

slow

powered by *A LA CARTE*

A photograph with a torn-edge effect. On the left, a woman with a red hat and a red and yellow striped top is smiling. On the right, a black chicken with a large, dark comb is shown in profile.

Im (fernen) Osten viel Neues

Südkorea: verrotteter Fisch,
tiefschwarze Hühner &
eine aktive Slow Food Community

Radikal regional

In Bra vernetzt ein neues
Anti-Supermarkt-Projekt
Konsumenten und Produzenten

Slow Woodstock

Ein Festival-Bericht von der
„Indigenous Terra Madre“ 2015
in Shillong, Nordindien

Leberkäse

In aller Munde: über den
sozialen Aufstieg eines
kulinarischen Schmuddelkinds

IM (fernen) OSTEN viel Neues

Verrotteter Fisch und tiefschwarze Hühner, der Geist aus dem Reiskorn und eine unglaublich aktive Slow Food Community. Gründe, nach Südkorea zu reisen, gibt es ungezählt viele. Und hin und wieder auch eine gute Gelegenheit. Text & Fotos Jürgen Schmücking

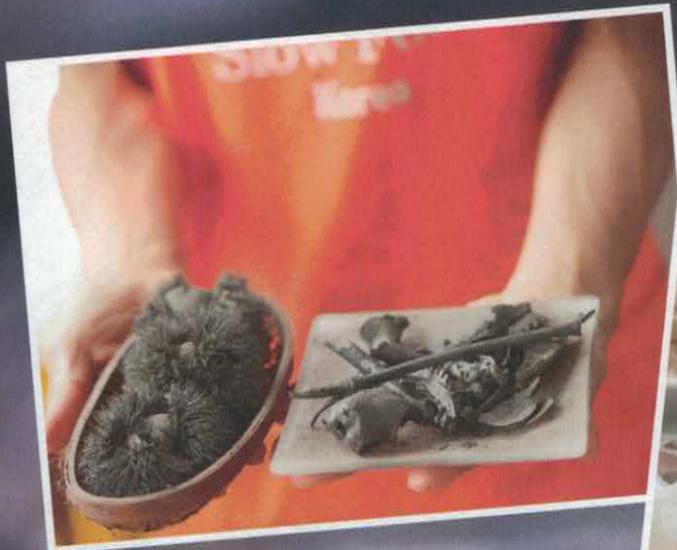
Tiefschwarz, durch und durch: Koreanische Ogye-Hühner, eine seltene Rasse, sind als Presidio-Projekt von Slow Food geschützt.



Es ist keine zehn Jahre her, da war Slow Food in Südkorea noch ein sehr zartes Pflänzchen. 2006 brachte Slow Food sein monumentales Verzeichnis „Terra Madre“ auf den Markt. 750 Seiten prall gefüllt mit Produzentengemeinschaften und Lebensmitteln aus der Arche des Geschmacks, Arche- und Presidio-Projekte aus der ganzen Welt der guten, fairen und sauberen Lebensmittel. Korea steuerte damals zwei halbe Seiten bei. Kimchi klarerweise, Meersalz aus Sorae und ein Schulprojekt in der nördlichen Provinz Kyongsang. Und heute, neun Jahre später? 32 Arche-Passagiere, vier Presidi, über 1.000 Mitglieder und eine vitale, aktive Gemeinschaft von Produzenten und Produzentinnen, die in engem Kontakt stehen und den Geist von Slow Food Korea in die Welt hinaustragen. Hinter dieser Dynamik stehen einerseits gesellschaftliche Entwicklungen wie das steigende Bewusstsein für Natürlichkeit und unbelastete Nahrung und andererseits der Wille der Regierung, ökologische und nachhaltige Landwirtschaft zu fördern. Korea hat etwa die Größe von Portugal und gilt in Asien als kleines Land – trotz seiner über 50 Millionen Einwohner. Der Bioanteil an der landwirtschaftlichen Gesamtfläche beträgt im Moment zwar gerade einmal 1,1%, Tendenz aber (stark und schnell) steigend, mit ein paar richtig kräftigen Zugpferden. Die Provinz Chungbuk in der Mitte des Landes

zum Beispiel. Hier lag der Anteil ökologisch bewirtschafteter Äcker 2013 bereits bei knapp 5%, aber die Bewohner hier haben immer noch nicht genug. Bis 2020 soll der Bioanteil auf 20% erhöht werden. In der Schulverpflegung werden 80% angestrebt. Ein Wert – wenn er umgesetzt werden kann –, von dem wir in Österreich nur träumen können. Vor diesem Hintergrund wächst, blüht und gedeiht Slow Food Korea, und was von dieser Community produziert wird, ist – teils auch im wahren Wortsinn – atemberaubend. In drei Bereichen sind die Koreaner unangefochtene Weltmeister: Bei Flachbildschirmen, Microchips und beim Fermentieren, wobei Letzteres das weitaus Spannendste ist.

Fermentiert wird alles: Tee, Soja, Fisch und Fleisch. Beginnen wir die Tour zu den interessantesten Produzenten fermentierter Lebensmittel im Süden des Landes, in der Gegend um Jangheung, einer kleinen Stadt unweit der Südküste des ostchinesischen Meeres. Im Norden Jangheungs liegen ein paar dicht bewaldete Berge wie der Jeamsan, der Sambisan oder der Sajasan. An einem Hang des Sajasan liegt das Reich und der Schatz von Heewon Lee, einem der fünf letzten Produzenten von Cheongtaejeon oder einfach „don tea“. Das ist wilder grüner Tee, in Form kleiner Mülsteine (oder Münzen) ge-



Bildhintergrund:
„Don Tea“ – zu Münzen gepresster wilder grüner Tee, der zwei Jahre getrocknet und fermentiert wird. Wie überhaupt in Korea Fermentation eine sehr große Rolle spielt.



presst und getrocknet/fermentiert. Die kleinen Münzen lagern zwei Jahre und kosten richtig viel Geld. Heewons Schatz ist eine Lichtung am Berghang etwa von der Größe eines Fußballfeldes, üppig bewachsen mit wildem Tee. *Camellia sinensis*.

Der Bauer spricht kein Wort Englisch, macht aber unmissverständlich klar, was es bedeutet, hier zu ernten. Der Tee wehrt sich. Um ihn zu ernten, muss erst einmal das dornige Gestrüpp entfernt werden, das um den Strauch herum wächst. Prompt verletzt sich Heewon an den Dornen und innerhalb von Minuten sieht sein Unterarm wie von einem Schwarm Mücken malträtiert aus. Die ganz widerspenstigen Wächter werden mit einer schwungvollen Bewegung herausgerissen, was die Gefahr birgt, am steilen Hang die Bodenhaftung zu verlieren und abzustürzen. Die Ernte – es kann übrigens nur von Ende April bis Ende Mai geerntet werden – ist langwierig, mühsam und nicht ungefährlich. Die ersten guten Gründe für den guten Preis. (Die getrockneten Tee-Münzen wiegen ein paar Gramm und kosten umgerechnet acht bis zehn Euro; eine Münze reicht für eine große Teekanne). Im nächsten Arbeitsschritt werden die Blätter kurz aufgekocht und anschließend – sobald sie ihre Farbe verändert haben – in einem Mörser zerstampft. Der Geruch in den Räumen, in denen das passiert, brennt sich unauslöschlich ins Gedächtnis ein. Es ist ein voller, intensiver, ausdrucksstarker, frisch-vegetabiler Duft, geprägt von enorm fruchtigen Tönen. Die durch das Mörsern entstandene Paste wird in kleinen Formen zu Rädern gepresst, die an Münzen erinnern sollen. Später werden diese Tee-Münzen in Terracotta-Amphoren getrocknet. Traditionell passiert das in eigenen Trockenräumen. Der Duft in diesen Räumen unterscheidet sich signifikant von jenem, der beim Stampfen entsteht. Hier kommen sekundäre Aromen durch die Blattfermentation und die Reife hinzu. Wir sprechen von Tabaknoten, dunkler Schokolade und Schwarzbrot. Und der Don-Tea selbst? Absolut erfrischend, rauchig, hochgradig aromatisch und über die Maßen gut.

Schwarz wie die Nacht. Aber glücklich. Etwas weiter nördlich, in der Provinz Chungcheongnam-do, genauer im kleinen Dorf Yeonsan, treffe ich Lee Seung Suk, eine Landwirtin mit außergewöhnlichem Hintergrund und ganz besonderen Hühnern. Sie ist überzeugte Veganerin, erzählt aber ohne Hass oder Abscheu von ihrer Kindheit und dem Hundefleisch (und dass es wirklich gut war). Sie züchtet Hühner, von denen ein guter Teil in der Suppe landet, und sie liebt ihre Tiere. Spricht mit ihnen, sucht die Musik für sie aus. Es sind Ogye-Hühner. Als Rasse ganz einfach daran zu erkennen, dass die Hühner schwarz sind. Durchgehend und tiefschwarz. Federn, Kamm, Krallen, Augen, Knochen. Die Ogye-Hühner sind so etwas wie die Sulmtaler Koreas. Eine seltene Rasse, die durch das Presidio-Projekt von Slow Food einiges an Aufmerksamkeit bekommt. Eine der Maßnahmen zum Schutz der Art ist die Trennung in zwei Standplätze. Zwei etwa gleich große Betriebe, etwa 100 Kilometer voneinander entfernt. Sollte in einem Betrieb unter den Vögeln eine endemische Krankheit auftreten, ist der Fortbestand der Rasse trotzdem durch den zweiten Standort gesichert.

Die Hühner selbst sind ein Erlebnis. Stolz und selbstsicher beobachten sie die Umgebung. Sie sind aktiv, und die schnelleren, fitteren unter ihnen sitzen auch gerne in den kühlen Baumkronen. Gefüttert werden Würmer und Insekten (in Selbstbedienung), biologisches Futter, aufgepeppt durch Muschelkalk, getrockneten Ginseng und Asche von eingäscherten Kollegen.

Der Biohof von Lee Seung Suk verfügt auch über ein Restaurant. Das Gericht, um das sich alles dreht, ist die Hühnersuppe. Alleine dieser Suppe wegen lohnt ein Besuch. Die Zutaten: ein halbes Ogye-Huhn, eine Paprikaschote, eine Yamswurzel. Punkt. Die Suppe wird lange und langsam gekocht und bekommt ein Aroma und eine cremige Konsistenz, die beispiellos sind. Das Fleisch ist dunkel, aber nicht schwarz, enorm

schmackhaft und fest. Ein wenig erinnert es an Truthahn. Nur zarter. Besser. Natürlich gibt es im Hofladen auch fermentiertes Ogye-Fleisch. Produziert wird das allerdings auf der traumhaft schönen Insel Jeju. Außerdem gibt es eine süße Paste, für die das Ogye-Fleisch so lange in Honig und Wasser eingekocht wird, bis es eine weiche, karamellisierte Masse ist, die jede Schoko-Nuss-Creme in den Schatten stellt.

Unweit von Lee Seung Suks Hof liegt das Haus von Eunju Lim. Es ist ein unscheinbares Haus in einer unscheinbaren Straße in einer unscheinbaren Gegend. Das Außergewöhnliche an Eunju und ihrem Haus ist, dass sie tote Tiere im Garten vergraben hat. Unmengen davon. Sie öffnet eine der vergrabenen Amphoren und zieht der Reihe nach heraus: Schweineteile, Rind, verrottete Fische. Und natürlich Soja. Alles mitten im Fermentationsprozess und auf dem Weg zur perfekten Sojapaste. Weiter können großartiger Geschmack und optische Herausforderung gar nicht auseinanderliegen. Jedenfalls werden hier alte lebensmittelhandwerkliche Traditionen hochgehalten. Überhaupt haben die Produzenten der Arche- und Presidio-Projekte einiges gemeinsam: Leidenschaft für ihr Handwerk und den Willen, gemeinsam etwas zu verändern. Das ist der Geist, der in Südkorea im Moment ganz stark spürbar ist.

Durch das Land reist man übrigens am besten mit dem Bus. Das Schienennetz ist unterentwickelt, die Busse fahren aber flächendeckend und zuverlässig. Aber Achtung: Jangheung und Jangseung liegen phonetisch recht nah beisammen. Auf der Straße ist es ein Umweg von vier Stunden.

Last but not least gilt mein besonderer Dank Byungsoo Kim, meinem Roommate in Peking, Hühnerbauer und Präsident von Slow Food Korea. Er ist der Mastermind hinter der positiven Entwicklung des Landes. Und ohne ihn hätte meine Reise so nicht stattgefunden. ☺

Oben: Heewon Lee bei der Teeernte. Rechts: Züchterin Lee Seung Suk mit einem Ogye-Huhn. Links: Eunju Lim mit „verrottetem Fisch“, einer traditionellen koreanischen Spezialität

Veggie-Rezeptheft für Heumilch-Freunde



Knackfrisches Gemüse, duftende Kräuter und aromatische Gewürze sind neben köstlichen Käsespezialitäten und weiteren Heumilchprodukten die Stars des fünften Rezepthefts der ARGE Heumilch.

Als Autorin konnte Eva Derndorfer, eine Ernährungswissenschaftlerin und ausgewiesene Sensorikspezialistin, gewonnen werden. Sie entwickelte dreizehn verlockende vegetarische Gerichte, die sich rasch zubereiten lassen und voller kreativer Ideen sind – wie ein leckeres Mangold-Curry mit Heumilch-Paneer oder schmackhaften Heumilch-Labné. „Es freut mich, sagen zu können, dass all diesen Rezepten wertvolle Heumilchprodukte zugrunde liegen, die den Gerichten eine spezielle Note verleihen“, so Karl Neuhofer, Obmann der ARGE Heumilch. Das Rezeptheft kann unter www.heumilch.at kostenlos bestellt werden.