

DENNIS KUBEK

BIELLE KIM



UNIVERSE

VON K-POP BIS K-DRAMA:

TRENDS MADE IN KOREA

**CON
BOOK.**

Anmerkungen

Dieses Buch behandelt den südlichen Teil der koreanischen Halbinsel, die Republik Korea. Allgemein wird daher von »Korea« gesprochen. Wenn eine Differenzierung notwendig ist, werden die Bezeichnungen Südkorea und Nordkorea (Demokratische Volksrepublik Korea) verwendet.

Zur Transkription des koreanischen Alphabets wird, bis auf wenige Ausnahmen, die revidierte Romanisierung genutzt, die seit 2000 offizielle Umschrift des Koreanischen ist.

Bei der Nennung koreanischer Namen wird, wie in Korea üblich, der Familienname dem Vornamen vorangestellt.

Allein aus Gründen der Lesbarkeit wird in diesem Buch das generische Maskulinum verwendet. Es bezieht sich zugleich auf die männliche, die weibliche und andere Geschlechteridentitäten, die jeweils ausdrücklich mitgemeint sind.

Die Autoren spenden einen Teil ihres Honorars der Organisation Liberty in North Korea (www.libertyinnorthkorea.org), die sich für die Menschenrechte in Nordkorea einsetzt und Nordkoreaner bei ihrer Flucht unterstützt.



Dennis Kubek Vorliebe für den asiatischen Kontinent liegt in seiner Kindheit begründet: Seine Helden waren die Akteure von unzähligen ostasiatischen Filmen. Während seines Mediendesign-Studiums war das Fernweh schließlich auf ein so unerträgliches Maß angewachsen, dass er sich endlich selbst in Kung-Fu-Pose zwischen Pagoden und Reisfeldern wiederfand. Wann immer es sich seitdem einrichten lässt, taucht er in die faszinierenden Kulturen Asiens ein.



Bielle Kim ist in Seoul geboren und aufgewachsen. Nach ihrem Innenarchitektur-Studium packte sie das Reisefieber, das sie fortan nicht mehr loslassen sollte. Die Streifzüge der neugierigen Weltenbummlerin führten sie von Asien nach Australien, um anschließend in Europa eine neue Heimat zu finden. Seit 2011 lebt und arbeitet die Designerin und Marketing-Spezialistin nun in Deutschland.

DENNIS KUBEK



BIELLE KIM



UNIVERSE

VON K-POP BIS K-DRAMA:

TRENDS MADE IN KOREA



K-FOOD

Kimchi	9
Desserts.	13
Essen gehen	17
Ramyeon	21
Reis	24
Cafés	27
Regionale Küche	33
Streetfood	37
Sul.	43

K-TRENDS

K-Fashion	49
Persönlichkeitstest	57
Tattoos	61
K-Beauty	63
Schönheitschirurgie	69
Fotos	71
Roboter	74
Outdoor.	78
Hanbok	82
Kaerikteo	81
Cha-bak.	86

K-ENTERTAINMENT

Squid Game	91
K-Drama	97
Filme.	103
Jung Hae-in	108
Fernsehen	110
Aeni	113
Sport	117
Vergnügungsparks	121
E-Sports.	125
Bang-Kultur	129

K-WEB

Apps	134
Naver.	136
Webtoons	139
Blogs	142
Games	145
Internet.	148
Mukbang	151
Nordkorea.	155

K-CITY

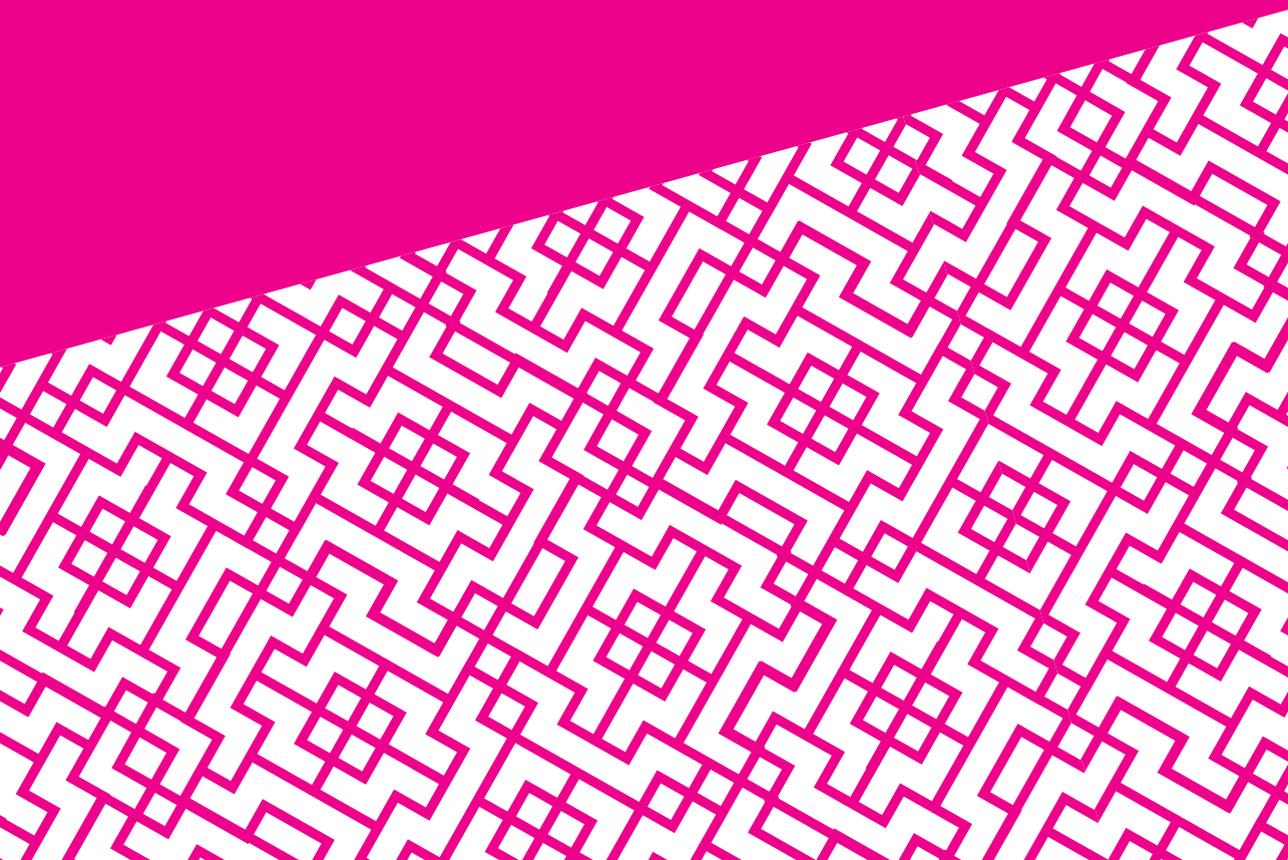
Seoul	161
Metropolen	165
Szeneviertel	169
Jihacheol	175
Treffpunkte	179
Clubbing	183
Smart City.	186
Street Art	189
Shopping	193
Love Motels	196

K-POP

BTS	203
Blackpink	209
K-Indie	215
Trot	218
Hallyu	220
Dance	225
Virtuelle Influencer	228
K-Tigers.	231
Design & Kunst	235
K-Pop zum Anfassen	239

K-LIFE

Arbeiten	244
Service	246
Ausbildung	249
Feiertage	253
Aegyo.	256
Aberglaube	259
Supermärkte	263
Sicherheit	267
Wehrpflicht	271
Wohnen.	275
Sprache.	279
Dating	283





FOOD

Kulinarisches Korea

Südkorea ist zwar ein eher kleines Land, doch die Auswahl an verschiedenen Gerichten ist erstaunlich groß. Jede Region hält ihre eigenen Spezialitäten bereit, und auf den Märkten und bei Straßenverkäufern wird eine Vielzahl an Snacks zu günstigen Preisen angeboten. Koreaner nehmen zu jeder Mahlzeit Reis sowie Kimchi und Suppe zu sich. Sie mögen ihr Essen heiß und gerne auch recht scharf. Traditionell werden reichlich unterschiedliche Gemüsegerichte gegessen – viele mit Nudeln, Fleisch oder Tofu. Zu den typischen Zutaten gehören Sesamöl, Sojasauce, fermentierte Soja- und Chilipaste, Ingwer und Knoblauch. Die Tatsache, dass Korea eine Halbinsel ist, sorgt für ein entsprechendes Angebot an Fisch und Meeresfrüchten.

Das Essen ist immer ein Erlebnis, das zelebriert werden möchte, und es ist nicht verwunderlich, dass sich die koreanische Küche sowohl bei »Foodies« als auch bei Koreafans immer größerer Beliebtheit erfreut.





KIMCHI

Mehr als nur
eine Beilage

Die Nationalspeise

Kimchi, ein scharf mariniertes, vergorenes Gemüse, ist die wichtigste Beilage in der koreanischen Küche. Zugleich ist Kimchi auch Nationalspeise, identitätsstiftend für Koreaner und immaterielles Kulturerbe. Kurz gesagt: kein Kimchi – keine richtige Mahlzeit.



Intensiver Geruch, intensiver Geschmack

Kimchi ist feurig-scharf und würzig. Bei der Zubereitung wird gesalzener Chinakohl zusammen mit etwas Rettich in Ingwer, Fischsauce, Chilipulver und reichlich Knoblauch eingelegt. Die Milchsäuregärung macht das Kimchi haltbar und sorgt für sein typisches Aroma. Es wird geschätzt, dass es neben diesem klassischen Rezept noch weitere 180 Variationen gibt – beispielsweise Zubereitungen mit kleinen Gurken oder in Würfeln geschnittenem Rettich.



Kimchi geht um die Welt und verlässt sie

Lange war Kimchi außerhalb Koreas unbekannt, doch nun ist es in aller Munde: Auf der ganzen Welt wird Kimchi zubereitet, gegessen und gefeiert. Fest steht: Wo sich Koreaner niederlassen, dort muss es auch Kimchi geben. Sie sagen auch von sich selbst, dass sie es ohne Kimchi nirgends lange aushalten würden. Das hat die erste koreanische Astronautin Yi So-yeon bewiesen: Sie durfte Kimchi sogar mit auf die Internationale Raumstation bringen!





DESSERTS

Koreanische Süßspeisen

Bingsu

Der Nachtisch *bingsu* hat eine lange Tradition, denn bereits während der Joseon-Dynastie (1392–1897) genossen Koreaner an heißen Sommertagen Eisspäne mit frischen Früchten. Heute wird eine Portion *patbingsu* aus Milcheisspänen mit Adzukibohnenpaste, Getreidepulver und Reiskuchen zubereitet. Doch es gibt viele weitere kreative Rezepte wie zum Beispiel mit Matcha-Eiscreme oder mit Kaffeegeschmack. Am liebsten wird *mangobingsu* verspeist, denn derzeit liegen Süßspeisen und Erfrischungsgetränke mit Mango absolut im Trend.

Das Original aus Jeonju

Zwei bis drei Stunden dauert die Reise von Seoul nach Jeonju, wo es das beste koreanische *patbingsu* geben soll. In traditionellem Ambiente genießen die Koreaner hier das Original, das viel weniger stark gesüßt ist als in den hippen Seouler Cafés.



Kkwabaegi

Es ist luftig, gedreht, sündhaft süß und erlebt gerade sein großes Comeback: *Kkwabaegi* wird meist aus Klebreis- und Weizenmehl hergestellt, in dünne Streifen gezogen, frittiert und anschließend mit Zucker überzogen sowie mit süßen Toppings serviert. Bei Koreanern ruft *Kkwabaegi* nostalgische Gefühle hervor, weil sie sich als Kinder nach der Schule oft mit dieser Leckerei belohnten.



Ddungcaron

Die Bezeichnung *ddungcaron* ist eine Neuschöpfung und bedeutet in etwa »fettes Macaron« – und genau das ist es auch: ein viel zu dickes Macaron mit mindestens der dreifachen Menge an Füllung! Oft gibt es dazu noch leckere Toppings, oder es werden zusätzlich Kekse in die Füllung gesteckt. Ihre Beliebtheit verdanken sie vermutlich ihrem doppelten Süß-Sein: Koreaner mögen die niedliche Form genauso wie das zuckersüße Innere.



So wie bei Oma

Hangwa, die traditionellen koreanischen Süßwaren aus Reiskuchen, Früchten, Wurzeln und Gewürzen sowie Getränke aus Getreidemehl sind nach wie vor weit verbreitet und geschätzt in Korea. Aber es muss authentisch sein und so schmecken wie bei Oma, weniger süß und mit Liebe zubereitet.

Hotteok

Straßenverkäufer bereiten diese heißen Pfannkuchen mit einer süßen Füllung aus braunem Zucker, Zimt, gehackten Nüssen und Samen zu. *Hotteoks* sind günstig, und es macht Spaß, den Verkäufern bei der Zubereitung zuzusehen.



Dalgona-Plätzchen

Seit der Netflix-Serie *Squid Game* ist diese Karamellsüßigkeit wieder en vogue in Korea. Die Kekse haben in der Mitte ein Muster, das sich nach dem Abkühlen mit einer Nadel heraustrennen lässt. Doch anders als in der Serie geht es bei diesem Kinderspiel nicht um Leben und Tod. Gelingt das Heraustrennen, verschenken die Straßenverkäufer ein zweites Plätzchen – eine Wette, die man gefahrlos eingehen kann.



Hodu-gwaja

Das walnussförmige Konfekt *hodu-gwaja* ist eine lokale Spezialität aus Cheonan. Es ist mit einer süßen Paste aus roten Bohnen gefüllt, der Teig besteht aus Weizenmehl und zerstoßenen Walnüssen. Die Leckerei wird oft an Autobahnraststätten verkauft.



Minchodan, die Mintschokoladen-Armee

Man liebt Mintschokolade oder man hasst sie. In Korea fährt man total darauf ab! Als *minchodan* bezeichnen sich Foodies, die Fans von Mintschokoladen, -Kuchen, -Keksen, -Eiscreme und (bitte festhalten!) Mintschokoladen-Hähnchenkeulen sind.



돼지 왕 갈비
손님
다들 손님

마실리아

신미 내린 축복 · 오징어

사랑관 2F

님
갈비

징어촌

방레

마실리아
홀숯집
SOJU & HOF
24시간영업
단체석완비

모든 ₩7,000
안주 ₩1,000

소시지
₩4,900
₩1,900
₩1,900

파주
₩1,900

히
₩1,900

₩1,900

₩1,900

₩1,900

₩1,900

₩1,900

₩1,900

₩1,900

₩1,900

₩1,900

₩1,900

₩1,900

₩1,900

₩1,900



ESSEN GEHEN

So speist und
trinkt Korea

Essen verbindet

Dieser Spruch könnte hier nicht wahrer sein: Was anderswo vielleicht nur an Feiertagen üblich ist, gehört in Korea zum Alltag. Denn ein gutes Essen besteht jederzeit aus einer Vielzahl kleiner Schalen mit einem breiten Angebot verschiedener Beilagen, von denen sich alle bedienen. Nur eine Schale Reis und eine Schale Suppe gehören einem selbst, der Rest wird immer geteilt.

Traditionell essen

In vielen traditionellen Restaurants sitzen Gäste auf dem Boden an niedrigen Tischen. Am Eingang oder im abgesenkten Gang zwischen den Tischen, ziehen sie ihre Schuhe aus. Für Ungeübte kann das lange Sitzen im Schneidersitz eine Herausforderung darstellen, doch Koreaner sind dies seit ihrer Kindheit gewohnt. Viele Restaurants haben jedoch auf Bestuhlung umgestellt, und die Sitzbereiche, in denen man auf dem Boden Platz nimmt, sind nur noch selten zu finden.



Etikette

In Korea wird auf Tischetikette Wert gelegt – die wichtigsten Prinzipien sind:

- Reis und Suppe werden mit einem normalen Löffel gegessen, alles andere mit Essstäbchen.
- Aufgrund konfuzianistischer Tradition beginnt immer die älteste Person am Tisch mit dem Essen.
- Das Naseputzen bei Tisch gilt als unhygienisch.
- Alkoholische Getränke schenkt man sich nie selbst ein. Sie werden

immer mit beiden Händen ausgeschenkt.

- Die eigene Portion Reis sollte immer aufgegessen werden, wenn man mit älteren Koreanern speist, da Reis jederzeit als kostbar galt.
- Essstäbchen dürfen nicht in das Essen gesteckt werden. Das erinnert an Opfertagen.
- Reis und Suppenschalen werden nicht in die Hand genommen (anders als in China und Japan).

Teehäuser

Koreanische Teehäuser servieren Teezubereitungen aus Blättern, Wurzeln, Rinden, Getreide und Samen. Viele dieser Teesorten werden wegen gesundheitsfördernden Wirkungen miteinander kombiniert, was eine Fülle an Rezepturen hervorgebracht hat. Im feuchtheißen koreanischen Sommer werden dagegen gerne Frucht-Eistees mit Quitte, Yuzu, Pflaume oder Dattel getrunken.

Teezeremonien sind weniger formell als in den Nachbarländern China und Japan, was der Grund dafür sein dürfte, dass die Gestaltung koreanischer Teehäuser, das verwendete Geschirr sowie die Tee- und Gepäckauswahl unbeschreiblich facettenreich sind. *Hanok*-Teehäuser beeindrucken durch ihre traditionelle Bauweise, was den Teegeuss um ein besonderes Ambiente erweitert.



Speisen wie Buddha

Manche koreanischen Mönche verzichten bei ihrer Ernährung nicht nur auf Fleisch und Eier, sondern auch auf Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Ingwer. Die Gerichte der Tempelküchen sollen nicht durch ein zu intensives Aroma vom spirituellen Weg ablenken.

Fusionsrestaurants

Koreaner probieren gerne Neues aus, auch in der Küche. Manche Restaurants lassen sich ein stylisches Konzept einfallen, etwa das Prison Restaurant in Seoul, dessen Inneneinrichtung einem Gefängnis nachempfunden ist. Jedes Jahr gibt es einen neuen Trend, der heimische Gerichte mit den Aromen des Westens vereint – zum Beispiel *rose tteokbokki*, ein Reiskuchengericht, das statt in Chilisauce in einer Cremesauce serviert wird, Meeresfrüchteintopf mit iranischem *tahdig* oder scharfe *bulgogi*-Pasta.





2,880



4,200

3,680

5,350





RAMYEON

Feurig-scharf



Ramen vs. *ramyeon*

Das wichtigste zuerst: Ramen sind nicht gleich *ramyeon*. Die kleine Differenz in der Schreibweise ist ein großer Auf der Zunge. Denn ein japanisches Ramen-Gericht ist vornehmlich eine frisch zubereitete Nudelsuppe, während das koreanische Pendant, *ramyeon*, oft als feurig-scharfe Instantnudeln daherkommt.

Die schnellste Mahlzeit

Eine Packung *ramyeon* besteht oft aus gewellten Nudeln, gefriergetrocknetem Gemüse und einem Suppenpulver – manche enthalten noch ein Tütchen Sesam- oder Olivenöl. *Ramyeon* werden immer dann gekocht, wenn es schnell gehen muss, und das ist nicht selten: Jeder Koreaner verspeist im Schnitt etwa 75 Packungen im Jahr. Wenig überraschend: Es sind die Studenten, die die meisten *ramyeon* verputzen.



Finessen der Zubereitung

Die meisten *ramyeon*-Gerichte sind in etwa fünf Minuten zubereitet, empfohlen wird die höchste Hitzestufe. Liebhaber essen ihre Nudeln gerne etwas al dente. Um dies zu erreichen, werden die Nudeln öfter aus dem kochenden Wasser gehoben, oder die empfohlene Garzeit wird unterschritten. Koreaner sind sich jedoch uneins, ob man zuerst die Nudeln oder zuerst das Pulver ins Wasser geben soll, um den Geschmack zu intensivieren.

Upgrading *ramyeon*

Aus einer einfachen Portion *ramyeon* ist schnell ein De-luxe-Fertiggericht gezubert: Viele *ramyeon*-Köche verfeinern ihre Instantnudeln mit frischem Gemüse, Eiern, Tofu oder sogar Käse und Mayonnaise. Auch mit einem Esslöffel Zucker, einigen Sesamblättern und Knoblauch können die Nudeln veredelt werden. Manche *ramyeon* schmecken besonders intensiv, wenn man sie zunächst ohne Suppenpulver kocht, das meiste Wasser wegschüttet und erst dann das Pulver hinzugibt – doch das ist wohl nur etwas für *ramyeon*-Profis.

Trocken gehts auch

Manche essen *ramyeon* so, wie sie aus der Packung kommen – wortwörtlich. Denn wenn mal kein heißes Wasser zur Verfügung steht, reicht ein kräftiger Schlag auf die Packung, und die Nudeln sind innen zerbrochen. Jetzt nur noch das Suppenpulver darüberstreuen, und fertig ist der knusprig-salzige Snack. Gesund ist das nicht. Doch das hielt noch nie einen Konzern davon ab, eine findige Idee umzusetzen: »Ppusyeoppusyeo« ist der Name eines Snacks für Schüler, der direkt so verspeist werden kann und überhaupt nicht dazu gedacht ist, gekocht zu werden.





Die Nummer eins

Der ungeschlagene Sieger unter den koreanischen Instantnudeln ist Shin Ramyun. Diese feurige Nudelsuppe ist der absolute Klassiker und hat längst Kultstatus erreicht – auch über die Landesgrenzen hinaus. Ihr Erfolg geht auf das scharfe Würzpulver und wahrscheinlich auf die Tatsache zurück, dass sich ihre Rezeptur und das Verpackungsdesign seit ihrer Markteinführung 1986 nur minimal verändert haben. Shin Ramyun hat sich daher sicher einen festen Platz in der koreanischen Kultur und Identität verdient.



„Echte“ ramyeon

Die beiden großen Nudelsuppenhersteller Nongshim und Ottogi haben sogenannte *jinjja-ramyeon* im Sortiment. Diese sollen wie frische Nudeln schmecken. Auch das Suppen- und Soßenpulver verleiht den *ramyeon* einen noch konzentrierteren Geschmack.

Eine oscarreife Mischung

Koreaner tauschen sich häufig darüber aus, welche *ramyeon*-Sorten gut miteinander gemischt werden können. Seit der koreanische Film *Parasite* bei der Oscarverleihung abräumte, ist das Fusionieren von *ramyeon* auch eine internationale Disziplin geworden, denn im Film werden die Sorten Chapagetti und Neoguri gemischt. Das Ergebnis nennt sich Jjapaguri und ist seitdem bei *ramyeon*-Fans auf der ganzen Welt beliebt.



REIS

Mehr als ein
Grundnahrungsmittel

Keine Selbstverständlichkeit

Reis kam in Korea schon vor vielen Hundert Jahren eine besondere Bedeutung zu. Er war nicht nur ein Grundnahrungsmittel, sondern auch ein Symbol des Lebens und des Wohlstands, denn im gebirgigen Korea ist der Reisanbau nicht leicht. Nur wer genug Reis einlagern konnte, überstand die harten koreanischen Winter.



Morgens, mittags, abends

Zum Frühstück gibt es selbstverständlich kein Brot in Korea – das gilt eher als Süßspeise oder Snack, jedoch nicht als richtige Mahlzeit. Reis hingegen wird zu jeder Mahlzeit gegessen. Doch Reis ist nicht gleich Reis: Koreaner kennen eine Vielzahl an hochwertigen Reissorten wie braunen Reis, schwarzen Reis oder Wildreis. Gerne mischen sie diese Sorten mit Bohnen und Samen. Das erhöht neben dem Nährwert auch den Geschmack und sorgt für Abwechslung.



Reiskocher

Dampfdruck-Reiskocher in Korea sind ein wahres Wunder der Technik: Sie lassen sich programmieren, kochen den Reis in verschiedenen Modi, singen ein Lied, wenn der Reis fertig ist, und sparen auch ansonsten nicht mit ihren vielen Geräuscheffekten.

Reis in der Sprache

Der Stellenwert von Reis in der koreanischen Gesellschaft wird besonders in der Sprache deutlich. Das Wort für Mahlzeit ist gleichzeitig das Wort für Reis: *bap*.

Als Basiszutat

Aus Klebreismehl werden viele typische koreanische Speisen gemacht: *tteogppeong*, ein einfacher Snack, den Mütter ihren Babys geben, oder *nurungji*, eine Reiskruste, die in Suppen oder als süßes Dessert gegessen wird, aber auch *tteok* (Reiskuchen), *ssal-twibap* (gepoppter Reis) und Reiskuchen. Viele Getränke basieren ebenfalls auf Reis, darunter das süße Erfrischungsgetränk *sikhye* sowie natürlich viele koreanische Alkoholsorten.

MEGA
BIG SIZE



아메리카노
1,500원



COFFEE SHOT



CAFÉS

Angesagte
Kaffeekultur

Kaffeegenuss in Korea

Obwohl auf der koreanischen Halbinsel seit Tausenden von Jahren eine vielseitige Tee-
kultur herrscht, darf sich Südkorea der größte
Kaffeekonsument in Asien nennen. Bis in die
2000er-Jahre tranken Koreaner ausschließ-
lich die typischen Instantkaffees, dann stieg
plötzlich das Interesse an frisch gebrühtem
Kaffee, und es bildete sich eine einzigartige
Kaffeekultur. Schätzungsweise existieren in
Korea mehr als 70.000 Cafés. Keine andere
Stadt hat mehr Cafés als Seoul. In der Metro-
pole gibt es auch mehr Starbucks-Filialen
als in jeder anderen Großstadt auf der Welt.
Doch der Kaffee wird nicht ausschließlich im
Café mit der grünen Meerjungfrau getrunken:
Außerordentlich beliebt sind auch heimische
Ketten wie Ediya Coffee, Caffé Bene, Paik's
Coffee, Tom N Toms, Mega MGC Coffee und
Angel-in-us Coffee.

가맹지씨커피
트리자음점

MEGA MGC





Themencafés

Erst wenn Besucher die Welt der großen Cafékette verlassen, eröffnet sich ihnen die Welt der modernen koreanischen Kaffeekultur. Viele Themencafés haben sich – wie der Name schon sagt – einem ganz bestimmten Thema gewidmet, und für jeden (Kaffee-) Geschmack ist etwas dabei: So haben zum Beispiel die Gäste von Board-Game-Cafés eine große Auswahl an Brettspielen, und in DJ-Cafés können sie sich als Discjockey versuchen. Kaffeegenießer schlürfen ihr Heißgetränk auch gerne in einem der Cartoon-Cafés der Kette GREEM CAFE, die die Gäste glauben macht, sie befänden sich direkt in einem Schwarz-Weiß-Zeichentrickfilm.

