

SINNESRAUSCH UND GROSSES GLÜCK

Kapitel 3 – Südkorea

„Reibekuchen, Schnee und Kimchi“

Kaum bin ich ein paar Tage unterwegs, schon stürzen weltweit die Börsenkurse, ich hoffe nur, da besteht kein direkter Zusammenhang. Die Woche hier begann mit starken Schneefällen landesweit, leider ist es in Seoul nicht kalt genug, dass die weiße Pracht erhalten bliebe.

Südkoreas Hauptstadt leistet sich 119 Museen, dazu Hunderte Galerien und andere Ausstellungen. Einige, für mich interessante, habe ich in den letzten Tagen besucht. Der Goyang Aram Nuri Arts Complex zeigt eine Gemeinschaftsausstellung mit Werken von Amadeo Modigliani und seiner Geliebten, das Buddhist Museum glänzt mit religiösen Bildern, Texten und Ritualgegenständen, und das Seoul Art Center platzt momentan aus allen Nähten. Eine Werkschau des einohrigen Holländers lockt Tausende Besucher. Vincent Van Gogh's Highlights hängen allerdings millionenschwer in Tresoren, so sind hier nur die weniger berühmten Bilder zu sehen. Aber auch die unglaublich kraftvoll und beeindruckend. Dann ist da noch das Museum für Fotografie. Eher eine Fotogalerie, dafür aber mit wunderbaren Schwarz/Weiß - Fotos. Märchenhafte Landschaftsaufnahmen einer chinesischen Gebirgsregion, sehr mystisch und eine wohltuende Abwechslung zum digitalen Photoshop-Einerlei.

Das Kimchi – Museum, auch dies bemerkenswert. Für alle die mit Kimchi, dem koreanischen Nationalgericht noch nichts anfangen können: es handelt sich hierbei um würzig eingelegtes Gemüse, meist Chinakohl, Rettich, Rüben, Gurken. Ähnlich den eingelegten Gurken oder Sauerkraut in Deutschland, nur mit mehr Power. Es kann zuweilen sehr scharf sein, ist verdauungsfördernd und äußerst gesund. Ich finde es köstlich und bin verrückt danach. Es wird in Korea zu jeder Mahlzeit serviert, selbst zum Frühstück. Lediglich der Duft ist etwas gewöhnungsbedürftig, vergorener Kohl halt. Die Tradition der Haltbarmachung von Gemüse reicht in Korea 2600 bis 3000 Jahre weit zurück. Apropos Essen. Mir ist jetzt endlich aufgegangen, was ich außer dem vorzüglichen Geschmack an der koreanischen und japanischen Küche so schätze: das Aussehen. Die Liebe zum Detail, das dekorative Anrichten, die vielen kleinen Schalen mit verschiedenen Beilagen, die Farbkombinationen. Der visuelle Reiz potenziert den guten Geschmack. Ich mag auch Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln, doch selbst mit Petersilie obenauf, schaut dies noch recht vulgär aus. Doch zurück zum Kimchi. In der Ausstellung gab es Aufschlussreiches zur Geschichte, der Zubereitung und Lagerung, den gesundheitlichen Aspekten. Reich an Vitaminen und Mineralien, wirkt es reinigend, verdauungsfördernd, Cholesterin senkend und dem Alterungsprozess vorbeugend! Sehen die Koreaner deshalb alle so frisch aus? Auch einige der ältesten schriftlichen Rezepte von 1168 waren zu bestaunen. Um meiner Leidenschaft für Statistiken zu frönen, hier einige Exportzahlen von 2002: die Japaner nehmen mit 93,3% (27 000 Tonnen) den Spitzenplatz ein, sie werden wissen warum. Danach kommt lange Zeit nichts, und der Rest verteilt sich wie folgt über unseren Globus: England 0,3 %, die Fidschi-Inseln immerhin 2,9 Tonnen, Mikronesien verbrauchte beachtliche 53 Tonnen und selbst „Good old Germany“ holte sich in jenem Jahr 15,7 Tonnen ins Land. Haben wahrscheinlich die Koreaner und Japaner gegessen, die in Deutschland leben.



Essen mit Theaterleuten



Unterwegs in Seoul



Auf die weiteren ca. 30 Ausstellungen der vergangenen Tage kann ich aus Zeitgründen leider nicht eingehen. Sei noch erwähnt, dass der königliche Ahnenschrein bei dichtem Schneefall nachhaltig beeindruckte, ebenso der Deoksugung Palast.

Zwischendrin eine erwähnenswerte Stärkung. In einer Markthalle stoße ich auf etliche Stände, an denen Kartoffeln zu Reibekuchen verarbeitet, und mit eingelegten Chilischoten, Knoblauch und Zwiebeln kredenzt werden. Auf Grund meiner sprachlichen Unsicherheit, ordere ich versehentlich XXL. Neben mir sitzen – übrigens auf Holzbänken die mit Heizmatten warm gehalten wurden – drei Koreaner, die sich solch ein Monster teilen! Die Anstrengung, dies köstliche Ding allein zu verzehren, ist immens und bringen mir viel Aufmerksamkeit seitens der Verkäuferinnen und Marktbesucher.

Am Montagabend dann der erste kulinarische Höhepunkt. Ich bin von Gyon Shun zum Essen geladen. Sie arbeitet als Künstlerin für wechselnde Theaterprojekte, Kostüm- und Bühnengestaltung. Im ersten Stock eines Restaurants treffen wir auf ungefähr 50 Schauspieler, Regisseure, Tänzer, Maskenbildner und andere Theaterschaffende, der Grund scheint irgendein besonderes Jubiläum zu sein. Man hockt im Schneidersitz auf Sitzkissen an flachen Tischen, der Holzboden ist wohltuend warm beheizt. Bei meinem Eintreten wird es kurz still, ich werde vorgestellt, bekomme höflichen Applaus für meine holprigen koreanischen Begrüßungsworte, dann darf ich drei Stunden Essen und Trinken. Und zwar reichlich! In der Tischmitte sind Grills eingelassen, die vom Personal mit spezieller Grillkohle befeuert werden, fetter Schweinebauch (Samgyeopsal) wird aufgelegt. Das Fleisch wird vor dem Grillen mariniert, unter anderem mit Ingwersaft, Sojasauce, Reiswein und Gewürzen. Lustig, habe ich doch am Morgen einen TV-Beitrag gesehen der auf die gesundheitlichen Gefahren hinwies, die bei häufigem Verzehr von zu fettem Fleisch droht. Diese Art zu Essen ist hier sehr beliebt. Nun ist aber fettes Fleisch überhaupt nicht nach meinem Gusto, andererseits schlägt man keine Einladung aus. Einmal probieren, kann nicht schaden und ich werde angenehm überrascht. Das Fleisch ist sehr klein geschnitten und wird so lange gegrillt, bis von dem Fett nur knusprige Kruste bleibt. Dazu massenhaft Beilagen: diverse Kimchisorten, Suppen, Nudeln, Reis, Gemüse und flaschenweise Soju.

Ein alkoholisches Getränk, dessen Hauptbestandteil Reis fast immer in Kombination mit anderen Zutaten wie Weizen, Gerste oder Süßkartoffeln gebrannt wird. Soju ist klar und der Alkoholgehalt von 20 bis 25% verleiht dem Branntwein einen angenehm milden Geschmack. Er wird mindestens seit dem 14. Jahrhundert in Korea destilliert. Schmeckt in etwa wie Wodka mit Wasser. Zum Essen werden wichtige und lustige Reden gehalten, anschließend die Alten geehrt. Das sind sechs Herren jenseits der 60, die auf einer Seite der Tafel platziert wurden, und in kleinen Gruppen von sechs bis acht Gästen wird sich vor ihnen aus Ehrerbietung bis zum Boden verneigt. Eine respektvolle Geste. Die Alten verteilen dann großzügig Geldgeschenke an die jungen Leute. Da gehen locker einige Hundert Euro über den Tisch. Ich bin Gast, brauche nicht auf die Knie vor den Senioren. Die Unterhaltungen mit den anderen Gästen führe ich in einem Mix aus Koreanisch und Englisch, den Rest dolmetscht Gyon Shun. Sie hat in den 90er Jahren in Dresden studiert und spricht ein wunderbar gefärbtes Deutsch. Ein toller Abend. Meinen Biorhythmus habe ich mittlerweile korrigiert. Eine nächtliche Zecherei mit heimischen Geschäftsleuten, langer Tiefschlaf und seitdem geht es. Bis demnächst. Thomas