

Stäbchen-Frust und Gangnam-Style

Wilfried Desnoyer, Kochlehrer an der Hotelfachschule, zeigte koreanischen Studenten die europäische Küche – Ergebnis: Abgeleckte Teller

PEGNITZ

Den Song „Gangnam-Style“ kann Wilfried Desnoyer nicht mehr hören. Nach drei Wochen in Korea seien ihm wegen des Liedes fast die Ohren abgefallen, sagt er lachend. Dafür kann der Kochlehrer der Hotelfachschule jetzt mit Stäbchen essen. Ein Triumph – der bei Wiener Schnittzel und Rindergulasch aber leider nicht viel bringt.

Desnoyer flog im Oktober für zwei Wochen nach Sockcho (Südkorea), um Studenten der Universität Kyungdong die europäische Küche näher zu bringen. Das Ergebnis: Abgeleckte Teller und ein zufriedener Koch. „Ich habe mich sehr wohlgefühlt – die Koreaner sind sehr gastfreundlich“, sagt Desnoyer. Jede Menge kulinarische Eindrücke habe er bei seiner Rückreise mit im Gepäck gehabt.

Desnoyer zeigte den Studenten, wie man Rindergulasch und Apfelstrudel macht, im Gegenzug lernte er Kimchi und Soju kennen. „Kimchi gibt es zu jedem Essen – das ist Chinakohl mit Rettich, Pfefferschoten und Ingwer, ähnlich wie Sauerkraut“, sagt Desnoyer. Dazu wird Soju, ein Kartoffelschnaps, gereicht.

Bevor es an den Herd ging, musste sich Desnoyer allerdings zunächst von den Folgen des langen Fluges erholen. „Der erste Tag war wegen des Jetlags sehr anstrengend“, sagt Desnoyer. Wie ist der Eindruck, wenn man als Europäer in Korea landet? „Es riecht überall nach Ginseng“, sagt der 50-Jährige. Kein Wunder – die Wurzel ist ein wichtiger Exportartikel Koreas. „Außerdem ist es ein Handy-Land“, sagt Desnoyer. Jeder Koreaner besitze mindestens ein Smartphone. Eine Tour durch Seoul, der Hauptstadt Südkoreas, vermittelte Desnoyer einen Eindruck von der Schnellebigkeit der Metropole. „Die Stadt mit ihren rund zwölf Millionen

Einwohnern besteht aus sehr vielen rechteckigen Wohnklötzen mit mehr als 20 Stockwerken. Es gibt breite Straßen mit bis zu sechs Fahrbahnen in jeder Richtung, die anscheinend immer verstopft sind“, sagt Desnoyer. Dazwischen, verschwindend klein, stünden einige traditionelle koreanische Häuser. Die Architektur in Koreas Städten ist abwechslungsreich: „Historische Bauten, mehrere Parks, viele Bürohochhäuser und eine Handvoll Paläste aus den letzten vier Jahrhunderten“, zählt Desnoyer auf.

Neben den Sehenswürdigkeiten waren die Kochstunden mit den koreanischen Studenten die Highlights der Reise. Die europäische Küche habe ihnen gut gefallen, sagt Desnoyer. „Sie haben alles weggeputzt, was wir gekocht haben“, sagt er und lacht. Ob nun Braten oder Ragout – nichts verschmäht die Kochschüler. „Zum Teil haben sie danach sogar noch die Teller abgeleckt“, so Desnoyer.

Ein Erlebnis sei ihm besonders in Erinnerung geblieben: „Ich habe den Studenten zwei Pfund französische Butter und Toast mitgebracht. Beides war nach kurzer Zeit weg.“ Den Südkoreanern hat es offensichtlich geschmeckt. Auch wenn Kochen universal ist, die Verständigung über Speisen und deren Zubereitung fiel Desnoyer doch ein wenig schwer. „Ich spreche nicht viel Englisch – und auch kein Koreanisch“, sagt er. Man habe sich eben mit Händen und Füßen unterhalten. Ein, zwei Sätze auf Koreanisch seien in den zwei Wochen aber schon hängengeblieben, sagt Desnoyer.

Die landestypischen Gerichte wird er wohl auch nicht so schnell vergessen: „Das Essen der Koreaner ist so scharf – das ist Feuer pur“, sagt der Koch lachend. Gegessen habe er es aber trotzdem. An die Tischgewohnheiten der Koreaner musste sich Desnoyer aber



Zwei Wochen lang war Wilfried Desnoyer an der Universität Kyungdong in Sockcho (Südkorea), um Studenten die europäische Küche zu zeigen. Fotos: red



Koreanische Küche: Das Essen ist scharf, oft kommen Fisch und andere Meeres-tiere auf den Tisch. Gegessen wird mit Stäbchen aus Metall.

erst mal gewöhnen. „Die Gerichte befinden sich alle in verschiedenen Schälchen, man isst mit Stäbchen aus Metall und einem Löffel“, sagt er. „Diese Stäbchen sind wesentlich schwieriger zu halten als die hölzernen, das mühsam gefischte Gemüse oder Fleisch rutscht viel leichter in die Schüssel zurück.“ Den Dreh mit den Stäbchen hat Desnoyer jetzt aber raus – jahrelang habe er zuvor vergeblich geübt, sagt er. Nach drei Wochen Korea klappt es nun reibungslos.

Das Essen selbst sei sehr vielfältig, oft landen Fisch oder andere Meeres-tiere auf dem Tisch. Die Manieren der Koreaner seien ganz anders als die der Europäer, sagt Desnoyer. „Man zieht im Restaurant die Schuhe aus und nimmt dann erst Platz.“ Niesen am Tisch sei verpönt. „Während des Essens sitzt man auf Kissens auf dem Boden und hat als Europäer alle Mühe, sich aufrecht zu halten“, sagt Desnoyer amüsiert.

Doch nicht alle Erinnerungen seiner Reise sind so angenehm. Die angespannte politische Lage zum nördlichen Teil des Landes war für auch Desnoyer spürbar. Auf einer Tour in die Nähe der entmilitarisierten Zone an der Grenze zwischen Nord- und Südkorea seien ihm die „Stacheldrähte und die getarnten Wachtürme“ aufgefallen, sagt Desnoyer. Quer durch die Halbinsel, entlang des 38. Breitengrades, zieht sich ein vier Kilometer breiter entmilitarisierter Streifen, an dessen beiden Seiten die Soldaten der Süd- und Nordkoreaner postiert sind. „Bevor man die diese Zone besuchen darf, gibt es Belehrungen und man muss ein Formular unterschreiben. Darin sind alle Bedingungen aufgeführt, was man tun darf und was man unbedingt lassen muss“, sagt Desnoyer.

Er hoffe, dass er eines Tages noch mal nach Korea reisen kann. Allerdings erwartet die Hotelfachschule im Frühjahr zunächst einen Gegenbesuch der Koreaner. Ein Austausch mit Studenten beider Länder ist ebenfalls in Planung, soll aber erst später stattfinden. rügg/red

„Sie haben alles weggeputzt, was wir gekocht haben.“

Wilfried Desnoyer über seine koreanischen Studenten