

Inhalt

◆Vorwort	10
◆Überraschungen und Hindernisse: Das „Land der Morgenstille“ und der Kampf mit der Nudelsuppe	11
◆Der Tiger, die Hibiskusblüte und die Harmonie der Welt	13
◆Dreimal täglich: Reis und <i>kimchi</i>	18
◆Kim, Lee und Park — 20 Namen für 90 Prozent der Bevölkerung	27
◆ <i>Kimchi</i> : 100 Köpfe Chinakohl für einen langen Winter	32
* <i>Kimchi</i> — Noch mehr Rezepte auf einen Blick	41
◆Wein, Weib und Gesang — oder <i>soju</i> , <i>kisaeng</i> und die Lorelei	43
*Für Selbstversorger: Ein Reiswein-Rezept	55
◆An einem 3. Oktober vor über 4000 Jahren: Das „Land der Morgenstille“ wird begründet	56
◆Aufregend lecker und herzhaft: Suppen zu jeder Mahlzeit	62
*Suppen — Noch mehr Rezepte auf einen Blick	70
◆Über 200 Jahre Christentum: Kirche und Gesellschaft in Korea	73
◆ <i>Changsung</i> , Konfuzius und Buddha: Geistige und geistliche Traditionen im heutigen Korea	87
◆Exotisch und schmackhaft: Roher Fisch	95
◆Gelobt sei, was scharf macht. Von Knoblauch, Pepperoni, Dips und Saucen *Dips, Dressings und Saucen — Noch mehr Rezepte auf einen Blick	98 103
◆Ohne Ginseng geht es nicht: Wunderwurzel, Lebenselixier und Devisenbringer	107
◆Eine gute Nacht auf dem Fußboden Übernachtung im <i>yökwan</i> — ein etwas hartes Vergnügen	111
◆Nicht für jeden Geschmack: Hund oder Schlange	114
◆Mal regiert die Sonne, mal der Mond. Ein Spaziergang durch die Feste im Jahreskreis	116
◆Sechzig Jahre sind ein Leben. Der Mensch im Kreislauf der Gestirne	120
◆Für den Durst von Körper und Seele: Ein Schluck klares, süßes Quellwasser	125
◆Ein Bummel durch „Downtown Seoul“ Stadttere, Märkte, Paläste und zahllose Gelegenheiten, sein Geld loszuwerden	130

◆Eine Fahrt zum Bambusvorhang	
<i>Panmunjöm</i> und die entmilitarisierte Zone	138
◆Von scharf bis mild: Salate und Gemüse	141
*Salate — Noch mehr Rezepte auf einen Blick	146
◆Das <i>tabang</i> : Ein Ort für Klatsch und Tratsch und erste Liebe	150
◆Fast schon ein Stück Vergangenheit: Das koreanische Haus	154
◆ <i>Panch'an</i> : Bunte und leckere Beilagen auf dem gutgedeckten Tisch	161
*Beilagen — Noch mehr Rezepte auf einen Blick	165
◆ <i>Gobugson</i> , <i>Taejanggyong</i> und <i>Hangul</i> :	
Drei Beispiele für Technik, Kultur und Wissenschaft	167
◆Die Verstorbenen weilen unter uns:	
<i>Chusök</i> — Ein Fest gemeinsam mit den Toten	176
◆ <i>Kyongju</i> , die alte <i>Silla</i> -Hauptstadt:	
Ein Museum ohne Mauern	181
◆Rund um den Feuertopf	
Rezepte für Feste, Parties und besondere Gelegenheiten	186
◆An den Busen der Natur	
Mit Rucksack und Wanderstiefeln	191
◆Was gibt's denn heute zu Mittag?	
Eine Frage, die die Welt bewegt — und die koreanische Antwort	196
*Fest- und Hauptgerichte — Noch mehr Rezepte auf einen Blick	200
◆Orangenhaine an den Hängen des Vulkans	
Ein Besuch auf der Insel <i>Cheju</i>	204
◆Ein deutscher Koreaner und ein koreanischer Deutscher:	
Mirok Li und Paul-Georg von Möllendorf	209
◆Rundum satt und zufrieden — jedoch:	
Ein Nachtschiff gefällig?	218
*Nachtschiff — Noch mehr süße Rezepte auf einen Blick	220
◆Anhang	225
*Nicht verzweifeln! — Zur Umschrift und Aussprache koreanischer Namen und Begriffe	225
* <i>Sa</i> , <i>san</i> und <i>dong</i> — Ein kleiner Führer durch koreanische Ortsbezeichnungen	227
*Zeittafel	228
*Küchenutensilien: Die kleinen Helfer	230
*Der gedeckte Tisch	231
*Die Tischmanieren	232

*Für Keller und Kammer: Die Zutaten	233
*Wichtige Adressen	243
*Literaturverzeichnis	245

Rezeptliste

Beilagen

Gebratener Sojabohnenquark (<i>tubu kui</i>)	166
Gekochter Tintenfisch (<i>ochingö chae</i>)	165
Gesalzene Eier (<i>dalkyal changchorim</i>)	162
Kartoffel-Pfannkuchen (<i>gamcha buch'im</i>)	164
Minifrikadellen aus Rindfleisch mit <i>tubu</i> (<i>wanja chön</i>)	162
Rindfleisch in Sojasauce (<i>soegogi changchorim</i>)	163
Salzbohnen (<i>kongchorim</i>)	166

Hauptgerichte

Gebackener Fisch (<i>chogi kui</i>)	201
Gebratener Tintenfisch (<i>mul ochingö pokkum</i>)	202
Glasnudeln mit Fleisch und Gemüse (<i>chapch'ae</i>)	198
Hähnchenteile (<i>taktuegim</i>)	200
Marinierte kurze Rippe (<i>kalbi kui</i>)	197
Reis mit Fleisch und Gemüse (<i>bibimbab</i>)	199
Rindfleisch mit Pilzen (<i>sogoki posot much'im</i>)	201
Stew aus kurzer Rippe (<i>kalbi chim</i>)	197

kimchi

Gurken-kimchi (<i>oi sobaegi kimchi</i>)	37
kimchi (<i>mak kimchi</i>)	35
mak kimchi 1	41
mak kimchi 2	42
Rettich-kimchi (<i>kkaktugi</i>)	37
Schnell-kimchi (<i>gut churi kimchi</i>)	34
Wasser-kimchi (<i>nabak kimchi</i>)	39
Wasser-kimchi mit Rettich (<i>dong kimchi</i>)	42

Desserts

Datteln in Honig (<i>kul taech'u</i>)	221
Ingwer in Honig (<i>saengang chunkwa</i>)	221
Kleine Chrysanthemen-Kuchen (<i>yakkwa</i>)	221
Süße Maronen (<i>pamch'o</i>)	223
„Süße Schlipse“ auf koreanisch (<i>maejagwa</i>)	222

Reisgerichte

Gekochter Reis (<i>bab</i>)	23
Reis mit <i>kimchi</i> (<i>kimchi bab</i>)	24
Reis mit Maronen (<i>bam bab</i>)	24
Reis mit Sojabohnensprossen (<i>kongnamul bab</i>)	25

Salate / Gemüsegerichte

Auberginensalat (<i>gachi namul</i>)	148
Bunter Salatteller 1 (<i>samsek namul</i>)	146
Bunter Salatteller 2	147
Chinakohl mit Sojasauce (<i>kôt'chöri</i>)	147
Farnkraut (<i>kosari</i>)	147
Gurkengemüse (<i>oi bok kum</i>)	148
Gurkensalat (<i>oi namul</i>)	143
Krautsalat (<i>ho baechu</i>)	147
Salat aus Purpurtang 1 (<i>kim</i>)	149
Salat aus Purpurtang 2	149
Salat aus Sprossen der gelben Sojabohne (<i>kongnamul</i>)	142
Scharfer Rettichsalat (<i>mu'uchae namul</i>)	144
Spinatsalat (<i>sigumchi namul</i>)	144

Saucen / Dips

Dip zu grünem Salat	105
Dipsauce <i>chogochuchang</i>	102
Dipsauce <i>kanjang</i>	102
Fleischsauce für Gemüse	106
Gewürzte Peppertonipaste	106
Grundsauce für Salate	101
Salat-Dressing für angemachten grünen Salat	103

Senf-Essig-Sauce	106
Soja-Essig-Sauce	106
Süße Sauce	105
Würzsauce mit Reiswein	105

Spezialitäten

Feuertopf (<i>pulgogi</i>)	187
Glückstopf (<i>sogogi dechim whe</i>)	188
Kalte Nudelsuppe (<i>naengmyon</i>)	202
Seetangröllchen (<i>kimbab</i>)	203

Suppen

Braune Suppe mit Sojabohnenquark (<i>tubu daenchang chigae</i>)	65
Grüne Zwiebelsuppe (<i>tangp'a guk</i>)	72
Hühnersuppe (<i>takkogi guk</i>)	72
Hühnersuppe mit Ginseng (<i>insam takkogi guk</i>)	109
<i>Kimchi</i> -Suppe (<i>kimchi guk</i>)	67
Klare Spinatsuppe (<i>malgun sigumchi guk</i>)	71
Muschelsuppe mit Sojabohnenquark (<i>chogae daenchang tubu guk</i>)	66
„Ravioli“-Suppe (<i>mandu guk</i>)	70
Rippchen-Suppe (<i>kalbi tang</i>)	68
Scharfe Gemüsesuppe (<i>yachae chigae</i>)	72
Seetang-Suppe (<i>miyök guk</i>)	67
Suppe mit Sojabohnensprossen (<i>kongnamul guk</i>)	64

Getränke

Gerstentee (<i>bori cha</i>)	44
Pflaumenwein (<i>chaduju</i>)	48
Reiswein	55