Chi-Go-Topf

qìguō (chin.)

Beschreibung

Der Chi-Go-Topf ist ein traditionelles chinesisches Dämpfgefäß, das vor allem in Yunnan verbreitet ist. Er besteht aus zwei ineinandergreifenden Töpfen, wobei der obere Topf ein geschlossenes Tongefäß mit Deckel und einer zentralen, kaminartigen Öffnung im Boden darstellt. Durch diese Konstruktion wird das Gargut besonders schonend und aromatisch gegart.In anderen Teilen Chinas ist er weniger geläufig und oft nur in spezialisierten Läden oder über Importe erhältlich. Unter dem Namen qìguō - wörtlich »Dampftopf« - begegnet er Liebhabern echter Regionalgerichte am ehesten.

Funktionsprinzip

Der untere Topf wird mit Wasser gefüllt und auf eine Hitzequelle gestellt. Im oberen Tontopf erhitzt sich das Wasser durch die kaminförmige Öffnung und steigt als Wasserdampf in die Garraumkammer. Dort umfließt der Dampf das Gargut, bevor er im Deckel kondensiert und als Wasser an den Wänden zurückläuft. Diese geschlossene Dampfzirkulation erhält Aromen, Nährstoffe und Feuchtigkeit besonders gut.

Oberer Topf

- Rundes Tongefäß mit dicht schließendem Deckel
- Kaminförmige Öffnung im Boden, die wie ein Trichter geformt ist

Unterer Topf

- Auffangschale aus Ton oder Metall für das Wasser
- Optimale Füllhöhe bis knapp unter die Kaminspitze

Materialvarianten

- Naturton oder glasiertes Keramik für gleichmäßige Wärmespeicherung
- Modern auch hitzebeständige Metalle oder Emaille-Ausführungen

Verwendung

Der Chi-Go-Topf ist ein traditionelles Kochgeschirr zum schonenden Dämpfen der Zutaten.Wer keinen Chi-Go-Topf hat, kann die Zutaten in eine feuerfeste Schale geben und diese in einengroßen, mit etwas Wasser gefüllten Schnellkochtopf stellen. Den Deckel des Schnellkochtopfsohne Gummiring auflegen und den Topf nicht verschließen. So kann der Dampf entweichen. Diese Methode bringt jedoch nicht ganz dasselbe Ergebnis wie der ChiGo-Topf.

Typische Anwendungen

- Dünsten von zarten Fleischscheiben, Fischfilets und Meeresfrüchten
- Garen von Pilzen, Blattgemüse und Wurzelgemüse
- Schmorgerichte mit Brühe, die durch den Dampf zusätzliche Tiefe erhalten
- Portionsgerichte, die direkt im Obertopf serviert werden

Pflege und Tipps

- Vor dem ersten Gebrauch Topf und Deckel in lauwarmem Wasser einweichen, um feine Risse zu schließen
- Nur mit warmem Wasser und weicher Bürste reinigen; aggressive Reinigungsmittel vermeiden

© 2026 coquina.de

- Nach dem Spülen offen an der Luft trocknen lassen, um Restfeuchtigkeit entweichen zu lassen

- Beim Betrieb darauf achten, dass der Wasserstand im Untertopf immer mindestens die Kaminspitze erreicht

© 2026 coquina.de