



# CULIVISION

A VISION FOR THE FUTURE OF FOOD

Q2 2025\_Korea



# Korea

## Tradition in jedem Biss

코리아



### Fermentation – Das Herz der koreanischen Küche

- (1) Gemüse wird in eine Salzlake eingelegt und gewürzt.
- (2) Anschließend findet die **Milchsäuregärung** statt, bei der Zucker in Milchsäure umgewandelt wird.

#### Vorteile:

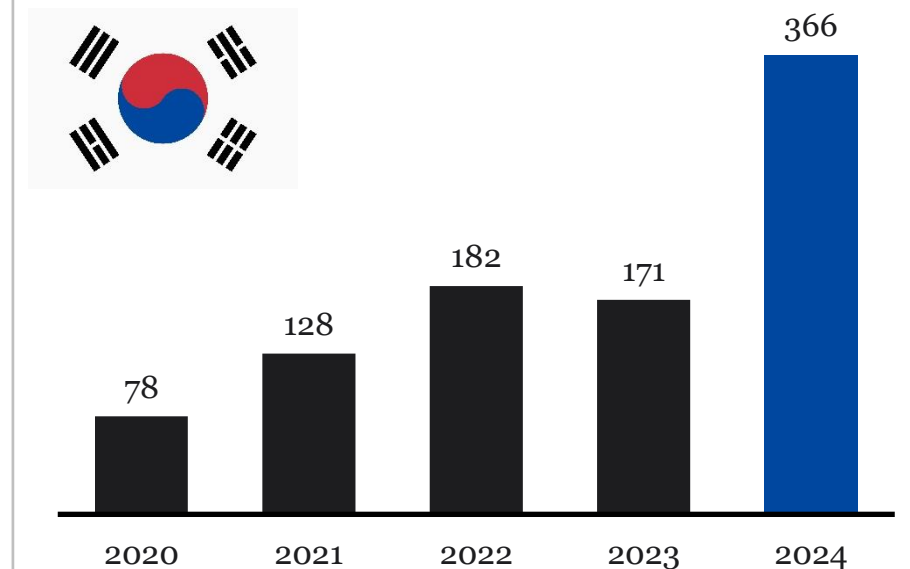
- ✓ **Haltbarmachung** (ohne Konservierungsstoffe)
- ✓ Neue **Aromen**: sauer, umami, leicht prickelnd
- ✓ Rohverzehr und zum Kochen oder Braten geeignet
- ✓ Enthält **probiotische Bakterien** → Darmgesundheit

Beispiel aus der deutschen Küche: Sauerkraut



발효과정

### Koreanische Neuprodukte in Europa<sup>1</sup>



# Korea

## Tradition in jedem Biss



### Kimchi

김치

- **Fermentiertes** Gemüse (meist Chinakohl und Rettich)
- Wichtige **Zutaten:** Chili, Knoblauch, Ingwer, Zwiebel, Karotte
- Geschmack: Säuerlich-scharf
- Nationalgericht, gehört zu beinahe jeder Mahlzeit
- Als Beilage (oder z.B. in Pfannengerichten)

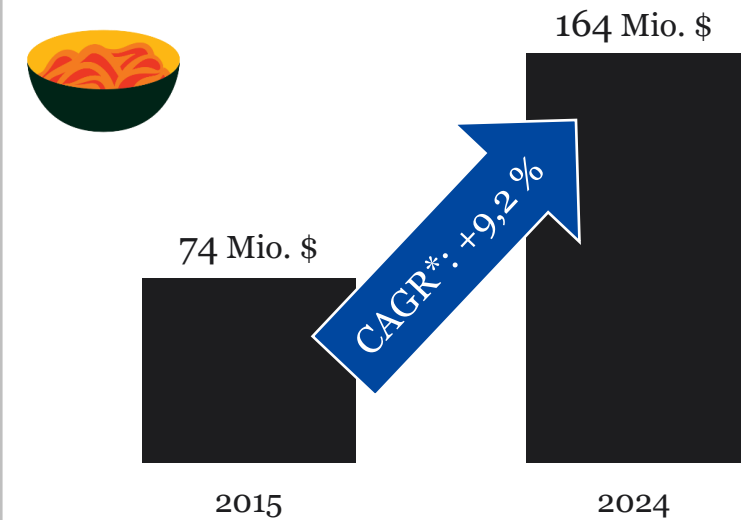
### Bulgogi

불고기

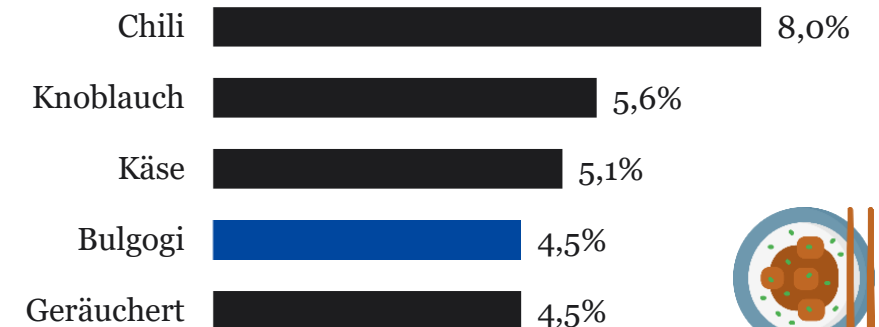
- Wörtlich „Feuerfleisch“  
→ Ursprüngliche Zubereitung über offenem Feuer
- Mariniertes, dünn geschnittenes (Rind)Fleisch
- Süßlich-herzhafte **Marinade** symbolisiert die Harmonie von Gegensätzen
- Wertgebende **Zutaten:** Sojasauce, Knoblauch, Zwiebel, Ingwer, Birne



### Exportwert von Kimchi aus Südkorea<sup>1</sup>



### Top Geschmacksrichtungen in Südkorea<sup>2</sup>



# Koreanische Produktideen

맛



Produkt:  
🏰 Kimchi SNS



Produkt:  
🏰 Kimchi Rub PF VL



Produkt:  
🏰 Bulgogi LC VL