchtet, dann herrscht hier geschäftiges Treiben. Auf ganzer Länge des Marktes reihten sich hübsch dekorierte Buden perlenkettengleich aneinander.

Für den kleinen Geldbeutel gibt es Dinge zu probieren, die der europäische Gaumen nicht gewöhnt und erst einmal verdauen muss. Neben Imbissen der Beijinger Küche sind Dutzende anderer Spezialitäten aus den Küchen verschiedener Landesteile vertreten, wie etwa Guoqiao

Mixian (Reisnudeln), Malatang (stark gewürztes scharfes Gericht im Tischkochtopf), Choudoufu (in stinkender Soße mariniertes Sojabohnenkäse), Goubuli Baozi (gedämpfte Teigbeutel mit Fleischfüllung der Marke Goubuli) und Bingtang Hulu (kandierte Früchte am Stiel).

Spinnen, Skorpione und Echsen frittiert werden ebenso angeboten, es gilt zu probieren.

Peking ist die Feinschmeckerhochburg des Nordens- und dies mehr denn je, nachdem die Schlichtheit der Mao-Ära Geschichte ist. Das Gaststättenangebot hat auch auf Grund der vielen in Peking arbeitenden Ausländer an Vielfalt und Qualität ständig zugenommen. Traditionell darf die Pekingente (kaaya) nicht fehlen und sie ist vor Ort besonders authentisch. Pekings bestes Entenlokal, (um wenigstens einen Vorschlag zu nennen) ist das Beijing Da Dong Roast Duck Restaurant. Der gute Ruf ist redlich erarbeitet. Das Fleisch und die Haut sind weniger fett als anderswo. Auch die übrigen Gerichte sind ein Genuss. Ebenso das elegant -moderne Ambiente mit dekorativen chinesischen Elementen.

**Bericht online:**

<https://www.germindailynews.com/bericht-123276/fernweh-reisefieber-spezial-so-zb-china-peking.html>

**Redaktion und Verantwortlichkeit:**

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Ekkehard Boldt

**Haftungsausschluss:**

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. Ekkehard Boldt

**Editorial program service of General News Agency:**

United Press Association, Inc.

3651 Lindell Road, Suite D168

Las Vegas, NV 89103, USA

(702) 943.0321 Local

(702) 943.0233 Facsimile

[info@unitedpressassociation.org](mailto:info@unitedpressassociation.org)

[info@gna24.com](mailto:info@gna24.com)

[www.gna24.com](http://www.gna24.com)