14 | Kultur der Freitag | Nr. 21 | 23. Mai 2019

Medientagebuch

Julia Seeliger

Abrakadabra, Hass auf die re:publica!

n jeder noch so kleinen Internetblase ist immer genug Zeit für Drama. Früher haben wir gedacht, das Internet mache uns alle frei, dann dachten wir, das Internet lege uns in neue Ketten, jetzt haben wir eingesehen, dass das Internet vor allem zum Kaufen und Verkaufen taugt. Und als Hobby und Unterhaltung. Jeder kann hier alles spielen.

Ich imaginiere mich selbst als erfolgreichen Blogger, der im Flow an den Themen arbeitet, die ihn interessieren, ja, die ihm zufliegen. Wegen meines avantgardistischen Lebensstils bin ich immer schon früher wach als alle anderen, um die amerikanischen Nachrichten zu lesen und sie für die Deutschen zu übersetzen. Ich bin am Puls der Zeit. Permanent.

Ding Dong. Ja hallo, wir haben 2019. René wohnt im Schwulenkiez und ich muss da jetzt mal recherchieren. Die anderen wollen ihn entweder direkt zwangseinweisen oder denken, dass sich das Problem des "Nerdcore"-Bloggers zügig von alleine lösen wird.

Seit Jahren schreibt René im Suff Bullshit ins Internet. Unter anderem hat er der Internetkonferenz re:publica einen Amoklauf angekündigt – mit Toten. Seit einiger Zeit hat er sich auf die Idee fixiert, dass ein Internetkollektiv ihn manipuliere, damit er aufhört zu rauchen, ja, sich einen saubereren Lebenswandel zulegt. Natürlich bin auch ich Teil dieses Kollektivs.

"Rape Culture, Rape Culture" wimmert René. "Sie haben Nerdcore getötet!" Vor zehn Jahren schien die Welt noch in Ordnung, damals, als er ein erfolgreicher Kulturblogger war und das "... und alle so Yeah!"-Mem erfand. Doch nun macht René das nach, was ich in den Jahren 2011 bis 2017 aufgeführt habe.

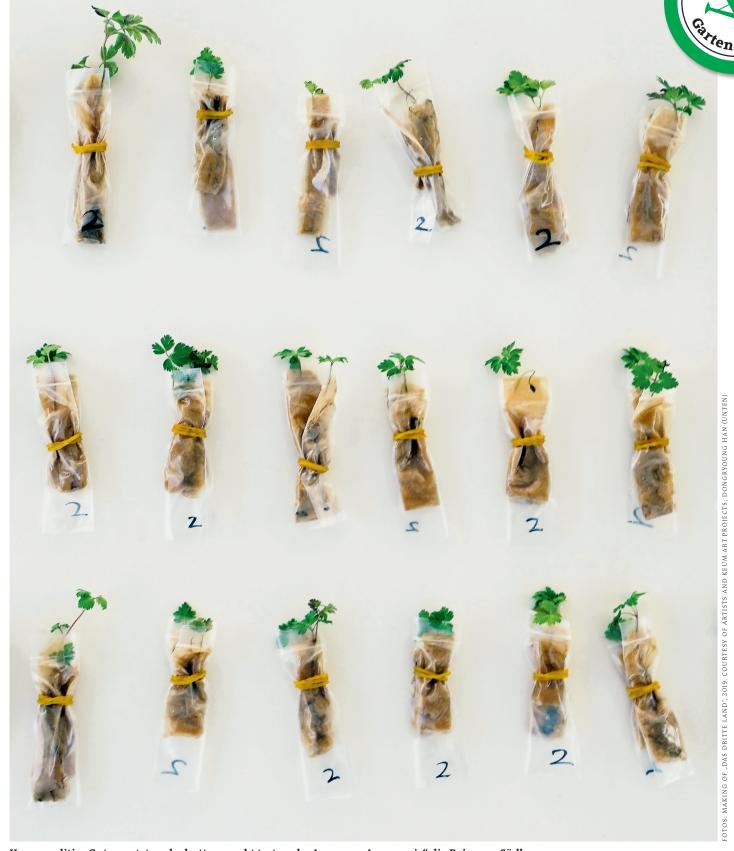
"Hass, Hass, Hass wie noch nie! Die re:publica hat mich ausgegrenzt! Ich bin so alleine, ich habe keine Freunde, das Freundesversprechen des Internets ist falsch! Wir sind gar nicht weltweit nah!" Wie/eine/Fata Morgana/so nah und doch so weit! Alleine gelassen worden von jenen, die Tag und Nacht für die kalte Liebe des Silicon Valley werben, für Weltverbesserung mithilfe von Internet-PR und BWL.

Die re:publica sprachlich anzünden zu wollen, ist nicht nur ein naheliegender Wunsch, sondern ein erstrebenswertes Ziel. Man kann da schon auch versuchen, noch härter zu trollen, das macht René auch recht erfolgreich, indem er sich eine profilierte Social-Media-Managerin als Stalkingopfer ausgesucht hat. Gleichwohl trifft René hiermit die Falsche. Eben nicht die re:publica-Männer hinter ihr, die er eigentlich adressieren will. Denen allerdings scheint das Leid dieser Frau egal zu sein. Eine Nachfrage bei diesen Männern brachte nichts zutage. Vielleicht fühlen sie sich schuldig. Vermutlich fühlen sie gar nichts.

Und so sitze ich jetzt bei René, den ich zuvor genau einmal im Leben getroffen habe, nämlich auf LSD, und versuche ihm nahezubringen, dass es mit dem gerechten Lohn für die getane Arbeit etwas komplizierter ist als vermutet. Und dass wir, die er sich als neue Freunde ausgesucht hat, ihm keinesfalls eine Kur bezahlen werden oder eine Zahn-OP. Für so was ist in Deutschland nämlich der Sozialstaat da.

Inzwischen ist ein Buch über Nerdcore erschienen. Tag X – ein gut gemachter Fake von Emily Williams (Marta Press 2019). Das Blogger-Elend orchestriert die Protagonistin, die wirklich was macht – nämlich sich vor der Bundestagswahl 2017 in AfD-Gruppen einschleichen und sie übernehmen. Nach einer wahren Geschichte.

Der Autorin sollte sofort das Bundesverdienstkreuz verliehen werden.
Nerdcore braucht eine Kur oder einen Sozialarbeiter. Und die re:publica-Männer gehören in eine Tigergrube. Da können sie dann Selfies schießen.



Kosmopolitin: Gut geputzt und adrett verpackt trat auch "Anemone Amurensis" die Reise aus Südkorea an

Blühende Fantasie

Einheit Die Künstler Seok Hyun Han und Seung Hwoe Kim bauen in Berlin einen Garten. Hier sollen Blumen aus Südkorea und Nordkorea zusammen wachsen

■ Christine Käppeler

rei kleine Enziane blühen auf dem Gipfel. Nicht blau, blau, blau, sondern weiß – in dieser Farbe sollen nach und nach alle Setzlinge blühen, die von den Künstlern Seok Hyun Han und Seung Hwoe Kim aus Korea nach Berlin verpflanzt wurden. Seit zwei Jahren arbeiten die beiden Südkoreaner an ihrer Idee, in der ehemals geteilten Stadt einen Garten zu bauen, in dem Blumen aus Nord- und Südkorea zusammen wachsen. Wobei man sich ihren Garten nicht als Ansammlung von Beeten vorstellen darf, in denen sich die Pflanzen schwesterlich umschlingen. Auf dem Platz vor der Matthäuskirche, im Baustellenwirrwarr zwischen Philharmonie und Neuer Nationalgalerie, den ihnen das Berliner Grünflächenamt schließlich zugebilligt hat, haben Han und Kim eine künstliche Landschaft aus schwarzen Basaltbrocken und Erde errichtet, die für die Gebirgskette zwischen den Bergen Seoraksan in Südkorea und Paektusan an der Grenze von Nordkorea zu China stehen soll. Ihr Basalt, erzählen die Künstler sichtlich amüsiert, stammt aus demselben Kasseler Steinbruch, aus dem Joseph Beuys 1982 die Säulen für seine 7000 Eichen auf der Documenta 7 holte.

Enzian statt Kimilsungia

Noch sehen die Setzlinge, die zwischen den Brocken wurzeln, etwas kümmerlich aus. Was ihnen nicht zu verdenken ist, angesichts der Tour, die sie hinter sich haben. In Südkorea wurden ihre Wurzeln von jeglicher Erde gereinigt, um den Import von Keimen zu verhindern, dann wurden sie in Plastik eingetütet, ausgeflogen und am Botanischen Garten in Berlin-Dahlem akklimatisiert. Stellen Sie sich vor, erklärte ihnen einer der dortigen Mitarbeiter, alle Bakterien in Ihren Organen sind weg, und so müssen Sie in einer Ihnen vollkommen fremden Umgebung klarkommen. Die drei Enziane, die auch in Korea eine Rarität sind

Koreaner legen ihren Garten nie künstlich an. Sie fügen sich ein



Seok Hyun Han, Seung Hwoe Kim

und vor allem im Norden und in den hohen Lagen wachsen, haben die Prozedur in voller Blüte durchgestanden.

In Nordkorea haben Blumen oft etwas Staatstragendes. Es gibt neben der offiziellen Nationalblume, einer weißen Magnolie, eine Orchidee und eine Begonie, die den verstorbenen Staatsführern noch zu Lebzeiten gewidmet wurden: die Kimilsungia und die Kimjongilia. Die Begonie für den "geliebten Führer" wurde 20 Jahre lang erforscht, auf dass sie länger blüht und öfters im Jahr blüht als alle anderen ihrer Art und vor allem auch an Kim Jongils Geburtstag. Sie soll Robustheit symbolisieren, ein Volk, das sich trotz aller Angriffe von außen immer wieder berappelt. Beiden Blumen wird einmal im Jahr eine große Gartenschau ausgerichtet, in der Kimilsungia-Kimjongilia-Austellungshalle in Pjöngjang.

Die Symbolik oder auch Schönheit der einzelnen Pflanzen hat Seok Hyun Han und Seung Hwoe Kim für ihren Garten, den sie Das dritte Land nennen, weniger interessiert. Ihnen geht es um das Gesamtbild einer Landschaft, das sich aus den schwarzen Steinen, der dunklen Erde und den weißen Blüten ergeben soll. Und das viel eher der koreanischen Vorstellung eines Gartens entspricht als der typische deutsche Vorgarten mit akkurat gezogenen Hecken und Rabatten. Das liegt auch daran, erklärt Keumhwa Kim, die den Künstlern als Kuratorin und Dolmetscherin zur Seite steht, dass fast 70 Prozent der Koreanischen Halbinsel aus Bergen bestehen: "Koreaner würde einen Garten nie künstlich anlegen. Sie bauen ihr Haus dort, wo die beste Aussicht ist, und der Berg an sich ist der Garten. Wir integrieren manipulieren wie in Europa."
Ursprünglich waren es 65 Arten, die Han und Kim für ihren
Garten nach Berlin holen wollten. Die

uns in die Natur, anstatt sie zu

Garten nach Berlin holen wollten. Die Liste stellten sie mit Hilfe von Botanikern des südkoreanischen Baekdudaegan National Arboretums, des botanischen Gartens in der gleichnamigen Gebirgskette, zusammen. Sie ging dann ans Berliner Pflanzenschutzamt, das für 45 Arten die Einfuhr genehmigte. Eine überlebte die Reise nicht. Insgesamt, überschlägt Kim, wurden rund 1.500 Setzlinge und Samen eingeführt. Gut

Erst war der Kontakt in den Norden gut. Dann platzte Trumps Gipfeltreffen

zwei Drittel der Sorten sind in Südkorea heimisch, ein Drittel in Nordkorea. Und vielleicht ist die Pflanzendiplomatie, die seit zwei Jahren Teil der Arbeit der Künstler und untrennbar mit den politischen Entwicklungen verknüpft ist, viel entscheidender für das Gesamtkunstwerk als das Bild, das sich aus den nach und nach erblühenden Pflanzen, den dunklen Steinen und einem künstlichen Sprühregen ergeben wird, der den Garten vernebeln und die Berliner Sommerluft ein wenig den klimatischen Bedingungen in den koreanischen Hochlagen annähern soll.

Als sie 2017 mit der Arbeit an dem Projekt begannen, erzählt Keumhwa Kim, sei nicht daran zu denken gewesen, die Pflanzen, die im Norden wachsen, direkt aus Nordkorea zu beziehen: "Unter der Regierung von Präsidentin Park war unvorstellbar, dass wir die nordkoreanische Botschaft in Berlin besuchen." Doch Parks Nachfolger Moon Jae-in setzte auf Annäherung, und nach dem Gipfeltreffen zwischen Nord- und Südkorea am 27. April 2018 installierten die beiden Länder ein Verbindungsbüro für den Kulturaustausch in der grenznahen nordkoreanischen Stadt Kaesong.

"Hat etwas Surreales"

Im Februar diesen Jahres konnten Seok Hyun Han und Keumhwa Kim in der nordkoreanischen Botschaft in Berlin vorsprechen: "Sie haben zwar ein völlig anderes Verständnis, was Kultur und Zusammenarbeit betrifft. Sie denken, warum müssen die Pflanzen nach Berlin kommen, warum soll man die Probleme in einem dritten Land unterstreichen? Das liegt vielleicht an der nordkoreanischen Chuch'e-Ideologie: Wir stehen auf eigenen Füßen. Aber sie waren hilfsbereit und haben empfohlen, den Prozess zu institutionalisieren." Die Botschaft regte an, die Pflanzenliste über das Verbindungsbüro an den Joseon Central Botanical Garden in Pjöngjang weiterzuleiten. Absprachen wurden getroffen, alles war vorbereitet, die Gespräche gingen so weit, dass die nordkoreanische Seite erwog, eine Ausfuhr über Südkorea zu genehmigen, sollte China eine direkte Route nach Berlin nicht ermöglichen. Dann kam ihnen ein Diplomat namens Donald Trump in die

Seit dem gescheiterten Gipfeltreffen am 28. Februar zwischen Trump und Nordkoreas Machthaber Kim Jong-un herrscht Stillstand. Es ist nicht so, dass ihr Antrag jetzt abgelehnt worden wäre. Aber das Verbindungsbüro stellt sich tot. "Kann sein, dass sich nach dem nächsten Gipfeltreffen wieder etwas bewegt", sagt Keumhwa Kim. "Im Moment ist der direkte Weg nach Pjöngjang verstellt."

Das Weiß der Blüten, erklärt Seok Hyun Han dann noch, soll übrigens nicht für Frieden, Reinheit oder Unschuld stehen. Es ist einer rein visuellen Entscheidung geschuldet, weil sie sich von traditionellen koreanischen Tuschemalereien inspirieren ließen, die schwarz-weiße Bergansichten zeigen. "Es hat etwas Surreales, Nicht-Konkretes. Das man sich aber trotzdem vorstellen kann"

Das dritte Land – Ein Künstlergarten Seok Hyun Han, Seung Hwoe Kim Matthäikirchplatz, Kulturforum, Berlin, bis 9. November 2019



SAMSTAG, 20. JULI 2019

Mitten in Berlin

Wo Nord- und Südkorea zusammenwachsen

Berlin war einst eine geteilte Stadt in einem geteilten Land und auch durch Korea läuft eine Grenze - seit mehr als 70 Jahren. In Berlin wird die koreanische Grenze nun zumindest künstlerisch für einen Sommer lang aufgehoben.

Zwischen Nord- und Südkorea stehen ein Krieg, eine jahrzehntelange politische Eiszeit, eine unüberwindbare Grenze. Doch der Traum von einem vereinten Korea bleibt. Das Kunstprojekt "Das dritte Land" hat deshalb 1500 Pflanzen aus Nord- und Südkorea nach Berlin gebracht und gemeinsam dort angepflanzt, wo einst auch eine Mauer Deutschland teilte. Auf dem Matthäikirchplatz am Kulturforum wachsen die einzelnen Pflänzchen noch bis in den November hinein zusammen - auf einem felsigen, von Nebelschwaden umwaberten Untergrund, der an das Baekdu-Daegan-Gebirge erinnert, dessen Bergkette sich in Korea vom Norden in den Süden zieht.

Pünktlich zum 30. Jahrestag der deutschen Wiedervereinigung haben die südkoreanischen Künstler Seung Hwoe Kim und Seok Hyun Han dort ihre Utopie eines "paradiesischen Koreas" entworfen. Kann das Land - wie die Natur es vormacht - Grenzen und Unterschiede überwinden? Schließlich, so findet Seok Hyun Han während des Projekts heraus, wachsen viele der typisch südkoreanischen Pflanzenarten auch in Nordkorea: "Die Vegetation ist sehr ähnlich. Es sind nur die Menschen, die irgendwo eine Grenze gezogen haben."

Künstler Seok Hyun Han, der 2017 wegen der zeitgenössischen Kunstszene nach Berlin kommt, bemerkt dort, welche Parallelen die wiedervereinigte Stadt und seine Heimat teilen. Er plant "Das dritte Land" und fängt an zu träumen, als sich Nord- und Südkorea 2018 annähern, sogar gemeinsam bei der Eröffnungsfeier der Olympischen Spiele einlaufen. Ist es da nicht auch möglich, nach Nordkorea zu reisen und selbst Pflanzen für das Kunstprojekt zu sammeln? Der Traum zerplatzt an der internationalen Politik. Seit dem gescheiterten Gipfeltreffen zwischen Nordkorea und den USA sei auch für Südkoreaner die Tür zu, sagt Seok Hyun Han.

"Sensibles Thema"

"Wir haben kaum Informationen über das Leben in Nordkorea", sagt auch Kuratorin Keumhwa Kim von Keum Art Projects. Umso mehr soll das Projekt ein Raum sein, an dem der politische Konflikt reflektiert und zumindest temporär gelöst wird. Denn neben Unterstützung in Form von Crowdfunding erleben die Kuratorin und die Künstler auch Gegenwind. Einige in Berlin lebende Südkoreaner seien entsetzt über das Projekt gewesen. "Das ist ein sehr sensibles Thema", sagt sie. "Wir hoffen, dass das Projekt dazu beiträgt, die Nordkorea-Phobie zu überwinden."

Denn einen Unterschied zum geteilten Deutschland gibt es in Korea dann doch. "Wir haben gegeneinander gekämpft", sagt Seok Hyun Han, "die Menschen erinnern sich daran, wie Menschen getötet wurden". Die Erinnerung ist gleichzeitig das, was ihn die Hoffnung auf ein vereintes Korea aufrechterhalten lässt. "Viele haben noch Verwandte auf der anderen Seite der Grenze. Aber wir sind jetzt seit 70 Jahren getrennt. Wenn es in den kommenden zehn Jahren nicht zur Wiedervereinigung kommt, dann gibt es keine Chance mehr", sagt der Künstler. "Warum sollten wir uns wiedervereinigen, wenn jeder, der sich an das vereinte Korea erinnert, schon tot ist?" Das Projekt und die Kraft der Natur haben Keumhwa Kim und Seok Hyun Han trotzdem die Hoffnung geschenkt, dass alles möglich ist: "Ich glaube, wir werden uns eines Tages wiedervereinigen. Alles kann passieren."

Quelle: ntv.de, ftū

DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN



Zahnimplantate

Sehen Sie, was Zahnimplantate kosten sollten in Berlin



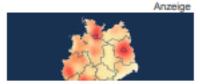
Treppenlifte -Die Preise für Treppenlifte



Articlestone [Bilder] So luxuriös lebt



Thiocyn Ich hatte dünnes Haar, bis ich







https://www.n-tv.de/panorama/Wo-Nord-und-Suedkorea-zusammenwachsen-article21109557.html

TALES OF TWO KOREAS

Berlin Garden Evokes a Dream of Peace

"Das dritte Land" (The Third Country), a temporary art garden in Berlin, is a space where Germany and the two Koreas can share the pain of division and the importance of reunification. The three South Korean artists who built the garden keep their fingers crossed for inter-Korean relations to improve and for North Korea to send its plants and flowers to complete their project.

Kim Hak-soon Journalist





- 1. Installation artists Han Seok-hyun (left) and Kim Seung-hwoe tend to "Das dritte Land" (The Third Country), a temporary art garden which opened in Berlin in May 2019. Marking the 30th anniversary of the fall of the Berlin Wall and wishing for peace and reunification of the Korean peninsula, the garden is at Potsdamer Platz, near the wall's remains. It will be open until October 2020.
- 2. Windflowers, which grow in an alpine climate north of the central part of the Korean peninsula, are in full bloom. To give an impression of an ink and wash landscape painting, windflowers and other white wildflowers, such as creeping catchfly, European starflower, silver meadow-rue and gooseneck loosestrife, were planted in a bed of soil on black rocks.

ear the remains of the Berlin Wall lies an art garden that promotes a unique theme: "Nature Knows No Borders." Here, visitors can enjoy a landscape adorned with plants and flowers from across the Korean peninsula, imagining that land as undivided. The atmosphere exudes an appeal to quietly pray for peace and reconciliation.

Kim Keum-hwa, the curator of a contemporary art planning agency in Berlin and manager of the garden project, calls the floral work "The Third Country." She borrowed the idea from Jacopo Bonfadio, an Italian humanist and historian of the Renaissance period who defined gardens as "terza natura," or a "third nature" – a natural space created and upgraded by man to the level of art.

"Humans created gardens because of their yearning for nature and desire to establish order within it," Kim says. "The name of this garden reflects that idea. It is intended to spark a utopian imagination about the Korean peninsula so that visitors can look beyond the present day of our divided land."

The Berlin garden's centerpiece is

a model of the Baekdu Daegan chain of mountains, a theme inspired by "Clearing After Rain in Mt. Inwang" (*Inwang jesaekdo*), an ink and wash landscape painting of the 18th-century Joseon era which is well-known not only in both Koreas but abroad as well.

The Baekdu Daegan (Great White Head Ridge) mountain chain forms the backbone of the Korean peninsula. It flows like a colossal river, aptly starting with the peninsula's highest peak, Mt. Paektu (a.k.a. Mt. Baekdu), on the northern border, passing through Mt. Kumgang (a.k.a. Mt. Geumgang) and Mt. Seorak, and reaching Mt. Jiri and the south coast.

Collaboration

The garden, built in the Kulturforum at Potsdamer Platz, is the result of a three-year collaboration involving Kim and two installation artists, Han Seok-hyun and Kim Seung-hwoe. Its opening on May 23, 2019 was among many events of the year commemorating the 30th anniversary of the fall of the Berlin Wall.

Kim Keum-hwa managed overall planning while Han conceived of the

visual representation of ideas for the project and Kim Seung-hwoe arranged and organized the plants and flowers.

Han seeks to combine contemporary art and ecological practices, shuttling between Berlin and Seoul. Kim Seung-hwoe focuses on social, urban-architectural and ecological changes that have arisen around the Berlin Wall before and after its fall. He uses public art as a tool to enable communication between art and landscape.

Han conceived of the idea of an art garden when he was a resident artist in Berlin. He explains, "When I first arrived in Berlin in the spring of 2016, everybody here looked so peaceful and happy. It occurred to me that the reunification of Germany brought them stability and peace. I was moved to tears when I watched a documentary about the moment that the Berlin Wall came down.

"I thought it would be necessary for both North and South Koreans to meet and talk with each other more often instead of simply waiting for a political decision to materialize, just as the Germans achieved their reunification after both sides expressed their

- 1. The two artists built a replica Baekdu Daegan (Great White Head Ridge) with basalt and soil and installed a water mist system to produce fog to create the image of the chain of mountains, which Koreans regard as the backbone of their territory.
- 2. "Das dritte Land" (The Third Country), covering 1,250 square meters (25m×50m), is located in front of St. Matthew Church. The artists originally planned to put together 3,000 plants representing 60 varieties (37 from South Korea and 23 from North Korea). However, North Korea's tepid response limited the garden to only 1,500 plants of 45 varieties (31 South Korean and 14 North Korean).



© Keum Art Projects

desire for it and began to travel freely among themselves. Then it flashed through my mind that I hadn't talked with anyone about Korean unification for over a decade. I suddenly felt like working on something related to the two Koreas."

The Vision

Han believes that the geographical features of the Baekdu Daegan have had a significant impact on the cultural and emotional homogeneity of ethnic Koreans. The uninterrupted chain of mountains running through the Korean peninsula is now a treasure trove of ecological biodiversity. In the process of designing the garden, Han contemplated how to visually express such symbolism.

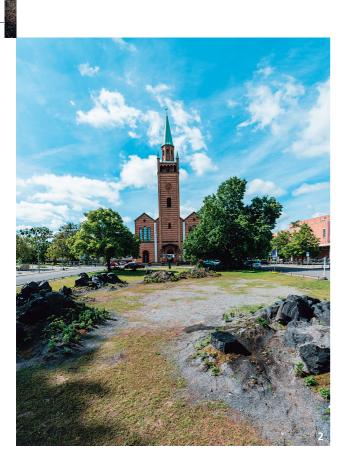
"Clearing After Rain in Mt. Inwang" was drawn by Jeong Seon (pen name Gyeomjae; 1676-1759), who pioneered the art of real-life landscape with his paintings depicting actual Korean scenery, a departure from the conventional conceptual landscapes of previous eras. Han regards the work as a masterpiece that reflects the cultural sensibilities handed down on both sides of the divided peninsula. "With this cultural background in mind, I wanted to express the beauty of the foot of a mountain shrouded in a thick, swirling fog after rain," he said.

He thought over and over about how to embody the landscape of Korean mountains in garden art. Finally, he was able to create the effect of an ink and wash painting with white wildflowers coming into bloom beneath a black rock and a water mist system to produce fog. He used basalt and soil to create a miniature model of the Baekdu Daegan, conjuring up a dreamy atmosphere as if it is shrouded in a thick cloud of fog.

The Opening

The garden project did not transpire unencumbered. Obtaining administrative approval to build a park from the Berlin Industrial Development and Park Authority was the highest hurdle. A maze of regulations had to be navigated and compromises reached to manifest the artists' ideas while also satisfying local standards and specifications for civil engineering works.

"Everybody told me it'd be impossible when I said we wanted to plant flowers from North Korea in this garden. But I believed that it was an artist's duty to give wings to the imagination of visitors by making what looks impossible possible."



Next, a financial problem cropped up. Fortunately, crowdfunding successfully garnered 32,500 euros just two months before the garden's opening. In this process, famous actors and musicians back in South Korea sent messages of encouragement, with donations coming in from the Arts Council Korea, the Korean Cultural Center in Germany and the Hans and Charlotte Krull Foundation, as well as from individual donors.

The project finally kicked off on a hopeful note. Jo Sumi, a world-famous soprano, performed on the opening day. She said, "I wanted to give my best wishes to the organizers of this art garden built for peace and inter-Korean exchange in Berlin, a symbol of the division of Germany and of its reunification." In addition, Ju Bo-ra, a gayageum player, performed duets with Jin Sung-eun, a player of handpan, a fusion percussion instrument.

Lee Lang, a singer-songwriter who rose to fame for a performance of the North Korean song "Imjin River" created with sign language, gave a concert on June 7 at St. Matthew Church. On November 8, Venerable Jeong Kwan, a Buddhist nun and chef, presented an assortment of vegetarian temple dishes at the church, wishing for Korean unification. Berlin-based artists from various countries also performed at opening events organized by curator Kim Keum-hwa under the theme of "Borders and Utopia, Politics and Arts."

Initially scheduled to last six months, the garden has been extended to October 30, 2020 thanks to support and encouragement from Berlin citizens and the cultural office of the borough of Mitte. Yet the garden still falls short of what the artists envisaged.

North Korean officials had been cooperative during the initial stages,

but backed off from the project after the second U.S.-North Korea summit broke down in Hanoi in February 2019. Consequently, the garden currently has only 1,500 plants and flowers of 45 varieties, about half of the 3,000 items of 60 varieties originally planned. Wildflowers from the Baekdudaegan National Arboretum in Bonghwa in the South Korean province of North Gyeongsang had to be brought in as substitutes for plants indigenous to the North Korean side of the mountain chain.

Substitutes

The three artists are still trying hard to procure North Korean plants and flowers to make the exhibition whole and perfect. They are in contact with the Botanic Garden and Botanical Museum of the Free University of Berlin; the Korea National Arboretum in Gwangneung, in South Korea's Gyeonggi Province; and the Central Botanical Garden in the North Korean capital of Pyongyang.

"Everybody told me it'd be impossible when I said we wanted to plant flowers from North Korea in this garden," Han said. "But I believed that it was an artist's duty to give wings to the imagination of visitors by making what looks impossible possible."

Desperately and resolutely, he went on, "We'll keep trying to turn our imagination into reality. We'd be happy if we had a chance to see people from both Koreas chat over Korean rice wine, *makgeolli*, in this garden before too long."

Meanwhile, Kim Keum-hwa said wistfully, "I just hope that inter-Korean dialogue will proceed smoothly and ecologists from the two sides can gather together in this garden to hold a symposium on plants of the Baekdu mountain chain." KF



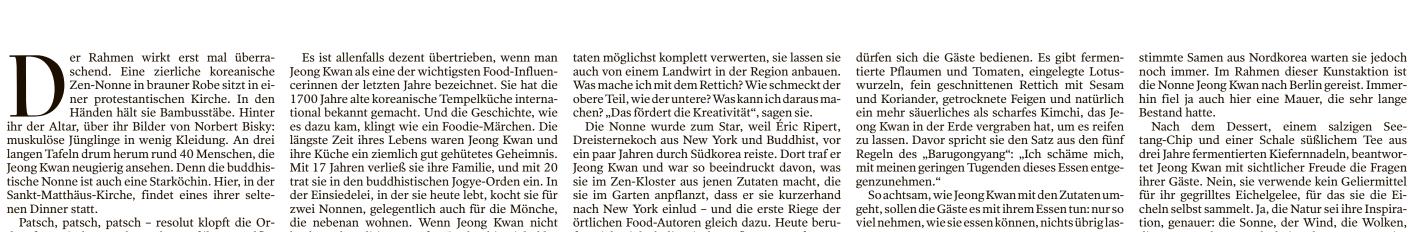
Influencerin trifft Küchenchef. Mit koreanischer Tempelküche inspiriert die Zen-Nonne Jeong Kwan Köche weltweit, etwa José Miranda Morillo aus Berlin



Essen ist Andacht

Sie besitzt kein Restaurant, keine Sterne oder Hauben. Und doch ist sie mit ihrer koreanischen Tempelküche der neue Star der kulinarischen Szene: die buddhistische Nonne Jeong kwan

Von Felix Denk



densfrau mit den Bambusstäben auf ihre Handflä- kocht und meditiert, was für sie ohnehin nicht klar fen sich viele kulinarische Influencer auf Jeong che. Jetzt dürfen die rund 40 Glücklichen, die eine zu trennen ist, dann kümmert sie sich um ihren Kwan, auf eine Frau, die kein Restaurant besitzt, der begehrten Karten ergattern konnten, anfangen Garten. zu essen. So will es das Zeremoniell des "BaruDas tue sie mit großer Hingabe, erzählt Bini weder Sterne noch Hauben. Spätestens seit der das hier heute gefeiert wird.

gongjang", eines förmlichen klösterlichen Essens, Lee. "Da wird keine Gurke nach A, B oder C klassi- Netflix-Folge von "Chef's Table" über Jeong Kwan fiziert und selbst der löchrigste Kohl gewaschen, ist Baegyangsa in den üppig bewaldeten Bergen Es ist eine Mahlzeit voller Regeln. Das geht mit geschnitten und zu etwas Wunderbarem verarbei- 270 Kilometer südöstlich von Seoul ein wichtiger sen. Satt essen soll man sich auch nicht. Fisch und wird, beginnt die 1,50 Meter kleine Frau vor Stolz den "Barus" los, den vier dunklen Holzschalen, tet." Sie ist Gastgeberin und Mitinhaberin des "Ko- Ort auf der kulinarischen Weltkarte. die, ineinandergestapelt und mit einer Serviette chu Karu" in Prenzlauer Berg und war mit ihrem Allzu verwunderlich ist das nicht, wenn man magründen tabu, und man isst auch nichts, was der das "Fleisch der Mönche", wie sie sagt. "Ich hoffe, bedeckt, vor jedem Gast auf dem Tisch stehen. Sie Mann, Küchenchef José Miranda Morillo, schon bedenkt, dass die koreanische Tempelküche Ant- Anstrengung der täglichen Meditation abträglich Sie kochen das wirklich nach", antwortet sie der müssen nach einem komplizierten Verfahren ein- mehrfach im Kloster Baegyangsa zu Gast. Jeong worten kennt auf zahlreiche Themen, die die Kö- sein könnte. Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Frau, die ihr die Frage gestellt hatte. gedeckt werden. Die größte Schale ist für den Kwan wiederum war auch schon im "Kochu che dieser Welt gerade umtreiben. Sie ist strikt Reis, die zweitgrößte für die Suppe, die anderen Karu", um mit José zu kochen. Zum Festival "Eat saisonal, vegan, sie verwendet viel Fermentiertes dauung nur stören. für Gemüse und Eingelegtes. Sie symbolisieren Berlin" gibt sie am 25. und 26. Februar dort wie- und eine radikalisierte Form von "Farm to Table",

Erde, Wasser, Feuer, Luft. Und es ist wichtig, sie in der ein Gastspiel – das allerdings war sofort nach denn hier ist der Koch ja gleichzeitig auch der in Einklang gebracht werden sollen, gedeiht drau- nackten Bisky-Boys an der Decke erreichen, falten die richtige Ordnung zu bringen: mit etwas Reis- Bekanntgabe ausverkauft. Einige der Gerichte auf Gärtner. Oder wie es Jeong Kwan sagt: "Mit dem ßen, vor der Kirche, ein Garten, der symbolisch die achtsamen Esser die Hände, so, wie Jeong wasser gereinigt, an den richtigen Platz gestellt, der Restaurantkarte sind direkt der Tempelküche Essen dankt man der Natur." die Stäbchen rechtwinklig zur gefalteten Serviette entlehnt, etwa "Hänsel und Gretel" aus Kräuter- Bei der Veranstaltung in der Berliner Sankt-Mat- nicht Wirklichkeit werden will: die Vereinigung schalen mit einem letzten Stückchen Kimchi gereigelegt. Essen nach Zen-Ritual ist nicht einfach seitlingen, Enoki-, Shitakepilzen mit Blutorangen- thäus-Kirche gehen koreanische Helfer mit gro- der beiden koreanischen Staaten. Die Künstler nigt und wieder ineinandergestapelt zu haben. eine Sofortmaßnahme gegen nagenden Hunger, es konfiture und Kakaocrumble. Vor allem aber ha- ßen Tabletts von Gast zu Gast. Nachdem etwas Han Seok Hyun und Kim Seung Hwoe haben ihn Denn nun sollen sie dem Essen danken, dessen ist Teil der religiösen Praxis in den buddhistischen ben sich die Wirtsleute von jener Kochphiloso- von dem klebrigen Hirsereis geopfert wurde und einem zentralkoreanischen Gebirgszug auf einer eindringliche Aromen auch auf der Zunge noch

keine Ausbildung, keine regelmäßigen Gäste und

Signature Dish. Der in fermentiertem Getreidesirup

gekochte Shitakepilz gilt als "Fleisch der Mönche" (1).

Der gebratene Seetang ist tatsächlich ein Dessert (o).

HIRSEREIS, FERMENTIERTES GEMÜSE, FESTE REGELN, EIN SPEZIELLES GEDECK.

HOLZSCHALEN SYMBOLISIEREN DIE ELEMENTE

Schnitt-und Stangenlauch etwa. Das würde die Ver-

Während drinnen beim Essen Körper und Geist schwingt und die letzten Schallwellen die fast vorwegnehmen soll, was politisch noch immer Kwan es tut. Natürlich nicht ohne zuvor die Holzphie inspirieren lassen. Nicht nur, dass sie die Zu- die entsprechende Schale wieder ausgespült ist, Grünfläche nachempfunden und bepflanzt. Auf be- eine ganze Zeit nachklingen.

tang-Chip und einer Schale süßlichem Tee aus ihrer Gäste. Nein, sie verwende kein Geliermittel die Sterne, der Mondschein, der Regen. Nein, man müsse im Kloster nicht besonders langsam essen, ein ganz normales Tempo sei absolut ange-

Als sie nach dem Rezept für ihre in fermentiertem Getreidesirup gekochten Shitakepilze gefragt Fleisch sind wie alle tierischen Produkte aus Karzuglühen. Es ist so etwas wie ihr "Signature Dish"

Jetzt ertönt die Klangschale. Während der zarte Klang durch die Weiten des Kirchenschiffs

EAT BERLIN: FREIE TICKETS

Vom 20. Februar bis 1. März rückt Berlin wieder die Tische zusammen: Zum Festival "Eat Berlin" kommen Köche aus aller Welt und zeigen, was sie draufhaben. Karten gibt es zum Beispiel noch für diese Abende (über eat-berlin.de):

Eröffnungsgala

Höhepunkt gleich zum Auftakt: Sven Reschke, Boris Rommel, Sebastian Frank sowie Karina Appeldorn und Sabrina Schanz servieren vier Gänge, die Radio-Eins-Moderatoren Sven Oswald und Daniel Finger bringen ihre "Zwei auf Eins"-Show live auf die Bühne.

20. Februar, 18.30 Uhr, 169 Euro

Frühstück de luxe

Hendrik Otto aus dem "Lorenz Adlon" und Phi-Tee-, Sekt- und Musikbegleitung.

> Orania, Oranienstr. 40 23. Februar, 11 Uhr, 140 Euro

In den neunzigerJahren war das "Harlekin" eine Institution, jetzt lassen zwei ziemlich prominente Ehemalige die Erinnerung aufleben: Heinz Beck und Marco Müller. Restaurantkritiker

Sheraton Grand Hotel Esplanade, Lützowstr. 15 24. Februar, 18.30 Uhr, 330 Euro

Checkpoint live

Perfektes Pairing: Tagesspiegel-Chefredakteur Lorenz Maroldt bringt den "Checkpoint" live auf die Bühne, das "Adlon"-Küchenteam kocht dazu.

24. Februar, 18.30 Uhr, 139 Euro

Dolce Vita im "Gazzo": Erst werden Burrata und Mozzarella hergestellt, dann ausgiebig verkostet und schließlich wird Sauerteigpizza geschlemmt.

24. Februar, 19.30 Uhr, 50 Euro

Grillabend

Küchenchef Philipp Liebisch vermissen viele Feinschmecker in Berlin, für einen Abend kehrt kocht fünf Gänge mit Tilo Roth aus dem "The Grand". Auf den Grill kommt nur Rind und

> The Grand, Hirtenstr. 4 26. Februar, 18.30 Uhr, 149 Euro

und Philipp Corvers (Corvers-Kauters) und Dirk

Frühsammers, Flinsberger Platz 8

Kleine Köche

Urban Art Kids, Sesenheimer Str. 7 29. Februar, 11 Uhr, 49 Euro

BESL-Meistersaal, Köthener Str. 38

lipp Vogel vom "Orania" tischen in Kreuzberg ein achtgängiges Frühstücksmenü auf mitsamt

Klassiker reloaded

Bernd Matthies führt durch den Abend.

Tipi am Kanzleramt, Große Querallee

Kiezkurs

Gazzo Pizza, Hobrechtstr. 57,

er aus Sachsen in seine alte Heimat zurück und Schwein aus nachhaltiger Aufzucht.

Große Winzer

Mit Matthieu Kauffmann (von Buhl). Matthias van der Nieport (Fio) sind laut Gault&Millau-Weinguide die besten Winzer des Jahres versammelt.

27. Februar, 18.30 Uhr, 179 Euro

Kinder von sieben bis zwölf Jahren kneten und kochen frische Pasta und halten die Ergebnisse als Graphic Novel zeichnerisch fest.



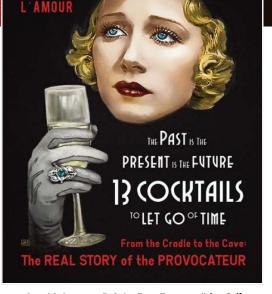
Brandenburgische Str. 21 www.provocateur-hotel.com/bar/

Truffle Pig Reuterstraße 47, Neukölln www.trufflepigberlin.de

Stairs Bar Uhlandstraße 133

Charlottenburg stairsbar-berlin.com

George R. Wilhelmshavener Straße 57 www.george-r.de



Aus Liebe zum Drink. Das Barmenü im Stil der Zwanziger in der Bar "Provocateur".

Die goldenen Zwanziger, die Prohibition herrlich verruchte Zeiten, nicht nur in Amerika. Und die Tradition der Flüsterbars lebt weiter, auch in Berlin. Mehr über die heimlichen Orte

Von Peter Eichhorn

Rotlicht an. Bei "Provocateur" in

Wilmersdorf (oben) greift man gern auf

Rezepturen aus den Zwanzigern zurück.

Barchef Tarek Nix findet diese Epoche

"ganz besonders faszinierend".

Blaue Stunde. Abdrücke von Schweinefüßen auf dem Boden führen zu einer unauffälligen Tür,

hinter der sich die Neuköllner Bar "Truffle Pig"

(oben und links) verbirgt.

Für den Einlass in die "Stairs Bar" in der City West

lins und die ersten demokratischen Gehversuche der Weimarer Republik. Zugleich besteht die Sehnlung neuer Cocktails greife ich gerne auf Rezepte aus dieser Zeit zurück und entwickle sie weiter." sucht nach "Amüsemang", und so strömen die Men-Glücklicherweise verfügt die Spirituosenbranche heute schen in den "Wintergarten" und lauschen dem genialen Lie- über hervorragende Produkte. In der Ära der Prohibition dodermacher Otto Reutter, wenn er in seinem Schlager "In 50 minierten Schmuggelware und mittelmäßiger, in Badewan-Jahren ist alles vorbei" verspricht: "Es währt nichts ewig auf nen gepanschter Heimschnaps, der allein in New York City dieser Welt. Der kleinste Ärger, die größte Qual. Sind nicht mehr als 10000 Menschen das Leben kostete. von Dauer, sie enden mal." Noch spricht niemand von den Diese Ära betrachtet Barmann Tarek Nix allerdings diffe-

der reges Treiben in den Bars, Kaffeehäusern, Kneipen, Likörstuben und Kaschemmen.

Auf der anderen Seite des Atlantiks beginnt um Mitternacht des 17. Januar 1920 eine neue Zeit, in der die Lichter der Bars und Saloons erlöschen. Trotz des Vetos von Präsident Woodrow Wilson tritt die Prohibition in Kraft, Herstellung, Verkauf und Transport von berauschendem Alkohol stehen ab sofort unter Strafe.

Zahllose Amerikaner hoffen, dass dies bitte bald vorbei sein möge. Doch es dauert lange und trockene 13 Jahre, bis Präsident Franklin D. Roosevelt das sogenannte "Noble Experiment" beendet und die Worte spricht: "Was Amerika jetzt braucht, ist ein Drink!"

Die Folgen jener Ära wirken bis heute nach und prägten so manche Entwicklung der Getränkewelt. So existieren in den USA heute noch mehr als 500 sogenannte "Dry Counties", also Städte und Landkreise, ir denen Ausschank, Handel oder Transport von Alkohol eingeschränkt und mit strengen Auflagen versehen sind. Das wohl bekannteste "Dry County" ist vermutlich Lynchburg, Tennessee, die Heimat von Jack Daniels. Der Tennessee-Whiskey darf dort zwar hergestellt, aber nicht ausgeschenkt werden Auch die Craft-Beer-Bewegung der USA beginnt erst, als Ende der siebziger Jahre Jimmy

bitionszeit abschafft, das das Heimbrauen verbietet. Die Ära der Prohibition veränderte die Trinkgewohnheiten und Cocktailkultur auch in Europa. Zunächst wurde Paris ein Freffpunkt für jene Amerikaner, denen ihre Heimat zu puritanisch, freudlos und trocken war. Maler und Literaten strömten ins liberale Paris, wo künstlerische Freiheit und Gleichberech-

tigung bei Geschlecht und Hautfarbe herrschte wie nirgends, tails aus jener Zeit wieder und einige der Signature Drinks nicht in den USA, nicht in London. Auch Musiker und Barkee- sind Twists oder Anlehnungen an die alten Klassiker." Zuper strömten mit. Legendärer Treffpunkt wurde "Harry's New gleich legt Hennrich großen Wert auf bewussten Umgang York Bar"von Harry MacElhone, der die internationale Promimit Ressourcen und vermeidet Abfall. Die Trinkhalme sind nenz dort begrüßte und mit seinen Drinkkreationen begeis- wiederverwendbar und Obstreste werden in Likören verarterte, darunter zeitlose Cocktailklassiker wie Bloody Mary, Sibeitet, statt sie wegzuwerfen. decar, French 75 oder White Lady.

Bartender der Hauptstadt zum Pflichtprogramm.

"Diese Zeit übt auf mich eine ganz besondere Anziehungs- Gelegenheit.

erlin 1920 - die Hauptstadt erlebt die Inflation, den kraft aus. Ich bin fasziniert von der damaligen Mode, dem Kapp-Putsch, die ungeliebte Gründung Groß-Ber- Lifestyle und der Einfachheit der Drinks. Bei der Entwick-

"Goldenen Zwanzigern". Und doch herrscht allmählich wie- renziert: "Die Prohibition hatte für die Branche nicht nur

negative Auswirkungen. Es entwickelte sich auch eine völlig neue Form der Bar, das 'Speak easy'." Es handelte sich um verborgene Bars, etwa in Kellern, Wohnungen oder Industriegebäuden, die nur über ein Codewort oder über Kontakte betreten werden konnten. Tatsächlich gab es in New York geschätzt um die 60000 dieser "Flüsterkneipen", versteckt hin

ter Bücherregalen, getarnt in unauffälligen Hinterzimmern und durch strenge Türwächter geschützt. Augenzwinkernd übernehmen heutige Bars selbst diese Konzepte. Wer in Neukölln die herausragenden Drinks im ,Truffle Pig" schlürfen möchte,

betritt zunächst die sympathische Kneipe "Kauz und Kiebitz". Abdrücke von Schweinefüßen auf dem Boden führen zu einer unauffälligen Tür, hinter der sich die Bar im Speakeasy-Stil verbirgt. Mit Damien Guichard und Sam Orrock bereiten dort zwei geniale Chaoten wöchentlich wechselnde Drinks und zaubern mit ihrem Witz und ihren Gastgebergualitäten ein Lächeln auf die Lippen der Stammgäste. Dank Speakeasy verirren sich eben keine Gelegenheitstrinker dort-

In der Berliner City West verbirgt eine unauffällige Tür mit einer diskreten Klingel den Zugang zur "Stairs Bar" von Konstantin Hennrich. Er verbindet hibition ist die Basis für die Getränke- und Cocktailkultur. Aus dieser Zeit stammen viele Klassiker, die noch heute großen Anklang finden und gerne getrunken werden. Ich persönlich bin ein großer Fan dieser Epoche und trinke überwiegend Drinks aus dieser Zeit. Nicht viel Schnickschnack, aufs Wesentli-

che konzentriert. In unserer Getränkekarte finden sich Cock-

Auch in Moabit ist eine versteckte sympathische Bar der Die Cocktails im Stile der "American Bar" gelangten dann Prohibition gewidmet. Das "George R.", benannt nach auch nach Berlin. Das wichtigste deutschsprachige Buch über George Remus, einem Berliner, der während der Prohibition Mixgetränke jener Zeit stammt von dem Autor F. J. Beutel. In in den USA als Schmuggler Karriere machte und in einem "Das Getränkebuch", Ausgabe 1919, dominieren noch der tra- Atemzug mit Al Capone, Lucky Luciano und Meyer Lansky ditionelle Punsch und die einheimische Bowle. Wenige Auflagenannt werden darf. Mit einer Lizenz, Alkohol zu medizinigen später rücken diese Mixturen in den hinteren Teil des Buches und vorne sprüht es nur so vor Martini und Manhattan, legal. Seine Alkoholtransporte ließ er dann von seinen eigevon Fizz und Cobbler. Bis heute zählen diese Cocktails für die nen Männern überfallen, um den Schnaps gewinnbringend in der illegalen Vergnügungswelt anzubieten.

Die "Provocateur Bar" in Wilmersdorf widmet sich heute Ob 100 Jahre Prohibition ein Grund zum Feiern sind, mag elegant jenen Zwanzigerjahren. Barchef Tarek Nix schwärmt: fraglich sein. Immerhin bietet Berlin die idealen Bars für die

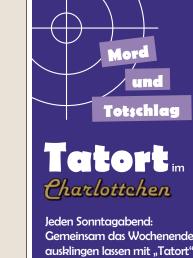
Geschüttelt oder gerührt?

Ihr Angebot auf der Seite "Mehr Genuss" jeden Sonnabend Anzeigenschluss Freitag, eine Woche vor Erscheinen, 15 Uhr

Tel.: (030) 290 21-574

Fax: (030) 290 21-566

lokalesteam@tagesspiegel.de



auf der Kinoleinwand.



Einbauküchen am Schloss

20 Jahre "Poggenpohl" im Stilwerk

30 Jahre Mauerfall

40 Jahre Einbauküchen am Schloss

20% Jubiläums-Rabatt auf alle bisher geltenden Preise wegen des großen Erfolgs verlängert bis 31.01.2020 = 110% = Kundenzufriedenheit = Unsere Leistung

Feiern Sie Ihre neue Küche mit uns!



Einbauküchen am Schloss GmbH Otto-Suhr-Allee 145 (Ecke Kaiser-Friedrich-Str.), 10585 Berlin Tel.: 030/3413094

www.kuechenamschloss.com | info@kuechenamschloss.com