

Pressemitteilung

Von K-Pop bis Bibimbap: Was macht den Korea-Hype aus?

Aktuelle Trends aus Südkorea

Düsseldorf, 3. Februar 2023. Ob K-Pop, K-Beauty oder K-Food – Südkorea liegt im Trend. So gehörte im Jahr 2022 die Hauptstadt Seoul zu den beliebtesten Zielen für eine Sprachreise von [EF Education First](#). Simon Dominitz, Country Manager Deutschland des Sprachreiseanbieters, erklärt: „Darin zeigt sich, dass das Land und dessen Kultur in den vergangenen Jahren in Deutschland und weltweit viele Anhänger gewonnen haben. Viele, die sich zu Hause mit der koreanischen Kultur beschäftigen, möchten sie dann auch aus nächster Nähe erleben.“ Die Begeisterung für Kulturimporte aus dem ostasiatischen Land hat sogar einen eigenen Namen erhalten: Hallyu, die koreanische Welle.



*Südkorea nimmt weiter an Popularität zu und ist deshalb ein beliebtes Reiseziel für Sprachreisen.
Quelle: Big_Heart / Pixabay (bei Verwendung bitte angeben)*

Gangnam Style, Idole und das Tintenfischspiel

Ins Rollen kam der Hype vor allem durch die koreanische Musikindustrie. Psy's „Gangnam Style“ wurde 2013 ein viraler Hit und öffnete den westlichen Musikmarkt für Südkorea. Daraufhin folgten diverse musikalische K-Pop-Gruppierungen, wie beispielsweise BTS und Blackpink, die international eine große, passionierte Anhängerschaft aufbauen konnten. Diese Popstars, auch „Idols“ genannt, sind bis heute sehr einflussreich und häufig gleichzeitig in anderen Gebieten wie Mode oder Schauspiel erfolgreich

tätig. Auch koreanische Serien und Filme erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Im Jahr 2019 erhielt der südkoreanische Film „Parasite“ als erste fremdsprachige Produktion einen Oscar in der Kategorie „Bester Film“. Aktuell ist „Squid Game“ die meistgesehene nicht-englischsprachige Serie auf Netflix, zwei weitere in Südkorea produzierte Serien sind unter den Top 10.

Trend: K-Fashion und K-Beauty

Die koreanische Modeindustrie befindet sich ebenfalls im Aufwärtstrend. K-Fashion ist zum einen geprägt durch Lässigkeit und Streetstyle, zum anderen durch die Vermischung von Modernität und Tradition. Einen großen Beitrag leisten auch hier die Musik-Idols, die durch ihre Bühnenkostüme, ihre Alltagskleidung oder durch eigene Kollektionen Einfluss nehmen. In Korea wird allgemein hoher Wert auf das Aussehen gelegt. Für viele Koreanerinnen und Koreaner ist vor allem die Hautpflege wichtig, weshalb in diesem Bereich stetig neu entwickelt und produziert wird. Viele dieser Pflegeprodukte sind seit einigen Jahren in Europa verfügbar und erhalten durch ihre natürlichen Inhaltsstoffe, ihre Effektivität und durch ansprechende Verpackungen viel Anklang.

Pressemitteilung

Die Koreanische Küche

Ob herzhaft oder süß – auch die Landesküche hat einiges zu bieten, denn Korea pflegt seine Esskultur. Als Nationalgerichte gelten Bibimbap, ein Reisgericht mit Gemüse, Ei und einer scharfen Gewürzpaste, oder Kimchi, eingelegter, fermentierter Kohl. Wer Sushi mag, aber keinen Fisch essen möchte, findet in Gimhap eine vegetarische Alternative. Und auch Korean Barbecue erfreut sich außerordentlicher Beliebtheit: Dabei werden Fleisch, Fisch oder Gemüse direkt am Tisch gebraten. Als Nachspeise gibt es an vielen Streetfood-Ständen Hotteok, ein süß gefülltes Hefengebäck. Simon Dominitz berichtet: „Viele Sprachschülerinnen und Sprachschüler entdecken während ihrer Zeit in Südkorea kulinarische Spezialitäten und bringen das ein oder andere Rezept von ihrem Aufenthalt zurück. So auch Lea, die in Seoul das süße Gebäck Hotteok für sich entdeckt und das Rezept mit uns geteilt hat.“

Wer nicht nur das Gericht nachkochen, sondern die koreanische Kultur selbst vor Ort erleben möchte, findet [hier](#) mehr Information zu den Sprachschulen von EF Education First.

Zutaten (2 Portionen):

2 EL neutrales Öl	40 g Nüsse, nach Wahl
160 g Mehl	50 g Rohrzucker o. brauner Zucker
0,5 TL Salz	0,5 TL Zimt
1 TL Zucker	
1 TL Trockenhefe	
125 ml lauwarme Milch	

Zubereitung:

Zum gesiebten Mehl, Salz und Zucker die Trockenhefe und lauwarme Milch hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Den Teig mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Danach den Tag nochmal flachdrücken und erneut 20 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit kann die Füllung vorbereitet werden: Dafür die Nüsse mit dem Rohrzucker und dem Zimt vermischen.

Die Hände mit Öl benetzen, kleine Stücke vom Teig abzupfen und zu Fladen formen. Auf jeden Fladen in die Mitte einen Esslöffel der Nuss-Füllung geben, die Ränder zusammendrücken und wieder zu einem flachen Fladen formen.

Jetzt das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hotteok darin auf beiden Seiten jeweils etwa 30



Pressemitteilung

Sekunden braten. Dabei zwischendurch immer wieder mit dem Pfannenwender flach gegen den Pfannenboden drücken.

Dann einen Deckel auflegen, die Pfannkuchen noch eine 1 Minute in der Pfanne lassen und anschließend warm servieren.

Zeichen (mit Leerzeichen, ohne Headline): 4.705 Zeichen

Keywords: EF, Education First, Auslandsaufenthalt, Individual- und Gruppenreisen, Sprachreise, Auslandsjahr, Südkorea, koreanisch, K-Pop, K-Beauty, K-Food, K-Fashion, Hotteok

Über EF Education First

EF Education First ist ein internationales Bildungsunternehmen für Sprach- und Bildungsreisen, internationale akademische Abschlüsse und Kulturaustausch. Seit 1969 ist das Unternehmen in Deutschland ansässig und hat seinen größten Standort in Düsseldorf. Mit dem Ziel, die Welt durch Bildung zugänglich zu machen wurde EF ursprünglich als „Europeiska Ferieskolan“ (dt.: Europäische Ferienschule) 1965 vom Schweden Bertil Hult gegründet. 1990 wurde die Abkürzung EF in Education First geändert, um die Globalität des Unternehmens zu verdeutlichen. Heute betreibt EF 580 Schulen und Büros in mehr als 50 Ländern auf der ganzen Welt, um Schülerinnen und Schülern, Studierenden und Erwachsenen dabei zu helfen, ihre Sprachziele im Ausland zu verwirklichen. Weitere Informationen über EF gibt es auf www.ef.de/pg.

Pressekontakt

tts agentur05 GmbH, Carolin Ameskamp, Mail: ameskamp@agentur05.de, Tel.: +49 (0) 221-925454-819