

Gesellschaft > NaNum in Berlin: Eine Frau steigt mit 66 Jahren in die Gastro ein – und begeistert alle

**INTERVIEW** NANUM IN KREUZBERG

# Mit 66 Jahren das hipste Restaurant Berlins eröffnen – wie geht das?



Jinok Kim-Eicken, die Gründerin des NaNum  
© Robert Rieger / stern



von **Moritz Herrmann**  
02.08.2023, 20:01 • 7 Min.

**MERKEN**

**Aus der Musik in die Gastronomie? Hat Jinok Kim-Eicken gemacht. Mit dem eigenen Restaurant dann auch noch zur absoluten Lieblingsadresse in Berlin avancieren? Ist ihr gelungen. Ein Gespräch über die Tristesse der Rente und warum Alter nur eine Zahl ist.**

*Man muss, ganz am Anfang, ja erstmal festhalten: An Restaurants herrscht in Berlin wahrlich kein Mangel, an guten nicht, erst recht nicht an koreanischen Restaurants. Trotzdem ist das NaNum in Kreuzberg, vis-à-vis dem Jüdischen Museum gelegen, wie aus dem Nichts erst zum Geheimtipp geworden und bald zur Institution. Serviert wird Herausforderndes für den deutschen Gaumen, etwa marinierte Goldforelle aus der Dry Ager. Streifenbarsch an Taschenkrebsjus, Schwertmuschel als Pancake. Geeiste Buchweizennudeln, getrockneter Schwertköhler, Pastinake mit Seetang. Gründerin Jinok Kim-Eicken, heute 71, kam 1978 als DAAD-Stipendiatin aus Korea nach Deutschland. Sie ist ausgebildete Sängerin der Oper, als Altistin stand sie mit großen Stars auf der Bühne, gewann Preise, lehrte in Masterklassen. Dann, aus einer Laune heraus: Keramik. Und, aus einer weiteren Laune, mit 66 Jahren: NaNum. Warum? Andere gehen in dem Alter in Rente.*

**Frau Kim-Eicken, nie daran gedacht, sich mit einer kleinen Rente zur Ruhe zu setzen?**

Nie.

**Sie sind ausgebildete, studierte Sängerin, Sie hatten eine gute Karriere und hätten es dabei belassen können. Verstehen Sie, dass es die Deutschen irritiert, wenn jemand noch einmal das Fach wechselt, zumal im fortgeschrittenen Alter?**

Das irritiert nicht nur Deutsche, damit würde ich auch in Korea viele irritieren. Ich habe neulich meine Studienfreundinnen von einst getroffen und gemerkt, wie alt die geworden sind. Nicht nur im Gesicht, auch von ihrer ganzen Geisteshaltung her, von ihrem Interesse auf die Welt. Ich glaube, der Mensch braucht etwas, das ihn antreibt. Auch im Alter.

**Und doch wird für gewöhnlich der Ausbruch aus dem Bekannten als Wagnis gesehen. Auch im Alter. Gerade im Alter.**

Wie du dich selbst fühlst, das ist doch das Entscheidende. 66 Jahre, 71 Jahre – das sind nur Zahlen. Aber wir haben uns sehr daran gewöhnt, aus den Zahlen Schubladen zu machen, in die wir direkt alle einsortieren, die so alt eben sind.

**Sie haben das NaNum eröffnet, obwohl Sie nichts mit der Gastronomie zu tun hatten. Das Restaurant war eine Aufgabe an Sie selbst, um nicht allzu bequem zu werden?**

Es ist vor allem ein grandioses Abenteuer. Ich hatte wirklich null Ahnung, was Gastronomie bedeutet. Ich habe gerne gekocht und gerne gegessen, das war es aber auch. Freunde und Bekannte haben gesagt: Du bist verrückt, was soll das? Ich habe auch nicht gewusst, wie anstrengend es sein würde, ein Restaurant zu führen. Vielleicht war das gut. Hätte ich das vorher gewusst, wäre ich den Schritt womöglich nicht gegangen.

**Gastronomie ist ein toxisches Gewerbe: Stress, Selbstaubeutung, kaum Zeit für sich selbst, dazu stets der Blick auf die Bilanz, auf das liebe Geld. Hatten Sie keine Angst, dass das Ihren ideellen Ansatz, den Sie mit dem NaNum verfolgen, alsbald torpedieren könnte?**

Angst nicht. Aber ich musste einiges lernen. Lernen, welches Tempo man benötigt bei der Zubereitung, beim Service. Lernen, dass man mit schönen Plänen allein noch niemanden begeistert. Aber durch das Lernen wachsen wir. Mir war immer klar, dass ich, wenn ich das NaNum mache, hier Exzellenz anbieten will.



Zangazis sind kleine Fischhäppchen, serviert mit Sauce, oft ist der Fisch fermentiert oder getrocknet  
© Heon Kang / stern

**Andere machen einen Businessplan, ehe sie ein Restaurant eröffnen, sie analysieren die kulinarische Landkarte der Stadt: Was gibt es schon, was noch nicht, was hat die größten Erfolgchancen? Da ist die Restauranteröffnung Kalkül und Konzept.**

Professioneller, meinen Sie? Bei mir war das Konzept mein Bauchgefühl. So war es auch, als ich mit der Keramik anfing, noch vor dem Restaurant.

**Sie haben einfach eröffnet?**

Meine Intuition war: Ich mag das. Und ich mache das deshalb jetzt mal. Ich habe mir für die Keramik einen Ofen gekauft, ein bisschen Ton, ich habe Bücher gelesen, und los. Learning by doing. So lief mein ganzes Leben ab. Ich habe aber auch gemerkt, dass bei einem Restaurant so viel Intuition und Spontanität die Abläufe durcheinander bringen kann.

**Weil die Gäste wissen wollen, was auf den Tisch kommt? Und die Küche wissen muss, was sie einkaufen und zubereiten soll?**

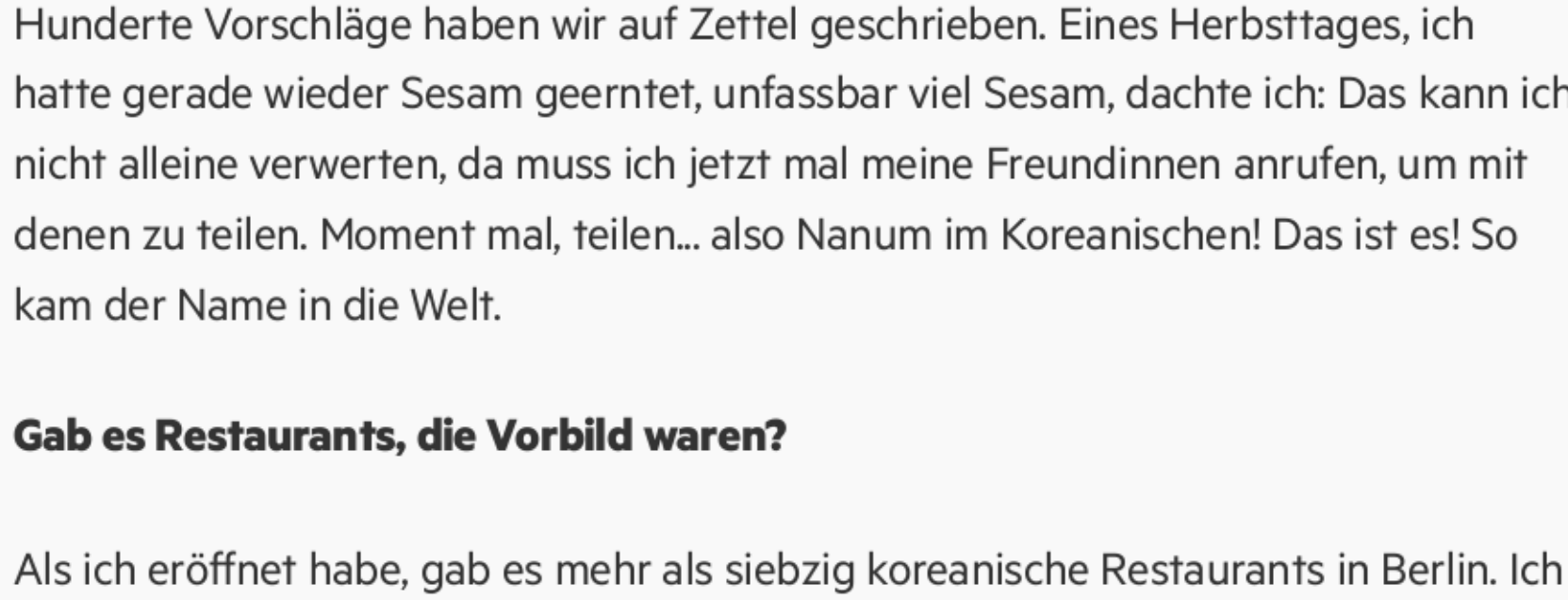
Vor dem Eröffnungsabend im NaNum hatten wir das Menü fertig konzipiert – dachten alle zumindest. Mein Mann hatte die Speisekarten schon gedruckt. Ich bin dann nochmal durch die Gerichte geflogen und habe gemerkt, das mir eines davon plötzlich nicht mehr gut gefiel. Das Team war in heller Aufregung: Was? Wir können jetzt nichts mehr ändern! Aber ich bin einkaufen gegangen und dabei auf ein neues Gericht gekommen, das den Gang ersetzen sollte. Wurde dann auch gemacht. Die Karten mussten allerdings neu gedruckt werden.

**Der erste Abend wurde ein grandioser Erfolg, das kann man heute nachlesen.**

Aber was oft nicht miterzählt wurde: dass wir nach diesem ersten Abend erstmal eine Woche zugemacht haben. Weil wir überhaupt nicht auf so einen Abend vorbereitet gewesen sind. Wir dachten ja vorher, es kommen vielleicht zwei, drei oder vier Gäste. Und dann wurden wir überrannt und mussten uns nochmal neu aufstellen. Die Menge der Zutaten neu berechnen, mehr bestellen, mehr organisieren.

**Jemals den Gedanken durchgespielt, dass Sie scheitern könnten?**

So lebe ich nicht. So denke ich nicht. Niemand weiß, was morgen sein wird. Was bringt es mir, irgendwelche düsteren Szenarien durchzuspielen? Das hemmt nur.



Die Terrasse des NaNum am Abend  
© NaNum / stern

**NaNum heißt was genau?**

Teilen. Nicht nur materiell teilen, sondern auch eine seelische Landschaft teilen. Wir haben nach einem Namen gesucht, der dem Restaurant gerecht wird. Hunderte Vorschläge haben wir auf Zettel geschrieben. Eines Herbsstages, ich hatte gerade wieder Sesam geerntet, unfassbar viel Sesam, dachte ich: Das kann ich nicht alleine verwerten, da muss ich jetzt mal meine Freundinnen anrufen, um mit denen zu teilen. Moment mal, teilen... also Nanum im Koreanischen! Das ist es! So kam der Name in die Welt.

**Gab es Restaurants, die Vorbild waren?**

Als ich eröffnet habe, gab es mehr als siebzig koreanische Restaurants in Berlin. Ich habe natürlich geguckt, was die anderen anbieten, und da gab es Kimchi, Bibimbab, Grillfleisch, solche Sachen. Das war schon okay...

**Aber es hat Sie gestört.**

Wir haben eine fantastische Bandbreite in der koreanischen Küche, so viele Dinge, die Deutschland auf das Immergleiche verengen muss. Ich wollte den Leuten zeigen, was da noch ist. Ich wollte ihre Sinne weiten. Ja, ich sehe mich da durchaus als Kulturbotschafterin. Es ist wie bei meiner Keramik: Da gibt es nicht zweimal den gleichen Teller, jedes Stück ist eigen und deshalb ein Unikat. Man kann mir das als Schwäche auslegen, den Mangel an Wiederholung. Ich glaube, es ist eine Stärke.

**Man könnte diese Haltung, wenn man sie Ihnen böse auslegte, auch anmaßend finden: Ihr anderen macht es falsch, ich zeige euch jetzt mal, wie es richtig geht.**

Ich habe wirklich keine Zeit, um mir die Meinungen der anderen dazu einzuholen, ich habe auch gar keinen Kontakt zu den anderen koreanischen Restaurantbetreibern. Es ist für mein Wohlbefinden im Übrigen völlig unerheblich, ob da jetzt einer schlecht über mich redet. Wichtig ist, was unsere Gäste denken, wichtig ist, wie mein Team denkt.

**In das Restaurant integriert ist immer noch das Atelier für Ihre Keramik, oben, auf der Empore. Ist Kochen auch Kunst?**

Ich möchte Essen zumindest als Esskultur betrachtet wissen. Essen soll nicht nur den Hunger stillen. Wenn man die Geschichte eines Gerichts kennt, schmeckt es anders. Man bekommt dann eine Ahnung davon, wie es in die Welt kam.

**Ein Beispiel, bitte.**

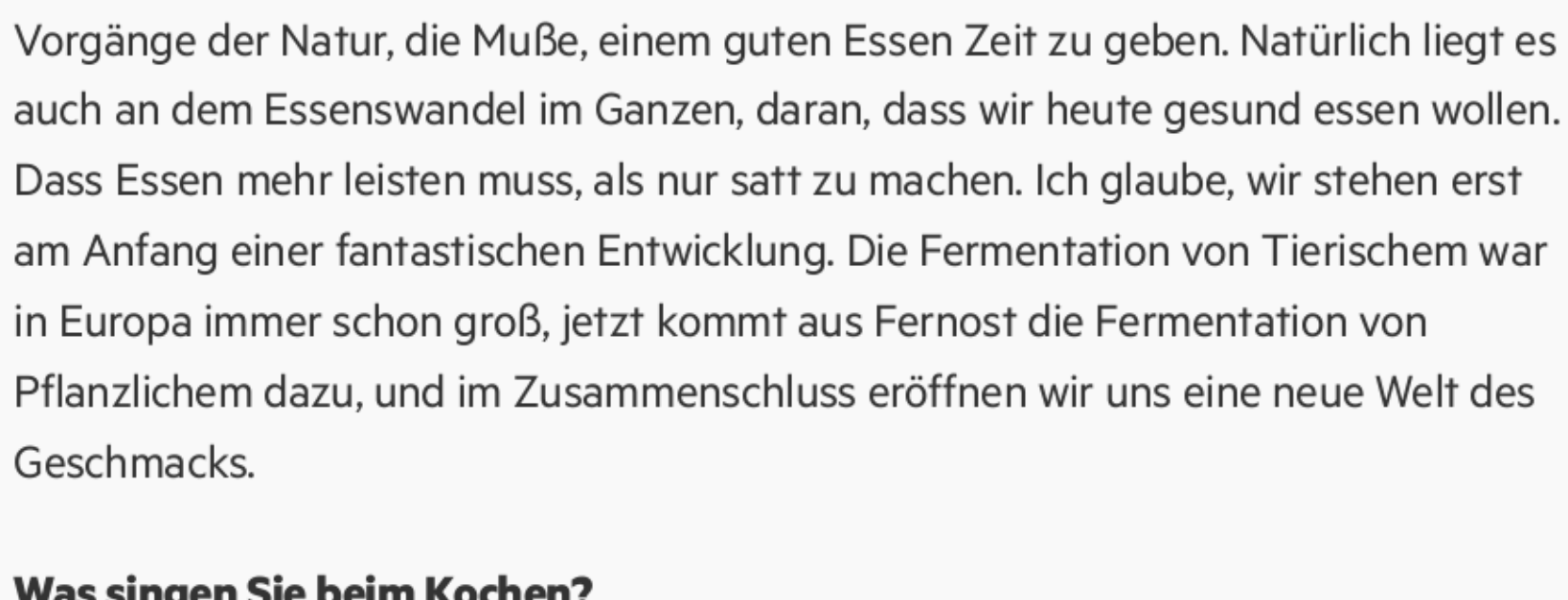
An Freitagen und Samstagen bieten wir unser Fischmenü an. Bei der Zubereitung der Fische bleibt normalerweise viel übrig – Kopf, Flossen, Schwanz, Augen, Knorpel, das Fleisch an den Gräten. Wir verwenden aber alles, wir kochen die Reste zu einer Suppe aus. Das geht zurück auf eine Dokumentation über ein armes koreanisches Fischerdorf, die ich gesehen hatte. Da wurde eine Greisin interviewt und erzählte, dass sie sich ihr ganzes Leben, mehr als 90 Jahre lang, nur von Fischsuppe ernährt habe. Die besseren Bestandteile des Fisches, die sie fingen, wurden stets verkauft, auch um die Familie zu ernähren. Bloß die Reste wurden Suppe und als Suppe immer wieder verlängert mit Getreide, mit Seetang auch. Wie sie die trübe Suppe denn noch ertragen könne, wurde die Frau gefragt. Sie sagte: "Diese Suppe schmeckt mir so gut wie am ersten Tag. Weil ich bei jedem Schluck weiß, dass es diese Suppe war, die unsere Familie über die Runden gebracht hat." Verstehen Sie? Die Fischsuppe war die Essenz ihres ganzen Lebens. Ich habe geweint, als ich das gesehen habe. Meine Fischsuppe koche ich im Grunde der Frau nach, obwohl ich das Rezept nicht verlängert, sondern konzentriert habe. Aber wenn ich unseren Gästen die Geschichte dazu erzähle, verkosten sie die Suppe anders.

**Manche Ihrer Gerichte beruhen auf Erinnerungen. Wie macht man aus einer Erinnerung ein Menü?**

Ich möchte im NaNum zum Beispiel eine Art Maultasche anbieten. Ich erinnere mich, dass mir meine Mutter oft Maultaschen zubereitet hat, als ich ein Kind war. Ich erinnere dann aber weniger eine Szene, wie ich Maultaschen verspeise, nein: Ich erinnere den Geschmack auf der Zunge. Ich habe offenbar eine chemische, eine gustatorische Erinnerung, die länger währt als die Bilder dazu. Ich koche also dem Geschmack nach und höre erst auf, wenn ich ihm nahe gekommen bin.

**Als Sie nach West-Berlin kamen, Ende der Siebziger, war die koreanische Küche hier quasi unbekannt.**

Ein einziges koreanisches Restaurant gab es damals! Und das wurde von einem Deutschen geführt. Kimchi gab es nicht wie heute in jedem Supermarkt, nicht mal Asiamärkte gab es. Ich habe mir meinen Rettich selbst eingelegt, um ein bisschen Heimat auf die Zunge zu kriegen.



Seetang an gerösteter Pastinake, gereicht wird der Gang auf einem der selbstgepörferten Keramikteller von Kim-Eicken  
© NaNum / stern

**Heute ist Kimchi überall und Eingelegtes, Eingewecktes, Gegärtes boomt: Welche Sehnsucht drückt sich in diesem Siegeszug der Fermentation aus?**

Fermentation ist das Essen der Zukunft, und im Fermentierten hat sich erhalten, was in anderen Gerichten verloren gegangen ist: die Natur, die natürlichen Vorgänge der Natur, die Muße, einem guten Essen Zeit zu geben. Natürlich liegt es auch an dem Essenswandel im Ganzen, daran, dass wir heute gesund essen wollen. Dass Essen mehr leisten muss, als nur satt zu machen. Ich glaube, wir stehen erst am Anfang einer fantastischen Entwicklung. Die Fermentation von Tierischem war in Europa immer schon groß, jetzt kommt aus Fernost die Fermentation von Pflanzlichem dazu, und im Zusammenschluss eröffnen wir uns eine neue Welt des Geschmacks.

**Was singen Sie beim Kochen?**

Händel. Gerne Händel. Singe ich? Ich trällere.

**Hält es jung, ein Restaurant zu führen?**

Ja! Ja! Und es macht glücklich. Ist das nicht noch wichtiger?

**#THEMEN** [Berlin](#) • [Restaurant](#) • [Gastronomie](#) • [Frau](#) • [Kreuzberg](#) • [Korea](#) • [Deutschland](#) • [Musik](#) • [Deutscher Akademischer Austauschdienst](#) • [Oper](#) • [Stars](#) • [Ansatz](#)