

# Zum Kimchi-Workshop nach Köln

**Kimchi für alle, dazu Wissenswertes über Kultur, Bedeutung und Weiterverarbeitung in der koreanischen Küche, an zwei Terminen vermittelt von einem Team von Hando e.V. und DKG e.V. NRW in der Alten Feuerwache Köln**

Im hinteren Teil des Hofes der Alten Feuerwache in Köln riecht es nach Knoblauch, Rettich, Zwiebeln und weiteren Zutaten. Durch diese Düfte angelockt, stehen Interessenten an den Fenstern und schauen hinein. Die Neugier ist geweckt, Unmengen von geschnittenem Kohl und angerührter Kimchi-Paste sind zu sehen.

Der von Hando e.V. und der Deutsch-Koreanischen Gesellschaft e.V. RV NRW organisierte Kimjang, die gemeinsame Zubereitung von Kimchi hat begonnen. 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. Der Brauch des Kimjang in Korea soll daran erinnern, im Einklang mit der Natur zu leben, den sozialen Zusammenhalt zu fördern und die kooperative Zusammenarbeit in Familie und Nachbarschaft wertzuschätzen.



Design: Lene Marei Mrosik

Für die zwei Workshops am 01.12.2024 und 26.01.2025 waren insgesamt 80 Personen angemeldet, weitere Interessenten waren auf der Warteliste. Bevor es losging, mussten allerdings alle Zutaten eingekauft und vorbereitet werden. Chinakohl und Rettich kamen von einem koreanischen Bauern in Straelen nah der Grenze nach Holland, alle weiteren Zutaten konnten in Asia-Shops in und um Köln eingekauft werden. Da verschiedene Varianten zur Herstellung angeboten wurden, musste ein Teil des Kohls bereits am Vortag gesalzen werden. Dazu gab es jeweils eine klassische Variante mit Fischsauce und eine vegetarische Variante.

Bestens vorbereitet, konnte der Workshop pünktlich mit Verteilung aller Zutaten auf die Tische zu jeweils 8 Personen beginnen. Überall wurde geschnibbelt, gerührt, vermengt, bis dann endlich der zubereitete Kimchi in die mitgebrachten Behälter gefüllt werden konnte. „Ein ganz tolles Event! Vielen Dank an das Orga-Team von Hando und DKG und führt die Reihe bitte auf jeden Fall weiter“, so Janine Quach aus Köln-Nippes, die gleich ihre noch nicht einjährige Tochter mitgebracht hatte.



Bei Bauer Shin in Straelen



Einsalzen des Kohls für die Langzeit- und Kurzfristvariante zum schnellen Verzehr



Die Kimchi-Paste wird zubereitet



Gruppenfoto der Teilnehmer zum Abschluss

Fotos: 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, Gast-Dozent an der Handong Global in Pohang/Korea zum Thema Energiewende in Deutschland und Korea und seit Februar 2021 Mentor im Mentoring-Programm des Netzwerk Junge Generation Deutschland-Korea.