



COVERSTORY

Im Zeichen der Zeit

— Die Netflix-Serie «Chef's Table» machte aus der koreanischen Nonne Jeong Kwan eine Superstar-Missionarin der veganen Küche. Doch ist sie das? Das Protokoll eines Treffens.

TEXT: ANDRIN C. WILLI

BILDER: HENRIK NIELSEN



Da ist sie. Ist sie das? Tatsächlich. Oder nicht? Das muss sie sein. Na. Weg ist sie. Der Wind weht. Sonnenstrahlen. Winterdicht ist der Rieterpark. Wasserleer. Kalt. Klar. Friedvoll. Und doch ist etwas in der Luft. Oder nicht? Man versteht es kaum, aber es ist da – anders als sonst. Drinnen, in der Villa Wesendonck, herrscht Unruhe. Ungewohnt. Das Café des Museums Rietberg in Zürich ist mit sich selbst beschäftigt. Eine Art innere Aufruhr zieht die



Treppe hinauf. Man weiss es nicht genau. Aber es hat mit ihr zu tun. Da ist sie. Dahinten. Weg. Wieder nicht fotografiert. Dabei hat eine Besucherin mit dem grossen Objektiv extra auf sie gewartet. Erneut ist sie entwischt.

Sie *muss* nichts. Sie *kann* alles. Sie hat keinen Auftrag, keine Mission, sie ist Jeong Kwan, 62. Im Alter von 17 Jahren hat sie den heimischen Bauernhof verlassen. Nach dem Tod ihrer Mutter hat sie entschieden, dieses Leid niemals einem eigenen Kind zufügen zu wollen. Sie entschloss ins buddhistische Kloster Dongwhasa einzutreten. So lernte sie Reis zu waschen, für Buddha, für die Nonnen, für die Mönche, dann Gemüse zu pflanzen, es entsprechend zuzubereiten, zu würzen. Sie begab sich auf den Weg und kam nach Cheonjinam beim Kloster Baekyangsa. Heute ist sie die berühmteste Zen-Nonne der Welt. Auf Einladung des Museums Rietberg und der Asia Society Switzerland ist sie im Januar in die Schweiz gereist, um die Menschen mit ihrer «Tempelküche» zusammenzubringen. Mit acht Kisten im Gepäck und acht Schülerinnen in der Küche. Helferinnen. Köchinnen. Kennerinnen.

Sie bereiten Reis mit Kolbenhirse, Suppe mit Neungi-Pilzen, Kimchi, Rettich Jang-a-chi, getrocknete Kaki, Gondrae-Gemüse, Shiitake in Gersten-Sirup geschmort, Tofu mit süss-sauer eingelegten Lotuswurzeln, zum Dessert Nirwana-Lotusblüten-Tee, frittierte Ginsengwurzeln, frittierte Kartoffeln, Algen, Lotuswurzeln, kandierten Ingwer und koreanisches Gebäck zu. Alles, was Jeong Kwan aus «ihrer» Eremitage Chunjinam mitgebracht hat, sei mindestens sechs Jahre alt. Zeit sei die wichtigste Zutat beim Kochen. Mit der Zeit kommen auch Liebe und Zuneigung dazu, somit ist die vegane Küche eine jahrtausendealte Evidenz in der koreanischen Tempelküche, die Jeong Kwan auch in Kursen vermittelt. Sie reist selten, aber nicht ungerne, angeblich. Angeblich habe der Rummel um ihre Person ihr Leben auch nicht verändert.

Da ist sie. Nein. Wieder weg. Verabredet wären wir. Aber sie begrüsst uns nicht. Stehen gelassen zu werden, ist ein merkwürdiges Gefühl. «Denken Sie nicht, dass sie hochnäsig sei», erläutert die Übersetzerin, wobei Dr. phil. Hoo Nam Seelmann weit mehr als das ist. Tische werden gerückt. Es ist lärmig, wo es sonst ruhig ist. Jeong Kwan weist an und läuft geschwind an uns vorbei an die frische Luft. Jetzt darf sie fotografiert werden, danach ist sie gesprächsbereit und könnte über den Dreiterne-Koch Alain Passard sprechen. Sie findet, er gehöre zu jenen Köchen, die «glücklich» kochen. «In Paris hat er uns selbst angebautes Gemüse serviert, das er naturbelassen und nur mit Salz gewürzt hat», sagt sie und das habe aussergewöhnlich gut geschmeckt, auch wenn sie den Geschmack einer Aubergine bereits vorher gekannt habe. Sie könnte weiter erklären, dass ein Kochbuch für sie eine Formalität darstelle, in der sie sich nur gefangen fühlen würde. Lieber versucht sie sich weiterhin übers Kochen und über Lebensmittel selbst zu finden. Es ist kompli-



ziert. Aber im Zen-Buddhismus glaubt man ja schliesslich, dass die Erkenntnis nur durch die eigene Anstrengung gewonnen werden kann ...

Im Herbst 2015 lud sie der buddhistische Starkoch Eric Ripert in sein New Yorker Restaurant Le Bernardin ein, wo sie für einige wenige auserwählte Gäste und Journalisten kochte. Dieses Treffen könnte man als Ankunft des Buddhismus' in der Foodwelt bezeichnen, denn seit Jeff Gordiniers Artikel in der «New York Times» sind Filmemacher, Journalisten, Gastrotechniker, Starköche, Foodprediger und andere Influencer auf der ganzen Welt ausser Rand und Band und besessen von der «Tempelküche», die etliche Megatrends so authentisch schön in einem vereint. Zen, die Küchenmeditation. Bewusstsein. Vegan. Nachhaltig. Respektvoll. Natur. Ruhe. Abgeschlossenheit. Konzentration. Philosophie. Habe ich etwas vergessen? Ein gehöriges Tamtam jedenfalls, in das man alles hineininterpretieren kann, was gerade in Mode ist, fegt seither über Jeong Kwan » hinweg. Ihre Botschaft ist zur richtigen Zeit am richtigen Platz gelandet. Zum Glück taugt Jeong Kwan nicht als Projektionsfläche. Sie bleibt und sucht sich weiterhin selbst, und so fühlt man sich plötzlich gar nicht mehr so stehengelassen neben ihr, wenn sie über das spricht, wovon sie etwas versteht.

«Eric Ripert spürte, dass es ihm körperlich wehtut, wenn er Fische für sein Sushi tötet», erzählt die strahlende Frau, die ihre weisse Mütze abgezogen hat. Wir sitzen uns in der Villa Schönberg gegenüber, Jeong Kwan spricht, Hoo Nam Seelmann übersetzt und ordnet ein, ich schaue auf den Tisch. Dabei wäre es viel ergiebiger Jeong Kwan anzuschauen, denn wenn sie da ist, ist sie voll da. «Vom Essen in New York ist mir die Trüffel in Erinnerung geblieben», sagt sie, und man merkt instinktiv und noch bevor sie es sagt, dass sie zwar übers Essen spricht, aber etwas ganz anderes meint. Sie lächelt. Sagt: «Mich berührt nicht der Geschmack, angenehm stimmt mich nach einem Essen die innere Befriedigung.» Und es sei gut, wenn diese Stimmung, diese Emotionalität, nach aussen drängen und selbst eine Nonne wie sie zu Tränen rühren könne.

Der Sinn der Tempelküche ist es, Körper und Geist zu vereinen und nur so viel zu sich zu nehmen, wie der Körper (für die Meditation) benötigt. Sie sei keine Köchin, betont Jeong Kwan (immer wieder), sondern eine Nonne. Eine, die das Kochen mit dem Herzen lerne und praktiziere. Und was bedeutet ihr Lob? «Lob ist wichtig, weil es eine gute Art ist, positive Emotionen auszutauschen, und wenn man ein solches Feedback bekommt, ist man auch eher bereit, noch hingebungsvoller zu kochen, und das ist der Grund, warum die Leute, die kochen, glücklicher sind», sagt sie und lächelt. Kochen ist für sie eine Form der Meditation, und Kochen heisst also auch Energie auszutauschen. Energie, die ursprünglich «aus der Erde» stamme, sagt sie. Uns läuft die Zeit davon, denn Jeong Kwan hat Gäste heute, die Menschen wollen sie essen. Alle ihre Veranstaltungen waren



innert kürzester Zeit ausgebucht, der Hype macht keinen Halt vor der Schweiz. Apropos: «Nach Hause nehme ich die vielen Begegnungen mit. Den Energieaustausch. Bei Rebecca Clopath (siehe Seite 90) in Graubünden habe ich zum Beispiel die Lebendigkeit und die Kraft des Universums in den Kartoffeln gespürt, den Wind nehme ich hier anders wahr als in Korea, und das alles wird ein Teil von meinem Streben nach dem Ziel sein,



JEONG KWAN BESUCHEN

Rund 300 Kilometer südlich von Seoul, im Naejangsan-Nationalpark vor der Stadt Gwangju gelegen, befindet sich der Baekyangsa-Tempel. Wer Jeong Kwan dort besuchen möchte und auch gleich übernachten mag, kann dies auf der untenstehenden Homepage organisieren. Aktuell wird ein Gästetrakt gebaut, der Anfang 2020 fertig gestellt sein sollte. Das Programm kostet umgerechnet rund CHF 140.00. Der Flug von Seoul nach Gwangju dauert 50 Minuten.

Infos: eng.templestay.com

das man eben nicht nur intellektuell, sondern auch körperlich angeht», sagt sie, und die letzte Frage nach der letzten Frage liegt somit auf der Hand und direkt vor uns, zwischen uns.

Weshalb haben viele Menschen diese Achtsamkeit, die im Buddhismus so selbstverständlich ist, heute verloren? «Die moderne Zivilisation hat bewirkt, dass das Leben sehr hektisch geworden ist und dass der Raum zum Nachdenken fehlt. Wir bewegen uns weit weg von der Natur, die Menschen meinen, sie müssen immer etwas Neues erfinden, was nur dazu führt, dass wir vieles falsch machen. Wer verstehen will, was er isst, braucht einen Garten und keine künstlichen Lebensmittel. Und wer keinen Garten hat, darf Auberginen auch in einem kleinen Topf zu Hause einpflanzen, denn nur so kann man verstehen,



was eine Aubergine ist. Aber das braucht Zeit. Man scheitert, wenn man schnell ans Ziel kommen möchte. Vollkommenheit braucht Zeit, das ist auch ein körperlicher Weg, den man langsam geht, denn einen Schnellkurs in Erleuchtung gibt es nicht. Diese Erkenntnis besitzt viele Parallelen zum Essen, zum Kochen, zu allen Lebensmitteln. Auch sie haben ihre Rhythmik, und davon hängen Zubereitung und Verfeinerung ab.»

Dann steht Jeong Kwan auf und verlässt den Raum. Im Freien dreht sie sich um und überreicht ihre Visitenkarte. Golden Baru. Temple Food Academy. Der Weg zu sich selbst wird kein leichter sein. ◀

WETTBEWERB

Frage: War Buddha Vegetarier?
Ja oder Nein?

Zu gewinnen gibt es zwei Tickets für die Ausstellung «Nächster Halt Nirvana» im Museum Rietberg, ein «Buddhismus-ABC» und ein Plakat zur Ausstellung.

Antworten an: wettbewerb@marmite.ch

Einsendeschluss: 13. März 2019

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

NÄCHSTER HALT NIRVANA

Wer eine «Annäherung an den Buddhismus» wagen möchte, dem sei die gleichnamige und bis zum 31. März andauernde Ausstellung im Museum Rietberg in Zürich empfohlen. Sie präsentiert über 2500 Jahre buddhistische Kunst und Kultur. Dort ebenfalls erhältlich ist das «Buddhismus-ABC», ein enzyklopädisches Nachschlagewerk von Abhayamudra bis zur zwölfwachen Ursachenkette.

Noch Fragen? Infos unter:

rietberg.ch

