

Chinesisches Mondfest

Nach Neujahr der wichtigste Feiertag der Familien in China

Eine der Legenden zum Mondfest erzählt, dass früher die zehn Sonnen des Ostens abwechselnd um die Erde kreisten. Weil ihnen aber langweilig wurde, entschieden sie eines Morgens, nur noch gemeinsam aufzugehen. So kam es, dass Erde und Ernten verdorrten und die Menschen hungerten. Um die Menschen vor dem Verhungern zu retten, schoss der berühmte Bogenschütze Hou Yi neun der zehn Sonnen mit Pfeil und Bogen vom Himmel.

Die Göttin des Westens erfuhr von der guten Tat und schenkte Hou Yi zur Belohnung ein Unsterblichkeits-Elixier.

Allerdings trank dessen neugierige Frau, Chang E, heimlich das Elixier. Kaum hatte sie es hinuntergeschluckt, wurde ihr Körper leichter und leichter und sie schwebte zum Himmel empor bis zum Mond. Seitdem lebt Chang E als "Frau im Mond" in ihrem Mondpalast.



Zum Erntedank und zum Gedenken an Hou Yi und seine Frau Chang E bringen die Chinesen am Mitt Herbstfest dem Mond Opfergaben.



Das Mondfest findet jährlich am 15. Tag des 8. Mondmonats nach dem chinesischen Kalender statt. Am Abend sitzen Familie und Freunde zusammen, essen Mondkuchen ("Yuebing"), schauen gemeinsam zum Mond und denken an die, die nicht dabei sein können.

Diejenigen, die nicht nach Hause fahren können, sehen zum Mond und denken an Familie und Freunde in der Heimat.

Im Jahr 2010 feiern die Chinesen das Mondfest am 22. September.

Familie Tang lädt Sie ein zum Mondfest

im Restaurant Peking Ente am Samstag den 25. September um 19 Uhr. Feiern Sie mit uns und genießen Sie ein besonderes Menü abseits unserer Hauskarte. Erleben Sie „China in Berlin“ und speisen Sie zum Mondfest wie in Peking.

中秋套餐 – Ihr Mondfest-Menü



- 前餐** **Vorspeise**
 - 麻辣牛肉絲** Rindfleisch gewürzt mit Chili, Blumenpfeffer und Sesam, scharf 🌶️🌶️
 - 海帶沙拉** Seetang-Salat mit Sojasprossen, Möhren und Koriander
 - 嗆黃瓜** Frische Gurken eingelegt in leichter Blumenpfeffer-Essig-Sauce 🌶️
 - 紅油鮮蝦餃** Jiaozi: Mama Tangs berühmte gedünstete Peking-Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen, Hackfleisch und Schnittlauch, serviert in Chiliöl-Sauce und Knoblauch, bestreut mit grob gemahlene Erdnüssen 🌶️🌶️

Jiaozi sind ein Nationalgericht. Manche vergleichen die chinesische Seele mit Jiaozi: „Außen einfach, innen vielfältig.“
- 正餐** **Hauptgang**
 - 豪油蝦球** Garnelen gebraten mit Koriander und Frühlingszwiebeln in Tomaten- und Austern-Sauce
 - 紅燜牛肉** Gulasch aus Peking: Rindfleisch geschmort mit Kartoffeln in Rotwein in Mama Tangs dunkler Sauce
 - 咖喱雞丁** Zartes Hühnerfleisch aus der Keule geschmort mit Paprika und Zwiebeln in Curry-Sauce
 - 炸茄盒** Aubergine in Scheiben geschnitten, gefüllt mit Hackfleisch und Schnittlauch, im Teigmantel knusprig gebacken, dazu eine scharfe Knoblauch-Sauce 🌶️🌶️
 - 肉夾饅** Roujiamo: (Chinesischer Kebab): Selbstgebackene Fladenbrötchen gefüllt mit geschmortem Schweinefleisch, Peperoni und Frühlingszwiebeln
- 甜點** **Dessert**
 - 楊枝金露** Leckerer kühles Mango-Süppchen mit Mango-Sorbet

Menü-Preis pro Person: 24,90 Euro.

Die Anzahl der Plätze ist begrenzt auf fünfzig. Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter tang@peking-ente-berlin.de oder 030/229 45 23. Wir beginnen um 19.30 Uhr mit der Vorspeise und bitten um Ihr Erscheinen gegen 19.00 Uhr.

Für große Familien und viele Freunde (6-10 Personen) halten wir gerne einen von vier klassischen chinesischen runden Tischen bereit.

Wir freuen uns auf Sie und versüßen Ihr Mondfest mit einem chinesischen Geschenk!

Ihre Familie Tang und das Team der Peking Ente Berlin