

## CLIMATE China Lunch

# Klimawandel als Chance: Innovative Ansätze zur Energieversorgung in China und Taiwan



Join the Zoom meeting here

### *chinnotopia*-Team

Dr. Josie-Marie Perkuhn, Universität Trier

Dr. Tania Becker, TU Berlin

Nancy Wilms, PhD

Sven Pabis, Ruhr-Universität Bochum



Copyright: Pexels

Monday,  
12th June 2023  
12.15 - 13.45 CET

The Climate China Lunch is an interdisciplinary discussion forum on current issues of Climate Change in China.

As part of our German-Chinese alumni project URBANI[XX], we invite all students, lecturers and researchers as well as guests to attend our short virtual lectures and shared discussions.

The event will take place online via zoom in Germany.

## CLIMATE China Lunch

### **Klimawandel als Chance: Innovative Ansätze zur Energieversorgung in China und Taiwan**

#### *chinnotopia*-Team

Dr. Josie-Marie Perkuhn, Universität Trier  
Dr. Tania Becker, TU Berlin  
Nancy Wilms, PhD  
Sven Pabis, Ruhr-Universität Bochum

Die Herausforderung des Klimawandels bietet innovative Möglichkeiten für eine nachhaltige Energieversorgung in China und Taiwan. Die Bedeutung erneuerbarer Energietechnologien wie Wind-, Wasser- und Solarenergie nimmt zu, da Gesellschaften weltweit gleichermaßen vom Klimawandel betroffen sind. Chinas Ziel, bis 2060 Klimaneutralität zu erreichen, zusammen mit seiner beträchtlichen Energieproduktion pro Kopf, unterstreicht die Bedeutung des Übergangs zu emissionsfreien Lösungen. Auch Taiwan konzentriert sich auf effiziente Technologien und Windkraft, um den Verbrauch zu reduzieren und eine nachhaltige Energiemischung zu gewährleisten. Die China Lunch-Veranstaltung untersucht die Rolle erneuerbarer Energien und künstlicher Intelligenz bei der Bewältigung der Herausforderungen des Klimawandels in China und Taiwan.



Entwachsen ist die Forschungsthematik aus der gemeinsamen chinnotopia Online-Feature-Reihe (2020-2022) zur utopischen und dystopischer Innovationslandschaft Chinas mit der Erweiterung auf Taiwans Rolle als Pionier für innovationstechnologische Entwicklungen. .

## Your Recipe

### *Mapo doufu meiyou rou* (麻婆豆腐没有肉)

Ma Po Dou Fu ist ein klassisches Rezept aus der Provinz Szechuan im Südwesten Chinas. Die Küche Szechuans ist bekannt für ihre Chilischärfe und vor allem für den gleichnamigen Pfeffer. Eigentlich ist Szechuan-Pfeffer kein Pfeffer, sondern die Samenkapsel eines Rautengewächses, das mit den Zitruspflanzen verwandt ist. Seine zitronige Schärfe in Verbindung mit einem leichten Taubheitsgefühl auf der Zunge machen ihn zu einem ungewohnten, aber sehr reizvollen Geschmackserlebnis. Eine unverzichtbare Zutat ist auch Toban Djan, die salzige pastenartige Sauce aus Chilischoten und fermentierten Bohnen. Man nennt sie auch die „Seele der Szechuan Küche“. Zusammen mit Schwarzer-Bohnen-Knoblauch-Sauce gibt sie Mapo-Tofu den unvergleichlichen Geschmack.

#### Infos zum Rezept

- Chili-Bohnen-Sauce (Toban Djan) und Schwarze-Bohnen-Knoblauch-Sauce gibt es z. B. von Lee Kum Kee online oder im Asiamarkt zu kaufen.
- 8–10 getrocknete Shiitake-Pilze\* 30 Minuten in heißem Wasser eingeweichen und dann ganz fein schneiden. Die Pilze werden nur kurz angebraten. Als Geschmacksbooster zusätzlich 1 TL Schwarze-Bohnen-Knoblauch-Sauce einrühren. Statt Hühnerbrühe Gemüsebrühe verwenden.
- Tofu in 2 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden.
- Eine Pfanne oder einen Wok auf hoher Stufe erhitzen, Öl hineingeben und durch Schwenken gleichmäßig verteilen. Pilze darin scharf anbraten, dabei mit einem Holzspatel immer wieder zerdrücken, sodass es krümelig wird. Sie sollten leicht gebräunt, aber nicht trocken sein. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren, Chili-Bohnen-Paste hineingeben und ca. 30 Sekunden pfannenrühren, bis das Öl sich rot färbt. Schwarze-Bohnen-Knoblauch-Sauce und Chiliöl hinzugeben.
- Pflanzliche Brühe angießen, alles gut verrühren und die Tofuwürfel hinzufügen. Vorsichtig vermischen, damit der Tofu nicht bricht. Mit Zucker und Sojasauce würzen, abschmecken und 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.
- Frühlingszwiebeln hinzugeben. Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser verrühren und unter vorsichtigem Rühren in die Pfanne geben, bis die Sauce leicht andickt und die Zutaten mit einer glänzenden Schicht überzogen sind.
- Mit Szechuan-Pfeffer bestreuen und sofort servieren. Dazu frisch gedämpften Jasminreis reichen.