

S(e)oul food

Koreanisch-kulinarische Erinnerungen mit Bildern von Cookie Fischer-Han

Pressetermin: 20. Februar 2018 | 11 Uhr

Eröffnung: 20. Februar 2018 | 19 Uhr

Laufzeit: 21. Februar bis 23. September 2018

Eine tiefe Sehnsucht nach vertrautem Essen ist Teil eines Lebens in der Fremde. Die Ausstellung *S(e)oul food* befasst sich mit dem Schicksal koreanischer Immigrantinnen und Immigranten, die in den 1960er Jahren nach Deutschland kamen, spricht ihre enttäuschten Hoffnungen an und zeigt, wie ihnen ihre Küche ein Stück Heimat bot und half, ihre kulturelle Identität mit der neuen Alltagsrealität und erhofften Zukunft zu verbinden. Das Schaffen von Heimatküche, *soul food*, gehört zu jenen Kulturtechniken, die zur körperlich-seelischen Balance in der Diaspora beitragen. Einen individuellen Umgang mit dem Thema fand die in der Schweiz lebende koreanische Künstlerin Cookie Fischer-Han. Ihre Bilderserie *The Art of Korean Cuisine* ist das Ergebnis ihrer ästhetisch-kulinarischen Reflexion über Herkunft und Identität. Das ursprünglich von Prof. Dr. Mareile Flitsch, Direktorin des Völkerkundemuseums der Universität Zürich, kuratierte Ausstellungsprojekt wurde für die Hamburger Station von Katharina Süberkrüb angepasst und lädt zum Dialog über die (kulinarische) Geschichte der koreanischen Diaspora ein und zu einer Reflexion von Migrationsgeschichten.

Hintergrund

Einschneidende Ereignisse prägten Korea zwischen 1910 bis 1953: die japanische Besetzung, die Teilung des Landes und der Koreakrieg. Als in den 60er- und 70er-Jahren die Wirtschaft in Mitteleuropa boomte, migrierten rund 20.000 südkoreanische Gastarbeiterinnen und Gastarbeiter – viele als Bergarbeiter und Krankenschwestern – auf Einladung der deutschen Regierung nach Deutschland. Konfrontiert mit starkem Heimweh, fanden sich die Migranten in einer politisch, wirtschaftlich und kulturell vollkommen neuen Welt wieder, auf die sie nicht vorbereitet waren. Ihre zum Teil sehr guten Ausbildungen wurden in Deutschland unerwarteter Weise nicht anerkannt, sie übernahmen Berufe, die nicht ihren hohen Qualifikationen entsprachen. Zu Sprachbarrieren und sozialem Abstieg gesellte sich eine gänzlich unbekannte Küche.



S(e)oul food als neue kulinarische Heimat

«Das Leben der südkoreanischen Einwanderer war geprägt von einer tiefen Sehnsucht nach vertrautem Essen», sagt Prof. Flitsch. «Gleichzeitig ist Ernährung jener Bestandteil einer Kultur, der sich einfach mitnehmen lässt, wenn man in ein anderes Land zieht – vorausgesetzt, man findet vor Ort die nötigen Grundnahrungsmittel».

Neben Reis als Hauptnahrungsmittel war dies für die koreanischen Gastarbeiterinnen und Gastarbeiter vor allem Kimchi: mit Sesamöl, rotem Chili und Knoblauch scharf gewürzter und fermentierter Chinakohl, der am ehesten mit dem hiesigen Sauerkraut vergleichbar ist. In Deutschland nutzten die südkoreanischen Migrantinnen und Migranten ihr mitgebrachtes praktisches Ernährungswissen. Dank dieser «Skills» gelang es ihnen nicht nur, körperliches und seelisches Wohlbefinden zu erlangen, sie konnten sich mit Hilfe von «S(e)oul food» in der neuen Heimat auch individuell neu orientieren.

S(e)oul food – ein Thema und eine Bewegung unserer Zeit

Heute haben die koreanischen Migrantinnen und Migranten in Deutschland oder in der Schweiz ihre neue Heimat gefunden und praktizieren individuell eigene Ernährungsstile. Korea-Kochbücher standardisieren nun die Herstellung koreanischen Essens für Europäerinnen und Europäer wie auch für in der Diaspora geborenen Koreanerinnen und Koreaner der zweiten Generation. *Kimchi* ist heute in Korea nationales Kulturerbe und global ein internationales Konsumgut und entwickelt sich aktuell zum neuen Modegemüse.

Cookie Fischer-Han und *The Art of Korean Cuisine*

Die koreanische Malerin Cookie Fischer-Han hat die rapide Modernisierung ihrer Heimat in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts selbst erlebt. Nach Abschluss ihres Studiums verfolgte sie eine Laufbahn in der internationalen Logistik. Aus Korea zog Cookie Fischer-Han Anfang der 1990er Jahre in die Schweiz. Die Integration in die dortige Gesellschaft war eine persönliche Herausforderung. Schon ihr gewohntes koreanisches Essen ließ sich damals kaum vollständig zubereiten. Allmählich schuf Cookie Fischer-Han ihr eigenes *S(e)oul food*: Zwischen 2009 und 2016 entstand die Bilderserie *The Art of Korean Cuisine* – das Ergebnis ihrer persönlichen ästhetisch-kulinarischen Reflexion über Herkunft und Identität.



Pressefotos



Still-Foto aus dem Film zur Ausstellung
S(e)oul food 2016.
© Völkerkundemuseum Universität Zürich



Drei Krankenschwestern posieren kurz nach ihrer Ankunft für Journalisten der Zeitung *Lübecker Nachrichten* vor dem Schwesternheim des Landeskrankenhauses Heiligenhafen, 1971.
Three nurses pose shortly after their arrival for journalists of the newspaper *Lübecker Nachrichten* in front of the nurses' dormitory of the Landeskrankenhaus Heiligenhafen, 1971.
© Yang-Boon Wieneck



1. Hühnersuppe mit Gemüse 2. Chindol Kimchi 3. Rindfleisch in Mandolien 4. Bulgog 5. Lachs Kimchi
6. Rindfleisch Wasser Kimchi 7. Ankersuppe 8. Rindfleisch Wasser Kimchi 9. Gerdörfel Rindfleisch Kimchi
Bild: Cookie Fischer-Han

S(e)oul food-Bilder von Cookie Fischer-Han.
Privatbesitz.
Foto: Kathrin Leuenberger.
© Völkerkundemuseum Universität Zürich.





Geburtstagfeier im Schwesternheim,
Landeskrankenhaus Heiligenhafen, 1972.
Birthday party at the nurses' dormitory,
Landeskrankenhaus Heiligenhafen, 1972.
© Yang-Boon Wieneck



Cookie Fischer-Han: Grilliertes Rindfleisch.
불고기 Bulgogi. Barbecued Beef. Privatbesitz.
Cookie Fischer-Han: Grilliertes Rindfleisch.
불고기 Bulgogi. Barbecued Beef. Privatbesitz.
Foto: Kathrin Leuenberger.
© Völkerkundemuseum Universität Zürich.



Im Schwesternzimmer, Landeskrankenhaus
Heiligenhafen, 1972.
Nurses' room, Landeskrankenhaus
Heiligenhafen, 1972.
© Yang-Boon Wieneck





Cookie Fischer-Han: Knoblauch-Schnittlauch-Kimchi. 부추김치 Buchu-kimchi. Garlic Chives Kimchi.

Privatbesitz.

Foto: Kathrin Leuenberger.

© Völkerkundemuseum Universität Zürich.



Cookie Fischer-Han: Hof mit Tonkrügen und Persimmonen. 감이있는 장독대 Gahmi-itnun Jangdokdae. Garden with Earthenware Jars and Persimmons.

Privatbesitz. Foto: Kathrin Leuenberger.

© Völkerkundemuseum Universität Zürich.



Cookie Fischer-Han: Tablett mit neun Delikatessen. 구절판 Gujeol-pan. Platter of Nine Delicacies. Privatbesitz. Foto: Kathrin

Cookie Fischer-Han: Tablett mit neun Delikatessen. 구절판 Gujeol-pan. Platter of Nine Delicacies.

Privatbesitz.

Foto: Kathrin Leuenberger.

© Völkerkundemuseum Universität Zürich.



Museum für Völkerkunde Hamburg

Rothenbaumchaussee 64 | 20148 Hamburg | Tel.: +49 (0)40 428 879 548 | Fax: +49 (0)40 428 879 401
presse@mwhamburg.de | www.voelkerkundemuseum.com



Ein Mandu chip, eine Strassenküche für handgemachte, gefüllte Teigtaschen in Insadong, Seoul, April 2016.

© Mareile Flitsch

Pressefotos

Fotos finden Sie im Pressebereich der Website des Museums für Völkerkunde Hamburg unter www.voelkerkundemuseum.com. Benutzer: museum, Passwort: presse

Ansprechpartner

Julia Daumann | Leitung Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Museum für Völkerkunde Hamburg
presse@mvhamburg.de | +49 (0) 40 428 879-548



Museum für Völkerkunde Hamburg
Rothenbaumchaussee 64 | 20148 Hamburg | Tel.: +49 (0)40 428 879 548 | Fax: +49 (0)40 428 879 401
presse@mvhamburg.de | www.voelkerkundemuseum.com