

# ASIATISCHE FACETTEN

## Kapitel 3 - Südkorea

### „Kimchi, Wandern, Superservice“

Die Freundlichkeit der Koreaner an Bord der Fähre gibt mir einen ersten Vorgeschmack auf die folgenden zwei Wochen im „Land der Morgenstille“. Ab sofort stehe ich an Bord im Mittelpunkt, muss berichten, wie ich den Russen entkam, ernte Mitgefühl und Anerkennung. Für was? Die Dummheit ohne Einreisestempel durch Russland zu fahren? Meine Erklärungsversuche fruchten nur wenig, für sie bin ich der Mann, der den Russen entkam. Meine Popularität auf dem Dampfer wird aber von einem Mann noch deutlich übertroffen. Choi Hong-man heißt der Held der Koreaner und tritt gerade im TV auf. Live aus Tokio: die Endrunde der K1-Weltmeisterschaft (Kampfsportart ähnlich dem Kickboxen). Der 2,18m! große und 165kg schwere, blond gefärbter Südkoreaner ist unter den besten Zehn. Leider reichen seine Schlagkraft und Schnelligkeit nicht für den Titelgewinn. Die Aufregung des Nachmittags hat mich erschöpft, ich liege beizeiten in meiner Koje. Allein in der komfortablen Vierbett-Kabine verbringe ich eine ruhige Nacht, bin gespannt auf meine erste koreanische Mahlzeit. Das Abendessen hatte ich wegen der ernstesten Schwierigkeiten bei der russischen Passkontrolle leider versäumt. Um die Wartezeit am Morgen bis zur Öffnung des Bordrestaurants zu überbrücken, geselle ich mich zu den Frühspurt treibenden Koreanern auf das Oberdeck. Fröhliche Begrüßung von allen Seiten. Von den russischen Passagieren ist niemand zu sehen. Wahrscheinlich kämpfen etliche von ihnen mit den Nebenwirkungen des Wodka-Missbrauchs der letzten Nacht. Den Gesängen nach ging die Party recht lang.

Im Restaurant gibt es gegen Vorlage zuvor erworbener Coupons ein Tablett mit verschiedenen Gerichten. Mein Platz in der Mitte des Raumes und die Tatsache, dass ich der einzige westliche Tourist an Bord bin und nun auch noch das Frühstück mit den Koreanern einnehme, sichert mir die größtmögliche Aufmerksamkeit. Vorsichtig probiere ich von den verschiedenen Beilagen, dabei habe ich anfänglich Schwierigkeiten mit den metallenen Essstäbchen. Durch die flachen Enden lassen sie sich etwas schwieriger händeln, als die mir vertrauten Stäbchen aus Holz. Nach einer Weile wird mir bewusst, dass der Gesprächslärm und das Geschirrklopfen verstummt sind. Ich blicke mich um und muss zu meinem Erschrecken registrieren, dass mich zirka 40 Augenpaare erwartungsvoll beobachten. Ein merkwürdiges Gefühl, doch in diesem Moment ist mir das egal, ich habe Hunger. Zuerst wage ich mich an die Seetangsuppe mit Tofu. Intensives Aroma, das sich auf Anhieb schwer definieren lässt. Das Rührei und der gebackene Broccoli, sowie der Reis sind vertraut. Die getrockneten Seegrassblätter hingegen ungewohnt. Dazu Gurke und feurig scharf eingelegter Chinakohl, Kimchi genannt und unverzichtbarer Bestandteil einer jeden koreanischen Mahlzeit. Was ich anfänglich für würzige kalte Nudeln halte, sind eingelegte rohe Tintenfischtentakel. Als ich drei Tage später darüber aufgeklärt werde, habe ich mich schon an diese Essensbeilage gewöhnt. Abgerundet wird das ganze durch klares Wasser, Trinkjoghurt und Kaffee. Außer dem Milchprodukt steht sonst nichts von all dem auf meinem täglichen Frühstückstisch, doch es ist eine interessante kulinarische Erfahrung und durchaus schmackhaft. Fröhliches Lachen und anerkennendes Kopfnicken seitens meiner Mitpassagiere. Ich bekomme noch zwei Joghurts geschenkt, wahrscheinlich um die Verbrennungen im Mund zu lindern. Ein schöner Spaß morgens um acht!

Sonntagvormittag. Postkartenwetter. Nach knapp 24 Stunden Überfahrt von Wladiwostok erreichen wir den Hafen von Sokcho, einer Stadt an der Westküste Südkoreas. Auf Grund meiner Größe und des westlichen Antlitz falle ich den Grenzbeamten sofort ins Auge. Man geleitet mich mit der Bemerkung, ich sei schließlich Gast, an den Schlangen der Wartenden vorbei zur beschleunigten Abfertigung. Da der Drogenhund an meinem Gepäck nichts auszusetzen hat, geht die Einreiseprozedur sehr schnell über die Bühne, und der junge Mann am Zoll wünscht mir nach einem kurzen Gespräch einen angenehmen Aufenthalt in seinem Land. Wie sehr sich dieser Wunsch erfüllen sollte, ist mir zu diesem Zeitpunkt noch nicht klar.

Am Geldautomat organisiere ich mir noch schnell einige Tausend Won (1200 Won = 1 Euro) und dann mache ich mich auf die Suche nach dem Busbahnhof. Mein Ziel ist der Seoraksan Nationalpark, ca. 40 Busminuten von Sokcho entfernt. Anfänglich verwirren die zahllosen bunten Schilder und Wegweiser mit den fremden Buchstaben, doch glücklicherweise sind die wichtigsten Straßenschilder auch in Englisch beschriftet. Somit finde ich recht bald die Haltestelle des Linienbusses. Ein Student aus Seoul, wir sind uns schon auf dem Schiff begegnet, versichert sich durch mehrmaliges Nachfragen bei Angestellten der Busstation, dass ich auch den richtigen Bus erwische. Er übergibt mich dem Fahrer, wünscht eine gute Reise und sprintet zu seinem Bus. Gerührt über so viel Fürsorge, schwinden meine anfänglichen Bedenken, wie ich wohl in diesem Land zurechtkommen werde. Während der Fahrt fallen Modernität, Wohlstand und Sauberkeit auf, sowie der höfliche, respektvolle Umgang der Koreaner untereinander. Der Busfahrer setzt mich vor dem Eingang zum Nationalpark ab, womit er leider ein wenig über mein Ziel hinaus geschossen ist, denn ich brauche zuerst eine Unterkunft. Ich laufe ungefähr einen Kilometer zurück, finde in einem der zahlreichen Motels eine sehr sauberes, komfortables und bezahlbares Zimmer. Auspacken, Duschen, Umziehen, dann die erste kleine Tour durch den Park. Mit Hunderten fröhlicher Sonntagsausflügler geht es mit einer Seilbahn 700 Meter nach oben zum höchsten Gipfel des Gebirges. Panoramablick hinunter ans Meer und über die Berge des Nationalparks. Wieder bin ich der einzige westliche Tourist, von überall freundlich begrüßt, angesprochen und gebeten, mich mit ihnen fotografieren zu lassen. Da dies hier meistens mit dem unverzichtbaren „Hochleistungshandy“ geschieht, schwirrt mein Bild an diesem Nachmittag wahrscheinlich gleich mehrfach quer durchs Land. Ich klettere eine Weile herum, genieße die Aussicht und fahre mit der letzten Seilbahn nach unten. Der Park schließt leider um 18:00 Uhr. Ungewohnt, aber angenehm sind das disziplinierte und rücksichtsvolle Benehmen der Besucher, ihr Lachen und das sympathische Lächeln. Im warmen, spätherbstlichen Licht der untergehenden Sonne laufe ich durch den Wald zurück zu meinem Motel und bekomme nebenher noch eine botanische Lektion verabreicht, da sämtliche Bäume und Gehölze am Wegesrand mit kleinen Schildern versehen sind, auf denen sowohl der koreanische, wie auch der lateinische Name der Pflanze zu lesen ist. Neben meiner Unterkunft finde ich einige Restaurants, die allesamt einen etwas verwaisten Eindruck machen. Die meisten Besucher setzen sich wieder in ihre Autos, um nach Hause zu fahren. Jetzt – Anfang Dezember – übernachten nur noch wenige hier und viele der Unterkünfte haben geschlossen. Ich entscheide mich für eine Lokalität, deren Speisekarte ich zwar nicht lesen kann, dafür aber farbenprächtige Fotos diverser Speisen zeigen. Dies sollte mir noch öfters begegnen. Unaufgefordert bekomme ich heißes Wasser und Tee gereicht, dazu bestelle ich Bibimbap. Dies ist, so die Reisebroschüre des Fremdenverkehrsamtes, eine Schüssel mit verschiedenen

Gemüsen, Kräutern und Reis, über die ein Ei geschlagen wird. Dazu werden mir von der geheimnisvoll lächelnden Großmutter des Hauses verschiedene Schalen mit Suppe und dem unvermeidlichen Kimchi serviert.

Kimchi ist die Bezeichnung für eingelegtes Gemüse, hauptsächlich Chinakohl, auch Gurke und Rettich. Das Gemüse wird zuerst stark gesalzen, ruht einige Zeit, um anschließend mit verschiedenen Gewürzen, Kräutern, Krabben oder getrocknetem Fisch eingerieben und in großen Tongefäßen seiner Gärung überlassen zu werden. Da auch Chili oder Peperonipaste zum Einsatz kommen, sind verschiedene Arten recht scharf bis Atem raubend. Jetzt, zu Beginn des Winters werden große Mengen für die kalte Jahreszeit eingelegt, in der es nicht so viel Frischgemüse gibt. Deshalb sieht man derzeit überall im Land Frauen beim Kaufen, Putzen, Schneiden und Einlegen von Kohl und allerorten sind Fahrzeuge unterwegs mit riesigen Bergen Chinakohl. TV-Sender eröffnen ihre Abendnachrichten mit Meldungen über den Fortgang der Ernte, warnen vor chinesischem Chinakohl wegen gefährlicher Pflanzenschutzmittel, und es gibt ein eigenes Kimchi Festival sowie ein Museum für diese Delikatesse in Seoul. Da der Geruch dieser Essensbeilage durchdringend ist, werden hierfür eigene Kimchi-Kühltruhen inklusive Tupperware angeboten. Auf Grund der langen Tradition und Beliebtheit stellen die meisten koreanischen Haushalte ihr Kimchi selbst her, somit existieren Tausende verschiedener Rezepte. Am ehesten ist es wohl mit unserem Sauerkraut vergleichbar, nur schärfer und würziger, doch mit der selben verdauungsfördernden Wirkung.

Später, das schmackhafte Menü ist beendet, lese und beantworte ich im Foyer des Motels noch zahlreiche E-Mails an einem PC, der nach Münzeinwurf auch Internetzugang ermöglicht. Zu später Stunde sinke ich mit zwei Flaschen „The Sound of Vitality“, so der Beiname des Bieres aus der Minibar, im heißen Wasser der Badewanne und gönne ich mir ein entspannendes Vollbad. Nur der kleine Kühlschranks auf meinem Zimmer arbeitet sehr geräuschvoll. Gegen Mitternacht ist es soweit, ich nehme ihn zwangsweise vom Netz.

Morgens bin ich einer der ersten Besucher im Nationalpark. Ich habe zwei Wanderrouten im Sinn, lasse mich vorerst aber von einer etwa 20 Meter großen, sitzenden Buddha-Statue beeindrucken, die auf einem Steinsockel ruht. Die meisten Besucher verneigen sich ehrfürchtig vor dem Erleuchteten, bevor die Kameras zum Einsatz kommen. Seitlich der Statue kann man, gegen eine Spende, kleine Tontafeln mit seinen persönlichen Segnungen und Wünschen beschriften lassen und im Umfeld der Statue aufstellen. Nicht weit entfernt der Baekdamsa Tempel, eine wunderschöne Anlage aus Holzgebäuden in leuchtenden Farben bemalt. Ein Pfad entlang eines klaren Flusses bringt mich bergauf zu einem Felsmassiv, welches wie ein Monolith aus dem bunt gefärbten Herbstwald aufragt. Am Fuße des Felsens werde ich von einer Gruppe Wanderer zum Picknick eingeladen. Sie sind himalayatauglich ausgerüstet, und auf meine Frage hin, bestätigt mir der Sprecher der Altherrenriege, dass einige von ihnen schon in Nepal unterwegs waren. Da ihre beruflichen Tätigkeiten nur wenig Raum für größere Reisen lassen, nutzen sie einzelne freie Tage, um ihre Nationalparks zu erwandern. Wir haben viel Spaß beim gemeinsamen Verzehr ihrer Rohfischmahlzeit und den diversen Zutaten. Bevor sie im Klettersteig der steilen Felswand nach oben jagen, stehe ich für einige Erinnerungsfotos Modell. Mich lockt ein gegenüberliegendes Tal, somit begnüge ich mich mit einem Aussichtspunkt unterhalb des Gipfels. Unterwegs werde ich immer wieder angesprochen, bekomme Obst geschenkt, Höflichkeiten und freundliche Offenheit. Auf der zweiten Tour des

Tages bin ich fast allein unterwegs, nur zwei Pärchen begegnen mir beim Aufstieg zu einem Wasserfall, der auf dem Foto der Wanderkarte spektakulär aussieht. Nach der herbstlichen Trockenzeit fällt hier nicht viel, außer buntes Laub. Trotzdem ist der Weg durch den Wald, über hölzerne Stege und Brücken, zwischen Felsen bergauf ein Erlebnis. Streifenhörnchen und Vögel überall. Die Artenvielfalt hat sicherlich dazu beigetragen, dass der Park 1982 UNESCO-Naturerbe wurde. Am Nachmittag erster Einblick in die Kimchi-Zubereitung. Vor einem kleinen Restaurant auf einer Waldlichtung sitzen Mutter und Tochter vor einem beachtlichen Berg Chinakohl, Putzen, Waschen, Schneiden. Neugierig nehme ich Platz, bekomme Gamjajeon serviert, eine regionale Spezialität. Kartoffelpfannkuchen mit Lauch, der vor dem Verzehr in würzige Soße getaucht wird. Dazu Rettich und scharfen Salat zum Probieren. Freude auf beiden Seiten, denn es schmeckt wunderbar. Für die Gesundheit wird mir ein Kräuterwein empfohlen. Von der „Medizin“ nehme ich eine Flasche mit, um mir allabendlich einen Schluck Wohlbefinden zu gönnen. Einen Tag später in Seoul ist die Flasche allerdings leer, ich bin wohl gerade auf dem Gesundheitstrip.

Dienstag in der Früh bleibt mir bis zur Abfahrt nach Seoul noch reichlich Zeit. Vom Bett aus unternehme ich einen morgendlichen Ausflug in die TV-Landschaft Koreas. Obwohl für mich da sprachlich nicht viel zu verstehen ist, bringt das Zappen interessante Einblicke und Aufschlüsse über Alltagskultur, Denk- und Lebensart. Unter den mehr als 40 Programmen finden sich neben Bildungskanälen mit sehr anspruchsvollem Mathematik – und Physikunterricht, das auch uns vertraute Teleshopping, jede Menge Seifenopern historischen und modernen Inhalts, vier Spielfilmkanäle, die ohne Werbepausen internationale Kinofilme im Originalton zeigen und Sender, die sich speziell nur dem Angeln beziehungsweise Kochen widmen. Neben drei Sportkanälen beschäftigen sich andere ausschließlich mit Börsendaten, Computerspielen oder dem traditionellen Brettspiel Baduk. Bekannte deutsche und französische Schlösser dienen zu Werbezwecken. Kulissen des Abendlandes wirken hier anscheinend verkaufsfördernd. Dazu laufen amerikanische Evergreens oder gar griechischer Sirtaki zur musikalischen Untermalung. Kimchi taucht immer wieder auf, sei es im Zusammenhang mit Zahncreme oder den eigens dafür entworfenen Kühltruhen. Selbst die Nachrichten, in denen neben der Politik und Wirtschaft viel über schwere Verkehrsunfälle berichtet wird, sind von Werbeblöcken unterbrochen. Dabei stehen Körperpflegeprodukte, Handys und Kameras im Vordergrund. Es wird auch für gegenseitige Achtung und Hilfsbereitschaft geworben, den Automarkt dominieren heimische Fahrzeughersteller, während Deutschlands Edelklassen oder japanische Modelle eine untergeordnete Rolle spielen.

Zurück in Sokcho. Mit dem Expressbus geht es in knapp drei Stunden nach Seoul an die Westküste. Während der Fahrt in dem komfortablen Gefährt überrascht mich die Geografie des Landes. Berge wohin man schaut, selbst die Hauptstadt ist zwischen ihnen errichtet. Später erfahre ich, dass 70% Südkoreas gebirgig sind.