Von Snacks zu ASMR-Star: Wang Yuxian revolutioniert die Esskultur!

Wang Yuxian, eine Restaurantbesitzerin in China, steigert mit ASMR-Streams die Einnahmen durch kreative Zubereitung von Hühnermägen.

Leshan, Sichuan, China - Wang Yuxian, eine über 30-jährige Unternehmerin aus Leshan, Sichuan, hat mit ihrem Restaurant, das lokale Spezialitäten wie Hühnermägen, Kaninchenfleisch und Entenzunge serviert, in kurzer Zeit erhebliches Aufsehen erregt. Gemeinsam mit ihrem Freund Yang Yanli führte sie Anfang 2025 einen Rückgang der Einnahmen. Doch ein kreativer Schachzug sollte ihre Geschäfte wiederbeleben.

Im März 2025 postete Wang ein Video, in dem sie Hühnermagenfedern rupft, welches schnell viral ging. Es erzielte mehr als 5 Millionen Aufrufe. Sie begann, diesen Prozess täglich live zu streamen und erzeugte dabei ein ASMR-Erlebnis durch den Einsatz eines Tonverstärkers. Die Live-Streams zogen über

12.000 Zuschauer an, mit einer durchschnittlichen Verweildauer von 38 Minuten, insbesondere spät in der Nacht. Einige Zuschauer berichteten, dass ihnen die Streams bei Schlaflosigkeit halfen.

Gesunde Köstlichkeiten aus Hühnermägen

Hühnermägen sind nicht nur ein interessantes Gericht, sondern auch äußerst nährstoffreich und schmackhaft. Sie enthalten etwa 20 Gramm Eiweiß pro 85-Gramm-Portion und weniger als 3 Gramm Fett. Darüber hinaus sind sie eine der günstigsten Eiweißquellen und oft für wenige Euro pro Kilogramm erhältlich. Zu den wichtigsten Nährstoffen gehören Vitamin B12, Niacin, Cholin, Eisen, Selen und Zink. Wang und Yang verkaufen eine 250-g-Portion ihrer Hühnermägen für 26 Yuan, was in etwa 90.000 VND entspricht.

Es gibt verschiedene Zubereitungsmethoden für Hühnermägen, darunter:

- Kochen und Schmoren: 30-45 Minuten mit Salz, Knoblauch und Gewürzen.
- Frittieren: In gewürztem Mehl wälzen und goldbraun frittieren.
- Anbraten oder Pfannenrühren: In Scheiben schneiden und mit Zwiebeln und Paprika braten.
- Grillen: In Sojasauce, Knoblauch und Essig marinieren und grillen.
- Langsam garen: Mit Brühe und Gemüse in einen Schongarer geben.

Geschäftserfolg durch Kreativität

Durch die nächtlichen Live-Streams stieg der Umsatz von Wangs Restaurant deutlich an. Ihr monatliches Einkommen mit Yang übersteigt mittlerweile 200.000 Yuan (etwa 710 Millionen VND). Trotz des Erfolges hat die intensive Arbeit ihre physischen Grenzen aufgezeigt. Wang und Yang fühlen sich oft müde und

klagen über Schmerzen in Händen und Ellbogen, da sie täglich etwa 15 Kilogramm Schwimmer fangen müssen, um der Nachfrage gerecht zu werden.

Allerdings gibt es auch gesundheitliche Bedenken. Einige Gäste äußerten Sorgen über die Ansammlung von Giftstoffen in Hühnermägen. Wang versichert, dass sie das Essen vor der Zubereitung gründlich reinigt und überschüssige Federn entfernt. Bei der Zubereitung sollte darauf geachtet werden, dass Hühnermägen ein gewisses Cholesterin enthalten, und sie sollten daher in Maßen konsumiert werden, besonders von Menschen mit Gicht.

In Südchina sind Hühnermägen nicht nur eine lokale Spezialität, sondern haben sich auch zu einem beliebten Snack entwickelt, oft mariniert und mit Chili und Sesamöl zubereitet. Wang hat mit ihrer innovativen Idee nicht nur ihren Geschäftserfolg gesichert, sondern auch ein Bewusstsein für diese oft unterschätzte Delikatesse geschaffen.

Vietnam.vn berichtet, dass ر.
Newsner berichtet über die Vorteile von Hühnermägen.

Details	
Ort	Leshan, Sichuan, China
Quellen	• www.vietnam.vn • de.newsner.com

Besuchen Sie uns auf: eine-reise.de