



Gesunde koreanische Küche heute aus Tradition!

(ddp direct) Linden, 14.05.2012. Am 10. Mai 2012 fand in Düsseldorf der lang erwartete Kochworkshop der besonderen Art zur koreanischen Küche statt. Und dies im Vorfeld der Sodexo-Aktion 'Korea? Im Land der Morgenstille?'. Veranstaltungsort war das renommierte Kochstudio 'Frank Petzchen Kochevents' in der Steinstraße 23 in Düsseldorf. Ein bekanntermaßen geräumiges Kochstudio mit gemütlicher Atmosphäre und einem tollen Ausblick auf die historische Johanneskirche.

Innovativer Kochworkshop

Der Kochworkshop wurde von der 'Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation', kurz aT, unterstützt. aT ist ein staatliches Unternehmen, das die lebensmittelbezogene Zusammenarbeit zwischen Südkorea und der EU innovativ fördert.

Von der aT-Europa-Zentrale in Rotterdam waren eigenes angereist: Herr Kim, Direktor sowie Herr Moon, Abteilungsleiter des Marketing-Bereiches. Seitens Sodexo sind neben den 22 aktiv teilnehmenden Köchen und Betriebsleitern weitere vier Personen aus der Zentrale in Rüsselsheim angereist. Darunter Herr Dürholt, Leiter des Marketing-Bereiches und Herr Rosenberg, Leiter des Bereiches Produktmanagement Catering.

Geheimnisse der koreanischen Küche

In Hinblick auf die Aktion 'Korea? Im Land der Morgenstille?' im kommenden Juni, bei der deutschlandweit in allen von Sodexo bewirteten Betrieben ausgewählte kulinarische Köstlichkeiten aus Korea auf den Tisch kommen werden, diente der Lehrgang dazu, die Teilnehmer auf die Aktion vorzubereiten und sie auf anschauliche und schmackhafte Art in einige der zahlreichen Geheimnisse der koreanischen Kochkunst einzuweihen. Denn jeder weiß aus eigener Erfahrung: Die authentische Küche fasziniert ihre Gäste!

Wenig Fleisch? viel gesundes Gemüse

Die koreanische Kochkultur kann auf eine mehr als 5000 Jahre zurückreichende Tradition zurückblicken. Sie beherbergt zahlreiche Lehren und wertvolles Wissen um gesunde Ernährung. Gerade heute ein aktuelles Thema! Sie hat viele Schätze an kulinarischen Köstlichkeiten hervorgebracht, die hierzulande noch recht unbekannt sind, aber eine hochwertige Bereicherung für unsere Speiselandschaft darstellen würden. Sie gilt sogar als eine der gesündesten Küchen der Welt. Oftmals kann mit raffinierten Gerichten auf den Fleischkonsum verzichtet werden.

Der Workshop

Um Punkt 16:00 ging es mit dem Empfang los. Bei entspannter Atmosphäre und einem Begrüßungsdrink konnten sich die Teilnehmer gemächlich auf den bevorstehenden Workshop einstellen.

Wie sah die Praxis aus? Nach den Ansprachen der beteiligten Parteien übernahmen die beiden Kochlehrer routiniert das Regiment? da waren zum einen Sterne-Köchin Susanne Vössing, die man aus dem VOX-Kochduell kennt und Herr Jung, koreanischer Spitzenkoch von Sodexo. Sie nahmen die Teilnehmer mit auf eine geschmacklich interessante Reise durch die Welt der spannenden und zum Teil feurig scharfen Gerichte, die Korea zu bieten hat. Es wurden insgesamt 10 Gerichte (8 Hauptspeisen, 2 Suppen) präsentiert:

Saengseongui? Seehecht im Tempurategie? eines der größten Highlights des Tages, Japchedebap? Glasnudeln mit Rindfleischstreifen? ein klassisches koreanisches Gericht, das kaum ein Europäer unbeachtet lässt. Weiterhin Sobulgogi, Dakbokum, Saengseongjorim, Bokumbap, Gochujangbulgogi, Haemultang, Sogalbijorim und Doenjangguk.

Im Anschluss gab es ein Gewinnspiel? Es wurde einmal das Handy 'Samsung Galaxy S II' verlost. Schließlich verbindet kaum ein anderes Land auf der Welt historische Erfahrung einerseits mit Hochtechnologie andererseits, wie es Korea immer wieder neu unter Beweis stellt.

Um 20:00 war das Erlebnis dann vorbei, welches die Teilnehmer sicherlich noch eine Weile in Erinnerung behalten werden. Für den nächsten Mittagstisch bleibt die Frage, welches der zuvor vorgestellten Gerichte zuerst serviert wird.

Fortsetzung folgt

Die Reihe der Kochworkshops, die am 28. März in Frankfurt am Main begann, wird am 24. Mai in Berlin fortgeführt. Wo? In der 'Kochbar Berlin', Joachim-Karnatz-Allee 47, 10557 Berlin. Wann? Ebenfalls von 16:00-20:00. Auch diesem Termin blicken wir erwartungsvoll entgegen.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/qqygn>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/essen-trinken/gesunde-koreanische-kueche-heute-aus-tradition-25009>

=== Kochworkshop zur koreanischen Küche in Düsseldorf (Bild) ===

Shortlink:

<http://shortpr.com/k91xe8>

Permanentlink:

<http://www.themenportal.de/bilder/kochworkshop-zur-koreanischen-kueche-in-duesseldorf>

Pressekontakt

Ministry for Good, Agriculture, Forestry and Fisheries

Herr Ki Hong Kim
Vareseweg 1
3047 Rotterdam

rotterdam@at.or.kr

Firmenkontakt

Ministry for Good, Agriculture, Forestry and Fisheries

Herr Ki Hong Kim
Vareseweg 1
3047 Rotterdam

at.or.kr/eng
rotterdam@at.or.kr

-

Anlage: Bild

