

Essensschlacht mit Essstäbchen: Der lustige Brauch des Prosperity Toss

Entdecken Sie die bunte Tradition des „Prosperity Toss“ zu Neujahr. Erfahren Sie, wie dieser fröhliche Brauch mit Stäbchen gute Wünsche und geselliges Beisammensein fördert!



Wer mit dem „Prosperity Toss“ nicht vertraut ist, einer beliebten kulinarischen Tradition zum chinesischen Neujahr, könnte sich wundern, ob er gerade in die seltsamste Essensschlacht der Welt geraten ist. Tatsächlich zeigt sich ein ungewöhnliches Bild: Die Gäste versammeln sich um den Tisch, während das Tischlaken ausgelegt wird, und halten ihre Essstäbchen fest in der Hand.

Eine festliche Tradition mit Bedeutung

Während jede Zutat auf den Teller gelegt wird, wird ein

Glücksspruch nach dem anderen ausgesprochen. Zunächst kommen die bunten Gemüse, dann die Rohfischscheiben, gefolgt von der Sauce und schließlich von Beilagen wie Nüssen und Wontons. Anschließend greifen alle gleichzeitig in den Salat, werfen die Zutaten sofort hoch in die Luft und rufen lautstark festliche Ausdrücke — alles in der Hoffnung, Glück für das kommende Jahr zu bringen.

„Einige der bekanntesten Glücksprüche sind Huat ah! (was Prosperität bedeutet), Xin nian kuai le! (Frohes neues Jahr) und Da ji da li! (großes Glück und großer Reichtum)“, erklärt Paul Liew, Inhaber von **Keng Eng Kee Seafood (KEK)**, einem empfohlenen Anbieter im Michelin Guide in Singapur, der eine Vielzahl köstlicher chinesischer Wohlfühlgerichte serviert. „Je höher man die Zutaten wirft, desto mehr Segen wünscht man sich. Aber es geht weniger um den Wettbewerb, sondern mehr um den Geist der Feier.“

Ursprung des Prosperity Toss

Der Prosperity Toss, auch bekannt als Yusheng oder Lou Sang, ist besonders in Singapur und Malaysia beliebt, wobei beide Länder behaupten, die moderne Version dieser Tradition erfunden zu haben. „Der Prosperity Toss oder Yusheng ist ein Gericht, das eng mit den Feierlichkeiten zum chinesischen Neujahr in Singapur verbunden ist“, so Liew weiter.

„Die singapurische Version von Yusheng, von der ich gelesen habe, stammt aus den 1960er Jahren und wurde von den vier Küchenchefs der damaligen Zeit, die als ‚Die vier himmlischen Könige‘ bekannt sind, ins Leben gerufen.“ Diese vier renommierten chinesischen Köche — Sin Leong, Hooi Kok Wai, Tham Yui Kai und Lau Yoke Pui — gelten als Pioniere der kantonesischen Küche in Singapur in den 1960er und 1970er Jahren. Man sagt, dass sie beschlossen, sieben Arten von buntem, gehacktem Gemüse sowie eine süß-saure Pflaumen-Tangerinen-Sauce zu den rohen Fischeiben hinzuzufügen, um den Prosperity Toss zu kreieren, den wir heute kennen und

lieben.

In Malaysia hingegen behaupten viele, dass das Gericht von Köchen, inspiriert von traditionellen Fischnudeln, in einem Restaurant namens Loke Ching Kee in Seremban City in den 1940er Jahren erfunden wurde. „Meiner Meinung nach stammt das Gericht von den Kantonesen in Malaysia“, sagt Aaron Khor, Küchenchef und Mitgründer von **Fifty Tales**, einem malaysischen chinesischen Restaurant, das tagsüber hausgemachte Nudeln und abends moderne malaysisch-chinesische Küche serviert. „Lou Sang wird gewöhnlich in großen Bankettrestaurants serviert und zusammen mit einer großen Gruppe von Personen, in der Regel zehn oder mehr, genossen.“

Die Debatte um den Ursprung

Dass die beiden Köche aus Singapur und Malaysia sich über den Ursprung des Prosperity Toss nicht einig sind, überrascht wenig, wenn man die Leidenschaft beider Nationen für das Essen kennt. Die beiden trafen sich 2024 bei einer Veranstaltung in Bangkok und verstanden sich sofort, da beide Restaurants für ihre chinesische Komfortküche bekannt sind. Doch wenn es um die Ursprünge des Prosperity Toss geht, wird keiner nachgeben.

„Es ist ein unterhaltsames Thema, das oft freundliche Debatten unter Feinschmeckern aus beiden Ländern entfacht“, sagt Liew. „Während es verschiedene Ansprüche gibt, glaube ich persönlich, dass die moderne Version des Prosperity Toss, so wie wir ihn heute kennen, hier in Singapur populär gemacht wurde.“

Khor fügt hinzu, dass solche Debatten nicht ungewöhnlich sind und es sich immer um einen freundlichen Austausch handelt. „Es ist dieselbe Frage wie bei Gerichten wie Rendang, Laksa und vielen anderen, die Singapur und Malaysia gemeinsam haben“, erklärt er. „Obwohl es wichtig ist, den Ursprung zu kennen, sollte man auch beachten, dass beide Länder einmal ein einziges Land waren und geografisch dicht beieinander liegen.“

(Die Debatte) wird meiner Meinung nach nie enden. Persönlich finde ich es spannend zu sehen, wie beide Länder ihre eigenen Wege haben, Dinge zu tun.“

Ein Fest des Geschmacks und des Spaßes

Obwohl der Prosperity Toss traditionell am siebten Tag des chinesischen Neujahrs, auch bekannt als „Der Geburtstag der Menschen“ (Renri), serviert wird, genießen es viele Festteilnehmer, ihre Teller mit Gemüse und rohen Fiskscheiben wann immer möglich während der Feiertage zu werfen. Liew erklärt, dass sein Vater Yusheng in den 1990er Jahren in die Speisekarte von KEK in Singapur eingeführt hat. Ihre Version hat sich im Laufe der Zeit entwickelt, aber die Kernelemente sind geblieben — dünn geschnittene Rohfiskscheiben mit geraspelttem Gemüse wie Karotten und Rettichen sowie einer Vielzahl von Beigaben wie Qualle, eingelegtem Ingwer, Erdnüssen und Sesamsamen.

Das Geheimnis eines gelungenen Toss liegt jedoch in der Sauce, und die meisten Restaurants haben ihr eigenes Rezept. „Ein guter Prosperity Toss ist alles eine Frage des Gleichgewichts zwischen den Texturen des Gemüses, der Knusprigkeit der Erdnüsse und der richtigen Menge an Yusheng-Sauce (die in unserer Küche hergestellt wird)“, erklärt er. Liew, der zusammen mit seiner Familie das Servicepersonal leitet, während sein Bruder Wayne Liew die Küche führt, merkt an, dass der Toss nicht nur Spaß macht, sondern auch für den Geschmack wichtig ist. Ein guter Toss ermöglicht es dem geraspelten Gemüse, ihre Feuchtigkeit freizusetzen, die gut mit der Sauce bindet.

Globale Verbreitung des Prosperity Toss

Inzwischen hat Khor sein noch junges Restaurant, das er zusammen mit seinen beiden Freunden Aaron Phua und Bimmy Soh gegründet hat, während des diesjährigen chinesischen Neujahrs eingeführt. Das „Fifty Tales Yee Sang“, besteht aus frischen Gemüsesorten wie Radieschen, Karotten, weißen

Rettichen, Gurken, rotem Kohl, eingelegtem Gemüse und frittiertem Yamswurzel, und wird mit einer hausgemachten Sauce aus gesalzenem Calamansi (einer Zitrusfrucht), Guave, Fünf-Gewürze-Pulver und Pflaumen verfeinert. „Letztes Jahr haben wir den Yee Sang mit eingelegtem rohem Schnapper gemacht. In diesem Jahr haben wir es auf die nächste Stufe gebracht, indem wir ihn mit Abalone servieren“, sagt Khor.

Heutzutage wird das Gericht weit über Malaysia und Singapur hinaus serviert. Chinesische Restaurants auf der ganzen Welt — von San Francisco bis Hongkong — haben begonnen, den Trend aufzugreifen und ihre eigenen Variationen des Prosperity Toss während des chinesischen Neujahrs anzubieten. Beispielsweise serviert der Hongkong-kanadische Koch Susur Lee in seinem Restaurant in Toronto das „Singapore Slaw“, inspiriert vom Prosperity Toss, das zu seinen bekanntesten Gerichten gehört. Es besteht aus zwei Dutzend Zutaten, darunter frittierte Taro-Nudeln, gebratene Vermicelli, Perilla-Blätter und ein fruchtiges Dressing.

Der Spaß und die Herausforderungen des Prosperity Toss

Heutzutage bleibt der Prosperity Toss ein äußerst bedeutungsvolles Ritual für das chinesische Neujahr in Singapur und Malaysia. Beide Köche betonen, dass die Tradition auch unter den jüngeren Generationen beliebt bleibt. „Ohne den Toss zu Beginn des Essens würden wir nicht das chinesische Neujahr feiern“, sagt Khor. „Jede Zusammenkunft, jedes Abendessen mit unserer Familie in dieser festlichen Jahreszeit muss den Prosperity Toss beinhalten.“

Und was ist sein persönlicher Rekord? Der Koch erzählt, dass er einmal an einem einzigen Tag drei Prosperity Toss gegessen hat. „Ich meine, ich mag Salate, aber nicht so viele“, sagt Khor schmunzelnd.

Liew hebt hervor, dass es sich um so viel mehr handelt als nur

um ein Gericht. „Es ist ein Ritual, das die Menschen zusammenbringt und Einheit symbolisiert ... sowie den Neuanfang willkommen heißt“, erklärt er.

Sogar sein Vater, bekannt für seine strenge und ernsthafte Art, nimmt an der chaotischen Tradition teil. „Es ist etwas, das ihm sehr wichtig ist, auch wenn er es nicht laut zeigt“, sagt Liew. „Er würde mitmachen, aber wahrscheinlich etwas zurückhaltender sein beim Tossen ... Ich habe das Gefühl, dass er sich jetzt mehr animiert, wenn die Enkelkinder um ihn sind. Der Toss ist eine so fröhliche Tradition, die eine andere Seite in jedem herausholt, egal wie ernst sie sind.“

Die einzige Herausforderung bei diesem fröhlichen Essensspiel? Die Aufräumarbeiten. „Es kann ganz schön chaotisch werden, besonders wenn viele Menschen am Tisch sitzen“, lacht Liew. „Die Zutaten können wild durch die Gegend fliegen, und manchmal gibt es ein wenig Gedränge, damit jeder mitmachen kann. Diese Zutaten finden sich am Ende unseres Essensservice vielleicht sogar an der Deckenlampe wieder. Aber das gehört zum Spaß dazu. Je höher man wirft, desto größer das Glück, also ist es immer ein gutes Lachen zu sehen, wer seine Zutaten am höchsten wirft. Natürlich alles in guter Stimmung.“

Details	
Quellen	• edition.cnn.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at