

# Kimchi Festival 2022 Germany



This year's Kimchi Festival from 18 - 19 November in Bavaria, Southern Germany, had the motto: "A life without kimchi is possible, but pointless..." 😊 At the beginning of the 2-day event we hoisted the three most beautiful flags – the Korean, the German and the Bavarian.



The President of the Korean Society of Germany, Mr. Jong Song-Kyu and the first board member of the Korean Association Augsburg, Ms. Jae-Sook Schmid, addressed warm words of welcome to all guests at the beginning. In cold but dry weather, the brass band from our hometown Hurlach opened the festival in the garden, with the popular songs Arirang, Hollo Arirang, as well as jaunty polkas and marches...in short lederhosen, of course....





The true kimchi lovers travelled from all over Germany. They all came to actively participate in the production of the healthy fermented cabbage - with waterproof shoes, apron and rubber gloves. We were especially pleased and deeply moved by the coming of the very far traveled gourmets Dieter & Ana Schmidt from Flensburg (Central Europe President), Christian & Glenys Claus from Giessen (FFWPU President), Jong Song-Kyu from Bonn (President of the Korean Society Germany), Shin Jung-Hee from Königswinter (vice president of all Korean associations), Pyon Tae-Young from Frankfurt (Korean press), two pastors from Augsburg Mr. Moon Kyong-Jo and Mrs. Kim Ji-Young, a school principal with 8 school children and from Nuremberg the 2Gen family Gabriel & Amelia Lindemann with their 4 children. Furthermore, we had diligent guests from Munich, Augsburg, Günzburg, the Allgäu and Ukraine. In total, we were 82 kimchi gourmets over the two days. We had visitors from our neighbors and friends as well as from my sister and my mother, who was still sprightly in the middle of the action despite her 92 years. The Kimchi Festival is also a Home Town Festival every year.



For the kimchi we bought 160 Chinese cabbage of the best quality from an organic farmer, 40 large radishes, 3 kilograms of garlic, 5 kilograms of onion, 10 kilograms of chilli powder, 3 kilograms of ginger, 7 kilograms of apples and Korean pears, 3 kilograms of spring onions, 3

kilograms of shrimps and 40 kilograms of sea salt. In total, 34 ingredients go into the winter kimchi, including joy, prayers and lots of love. On the first day, the Chinese cabbage is quartered and salted. The cabbage must then lie in a sea salt brine for at least 10 hours and then be washed three times. On the second day, the Chinese cabbage is rubbed with the self-prepared hot spice paste "Yang Yom" and packed in portions.



After the work is done, we celebrated exuberantly! First with delicious food and then with music, singing, drumming and dancing. At the end of the eventful weekend we enjoyed a living room concert with "The Best Age Jazz Band".



The Kimchi Festival is a highlight for culinary experiences as well as cultural encounters. It was nice to see that during the preparation of the kimchi, during the other work involved and of course during the meal, interesting conversations and good friendships could arise.

The production of the Kimchi was a joyful event where everyone felt comfortable and at home. You could literally feel the joy in each and every one to be part of these interesting and traditional days.

Finally, the words of one participant:  
"That was intercultural at it's best - an unforgettable weekend!"

Stefan & Jae-Sook Schmid



### 아육스부르크 한인회 김치축제 열려



아육스부르크. 11월 19일 토요일 오후 1시 30분 아육스부르크 한인회(회장 백재숙)는 아육스부르크시 근교 Hurlach에 위치한 한인회장의 자택 정원에서 김치 담그기 축제를 개최하였다.

백재숙 회장과 스테판 슈미트씨의 한국어와 독일어로 진행된 환영사에 이어 사단법인 재독한인총연합회 정성규 회장의 축사와 신정희 부회장의 인사말이 이어졌다.

재독한인총연합회 정성규 회장은 "이번에 처음으로 초대된 행사에 예상보다 많은 분들이 모여서 우리 고유의 김치를 나누는 화합의 장이 참으로 정감 있고, 여러분들의 환한 모습들을 보니 뿌듯합니다. 아육스부르크 한인회가 앞으로 더욱더 발전하길 기대하고 우리 동포들과 더불어서 독일 현지인들과 다함께 손잡고 모두 행복한 가정을 이루시기 바랍니다."라고 전하며 재독한인총연합회의 지원을 약속했다.

축제의 전날 18일 아침부터 14명의 한인회 회원들이 모여 Günzburg 인근의 유기농 농장에서 160포기의 배추를 공수해 소금물에 절이는 과정을 시작으로 오후에는 절인 배추를 썰고 뒤집어가며 기초 작업을 진행했다. 직접 육

수를 끓이고 찹쌀로 끓인 풀죽을 준비해 김치 속에 들어가는 각종 재료들에 청각과 달콤한 무, 사과와 배를 더해 정성이 가득한 양념을 준비했다.

19일 행사에는 준비된 재료들로 본격적인 김치 만들기 시작되었고, 차가운 날씨에 대비해 따뜻한 옷과 김장을 장갑, 모자, 앞치마 등을 준비한 회원들은 외국인 손님들과 함께 어우러져 절여진 배추에 양념을 버무렸다. 특별히 바이에른 지역의 전통의상 리더호젠(Lederhosen)을 입은 이 지역의 브라스밴드가 아리랑을 비롯해 다양한 한국의 민요와 독일의 흥겨운 음악 등을 연주하며 축제의 분위기를 고조시켰다.

정원의 다른 한편에서는 전쟁으로 힘든 시간을 겪고 있는 우크라이나인들을 돕기 위한 기부행사로 반찬을 판매했다.

재독한인총연합회 신정희 부회장은 "이렇게 한인회가 단합이 잘되고 화목한 모습을 보니 큰 감동을 받았고, 특히 가정집에서 행사를 하는 것이 쉽지 않지만 다행히 날씨도 좋고 회원들과 손님들이 함께 김치를 만드는 이 시간이 매우 인상적이다. 앞으로 거리는 멀지만 아육스부르크 한인회와 한글학교

의 학생들이 총연합회에서 진행하는 다양한 행사에 더욱 많이 참여하면 좋겠다."는 뜻을 전하고 회원들과 함께 김치를 만들었다.

'김장문화'(Kimjang: Making and Sharing Kimchi)는 2013년 유네스코 인류무형문화유산으로 등재되었다. 무형유산위원회는 "일상생활에서 세대를 거쳐 내려온 김장이 한국인들에게 이웃 나눔의 정신을 실천하는 장인 한편 그들 사이에 연대감과 정체성, 소속감을 증대시켰다"고 설명했다.

2020년 2월에는 '김치산업 진흥법' 신설조항에 따라 매년 11월 22일이 '김치의 날'로 정해졌는데, 이날이 법정 기념일로 지정된 것은 김치를 담글 때 최소한 11가지 재료를 사용하고 22가지 효능을 내기 때문이라고 한다. 11월 중순 이후가 본격 김장철인 것도 감안했다.

참석자들에게는 유네스코의 무형유산인 김장을 직접 체험하는 소중한 시간이 되었으며, 김장을 끝낸 뒤에는 갖가지 아삭한 김치와 돼지고기(Schweinebraten), 국과 다양한 반찬을 곁들여 즐거운 식사시간을 가졌다.

미국인 가브리엘씨는 부인이 한국에 8년간 산 경험이 있어서 한국음식과 김치에 대해 잘 알고 있으며 한국 고유의 김장문화를 독일에서 직접 체험할 수 있어 매우 흥미로우며 김치찌개와 삼겹살을 좋아한다고 전했다.

칼하인스 아버씨는 코로나팬데믹 이후 많은 국적의 사람들이 어울리는 모습이 아름답고, 한국음식을 먹을 수 있어 즐거우며 김치페스티벌은 아육스부르크 시민들에게 굉장히 좋은 행사라

며 감탄했다. 백재숙 회장은 "이번 행사를 성공적으로 치를 수 있게 많은 수고를 아끼지 않은 회원들의 노고에 깊은 감사의 인사를 전하고 또한 멀리서 오신 총연합회의 회장님과 부회장님 덕분에 자리가 더욱 빛날 수 있었다. 김장으로만 끝날 것이 아니라 이곳에서 최선을 다해 대한민국과 우리문화를 알리는 데 힘쓸 것이다. 앞으로는 우리교민 1세대와 더불어 차세대들이 더 나은 미래를 이끌어 갈 수 있기를 바란다."고 전했다.



이러 "개인적으로 한인회 행사에 전폭적으로 지지해준 남편 스테판 슈미트(음악가)에게도 감사를 전한다. 덕분에 장소제공과 더불어 브라스밴드 연주를 즐길 수 있었고, 식사가 모두 끝난 뒤에는 재즈 공연, 드럼연주, 장구술로 연주까지 기획해서 참석자 모두와 미니콘서트를 즐길 수 있었다."라고 덧붙였다.

현재 아육스부르크 한인회는 한국 책이 읽고 싶은 분들을 위해 미니도서관을 운영하고 있으며, 아육스부르크 어머니 합창단과 아육스부르크 사물놀이팀에 관심 있으신 분들에게도 항상 문을 활짝 열어놓고 있다.

회원가입문의 : 0157-3235-9528 (백재숙 회장)   
편태영 기자 lindadream@hotmail.com

