



— Zur verspielten Exotik des großen Gastraumes gehören auch am dritten Standort des „Sa Rang Bang“ kleine Zebrafinken.

Scharf auf Bulgogie

„Sie sind hier nicht beim Chinesen“, sagt Jesik Kim mit breitem Lächeln. Kaymer und Kuhna sind bis hierhin dem aus der Küche überbrachten dringenden Rat des Chefs, Sang-Yong Kim, gefolgt und haben beide das koreanische „Einsteigermenü“ gewählt. Sie haben als Vorspeisen leckere Röllchen „Kun man du“ gegessen, dann eine angenehm scharfe Sojabohnensuppe und schließlich, ohne mit der Wimper zu zucken, eine Portion Kimchi, den berühmten fermentierten Kohl mit Chili. Jetzt wäre „Bulgogie“ dran, am Tisch gegart, mild mariniertes Rindfleisch. Kuhna aber reitet der Teufel. Er hat mitgekriegt, dass das Bulgogie mit Schweinefleisch richtig scharf sei. Kaymer und Kuhna taxieren einander, dann stimmt Kaymer zu: das scharfe! Und Jesik Kim sagt fröhlich: „Sie sind nicht beim Chinesen!“ Heißt: Wo beim Koreaner scharf dransteht, ist's auch scharf.

Wenig später steht Jesik Kim mit dem zischelnden Bulgogie-Topf am Tisch und erläutert nebenbei das Essbesteck: Metallene statt hölzerner Stäbchen seien üblich in Korea, der Löffel daneben auch. Schüsselchen dicht zum Mund führen, das tut man nicht in Korea. Wer mehr westliches Werkzeug haben möchte, kriegt es. Schließlich serviert Kim das Fleisch, reicht

als Spezialität des Hauses einen vollkörnig gemischten Reis hinzu und zieht sich dezent zurück. Als er wieder auftaucht, ist vom Bulgogie nichts mehr übrig, und Kaymer schaut drein wie eine satte Katze. „Super“, sagt er und bestellt noch ein Bier. Ihm hatte an diesem Tag eine Kombination vorgeschwebt aus Schärfe und Süße. Die war nun deutlich schärfer als gedacht, aber rundum überzeugend. Danach gibt's eine Portion knusprige Ente mit gehaltvoller Sojasauce. Dass man sie genießt, spricht auch für das scharf-süße Bulgogie: Da brennt nichts nach.

Dann kommt der Chef aus der Küche und fragt sehr höflich, ob es geschmeckt habe. Beim Kräutertee mit Sahnehaube und Zimt erzählt Kim, wie seine Eltern



— Das muss sein: Kimchi. Im „Sa Rang Bang“ ist der fermentierte Kohl gar nicht so schrecklich scharf.



Restaurant Hülsmannshof
 Lehnsgrund 14a · 45149 Essen-Margarethenhöhe
 Telefon: 0201 - 87 125-0 · Telefax: 0201 - 87 125-20
 www.huelsmannshof.de
 Täglich geöffnet von 11 - 24 Uhr

Goldener Herbst

Der Herbst in der Margarethenhöhe ist einfach unvergleichlich schön. Verbinden Sie doch Ihren Spaziergang mit einem Besuch in unserem Restaurant. In unserem Anwesen aus dem Jahre 1344 serviert Ihnen unser engagiertes Service-Team auf drei lichtdurchfluteten Etagen frische deutsche und internationale Küche und in den Nachmittagsstunden verwöhnen wir Sie mit frischem Kuchen. Unsere vielfältigen Wild- und Gänsespezialitäten können Sie wieder ab November genießen. Ob Hoch-

zeiten, Geburtstage, Jubiläen – wir bieten Ihnen für 20 bis 150 Personen das passende Ambiente. Feiern Sie Ihren „besonderen“ Tag bei uns – wir freuen uns auf Sie.

Unser Tipp: Denken Sie bitte rechtzeitig an die Reservierung für Ihre Weihnachts- und Betriebsfeiern!

Hülsmannshof
 auf der Margarethenhöhe



— Dies ist das milde Rindfleisch-Bulgogeu, Standardelement des vom Chef empfohlenen Einsteiger-Menüs.

das „Sa Rang Bang“ 1981 am Essen-Stee-ler Ruhrfer gegründet haben. Klassische Einwandererstory: Der Vater hatte als Bergmann gearbeitet, die Mutter als Krankenschwester. Ihr „Sa Rang Bang“ war das erste koreanische Restaurant im Ruhrgebiet und hatte bald ein treues Publikum. Die Söhne – San-Yong Kim und Jesik Kim – arbeiteten früh als Köche mit. Seit 1994 ist Sang-Yong Chef und Küchenleiter. Seine Frau, Young-Soon Kim, und Bruder Jesik kümmern sich um die Gäste.

Unter denen sind auffällig viele mit Handschlag begrüßte Stammgäste, die das Essen ebenso schätzen wie den Service und die Einrichtung. Die ist auch am (seit 2006) dritten Standort beim Grugapark im gleichen Stil – nicht schwülstig, aber mit Freude am verspielten Ornament.

Auch Käfige mit freundlich piependen Zebrafinken gehören dazu wie vor 30 Jahren. „Sa Rang Bang“ bedeutet übrigens „Versammlungsraum“. Angesichts der vielen versammelten Gäste scheint auch die Bedeutung des Allerwelts-Familiennamens Kim sehr treffend: Gold. Eine Goldgrube hat Bergmann Kim da aufgetan. Die vielen Stammgäste haben übrigens oft ein Stamm-, ein Lieblingsgericht. Kaymer jetzt auch: das scharfe Bulgogeu.

Sa Rang Bang · Koreanisches Restaurant

Joseph-Lennestr. 29
45131 Essen-Rüttenscheid (nahe Gruga)
Fon 0201/ 79 03 04 · www.sarangbang.de

Restaurant

Di bis So: 12 - 15 Uhr und 18 - 24 Uhr
Montags geschlossen (außer an Feiertagen)



— Drei Kims (von links): die Brüder Jesik und San-Yong und dessen Ehefrau Young-Soon kümmern sich um das Wohl der Gäste im „Sa Rang Bang“.



Vincent & Paul

Restaurant und Museumscafé
im Museum Folkwang

Kulinarische Impressionen

Es wird herbstlich aufgetischt im „Vincent & Paul“: farbig, sinnlich, von verführerischen Aromen begleitet. Frank Heppner ist der Inbegriff der leichten euro-asiatischen Küche, die Gourmets weltweit begeistert.

Lassen Sie sich im Vincent & Paul mit gesunder, abwechslungsreicher Küche verwöhnen. Frank Heppners Team um Küchenchef Jan Schlögl schenkt Ihnen neue, nachhaltige Geschmackserlebnisse.

Vincent & Paul
Museumsplatz 1, 45128 Essen
T +49 201 8845 888
www.vincentpaul-folkwang.de