

Was ist Kimjang?

Kimjang ist die traditionelle koreanische Praxis des gemeinsamen Herstellens und Einlegens von Kimchi. Bei diesem sozialen Ereignis kommen Familien, Nachbarn und Gemeinschaften zusammen, um große Mengen an Kimchi für den Winter zuzubereiten. Es ist eine wichtige kulturelle Tradition in Korea, die oft von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Während des Kimjang-Prozesses werden verschiedene Gemüsesorten wie Chinakohl, Radieschen und Rettich gewaschen, geschnitten und mit der würzigen Paste eingerieben. Anschließend werden die eingelegten Gemüse in großen Tontöpfen oder Behältern gelagert, um zu fermentieren. Die Fermentation des Kimchi kann mehrere Wochen oder sogar Monate dauern.

Kimjang hat eine symbolische Bedeutung für die koreanische Kultur, da es den Zusammenhalt innerhalb der Gemeinschaft stärkt und den Wert des Teilens und der Zusammenarbeit betont. Es ist auch ein Anlass für soziale Interaktionen, wobei Menschen zusammenkommen, um miteinander zu arbeiten, zu reden und ihre Erfahrungen auszutauschen.

Der Kimjang-Prozess wurde im Jahr 2013 von der UNESCO in die repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen. Dies zeigt die Anerkennung und den Wert, den die internationale Gemeinschaft der koreanischen Tradition der Kimchi-Herstellung beimisst.

Die UNESCO repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit zielt darauf ab, immaterielles Kulturerbe, wie Traditionen, Bräuche, Fertigkeiten und Ausdrucksformen, zu schützen

und zu fördern. Kimjang wurde in die Liste aufgenommen, um die Bedeutung von Kimchi als zentrales Element der koreanischen Küche und Kultur zu würdigen und zu erhalten.

In Korea gibt es über 200 Kimchi-Arten mit verschiedenen regionalen Ausprägungen. Dabei spielt nicht immer der Chinakohl die Hauptrolle. Es können auch Pak Choi, Gurken, Rettich oder anderes Gemüse auf Kimchi-Art fermentiert werden. Bei unterschiedlichem Gemüse ist es wichtig die Einweichzeit anzupassen. Bei Pak Choi, Gurken und Rettich reicht beispielsweise bereits eine Einweichzeit von ca. 30 Minuten im Vergleich zu Chinakohl, welcher 8–12 Stunden eingeweicht wird. Bei meinen Anleitungen wird das Gemüse nur eingesalzen und nicht in Salzwasser eingeweicht, wie oben beschrieben. Lass dich von meinen Anleitungen inspirieren und kreierte dein eigenes Kimchi.