Nr. 05/2017 16. März 2017

Taiwan will 2025 atomkraftfrei werden

Nach einer Demonstration mehrerer Anti-Kernkraft-Gruppen am 11. März äußerten sich Präsidentin Tsai Ing-wen und Premierminister Lin Chuang noch am selben Abend via Facebook zu den Plänen der Regierung, bis 2025 aus der Kernenergie auszusteigen. Bis dahin solle der Umstieg auf saubere und nachhaltige Energien gelingen, so die Staatspräsidentin. Wie Premierminister Lin ausführte, bestehe über die Energiewende als langfristiges Ziel ein allgemeiner Konsens.

Die taiwanische Regierung arbeitet derzeit intensiv am Ausbau erneuerbarer Energien. Ihr Anteil an der gesamten Stromerzeugung wuchs im letzten Jahr um 21,2 Prozent und erreichte mit 12,69 Terawattstunden (TWh) einen neuen Höchststand. Durch eine erste Revision des Stromgesetzes zu Jahresbeginn wurden außerdem die Voraussetzungen für eine solide Entwicklung grüner Energien geschaffen. Bis zum Jahr 2025 will die Regierung deren Anteil auf 20 Prozent erhöhen.

(Offshore-Windkraftanlagen)

„Eines Tages wird es hunderte Windkraftanlagen in der Taiwan-Straße geben“, so die Präsidentin. „Unsere Dächer und Fabriksgebäude, aber auch Brachflächen und Wasserreservoirs werden zukünftig mit Solarmodulen bestückt sein. Eines Tages werden wir Energie aus Erdwärme gewinnen und unsere Schweinefarmen über Biogasanlagen verfügen.“ Das sei dann der Tag, so Präsidentin Tsai, an dem eine kernkraft-freie Heimat 2025 Realität werde.

Premierminister Lin bemerkte dazu, dass der Umstieg auf grüne Energien mehrere Ziele verfolge, darunter den Schutz der Bevölkerung vor nuklearen Risiken und eine Verringerung der Umweltbelastung durch nukleare Abfälle und Luftverschmutzung. „Vor allem aber wollen wir Taiwans Nachhaltigkeit sicherstellen. Mit der Überarbeitung des Stromgesetzes haben wir einen großen Schritt zur Energiewende bereits geschafft“, so der Premierminister. „Auch in Zukunft werden wir die Entwicklung grüner Energien in Taiwan stetig und transparent vorantreiben. Nicht nur, um im Jahr 2025 einen Anteil von 20 Prozent zu erreichen, sondern auch, um für Wirtschaftsleistung und Arbeitsplätze zu sorgen und die allgemeine Lebensqualität zu erhöhen.“

Taiwan International Orchids Show in Tainan eröffnet

Als eine der drei weltgrößten Orchideenausstellungen wurde die *Taiwan International Orchids Show* dieses Jahr vom 4. bis zum 14. März in Tainan abgehalten. Veranstaltungsort war die Taiwan Orchid Plantation, wo mehr als 20.000 Orchideen präsentiert wurden, 2.000 Pflanzen aus aller Welt waren für Wettbewerbe nominiert. Außerdem konnten die Besucher auch mehr als 500 neue Züchtungen bestaunen.

Taiwans Orchideen genießen weltweites Ansehen. Durch künstliche Befruchtung lassen sich die unterschiedlicher Arten miteinander kreuzen. Die Orchideen gelten als Aushängeschilder der taiwanischen Landwirtschaft, wobei auch die

(Über 20.000 Orchideen wurden bei der Taiwan International Orchids Show präsentiert)

Vielfalt der taiwanischen Orchideen einzigartig ist: Nicht umsonst genießt Taiwan einen Ruf als „Königreich der Orchideen“. Sie sind auch eine wichtige Branche der taiwanischen Exportindustrie: 2016 produzierte Taiwan Orchideen im Wert von 170 Millionen Euro, einen Großteil – 150 Millionen Euro – für das Ausland. Exportiert wird vor allem die Gattung Phalaenopsis mit den USA, Japan und der EU als wichtigsten Absatzmärkten.

(Eine Phalaenopsis der Fuller's Orchids Nursery aus Tainan wurde zum diesjährigen Gesamtsieger gekürt. Bild: Taiwan Chamber of Commerce)

Asiens größte Messe für Werkzeugmaschinen in Taipei

Die diesjährige *Taipei International Machine Tool Show (TIMTOS)* fand vom 10. bis 16. März in Taipei statt. Mit rund 1.100 teilnehmenden Unternehmen aus dem In- und Ausland, sowie 5.430 Messeständen konnten die Veranstalter einen neuen Höchststand verzeichnen. Die im zweijährigen Turnus abgehaltene *TIMTOS* ist die größte internationale Messeveranstaltung Taiwans und die zweitgrößte Asiens.

Im Rahmen der „Fünf plus Zwei“-Initiative möchte die taiwanische Regierung den Ausbau von Zukunftsindustrien wie beispielsweise „intelligente Maschinen“ vorantreiben. Mit den heurigen Schwerpunkten „Industrie 4.0“ und „intelligenter Produktion“ griff *TIMTOS* die Pläne der Regierung auf und präsentierte intelligente Werkzeugmaschinen und intelligente Automatisierung von Verarbeitungslinien. Diese bieten ganzheitliche Lösungen für die Bereiche „intelligente Produktion“, „intelligente Fabriken“ und „Industrie 4.0“.

Taiwanische Werkzeugmaschinen gelten schon lange als „Mutter aller Maschinen“: Die Branche ist Grundlage der Fertigungsindustrie und weltweit wichtiger Lieferant für Komponenten. 2016 exportierte Taiwan Werkzeugmaschinen im Umfang von rund 2,9 Milliarden Euro und ist damit das fünftgrößte Exportland weltweit.

Gogoro: Elektroscooter aus Taiwan

Ganz im Zeichen des weltweiten Trends zu mehr Umweltschutz präsentieren sich Elektroscooter: Anders als handelsübliche Mopeds mit Verbrennungsmotor verursachen diese bei der Fahrt keine Abgase und sind damit eines der umweltfreundlichsten Verkehrsmittel überhaupt. Von der Republik China (Taiwan) wird daher der Umstieg von luftverschmutzenden Zwei-Taktern auf Elektro-Mopeds besonders gefördert. Auch die Entwicklung der entsprechenden Industrie zählt zu den wichtigsten Plänen der Regierung.

(Die taiwanische Regierung fördert den Umstieg auf Elektroscooter)

Bei 23 Millionen Einwohnern und 14 Millionen Mopeds machen die 60.000 Elektroscooter derzeit nur einen kleinen Anteil aus. Das Marktpotential ist dennoch groß: Neben finanziellen Anreizen möchte die taiwanische Regierung auch den Ausbau der entsprechenden Infrastruktur vorantreiben. In den sechs regierungsunmittelbaren Städten sollen Stationen zum Laden oder Tausch der Akkus im Abstand von einem Kilometer entstehen. Auch in ländlichen und touristischen Gebieten könnten solche Investitionen die Nachfrage nach Elektrorollern ankurbeln. Im Jahr 2021 sollen so 200.000 Elektroscooter verkauft werden, 2016 waren es noch 40.000.

Seit 1999 fördert Taiwan Elektroscooter. Für das Jahr 2016 verdoppelten sich die Verkaufszahlen gegenüber dem Vorjahr. Von den 20.000 verkauften Fahrzeugen entfallen 13.000 auf die Marke Gogoro. Auf dem zweiten Platz folgt China Motor Corporation (CMC) mit 4.600 Scootern.

Seit der Markteinführung vor weniger als zwei Jahren verkaufte Gogoro als taiwanischer Marktführer bislang 17.000 seiner Elektroroller. Im Sommer 2016 begann das Unternehmen nach Europa zu expandieren: Potentielle Kunden konnten sich fortan in Amsterdam selbst von dem hervorragenden Design überzeugen. In Zusammenarbeit mit der Bosch-Tochter COUP verkaufte Gogoro 200 Scooter nach Berlin, wo diese seit dem zweiten Halbjahr 2016 zur Leihe bereit stehen. Ähnlich wie beim YouBike in Taiwan kann die Rückgabe anschließend an einem anderen Ort erfolgen. Nach positiven Rückmeldungen planen die Unternehmen nun eine vertiefte Kooperation und Ausweitung des Angebots auf andere Städte Deutschlands.

Taiwan auf Platz 1 der Kulinarik-Reiseziele bei CNN

So geschehen im Juni 2015 bei einer Online-Abstimmung auf Facebook, als Taiwan mit 8242 Stimmen zum beliebtesten Kulinarik-Reiseziel der Welt gewählt wurde.

Als Motivation für die Abstimmung gab CNN an, dass Touristen bei ihren Reisen viel Wert auf das kulinarische Angebot vor Ort legen. Die Küche Taiwans vereine vielfältige Einflüsse, so der Sender: Die Minnan-, Hakka- und Teochew-Küchen Festlandchinas, aber auch japanische Gerichte spielen eine wichtige Rolle. Außerdem verfügt Taiwan über eine Vielzahl von Straßensnacks, die es vielen Besuchern schwer machen, sich auf lediglich drei Mahlzeiten am Tag zu beschränken. Ein kulinarischer Genuss entlang der Reiseroute ist somit garantiert!

Für Liebhaber von Straßenküchen veröffentlichte CNN daher eine Liste mit 40 taiwanischen Snacks, die jeder Besucher probieren sollte. Auf den ersten drei Plätzen landeten dabei Lu-Rou-Fan (Geschmortes Schweinefleisch auf Reis), Niu-Rou-Mian (Nudelsuppe mit Rindfleisch) und O-A-Chian (Austern-Omelett).

(Lu-Rou-Fan: geschmortes Schweinefleisch auf Reis)

Lu-Rou-Fan entstammt dem einfachen Leben der Taiwaner in der Vergangenheit: Fleischstücke und Schweinehaut wurden mit Frühlingszwiebel und Gewürzen angebraten und anschließend mit Sojasauce in einem Topf gekocht. Auf Reis angerichtet steht das Gericht seiner Einfachheit zum Trotz heute nahezu stellvertretend für die Kulinarik Taiwans.

(Niu-Rou-Mian: Nudelsuppe mit Rindfleisch)

Die Rindfleisch-Nudelsuppe Niu-Rou-Mian wird in zahlreichen Varianten im ganzen Land gegessen. Nach gängiger Überlieferung wurde das Gericht von Soldaten aus Festlandchina nach Taiwan mitgebracht und in Erinnerung an ihre Heimat dort weiterentwickelt. Heute ist Niu-Rou-Mian ein beliebtes Alltagsgericht der Taiwaner.

(O-A-Chian: Omelett mit Austern)

Die Geschichte von O-A-Chian reicht sogar bis zu jener Zeit zurück, als der Feldherr Koxinga in Taiwan gegen die Niederländer kämpfte. Als in seiner Armee der Proviant knapp wurde, bereitete Koxinga zusammen mit seinem Gefolge kurzerhand ein schmackhaftes Omelett aus gemahlenen Süßkartoffeln, Gemüse und frischen Austern zu. Das moderne Gericht O-A-Chian war damit geboren.

(Gegrillter Tintenfisch)

Ebenfalls auf die Liste von CNN schafften es der bei Touristen bekannte Stinky Tofu und die Xiao-Long-Bao genannten Teigtaschen von Din-Tai-Fung. Je intensiver der Geruch des Stinky Tofu dabei ist, desto besser soll er schmecken: Viele ausländische Besucher wagen es daher zunächst nicht zu probieren, finden aber nach einer Kostprobe Gefallen an seinem besonderen Geschmack.

(Stinky Tofu)

Das Restaurant Din-Tai-Fung ist international für seine Xiao-Long-Bao bekannt: Der frisch-süße Geschmack der Fleischbrühe in den Teigtaschen hinterlässt im Mund einen angenehmen Geschmack. Viele Feinschmecker nehmen dafür sogar die langen Schlangen vor dem Lokal in Kauf, die das Stadtbild von Taipei auf eine interessante Art bereichern.

(Xiao-Long-Bao)

(Wassereis mit Mango)

(Backhendl taiwanische Art)

Selbstverständlich können wir in einem Artikel die Vielfalt der taiwanischen Straßensnacks nicht ausreichend würdigen. Aber selbst seitenlange Beschreibungen können das Probieren vor Ort nicht ersetzen. Die taiwanische Straßenküche ist günstig – für eine Mahlzeit sind etwa vier bis fünf Euro zu veranschlagen – und vereint die Besonderheiten und Geschmacksrichtungen unterschiedlichster Regionen. Für Besucher bietet sich so die Möglichkeit, nicht nur regionale Spezialitäten, sondern gleichzeitig auch Kultur, Land und Leute besser kennenzulernen. Wenn Sie also nach Taiwan reisen, sollten Sie die einzigartige Küche Taiwans keinesfalls verpassen!

(Fadennudeln mit Innereien)

(Bubble Tea)