

Veranstaltung vom 18.11.2018 im Kerner, Lutherischer Kirchhof

## **Vietnamesischer Kochworkshop mit gemeinsamem Essen mit Nhu Phuc Pham**

Vietnamesischer Kochworkshop mit Nhu Phuc Pham (pensionierter Koch aus Offenbach) mit 15 Teilnehmenden im Begegnungshaus Kerner, Lutherischer Kirchhof 1, 35037 Marburg

### **Ablauf:**

Ab 16 Uhr Kochvorbereitungen in der Küche des Kerner

Ab 18 Uhr Kochworkshop

Ab 20 Uhr gemeinsames Essen mit allen Gästen (es waren insgesamt 50 Personen beim Essen)

Aufräumen

**Gekochte Gerichte:** Glasnudelsuppe, Sommerrollen, Glasnudelsalat

Unter Anleitung des Kochs bereiteten die 15 Workshop-Teilnehmenden das Essen vor und konnten dabei die Herstellung verschiedener Gerichte erfahren, z.B. Erdnusssauce und vietnamesische Suppen.

Zum Essen kamen insgesamt 40 Gäste. Das Essen wurde auf großen Platten serviert und die Sommerrollen direkt von den Gästen am Tisch selbst gewickelt.

Nach dem Essen hielt Herr Pham einen kurzen Bildervortrag zu vietnamesischer Esskultur:

### **Wichtige Nahrungsmittel und ihre Zubereitungsformen:**

- besteht aus Reismehl und einer anderen Mehlsorte (unterschiedliche Familienrezepte)
- verschiedene Füllungen: Gemüse, Fisch, Fleisch
- werden frisch gegessen oder im Tonherd zubereitet, der regional unterschiedlich mit Holz oder Kohle befeuert wird
- ärmere Haushalte essen mehr Gemüse als Fisch oder Fleisch
- Reismehl werden in Vietnam besonders frisch in Form von Nestern gekauft, in Europa meist getrocknet erhältlich (einweichen und kochen)
- Verschiedene Suppen sind wichtiger Teil des Speiseplans, besonders auch mit Reismehl
- Dips bestehen meist aus Fischsauce (Fisch wird in der Sonne mit Salz und Öl getrocknet) und Sojabohnenpaste

## **Essgewohnheiten:**

- traditionelles Essen wird auf dem Boden vor einem großen Tablett mit vielen kleinen Schalen eingenommen
- ein Essensanteil wird den Ahnen/Hausaltar geopfert, vor den Mahlzeiten
- zum Neujahrfest gibt es Klebreiskuchen, der wie Päckchen in Blätter eingepackt wird. Das ist eine besondere Familienaktivität vor Neujahr
- allgemein gilt es als höflich und Zeichen von Gastfreundschaft seine Besucher\*innen zum Essen einzuladen. Dabei gibt es ein Ritual von wiederholtem Einladen und Ablehnen
- großes Essen, beispielsweise bei Festen oder Hochzeiten wird mit vielen Menschen geteilt, so wird das Dorf (oder die Community) bei feierlichen Anlässen zum Essen eingeladen. Solche Essen stellen eine große finanzielle Investition. Für Gäste ist es üblich sich mit Geschenken zu revanchieren und einen Ausgleich zu schaffen
- Essen ist Familiensache. Ein Hintergrund davon ist, dass es traditionell nicht viel zum Teilen oder Aufheben gab und darum gemeinsam von einem Teller gegessen wurde. Ein Essensritual im Familienkreis: dem ältesten Familienmitglied einen guten Appetit wünschen und dann der Altersreihe nach den anderen.