

Die Nonne und Köchin Jeong Kwan ist bereit für ihre Gäste. Während des Tempelessens wird geschwiegen. An jedem Platz liegen unter einer Serviette sieben Holzschalen für die Gerichte.



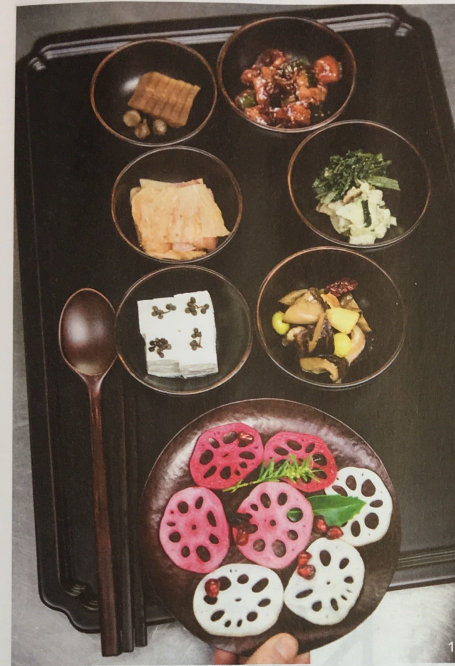
JEONG KWAN Nonne und Kochstar

Alles, was Jeong Kwan tut, macht sie mit Hingabe. Die aus der Netflix-Serie «Chef's Table» bekannt gewordene Zen-Nonne und Köchin war zu Besuch in der Schweiz. Und hat ein Tempelessen veranstaltet.

Text: Barbara Halter
Fotos: Véronique Hoegger

ACHTSAMKEIT Sie ist mit acht Kisten aus Südkorea angereist. Darin hat es Zutaten wie Sojasauce, Kaki-Essig oder Ginsengwurzeln, aber auch sechzig Sets aus Holzschalen und Tablett. Jeong Kwan ist auf Einladung der Asia Society Switzerland und des Zürcher Rietberg Museums für mehrere Anlässe in die Schweiz gekommen, die alle in kürzester Zeit ausverkauft waren. Im Rietberg veranstaltet sie im Rahmen der aktu-

ellen Buddha-Ausstellung ein Tempelessen, wie es sonst nur den Nonnen und Mönchen vorbehalten ist. Sie selbst lebt als Nonne im zenbuddhistischen Kloster Baekyangsa. Die Netflix-Dokumentation «Chef's Table» machte Jeong Kwan weltweit bekannt. Gastrokritiker beschreiben ein Essen bei ihr als «lebensverändernde Erfahrung». Wer die Serie gesehen hat, ist fasziniert von den traumhaften Aufnahmen und der speziellen Präsenz von Jeong Kwan. Diese spürt man auch in der direkten Begegnung: Sie bewegt sich ruhig und konzentriert – hat aber auch Spass an Selfies. Wir treffen Jeong Kwan in der Küche des Rietbergs während der Vorbereitungen für das Tempelessen. Sie mischt mit den Händen in einer grossen Schüssel Gurkenstücke, Pflaumensirup, süss eingelegte Kakis, Sojasauce und Chilipaste, probiert und nickt kauend. «Die Zubereitung der Speisen ist einfach, aber die Rituale dahinter sind komplex», erklärt sie im Interview, bei dem eine Übersetzerin dabei ist. Jeong Kwan spricht nur Koreanisch. Sie ist 17 Jahre alt, als sie 1979 dem Kloster beiträgt. Die allererste Aufgabe der Novizin ist das Waschen und Kochen von Reis, dies muss mit Ruhe und Hingabe geschehen. «Der Reis ist nicht nur für die Mönche und Nonnen bestimmt, sondern wird auch Buddha dargeboten», sagt sie. Im zweiten Jahr lernt sie den Gemüseanbau. «Beim Kochen muss ich über jede Zutat Bescheid wissen. Wann wurde zum Beispiel eine Auberginenpflanze ausgesät, wie lange ist sie gewachsen, was ist ihr Charakter. Wenn ich all das berücksichtige, werden die Aubergine und ich bei der Zubereitung eins, und so entsteht ein gutes Gericht.» Die Tempelküche ist vegan, auf Knoblauch, Zwiebeln, Schnittlauch, Frühlingszwiebeln und Lauch wird verzichtet. «Diese fünf Zutaten erregen den Körper zu sehr und erschweren die Meditation.» Um dem Körper eine Leichtigkeit zu geben, werden die Speisen mild gewürzt, «nicht zu salzig, nicht zu scharf». Trotz alledem hat jedes Gericht einen sehr vollen Geschmack. Diese Intensität kommt von fermentiertem Gemüse, der Sojasauce, dem Doenjang (dem koreanischen Pendant zu Miso) oder den eingelegten Früchten wie Quitten, Kakis, Pflaumen oder Bitterorangen. All diese Zutaten stellt Jeong Kwan selbst her und lässt sie lange reifen. «Alles, was ich mitgebracht habe, ist mindestens sechs Jahre alt.»



Ein Tempelessen wird schweigend eingenommen. «Man soll beim Essen Dankbarkeit gegenüber der Natur und den Menschen empfinden, die die Lebensmittel vom Garten bis auf den Tisch bringen.» An jedem Platz liegen sieben Holzschalen, die wie Babuschkas ineinanderpassen. Vor und nach dem Essen reinigt jeder seine Schalen. Traditionell werden vier verschiedene Speisen gereicht, beim Anlass im Rietberg sind es neun. Den Bauch schlägt sich trotzdem niemand voll. Wie die Zen-Nonnen und -Mönche verlässt man mit leichtem Magen den Tisch. www.rietberg.ch



1 Die Gerichte des Abends: unten die Lotuswurzel, dazu u.a. Shitakepilze in Gerstensirup und Kimchi. 2 Zubereitung des Lotusblütentees, den es nach dem Essen gibt. 3 Jeong Kwan in der Küche des Museums Rietberg in Zürich. 4 Beim Besuch der Ausstellung «Nächster Halt Nirvana», die noch bis Ende März im Rietberg zu sehen ist.



«Ich glaube, dass man Erleuchtung finden kann, wenn man liebevoll mit den Menschen und der Welt umgeht.»
Joaquin Phoenix, Schauspieler