

Koreanisches Grillfest mit Laborführung in der Alten Schmelz

By [Redaktion Saarnews](#)

22. Juni 2022



Gäste vor dem SFTZ

Fotos: Lothar Ranta

Ein Beitrag von Lothar Ranta

St. Ingbert. Am 18. Juni 2022 fand die jährliche Mitgliederversammlung des „Regionalverband Saar der Deutsch-Koreanischen Gesellschaft“ (DKG) statt. Tagungsort war der Bläse-Saal des Schülerforschungs- und technikzentrum (SFTZ) in St. Ingbert. Auf dem Gelände der Alten Schmelz in St. Ingbert wurde das ehemalige Laborgebäude umgebaut und 2021 fertig gestellt.

Das SFTZ ist kein herkömmliches Labor und einmalig im Saarland. Es ist auf die individuelle Förderung von naturwissenschaftlich/technisch interessierten Jugendlichen ausgerichtet. Sie können an individuellen Projekten mitarbeiten.

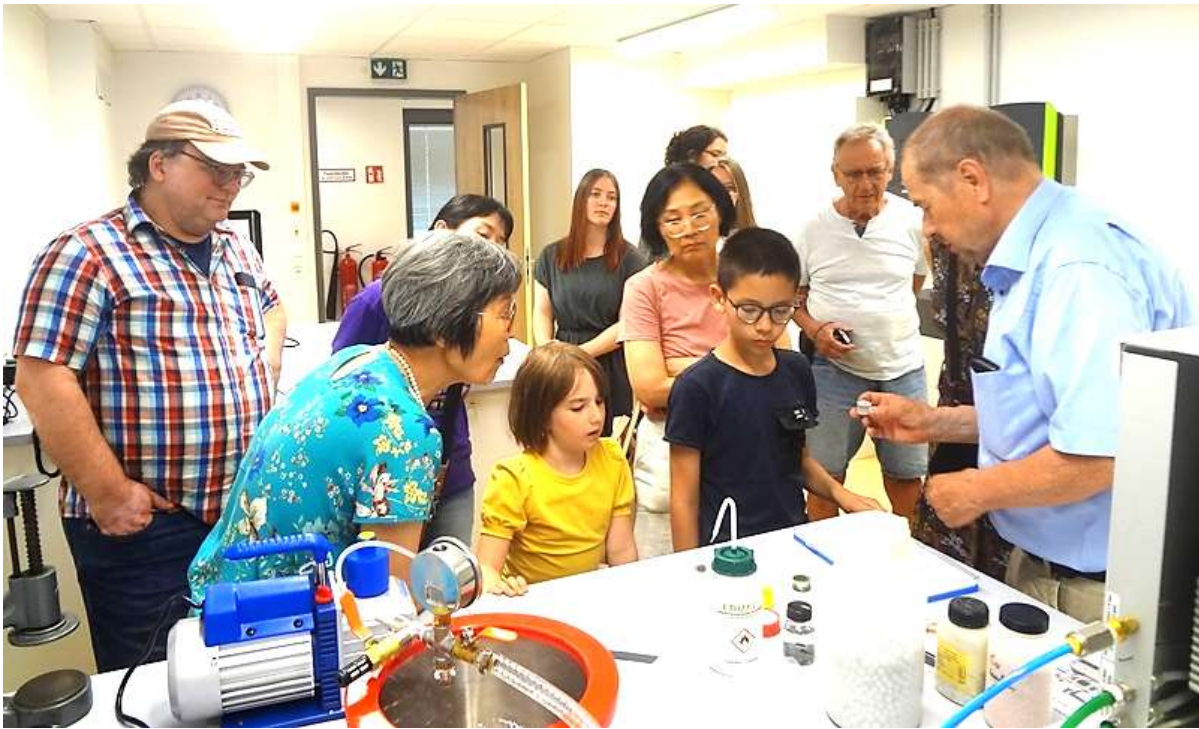
Sinn des SFTZ ist natürlich, dass manche Jugendliche in Zukunft ein entsprechendes Studium im Saarland finden. Sie hätten es einfacher, eine Anstellung im Saarland zu finden und zu bleiben. Eine gute Idee dem immer größer werdenden Fachkräftemangel vorzubeugen.

Zu dieser Veranstaltung konnte Jae Sun Byun, Vorsitzender des Vereins der Koreaner im Saarland, hohen Besuch begrüßen. Kang Woo Lee, Wissenschaft Attaché, Botschaft der Republik Korea Außenstelle Bonn, Dr. Soo Hyun Kim, Direktor des KIST Europe und Seung-jae Huh, Generalkonsul der Botschaft der Republik. Korea, Außenstelle Bonn.

Nach der Mitgliederversammlung waren alle Mitglieder, Freunde und Bekannte zum original koreanischen Essen eingeladen. Was man vielleicht nicht erwartet hatte, es war tatsächlich fürs Grillfest ein saarländischer Schwenker aufgestellt. Allein schon das zusehen beim Zubereiten in der koreanischen Küche war schon verwirrend. Die fleißigen ehrenamtlichen Köchinnen verloren nicht den Überblick bei den vielen Töpfen, Schalen, Stäbchen, koreanisches Gemüse- und Fleischsorten.

Wenn man aber weiß, dass die koreanische Küche auf der Philosophie der fünf Elemente basiert, merkt man den großen Unterschied zur deutschen Küche.

Ok Soon erklärt „dass die fünf Farben der Natur und ihre fünf Geschmacksrichtungen voll ausgeschöpft werden. Die Harmonie zwischen den Farben, Aromen und gesundheitlichen Auswirkungen ist die grundlegende Prämisse für die koreanische Gastronomie“. Auf der Grundlage dieser kulinarischen Harmonie ist alles, was die Gastronomie Südkoreas bietet, nicht nur visuell attraktiv, sondern auch geschmacklich sehr lecker. Dank der Vielseitigkeit an Zutaten, handelt es sich um eine sehr umfassende und abwechslungsreiche und gesunde Küche. Das Nationalgericht Kimchi, das mit Gemüse durch Milchsäuregärung zubereitet wird, durfte natürlich nicht fehlen.



Besucher im Labor, rechts Dr. Rolf Hempelmann

Dann kam eine Überraschung. Senior Prof. Dr. Dr. h.c. Rolf Hempelmann, Professor für Physikalische Chemie und Didaktik der Chemie, bot eine Führung seines Labors im SFTZ an. Was eigentlich nur für Jugendliche bestimmt ist, wurde von den interessierten

Physikalische Chemie und Didaktik der Chemie, bot eine Führung seines Labors im SFTZ an. Was eigentlich nur für Jugendliche bestimmt ist, wurde von den interessierten Erwachsenen gerne angenommen. Erwartungsvoll und nicht wissen was da kommt, wurden auch die ersten Fragen gestellt. Man sah Hempelmann an, dass er mit Freude die Wissbegierde der Gäste befriedigen konnte. Dann hatte er noch eine Überraschung parat. Er demonstrierte an einem kleinen Mikroskop, was man bei Vergrößerungen alles erkennen kann. Natürlich durften Interessierte auch mal testen. Dann kam die eine verblüffende Frage von Hempelmann, was dieses kleine Mikroskop kosten würde. Die Schätzungen waren um 1000 Euro. Er konnte ein verschmitztes Lächeln nicht verbergen. Es kostete nur 25 Euro. Es war für alle Besucher bei herrlichem Sonnenschein ein guter und lehrreicher Tag.