

## Comic | Sohyun Jung: Vergiss nicht das Salz auszuwaschen

Unabhängigkeit und Sehnsucht, saures Kraut und aromatische Heimat sind die Zutaten zu Sohyun Jungs preisgekrönter Graphic Novel. Die eindringliche, dichte Bildwelt des Bandes lädt zur Empathie ein und weckt Erinnerungen an die ganz persönliche kulinarische Sozialisation. **SUSAN GAMPER** erkennt: Nicht ohne mein Kimchi!



Hana kommt aus Korea nach Deutschland. Sie meistert alle Herausforderungen: Wohnungssuche, Sprache, Wetter – doch das deutsche Essen bereitet ihr Probleme: So viel Butter, so viel Salz! Heimweh beschleicht die Arme und wir leiden mit. Einsam sieht sie aus und natürlich regnet es während des Sinnierens über die bittere Enttäuschung. Die Autorin Sohyun Jung schafft mit der Unmittelbarkeit ihrer Zeichnungen Feines: Sie zeigt Freude und Ärger, Realität und Traum. Jenseits von »Liebe geht durch den Magen«-Romantik erinnern wir uns: Nahrung ist Kulturgut, Lebensmittel haben Symbolcharakter. Essen kann Aneignung und Identifikation bedeuten. Und so ist Hanas Enttäuschung über die Fremdheit der deutschen Küche auch mit Sehnsucht nach Bekanntem verbunden.

Fern der Heimat wünschen wir uns zuweilen vertrautes Soulfood: Bäckereien und Würstchenbuden befriedigen in New York, Kapstadt und Tokio den Bedarf an deutschem Geschmack. Telefonate mit unseren Müttern helfen uns auf die Sprünge: Wie war das noch mal mit den Thüringer Klößen?

### Was hat sie falsch gemacht?

Sehr fürsorglich ist auch Hanas Mama, sie macht sich Sorgen ums Töchterlein im fernen, fremden Land. Via Videotelefonie kommt sie in deren Leben und problemanalytisch gleich auf den Punkt: »Soll ich dir etwas Kimchi schicken?« Dieses Gericht, unter anderem aus Chinakohl, Rettich und Chili kreierte, ist – so erfahren wir – »die Seele der koreanischen Kultur«; eine sehr schmackhafte im Übrigen: sauer und salzig, scharf und knackig. Ein Leben ohne Kimchi? Für Mama unvorstellbar.

Hana wiederum wünscht sich zweierlei: Leckeren Kimchi im Haus zu haben und Ruhe vor den fernmündlichen Übergriffen aus der Heimat. Was tun? Fertigprodukte gibt es zwar, doch sind sie – na klar – verpönt.(\*). Natürlich kann man das Wunderkraut selbst fabrizieren, schließlich bieten Asialäden und Internet reichlich

kompetente Unterstützung. Doch auch nach optimistischstem Schneiden, Rühren und Mischen erlebt die Gebeutelte einen weiteren Rückschlag: Es schmeckt ganz scheußlich. Die ambitionierte Köchin ist am Boden zerstört: Was hat sie falsch gemacht?

Ob Hana es allein schaffen wird, verraten wir nicht, nur so viel: Der Geist des Kimchi spielt noch eine maßgebliche Rolle – und wie so oft ist »Liebe« Teil des Rätsels Lösung. Eine weitere Antwort hält Sohyun Jung übrigens für wagemutige Kochfreunde bereit: Detailliert und einladend präsentiert sie uns eines der vielen möglichen Rezepte für die koreanische Nationalkrautspese.

Dazu: erfolgreiches Nachkochen!

Die kleine Reise in die koreanische Küche, die die Autorin und Zeichnerin mit uns unternimmt, berührt vor allem wegen der vielseitigen Emotionalität ihrer Bilder. Die besondere Qualität von Idee und Umsetzung wurde mit dem [AFKAT-Förderpreis 2014](#) zu Recht belohnt.

(\*) Prima pragmatisch sind übrigens Thüringer Mütter: Halb fertiges ist erlaubt. Kartoffel-Kloß-Masse in der Kaufhalle holen, mit ein wenig Salz durchkneten. Brötchenbröckchen rösten und jeweils drei mit dem Kartoffelteig umhüllen. Mit viel Aufmerksamkeit schöne runde Klöße rollen. Diese vorsichtig in kochendes Salzwasser gleiten lassen – und wenn sie von allein aufsteigen, die goldenen Heimatbollen sieden und sich später mit reichlich Soße schmecken lassen. Tipp: Bei Heimweh hilft das Absingen des Rennsteigliedes in jedem Fall.

| [SUSAN GAMPER](#)

### **Titelangaben**

[Sohyun Jung: Vergiss nicht das Salz auszuwaschen. Eine kleine Reise in die koreanische Küche](#)

Hamburg: Mairisch 2014

80 Seiten. 14,90 Euro

### **Reinschauen**

Song, Gin-Young: Kimchi – Geschmack und Migration. Zur Nahrungskultur von Koreanern in Deutschland ([Studien und Materialien des Ludwig-Uhland-Instituts der Universität Tübingen](#), Bd. 44)

Tübingen: Tübinger Vereinigung für Volkskunde 2012

100 Seiten. 11 Euro