

Hamburger

# China-Notizen

- Von einem nächtlichen Schreibtisch -

NF 791

15. Mai 2013



## Kimchi und Pellkartoffeln

**Z**u der Veranstaltungsfolge „Korea bewegt“ gehört Anfang Juni 2013 in Hamburg auch ein mehrtägiges „Festival der koreanischen Küche“. Während dreier Aufenthalte in Südkorea und einem in Nordkorea hat der Berichterstatter natürlich auch Erfahrungen mit koreanischer Kochkunst gemacht:

Anfang der 1980er Jahre lebte ich einige Zeit in einer konfuzianischen Akademie aus dem 17. Jahrhundert, um – in einem kleinen Studen-  
tenhäuschen von einst untergebracht – in der reichhaltigen alten Akademiebibliothek, die vor allem alte chinesische philosophische Schriften enthielt, studieren zu können. Ein junges Bauernpaar aus einem nahegelegenen Dorf, mit dem ich mich sprachlich nicht verständigen konnte, sollte mich betreuen, vor allem mit Essen versorgen.

Schon bei meinem ersten Frühstück staunte ich nicht schlecht. Auf einem großen Tablett standen nicht wenige kleine Schalen mit Köstlichkeiten, wie sich sogleich herausstellte. Anderes befremdete mich eher – so das mir bis dahin unbekannte Kimchi, der scharf oder raffiniert gewürzte eingelegte Chinakohl, der in Korea zu jeder Mahlzeit gehört. Sofort gefiel mir das Kimchi, auch schon zum Frühstück. Hauptbestandteil des Frühstücks waren allerdings zwei große Schalen, mit Reis gefüllt. Weil ich auch sonst gerne auf Reis verzichte, wenn ich feinere Gerichte vor mir habe, ließ ich den Reis unberührt, auch am zweiten Morgen.

Wer beschreibt mein Staunen am dritten Morgen, als mir das Paar das warme Rasierwasser

und das Frühstückstablett gebracht hatte! In der Mitte des Tablett stand ein Teller, auf dem ein großer Haufen Pellkartoffeln lag. Diese einfachen Dorfleute hatten sich anscheinend erkundigt, was man in Deutschland anstelle von Reis isst, diese Kartoffeln beschafft und auch ihre Zubereitung erkundet. Gerührt über diese Fürsorge, mußte ich eine von diesen Kartoffeln zum Kimchi frühstücken, was sogar gut zusammenpaßt, und an den nächsten Tagen konnten die beiden auch die Größe der Kartoffelportion richtig einschätzen.

Zwar gehört das nicht unbedingt zum Thema koreanische Küche, die oft als ganz ländlich schlicht, aber manchmal auch raffiniert erscheint. Die Fürsorge und Umsicht dieses Paares einfacher Leute vermittelte mir vielmehr einen ersten Eindruck von koreanischer Gastfreundschaft, dem viele vergleichbare Eindrücke nachfolgen sollten. – Zwei Jahre später traf ich übrigens an einer Autobahn auf einen Stand, der Reibekuchen feilbot.

In den vierzehn Tagen, die ich in dieser alten Akademie lebte, gewann ich viele Einblicke in das ländliche Leben in Korea, das gerade erst seinen wirtschaftlichen Aufstieg begonnen hatte. Nicht wenige Einblicke erhielt ich in Zusammenhang hiermit auch in das akademische Leben damals, als Korea noch im Zeichen der Militärdiktatur stand. Eine solche Akademie war früher stets eine Stätte freier Überlegungen zur gegenwärtigen Verfassung von Staat und Gesellschaft gewesen, und diese Tradition war in der Erinnerung geblieben.

Jetzt kamen Studenten der unweit gelegenen Universität Andong, denn meine Anwesenheit hatte sich bald weit herumgesprochen, um mit mir über Demokratie und die Vorzüge von Nordkorea im Vergleich mit dem Süden zu debattieren: Und die traditionsbewußten konfuzianischen Gelehrten alten Typs aus der ganzen Gegend kamen, um mir Geselligkeit zu bieten, über Maximen des Konfuzianismus zu debattieren und den Sittenverfall der Gegenwart zu bejammern – bei einer mitgebrachten Flasche Whisky.

Über diese ersten zwei Wochen könnte ich stundenlang erzählen, so interessant und einfach schön war jeder Tag. Vor allem habe ich gelernt, wie erfreut und dankbar Koreaner sind, wenn sich andere für sie und ihr Land, das sich so stark verändert hat, unvoreingenommen interessieren. Viel von solchem Interesse möge „Korea bewegt“ und dem koreanischen „Küchenfestival“ begegnen!