

JOHN RABE

Auf Exkursion mit dem Chinesisch Kurs zum Grab von John Rabe und Restaurant "Wunderbar"

John Rabes Grab:

Am 16.06.2023 besuchten wir das Ehrengrab von John Rabe, auf dem Kaiser-Wilhelm-Gedächtnis-Friedhof. Wir wurden von Herrn Schenke empfangen. Dieser brachte uns zu Rabes Grab und erklärte uns, wie das Design des Ehrengrabes entstanden ist. Er selber, hat daran Teil gehabt. Alles wurde bis ins kleinste Detail geplant. Die an der Stadtmauer von Nanjing orientierte Verkleidung, die eingesetzten Steine aus dem Fluss von Nanjing und eine Bronzetafel, welche sein Gesicht abbildet. Die Gestaltung des Grabes war sehr aufwendig und anspruchsvoll, da sich das Grab auf unterirdischen Metallträgern befindet. Zum Schluss bedankten wir uns alle bei Rabe für seinen Mut und sprachen einige Worte über seine Heldentaten aus.



John Rabe 拉贝

John Raabe wurde 1882 in Hamburg geboren und war ein deutscher Kaufmann. Er arbeitete von 1911- 1939 bei Siemens und wurde 1931 zum Geschäftsführer der Niederlassung in Nanjing ernannt. Raabe wusste jedoch nicht, was noch auf die chinesische Bevölkerung zukommen wird. Denn der japanische Krieg gegen China begann im Sommer 1937, zwei Jahre vor dem II. Weltkrieg. Nach einigen Wochen fiel Schanghai, daraufhin die damalige Hauptstadt Chinas, Nanjing. Das Nanjing-Massaker ist brutaler Höhepunkt des Ausrottungsfeldzuges der Japaner, welche damals mit Deutschland verbündet waren. 300.000 tote Chinesen in sechs Wochen durch Bomben, Bajonette und Benzin. Rabe setzte sich während des Massakers für die Errichtung einer drei Quadratkilometer großen Schutzzone ein, ebenso ließ er eine Hakenkreuzfahne in seinem Garten aufspannen, um der chinesischen Zivilbevölkerung Schutz vor den japanischen Soldaten zu bieten. Damit rettete er mehr als 250.000 Chinesen das Leben. Sein Mut, sein unermüdlicher Einsatz und seine Großzügigkeit brachten ihm die Verehrung der chinesischen Bevölkerung ein, weshalb er als der „deutsche lebende Buddha“ bezeichnet wird.

Authentische traditionelle chinesische Gerichte im Restaurant “Wunderbar“ 恩典之家

Um die Exkursion auf chinesische Art zu beenden, fuhren wir zum Bundesplatz, um Pekingente (北京烤鸭) und andere traditionelle Kleinigkeiten zu essen. Als Vorspeise gab es geräucherten Tofu, Hühnchen und einen Gurkensalat. Wir waren alle sehr begeistert von den neuen Geschmackserlebnissen. Als Hauptspeise gab es Pekingente, welche extra für uns angerichtet wurde. Die Pekingente braucht mehrere Tage, um zubereitet zu werden. Erst werden die extra fetten Enten mit Luft gefüllt, um die Haut von dem Fleisch zu trennen. Das sorgt dafür, dass die Haut extra knusprig wird. Die Ente wird dann in einem 500 Grad Ofen für 75 Minuten gebacken. Erst dann werden die Enten kunstvoll zerschnitten und das überschüssige Fett entfernt. Pekingente wird oft direkt am Tisch zerschnitten und mit Gurken- und Frühlingszwiebelstreifen serviert. Diese werden dann mit dem Fleisch in einen hauchdünnen Pfannkuchen eingewickelt und mit verschiedenen Saucen bestrichen.

Unsere Exkursion wurde durch die freundliche Unterstützung des Bildungsnetzwerks China ermöglicht.



非常好吃的
北京烤!

