

Gans und Gar
Sendedatum: 05. September 2009

„Feurig“, aber nicht so scharf Bulgogi - Der koreanische Feuertopf

von Heike Köppen

Sprecherin:

Bis zu den 50er Jahren war Fleisch noch als Luxuslebensmittel ausschließlich Koreas Reichen vorbehalten. Deshalb findet auch erst nach dem Koreakrieg mit steigendem Wohlstand ein repräsentatives süßliches Fleischgericht seinen Weg auch zum allgemeinen Volk und darf heute bei keinem traditionellen großen Familienessen mehr fehlen.

Sang-Yong Kim ist vor 27 Jahren aus Seoul, Südkorea, nach Deutschland ausgewandert und hat hier in Essen vor vielen Jahren ein traditionelles Koreanisches Restaurant eröffnet.

O-Ton:

„Heute werden wir ‚Bulgogi‘, ein traditionelles Nationalgericht kochen, und das ist ein mariniertes Rindfleisch, das am Tisch zubereitet werden kann.“

Sprecherin:

Die Einrichtung besteht aus Bambus, Holz, Skulpturen und vielen Vogelkäfigen mit selbst gezüchteten Zebrafinken, die Glück bringen sollen und die Atmosphäre lebendig machen. Der drahtige Koreaner kocht selbst für bis zu 100 Gäste täglich wie damals zuhause im so genannten asiatischen Tigerstaat und immer mehr Gäste ordern den Feuertopf, der am Tisch zubereitet wird.

O-Ton:

„Wir schneiden das Rindfleisch in kleine Scheiben und danach wird das separat zur Seite gelegt, und das wird mit Reiswein und Zucker und anderen Gewürzen eingelegt, um das Fleisch weich zu machen.“

Sprecherin:

Diese Marinade gibt es zwar im Asienladen zu kaufen, ist aber mit der selbst zubereiteten nicht zu vergleichen. Sie besteht aus...

O-Ton:

„... Sojasoße, Wasser, Zucker, Porree, Zwiebeln und jede Menge Knoblauch. In Korea wird jede Menge Knoblauch gegessen in Deutschland natürlich weniger und das wird dann zusammen gerührt.“

Sprecherin:

20 Minuten lang sollte das Fleisch darin mariniert werden um den süßlich würzigen Geschmack anzunehmen.

O-Ton:

*„Jetzt schneide ich Möhren, Paprika, Champignons, Pilze und Zucchini und Sojakeime ... das wird in Streifen geschnitten.“
„So, jetzt ist das Gemüse fertig, das haben wir schön dekoriert. Das Auge isst ja natürlich mit.“*

Sprecherin:

Sang-Yong Kim erklärt, daß die gewölbte Gusspfanne aus Korea besser funktioniert als der chinesische Wok, denn...

O-Ton:

„... die Pfanne wird sehr heiß...“

Sprecherin:

... und man kann Fleisch und Gemüse hintereinander braten, indem man das nur ganz kurz gebratene Fleisch an der Seite hochlegt, das Gemüse unten gart...

O-Ton:

„... und vor allem läuft die Marinade und der ganze Saft von dem Fleisch dann gleich herunter.“

„Das Gericht wird in Korea sehr viel verzehrt, weil man das Gericht am Tisch zubereitet und man sitzt am Rand zusammen und bratet gemeinsam, ist auch viel Geselligkeit vorhanden, ... weil wir sehr traditionsbewusst sind.“

Sprecherin:

Aber nicht nur für Traditionsbewusste, sondern auch für die Gesundheitsbewussten, sagt Sang-Yong Kim, ist Bulgogi genau das Richtige, denn es wird nur mit Brühe und ganz ohne Fett zubereitet. Um das Gericht aber komplett zu machen fehlt noch das so genannte Kimchi, eine gesunde Beilage mit feurigem roten Chili, die auf keinem koreanischen Esstisch fehlen darf, sagt Chefkoch Sang-Yong Kim.

Aber aus was besteht Kimchi eigentlich genau?

O-Ton:

„Das ist eingelegter Chinakohl, Paprika, Knoblauch, ein bisschen Fischsoße und das wird dann zusammen ein paar Tage eingelegt in einen Tontopf und dann kann man es speisen.“

Sprecherin:

Das wollen wir dann auch gerne tun, denn das Bulgogi ist fertig und wird mit Kimchi und duftendem Reis für uns serviert.

O-Ton:

„Machekete sejo‘, das sagt man auf koreanisch, und heißt ‚Guten Appetit‘.“

Sprecherin:

Aber egal, wie gut es schmeckt, den Teller essen wir nicht ganz leer, denn das gilt in Korea als unhöflich gegenüber dem Gastgeber, so als hätte dieser nicht genug Essen vorbereitet.