

HANSIK CONTEST 2022 der Koreanischen Botschaft Bonn

Das Finale des HANSIK-CONTESTS 2022 der Botschaft der Republik Korea, Außenstelle Bonn, bei dem es darum ging, Gerichte mit dem koreanischen Nationalgericht KIMCHI kreativ und modern zu interpretieren, fand am Sonntag, dem 4. September 2022 in Bonn-Bad Godesberg statt.

Bereits im Vorfeld konnten sich die Veranstalter über eine sehr vielseitige und Generationen-übergreifende Beteiligung freuen. Insgesamt 10 Teams vorwiegend weiblich von jung bis alt hatten sich mit Fotos ihrer Kreationen beworben. Dabei waren u.a. Krankenschwestern, Managerinnen, Lehrerinnen, Studentinnen und Rentnerinnen im Alter von 23 bis 70 Jahren.

10 Teilnehmer*innen hatten sich für das Finale qualifiziert und konnten dort Ihre kreative und persönliche Kochkunst mit dem koreanischen Nationalgericht KIMCHI präsentieren.



In Anwesenheit von Herrn Generalkonsul Seung-Jae HUH und seiner Ehefrau sowie Frau JOO und weiteren Angehörigen der Außenstelle der Koreanischen Botschaft in Bonn zauberten die Finalisten wahre Kunstwerke und leckere Gerichte auf den schließlich üppig gedeckten Tisch.



So hatte die Jury mit der Sterneköchin Frau Sarah HENKE aus Andernach, dem Chefkoch Herrn SHIN von der koreanischen Residenz in Bonn sowie der Dozentin für Koreanische Küche an der VHS Bonn und Mitglied der Deutsch-Koreanischen Gesellschaft in Nordrhein-

Westfalen, Frau Rana LEE-SCHÖLER, zwar keine leichte, aber eine um so erfreulichere Aufgabe, die Preisträger*innen zu ermitteln:

1. Preis: Raja KAISER: Gurken-KIMCHI und SAMGYEOPSAL
2. Preis: Monica MOON, BOSSAM SAMGYEPSAL KIMCHI-ZZIGE und Rettichsalat
3. Preis Katina REIMANN, Kalte NUDEL-SOMYEM



Alle Finalisten erhielten einen kleinen Sachpreis, der 1. Preis war mit 500 € dotiert, der 2. und dritte Preis mit jeweils attraktiven Sachpreisen.

Text: Reiner Schöler, DKG NRW

Fotos: Rana-Lee-Schöler, DKG NRW

Botschaft der Republik Korea, Außenstelle Bonn