

Templestay und Temple Food erobern New York – Olympische Winterspiele in Pyeongchang mit Templestay

- **Templestay-Promotion-Veranstaltung vom 24. bis 30. September im Astor Center, New York, erfolgreich beendet**
- **Tempelgerichte aus frischen Zutaten aus der Provinz Gangwon-do, Südkorea, in New York präsentiert**

SEOUL, Südkorea, 6. Oktober 2017 /PRNewswire/ -- Der Kulturkorps des Koreanischen Buddhismus hielt vom 24. bis 30. September 2017 erfolgreich seine Messe „Templestay and Temple Food Exhibition, Experience and Lecture“ zum Thema „Olympische Winterspiele in Pyeongchang mit Templestay“ ab. Die Messe fand in New York, Stadt der Weltkulturen, statt.

Die Veranstaltung ermöglichte nicht nur New Yorker Bürgern, Templestay und Tempelgerichte kennenzulernen: auch das Generalkonsulat der Republik Korea, das Koreanische Kulturzentrum New York und das Büro des Koreanischen Tourismusverbands New York besuchten die Messe mit ihren jeweiligen Vertretern, ebenso wie Kultur- und Kunstvereinigungen und lokale Medien aus New York.

Über 100 Teilnehmer nahmen an verschiedenen Templestay-Aktivitäten und Probierständen mit Tempelgerichten im Astor Center in New York teil. Eine der beliebtesten Aktivitäten war dabei der Workshop zum Bau einer Laterne aus Lotusblüten, während im Gourmetbereich Ssambap und natürliche Kartoffelchips besonders gut ankamen.

Viele Besucher der Templestay-Messe fragten nach Empfehlungen, wie man die „Olympischen Winterspiele in Pyeongchang mit Templestay“ erleben könne – die Spiele finden nächstes Jahr statt.

Zusätzlich konnten die New Yorker in der Photozone Bilder mit den beiden Maskottchen der Olympischen Winterspiele in Pyeongchang, Soohorang und Bandabihatten, aufnehmen, die gleichzeitig Werbung für die Veranstaltung machten.

Auf der anderen Seite der Veranstaltung nahmen Vertreter des Regierungs-, Kunst-, und Kultursektors sowie Medien und bekannte Köche am Buffet mit den Tempelgerichten teil. Es gab verschiedenste Tempelgerichte wie Porridge mit Kartoffel-Matzen-Bällchen und Buchweizen-Crêpes, die aus der Provinz Gangwon-do, Südkorea eingeflogen worden waren.

Kenny Pinney, Koch des berühmten New Yorker Restaurants Jean-Georges, meinte: „Es ist beeindruckend, wie rein und erfrischend die Gerichte schmecken. Ich konnte den Originalgeschmack der Zutaten deutlich wahrnehmen.“

Maangchi Kim, ein bekannter koreanischer Food-Blogger mit ungefähr 2 Millionen YouTube-Followern in den USA und dem Rest der Welt, sagte: „Es ist eine große Ehre für mich, dass ich die Gelegenheit habe, Tempelgerichte in New York zu genießen. Als ich den gerösteten Tofu mit eingelegten Chilischoten gegessen habe, konnte ich den Geschmack der traditionellen koreanischen Küche mit ihrem einzigartigen Geruch und der einzigartigen Konsistenz wirklich spüren. Ich möchte auf meinem YouTube-Kanal jetzt auch Tempelgerichte vorstellen.“

Bailey und Tarsha erklärten in einem Interview: „Ich konnte die koreanische Tradition und die Authentizität der Lebensmittel durch die Tempelgerichte wirklich wahrnehmen. Speziell die eingelegten Chilischoten waren beeindruckend. Anders als das eingelegte Gemüse aus den USA haben sie einen wirklich guten Geschmack, der durch ehrliche Arbeit des Kochs und längere Reifezeit entsteht.“ Sie dankten auch dem Küchenmeister Ven. Beopsong, der die Tempelgerichte vorstellte: „Wenn ich jemals nach Korea komme, möchte ich gerne durch Templestay Tempelgerichte und die traditionelle koreanische Kultur kennenlernen.“

Am 29. September (Ortszeit), fand die Spezialvorlesung zu Tempelgerichten von Küchenmeister Ven. Beopsong in der berühmten amerikanischen Kochschule CIA (Culinary Institute of America) statt.

Ungefähr 100 Dozenten und Studenten nahmen an der Vorlesung teil und zeigten großes Interesse und Begeisterung für Tempelgerichte. Seitens der Studenten gab es viele interessierte Fragen über traditionelle Tempelgericht-Rezepte und allgemeine Fragen zu Tempeln. Auch Michael Pardus, CIA-Dozent für asiatische Küche, dankte Ven. Beopsong und den Mitarbeitern des Kulturkorps des Koreanischen Buddhismus, die Kimchi-Nudelsuppe, Sojasoße und lokale Obstspezialitäten servierten.

Der Kulturkorps des koreanischen Buddhismus ist seit 2010 Gastgeber der alle zwei Jahre in New York stattfindenden Werbeveranstaltung zu Tempelgerichten. Das diesjährige Event hatte zum Ziel, Interesse für die Olympischen Winterspiele in Pyeongchang 2018 zu wecken.

Kontakt: Min Ji Hong

Telefon: +82-2-2031-2041

E-Mail: jaimetemplestay.com

Webseite: <http://koreantemplefood.com/>