

Neujahrsempfang der Deutsch-Koreanischen Gesellschaft des Regionalverbands Saar

von [Redaktion Saarnews](#)

24. Januar 2023

Teilen



2. v. l. Jae Sun Byun, Geschäftsführer der Deutsch-Koreanischen Gesellschaft im Regionalverband mit Mitarbeiterinnen und Gästen

Foto: Lothar Ranta

St. Ingbert. Die Deutsch-Koreanische Gesellschaft (DKG) und der Verein der Koreaner im Saarland feierten gemeinsam am 21. Januar nach dem Mondkalender ihr Neujahrsfest (Seollal)

Seollal war und ist heute noch der wichtigste kulturelle Feiertag in der südkoreanischen Gesellschaft. Am Vorabend wird nach der Tradition das Haus innen und außen gereinigt. Räucher- und Bambusstäbchen werden angezündet. Die dadurch entstehenden Geräusche sollen die Dämonen aus dem Haus vertreiben.

Die Neujahrsfeier fand in St. Ingbert (frühe Alte Schmelz) im Schülerforschungs- und Technikzentrum (SFTZ) statt. Der Vorsitzende der DKG, Prof. Dr. Dr. Rolf Hempelmann ist Leiter des SFTZ. Er unterrichtet und experimentiert in seinem Chemielabor mit Schülerinnen und Schüler eine außerschulische Bildung. Viele interessierte Schulklassen waren schon bei ihm zu Besuch, um die Chemie in der Praxis besser zu verstehen.

Um 10 Uhr kamen die koreanischen Kinder und Jugendlichen mit ihren Eltern zur traditionellen Verbeugungszeremonie vor ihren Eltern. Sie beweisen damit ihren Respekt, wünschen ihnen Gesundheit und ein langes Leben. Die Eltern geben den Kindern ihren Segen und ein kleines Geldgeschenk.

Anschließend führte Rolf Hempelmann die 21 Jugendlichen (7 bis 13 Jahre) zum Experimentieren in sein Chemielabor. Die 16 kleineren Kinder hatten gebastelt und gespielt. Einige Kinder haben mit ihren Eltern Mandus (ähnlich wie Maultaschen) gemacht, die später in die traditionelle koreanische Suppe kamen.

Tteokguk ist das traditionelle koreanische Neujahrsgericht. Aber es gibt mehrere Varianten. Man hatte sich für Mandu Guk entschieden. Das ist eigentlich eine Knödelsuppe. Guk ist eine Variante der koreanischen Suppe, die durch Kochen von Mandus in einer Rinderbrühe hergestellt wurde.

Neben der Suppe gab es natürlich noch eine große Auswahl an Köstlichkeiten. In der Einladung stand „Vegetarisches Fingerfood“. Da sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Trotz der Enge im SFTZ war die Organisation gut und die fleißigen Köchinnen erhielten Lob und Dank.

Die koreanische Küche unterscheidet sich grundlegend von der deutsche Küche. Sie basiert auf der Philosophie der fünf Elemente der Natur gelb, rot, blau, grün und purpur und ihre fünf Geschmacksrichtungen süß, sauer, bitter, scharf und umami (köstlich). Oftmals bestehen koreanische Gerichte gleich aus allen dieser Grundnahrungsmittel. So zum Beispiel das bekannte Bibimbap oder Kimchi, das fast zu jedem Gericht serviert wird. Auf dieser Grundlage ist die Küche Südkoreas nicht nur bunt sondern vor allem gesund und abwechslungsreich.

Es war für die Koreaner ein guter Jahresbeginn und wie es Klaus für die Deutschen feststellte: „Es war mal wieder ein so richtig schöner Tag zum Reinschnuppern in eine andere Kultur“.

Lothar Ranta

Koreanisches Neujahrsfest am 26. Januar 2023 im FTSZ St. Ingbert

