

Zum Kimjang nach Bleialf in die Schneifel

Kimchi für alle aus Nordrhein-Westfalen, dazu Wissenswertes über Kultur, Bedeutung und Weiterverarbeitung in der koreanischen Küche - online und interaktiv vermittelt von einem Team von Korea-begeisterten Studenten und ehrenamtlich tätigen Erwachsenen aus Köln und Bonn.

Im gesamten Haus riecht es nach Knoblauch, Rettich, Lauchzwiebeln und weiteren Zutaten. Der von Hando e.V. und der Deutsch-Koreanischen Gesellschaft e.V. RV NRW lange geplante Kimjang, die gemeinsame Zubereitung von Kimchi beginnt. Von der UNESCO wurde dieser Brauch Koreas als immaterielles Kulturerbe der Menschheit aufgenommen, wie symbolisch vereint seit 2013 für Südkorea und seit 2015 für Nordkorea.

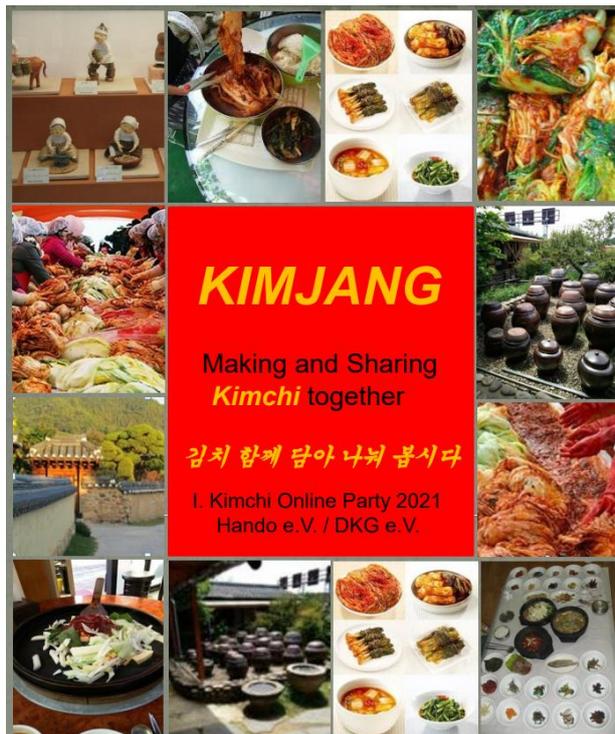


Foto: W. van Stephold

Eine Gruppe von Korea-Liebhabern macht sich am Vormittag des 21. November 2021 auf den Weg von Köln in die Schneifel, nach Bleialf ganz im Westen der Republik nahe der belgischen Grenze. Im ländlichen Eifelkreis Bitburg-Prüm, ein Stück weit weg von den Ablenkungen der Großstadt, soll gerade jetzt zu Beginn des Winters an den Brauch des koreanischen Kimjang erinnert werden. Danach gilt es, stets im Einklang mit der Natur zu

leben, den sozialen Zusammenhalt zu fördern und die kooperative Zusammenarbeit in Familie und Nachbarschaft wertzuschätzen.

Bereits während der Fahrt hängen tiefe Wolken am Himmel, bringen immer wieder Regenschauer. Die Landstraße ist gesperrt und so muss das Ziel über Umleitungen angesteuert werden. Der guten Stimmung und Vorfreude schadet das nicht und am Ziel angekommen, werden schnell die mitgebrachten Lebensmittel, Computer und Dekoration entladen.

Für die bereits einige Wochen vorher angekündigte Online-Kimjang Kimchi Party sind 30 Mitmach-Teams angemeldet, es wird mit ca. 60-70 Teilnehmern gerechnet. Im Vorfeld gab es vom Team um **Jens Bachem** eine Einkaufsliste und eine auf YouTube eingestellte detaillierte Beschreibung, wie der Kohl schon einige Stunden vorher zur Vorbereitung zerlegt und eingesalzen werden sollte.



Fotos: J. Bachem, F.Schönsiegel

Pünktlich um 16.00 Uhr startet die Zoom-Konferenz mit einer kurzen Begrüßung der tatsächlich fast 30 anwesenden Teams, die von Nord bis Süd der Republik, von Hamburg bis Bayern zugeschaltet sind. Die Erwartungen sind groß, und die Stimmung und Vorfreude ist erkennbar gut. Auf dem Bildschirm sind junge, aber auch ältere Teilnehmer zu sehen, viele in Schürzen, teilweise mit bunten Kopftüchern. Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Schalen, Gemüse liegen griffbereit, ebenso leere Einmachgläser und Küchenbehälter, die auf schmackhaften Inhalt warten.

Kimchi, das Super-Food aus Korea wird in Deutschland und der Welt immer bekannter, viele haben es bereits probiert, aber die vielfältigen Zubereitungsvarianten und die kulturellen Hintergründe sind hierzulande noch nicht sehr geläufig.



KIMCHI - 김치

**DIE SCHARFE TRADITION
KOREAS** 한국의 매운 전통

Foto der Einführungs-Präsentation: F. Scharle, W. van Stephold

Franziska Scharle, Studentin der Ostasienwissenschaften mit Schwerpunkt Koreanistik an der Universität Bonn hat daher Nützliches und Wissenswertes zu Kimchi recherchiert. Sie vermittelt die historischen und kulturellen Hintergründe von der erstmaligen Aufzeichnung in der späten Goryeo -Dynastie (918-1392) und der Weiterentwicklung in der Joseon-Dynastie (1392-1910), als zum ersten Mal nachweisbar Chilipulver (고춧가루) verwendet wurde. Entlang der Jahreszeiten und der Verfügbarkeit der Zutaten etablierten sich nach und nach verschiedene Kimchi-Arten als spezielle Frühjahrs-, Sommer- und Herbst-Kimchi. Die Aufbewahrung in Onggi-(옹기) Krügen, aber auch die gesundheitserhaltenden und -fördernden Eigenschaften werden erläutert, und zum Schluss der Einführung gibt es einige Beispiele für die Weiterverwendung von Kimchi in der Küche wie Kimchi-Jjigae (김치 지개), Kimchi-Jeon (김치전) oder Kimchi Bokkeumbap (김치 볶음밥).

NÄHRWERT FERMENTIERUNGSPROZESS		KIMCHI-ARTEN (EXEMPLARISCH)	
Entwicklung von Bakterien und Fungus - Abbau von Zucker - Produktion von Milchsäure → Präventieren das Wachsen schädliche Bakterien - Erhalt von Vitamin C - Herstellung von Vitamin B		CABBAGE KIMCHI - 배추김치 	WHOLE RADISH KIMCHI - 총각김치 
Veganes Kimchi Positiver Effekt auf den Zuckerstoffwechsel	Förderung des Metabolismus und Gewichtsabnahme Good-to-know = Vorteilhaft für Betroffene der Prädiabetes	Radish cube kimchi - 깍두기 	White Kimchi - 백김치 

Fotos der Einführungs-Präsentation: F. Scharle, W. van Stephold

So auf den Appetit gekommen startet das Vorführ-Team die Zubereitung des Referenz-Kimchi. Die unter der Anleitung von **Florian Schönsiegel** in der Küche platzierten Kameras nehmen das Geschehen präzise auf. Jeder Schritt wird von **Nina Lindenthal** und ihrem Team erläutert und es ist ausreichend Zeit für Fragen, aber auch eigene Rezeptvorschläge, die die Teilnehmer per Chat und Wortmeldung einstellen können.



Fotos: W. van Stephold, F.Schönsiegel

Im Vorfeld war bereits angekündigt, dass es keinen Kochkurs, sondern eine Kimjang Kimchi Party zum Mitmachen geben soll, da die aktive Mitwirkung aller Teilnehmer ausdrücklich erwünscht sei. Und so kommen eine Reihe von Fragen zusammen. Wie viel Salz benötigt man zur Vorbereitung des Kohls, warum sollte es grobes Meersalz sein, welche Behälter eignen sich zum Einsalzen? Wann ist der Kohl knackig genug zur Weiterverarbeitung, wie viele Löffel Fischsoße soll man für die Kimchi-Paste, das 김치속 verwenden? Warum sollte original koreanisches 고춧가루 verwendet werden, wie erkennt man dieses in den Asia-Läden und vieles mehr.



Fotos: W. van Stephold

Alle Fragen werden eingehend beantwortet, während die Zutaten klein geschnitten und im Mixer püriert werden. Anschließend wird alles sorgfältig zusammen mit dem entwässerten Kohl in einer ausreichend großen Schüssel mit Reismehl und dem 고춧가루 vermischt.

Während der Vorführung hält Jens Bachem bereits fertiges Kimchi in die Kamera, welches er bereits im Frühjahr zubereitet hatte. Im Kühlschrank aufbewahrt, ist die Gärung bereits weit fortgeschritten, die zuerst feuerrote Farbe ist in einen eher erdig-ockerfarbenen Ton übergegangen und auch der Geruch ist nicht mehr so intensiv wie am Anfang. Für die Weiterverarbeitung als Kimchi-Jjigae ist es nun in perfekter Konsistenz, so wie Jens erläutert. Auch der passende Wok dafür steht bereits auf dem Gasherd.



Fotos: W. van Stephold

Nach dem Vermischen des Kohls mit dem vorbereiteten 김치속 folgt der letzte Schritt, das Abfüllen des frischen Kimchi in Gläser oder auch andere passende Behälter. **Bea Müller** erklärt, dass nach einer Zeit abhängig von der Umgebungstemperatur die Gärung einsetzt, sodass die Behälter im Kühlschrank aufbewahrt, ab und an kontrolliert und bei Bedarf gelüftet werden sollten. Vor dem Verzehr sollte das Kimchi ca. 30 min bei Zimmertemperatur bereitgestellt werden, um die geschmackliche Vielfalt voll entfalten zu können.

Bald haben auch alle Online-Mitmacher ihr selbstgemachtes Kimchi fertig und es gibt zum Abschluss der Party ein gemeinsames Erinnerungsfoto, welches bei einem lang betonten „Kimchiiiiiiii“ noch einmal für großen Spaß sorgt. Die Gewinner der Verlosung erhalten für ihre nächste Kimchi-Party mit Familie und Freunden original koreanisches 고춧가루 und weitere Zutaten für die koreanische Küche, die auch in Deutschland boomt und nicht nur in den Großstädten mehr und mehr bekannt und beliebt wird.



Foto: W. van Stephold

„Insgesamt hat es uns sehr viel Spaß gemacht und das selbstgemachte Kimchi war sogar sehr lecker. Für uns als in Deutschland aufwachsende Koreaner war es interessant, die Geschichte des Kimchi und die ursprüngliche Bedeutung dahinter zu erfahren, was uns noch sehr unbekannt war. Durch diese Gelegenheit haben wir gemerkt wie viel Arbeit und Bedeutung eigentlich darin steckt. Wir haben vor, auch in Zukunft öfters gemeinsam Kimchi zu machen und bedanken uns bei euch für das große Engagement, die koreanische Kultur weiterzugeben“, schreibt Soo Ah Youn (18) aus Köln stellvertretend für ihre beiden Freundinnen und viele weitere Teilnehmer, die sich auch noch Tage später für die tolle Idee und die anschauliche und kurzweilige Vorführung bedanken.

Damit hat das Team das gemeinsame Ziel, dem teilnehmenden Publikum von Jung bis Alt die koreanische Kimchi-Kultur mit Spaß und in lockerer Runde näherzubringen, mehr als erreicht. Gerade auch wegen den wieder bestehenden Corona-Einschränkungen soll die interaktive Online-Vorstellung weiterer auch noch nicht so bekannter koreanischer Bräuche fortgesetzt werden.



Foto: privat

Wolfram van Stephold ist von Beruf Diplom-Kaufmann und lebt in der Nähe von Köln. Er ist Mitglied im Vorstand der Deutsch-Koreanischen Gesellschaft e.V. im Regionalverband NRW und seit Februar 2021 Mentor im Mentoring-Programm des Netzwerk Junge Generation Deutschland-Korea.