

Maurice de Martin - Kimchikapusta

Der Zauber des Reisens besteht für mich in der Möglichkeit, Unerwartetes zu erfahren und darüber meinen Horizont zu erweitern. Der erfahrene Entdecker weiß, dass das Unerwartete unverfügbar ist und sich oft erst dann ergibt, wenn man durch Zufall in einem eher unscheinbaren Ort abseits der Trampelpfade landet, sich da dann plötzlich etwas auftut und man deshalb öfters an den besagten Ort zurückkehrt. Dann ergibt sich manchmal so etwas wie im wörtlichen Sinne „wirkliche“ Erkenntnis über das Wesen des Seins und dem Verhältnis der Dinge. Polen habe ich so über die vergangenen 25 Jahre wie meine Hosentasche kennengelernt und noch immer überrascht mich dieses Land mit dem Unerwarteten im nicht verfügbaren Unscheinbaren.

So haben wir nach unserer geheimen Winterhochzeit in Niederschlesien einen völlig unerwartet koreanischen Honeymoon verbracht. Am ersten Abend habe ich mich auf die Suche nach einem guten polnischen Landrestaurant gemacht. Dabei ist mir aufgefallen, dass die Hauptstraße des Dorfes Bielany Wrocławskie am Stadtrand von Breslau gespickt mit koreanischen Restaurants, Guest Houses und Supermärkten ist. Sonst gibt's hier nur neu errichtete Einfamilienhaus-Legebatterien und ein paar Gated Communities der neuen Mittelklasse. Viele der Google Einträge im Ort sind sogar auf Koreanisch gehalten. Das digitale Info-Board auf dem Parkplatz vor dem Rathaus wünscht „Frohes Neues“ auf Polnisch und Hangul. Als ich aus Neugier die Suche nach koreanischen Restaurants auf ganz Breslau ausdehne, kommt es mir vor, als ob es hier mehr koreanische Restaurants gibt, als in Berlin. Für mich als Liebhaber der koreanischen Küche ist das natürlich eine unerwartete Freude. Beim Besuch des ersten koreanischen Restaurants frage ich die Bedienung (wahrscheinlich halb Polin, halb Koreanerin) warum es hier so viele koreanische Einrichtungen gibt. Sie meinte, das habe mit dem LG-Werk nahe besagtem Dorf zu tun. Darüber seinen immer mehr Koreaner nach Breslau gezogen und deshalb hat sich in der Stadt und Umland eine große koreanische Community entwickelt. Das sei ihrer Ansicht nach auch der Grund, warum es in Breslau kaum chinesische Restaurants gibt.

Am folgenden Tag beobachten wir, wie eine junge Afrikanerin alleine die Landstraße entlang marschiert und fragen uns, wo sie wohl hin will. Am Abend treffen wir sie wieder: in einem schicken, traditionell-koreanischen Holzhaus, wie man es als hochklassiges Restaurant in einem historischen Viertel von Seoul finden könnte. Das Haus steht aber mitten in Polen, am Ende einer Dorfstraße kurz vor der Autobahnauffahrt, eingequetscht zwischen Laster-Waschanlagen, Einkaufszentren, Speditions-Lagerhallen. Wir sitzen in einem traditionellen koreanischen Gastraum, bestellen Bulgogi Tischgrill und trinken Soju & Makkali. Es gibt als Vorspeise sogar diesen getrockneten Fisch mit gegrillten grünen Paprikaschoten, der zuerst Kaugummi-mäßig fischig-salzig schmeckt, aber dann süchtig macht. Selbst die Temperatur (immer einen Hauch kühler) und die helle Raumbelichtung ist wie in guten Restaurants in Seoul. Nur die für den Grill wichtigen Sesamblätter fehlen, aber die sind nach Aussage

Hausherrin in Europa einfach nicht erhältlich. Ich frage mich, ob ich in Hausdorf ein Gewächshaus aufstellen und sie anbauen soll. Ich kann es kaum glauben: wir werden von der jungen Afrikanerin bedient, die wir am Tag die Landstraße entlang wandern gesehen hatten. Ich frage sie (shame on me!) wo sie herkommt und wie sie denn hierher käme. Sie freut sich über mein Interesse und antwortet detailliert: sie kommt aus Äthiopien und studiert in Breslau. Mit dem Job im Restaurant finanziert sie ihr Studium. Koreanisch versteht sie (noch) nicht, aber man spräche zusammen Polnisch und English. Als sich sie frage, wie sie denn mit ihren koreanischen Arbeitgebern auskäme, verzieht sie das Gesicht und antwortet: ich arbeite hier ja nur. Ich frage das mit Absicht, weiß ich doch um die oberflächliche Freundlichkeit der Koreaner gegenüber Nicht-Koreanern, die aber mitunter ein tiefsitzendes Mißtrauen, ja sogar eine oft nur im Privaten aufscheinende Feindlichkeit gegenüber Fremden überdecken. Und das machohaft Auftreten der koreanischen Männer, v.a. Bosse. So wird sie auch von den Männern im Lokal genauestens beobachtet. Ich frage sie, ob sie das äthiopische Essen vermisst. Sie erwidert: natürlich. Es gäbe ja in ganz Polen nur ein äthiopisches Restaurant, das vor kurzem in Poznan aufgemacht habe. Ich meine, als Deutschland Brasilien mit 7:1 besiegte, habe ich das in einem äthiopischen Restaurant am Stadtrand von Nairobi mit Äthiopiern gefeiert. Für mich gehört die äthiopische Küche zusammen mit der Koreanischen zum besten, was die Kochkunst international zu bieten hat. Sie ist stolz und bedankt sich.

Ich erinnere mich an das Statement eines *UN-Field-Workers* am Horn von Afrika, der meiner Arbeit als UN-embedded „Sozialkünstler“ in den 10er Jahren sehr mißtrauisch gegenüberstand. Er meinte, gute Kunst sei ja eher irritierend, wenn nicht verstörend für die Leute. Er wüsste nicht recht, wie man das im Kontext der UN Field-Work-Kampagne erfolgreich einsetzen könne, wo es ja hauptsächlich darum gehe, Vertrauen zu schaffen und Brückenbau aus eigener Kraft zu *empowern*. Als seriöser Künstler müsse man da doch ständig qualitative Abstriche machen und das sei doch auf Dauer nicht akzeptabel. Ich befragte ihn nach seinem Weg. Er beschrieb ihn folgendermaßen: wenn du als weißer *Field-Worker* in ein abgelegenes Kaff kommst, wo die Leute evtl. sogar mit islamistischen Terroristen in Kontakt stehen und dort über Wochen, Monate, ja wenn es gut läuft sogar Jahre arbeiten und darüber mit den Leuten zusammen etwas aufbauen willst, dann hast du eigentlich nur eine Chance: vergiss zuerst deine Agenda, dann setz dich mit den Leuten an's Feuer, spreche über ihr Essen, koche mit ihnen in der Folge Deines und diskutiere bei Speis und Trank mit großer Vorsicht und Einfühlsamkeit alles, was den anwesenden Parteien als möglich oder auch unmöglich erscheint. Nach Jahren des eigenen Erfahrungsammelns mit Gesellschaftsrettungsanspruch-aufgeladenen, partizipatorischen Kunstprojekten bin ich zur Einsicht gekommen: was er sagt, stimmt!

Es stellt sich die Frage, ob man Geschichten wie die über das koreanische Haus an der polnischen Autobahn überhaupt erzählen soll, weil darüber könnte ja zukünftig so etwas wie die erste Stufe eine sukzessiven Gentrifizierung gezündet werden. Ich bin mir aber recht sicher, dieser Ort (wie auch andere

von mir hie und da beschriebene) sind so weit im Abseits des smarten urbanen Kulturkonsum-Interesses, da wird sich nichts weiter daraus ergeben. Irgendwann schließt die LG-Fabrik wieder und dann sind auch die Koreaner -ähnlich wie die Amis am Ende des 2. Weltkriegs auf den Pazifikinseln- plötzlich wieder weg. Und das, was dann übrig bleiben wird, wird eine Art trans-kultureller kulinarischer Cargo-Cult sein: ein polnisch-koreanischer Fusion-Food-Stil, der vergorenes Gemüse beider Küchen miteinander vereint. Das werden dann die Kinder der intimen Verbindungen zwischen Gästen und Einheimischen neu benennen ("Kimchikapusta") und vielleicht sogar weiter entwickeln, also eben genau das tun, was Kultur macht, aber heute eigentlich nicht mehr darf: Aneignung, Durchmischung, Verfremdung, Weiterentwicklung!

©2021 Maurice de Martin