Uiuiuiui,...

…jetzt wird es ernst, zumindest beim Koreanisch lernen.

Heute waren wir wieder in Verden bei unserem koreanischen Ehepaar. Und da wurde mein Grips nochmal zu Höchstleistungen angetrieben. Wir waren ja zum Essen eingeladen. Vorher wollten wir allerdings noch ein wenig lernen. Also Zettel raus und Nase rein ins Wörterbuch. Praktischerweise haben die beiden noch einen Sprachführer Koreanisch-Deutsch. Den haben wir genutzt, um Redewendungen zu üben. Einiges kannte ich schon. Lustig war, dass in dem Sprachführer, der natürlich aus Korea kam und für korenische Touristen gedacht war, Ausdrücke standen wie: „Grüß Gott! oder Ade!“ Ob das wohl die Vorstellung der Koreaner von Deutschland widerspiegelt? Sauerkraut und Mettwurst? Zum Glück gibt es im Koreanischen wie bei uns eine Begrüßung, die immer geht. Anyoung haseo!
Geplant war, dass wir 30 Minuten etwas für unsere Sprachkenntisse tun würden. Ich habe schon unauffällig geschluckt, als wir in der kurzen Zeit fünf Seiten lernen sollten. Wir haben die Hälfte geschafft und dafür doppelt soviel Zeit gebraucht. Das ist echt als würde ich ganz neu Lesen und Schreiben lernen. Zum Glück kann ich wenigstens ein wenig lesen und schreiben, sonst wäre unser Koreaner sicher ganz verzweifelt. Aber Michael hat sich nach zwei Sätzen dann doch damit begnügt sich die Aussprache zu notieren, statt sich in Hangul (So wird die koreanische Schrift genannt.) zu versuchen.
Nachdem wir die armen Koreaner genug mit schlechter Aussprache und eine Sauklaue belästigt haben, wurden wir dafür auch noch belohnt. Es gab Essen. Nächstes Mal denke ich auch daran es zu fotografieren. Heute kann ich nur davon schwärmen. Es war so lecker und so koreanisch, wie ich noch nie koreanisch gegessen haben.

Es gab Bulgogi. Das ist ein ganz typisches Gericht in Korea.

Gebratenes Rindfleisch, das zum Glück nicht besonders scharf ist. Ich kannte es schon aus diversen Rstaurants. Aber neu war für mich, dass wir es mit Sesamblättern essen konnten. Ich habe also ein Blatt genommen und darauf Fleisch, Kimchi (dieser eingelegte Kohl über den ich schon in einem früheren Beitrag schrieb) und Reis darauf gestapelt und das Ganze dann in den Mund balanciert. Wow! Das war eine wahre Geschmacksexplosion. Bulgogi ist wirklich lecker aber dieses Sesamblatt macht es erst richtig rund. Es war einfach perfekt. Außerdem gab es noch etwas das Michael sehr glücklich machte, Ddeokbogi, das sind so kleine runde Reisbrotstifte, die in einer scharfen, sehr scharfen, extrem scharfen Soße zubereitet werden. Es war für mich höllisch scharf aber Michael ist dem Gericht sofort verfallen und ich bin sicher, er würde noch immer essen, hätten wir nicht nach Hause gemusst. einerdem das Brennen in meinem Mund nachließ, habe ich den Geschmack wahrnehmen können und auch das war so gut, dass ich trotz der Schärfe noch mehr davon gegessen habe. Wahrscheinlich sollte ich meinen Gaumen schon mal an das Brennen gewöhnen. In Korea wird oft und sehr scharf gegessen. Ob sich Michaels Voraussage bewahrheitet und ich tatsächlich nach zwei Tagen bei McDonalds einkehre?

Organisatorisch tut sich weiterhin nicht viel. Zumindest weiß ich nun, dass noch niemand Kontakt zu seinem Ex-First-Trip-Home-Freiwilligen hatte. Wobei ich sogar mehr weiß, als einige andere. Unsere Freiwillige (alumni) ist im Urlaub und hat uns ihre Telefonnummer zukommen lassen. Das ist zumindest ein Anfang.