

Ehemaliger US-Army-Soldat und now Top-Koch in Asien, Netflix-Juror

Von den Kriegsgebieten im Irak zu den Michelin-Sternen in Seoul: Chef Sung Anh erzählt von seinem außergewöhnlichen Weg und seiner Rolle als Richter in der Netflix-Show „Culinary Class Wars“.

Von einem Kriegsgebiet im Irak bis hin zu einer mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Küche und einer erfolgreichen Netflix-Show – der Weg von Chefkoch Sung Anh an die Spitze der feinen asiatischen Gastronomie war alles andere als gewöhnlich.

Eine außergewöhnliche Reise

„So wie ich es in der US-Armee gemacht habe, wo ich freiwillig in den Krieg ging, weil ich etwas anderes erleben wollte – entschied ich mich, hierher nach Südkorea zu kommen, um etwas Neues auszuprobieren“, sagt der koreanisch-amerikanische Chefkoch und Juror in der erfolgreichen Reality-Kochshow „Culinary Class Wars“, die gerade für eine zweite Staffel grünes Licht erhalten hat.

Die Wurzeln und das Aufeinandertreffen mit der Gastronomie

Sung, 42 Jahre alt, ist Küchenchef und Eigentümer von Südkoreas einzigem Michelin-Drei-Sterne-Restaurant **Mosu Seoul**. In den letzten Wochen hat er eine neue Legion von Fans gewonnen als der präzise und direkte Juror in der neuen Netflix-Serie. Diese Leidenschaft und der unermüdliche Antrieb, seinen

eigenen Weg zu gehen, haben dazu beigetragen, die feine Gastronomie in seiner Heimat neu zu gestalten.

Von der Jugend im Ausland zum Militärdienst

Geboren in Seoul, Südkoreas Hauptstadt, emigrierte Sung im Alter von 13 Jahren mit seiner Familie nach San Diego, Kalifornien. „Wir waren einfach eine Familie aus Korea, die den amerikanischen Traum suchte“, sagt er. „Als Einwandererfamilie wussten wir nicht wirklich viel Englisch.“

Als Teenager, der an der US-Westküste aufwuchs, dachte er nicht im Entferntesten an das Kochen. „Ich besuchte die Schule, ging aufs College, aber entschloss mich, der US-Armee beizutreten, weil ich dachte, das wäre der einzige Weg, um zu reisen“, erzählt der Chef.

Ein unerwarteter Wendepunkt

Nach vier Jahren Dienst, in denen er an verschiedenen Stützpunkten im Land ausgebildet wurde, wurde er in sein Geburtsland Südkorea und nach den Anschlägen vom 11. September in den Nahen Osten entsandt. „Als ich mich freiwillig meldete, um während des Krieges in den Irak zu gehen, fragten mich die Leute: ‚Warum hast du so etwas Verrücktes gemacht?‘“

Sung beschreibt seine Zeit in der Armee als „augenöffnend“ und sagt: „Soldat zu sein war eine der besten Zeiten meines Lebens – es war sehr aufregend.“

Der Traum vom Mechaniker und die Liebe zum Kochen

Nach seinem Dienst wollte Sung die Richtung wechseln – im wahrsten Sinne des Wortes. Ein leidenschaftlicher Autofreak, der in seiner Jugend gerne nachts Autorennen fuhr, träumte er

davon, Mechaniker für Porsche zu werden. Doch zwei Wochen vor Ausbildungsbeginn änderte sich sein Leben erneut, als er zufällig auf eine Gruppe von Köchen stieß.

„Sie trugen alle weiße Hemden und karierte Hosen. Ich hatte keine Ahnung, was das für eine Schule war“, erinnert er sich. Ein Gespräch mit den Köchen und einem einflussreichen Schulberater ließ Sung „sich in das Kochen verlieben“ und er beschloss, seinen Traum vom Mechaniker auf Eis zu legen.

Ein erfolgreicher Aufstieg in der Gastronomie

Nach der Kochschule arbeitete er in einigen der besten Küchen an der Westküste, vom mit Michelin-Sternen ausgezeichneten French Laundry bis hin zu Benu und Urasawa. „Ich habe einige der großartigsten Köche in den USA getroffen. Sie haben mich betreut und ich denke, sie haben die Rohheit, die ich aus dem Militär hatte, verfeinert“, sagt er.

Im Jahr 2015 eröffnete Sung sein eigenes Restaurant, Mosu San Francisco, in dem er amerikanische Aromen mit seiner koreanischen Herkunft verband. Es war ein Risiko, das sich auszahlte – innerhalb eines Jahres erhielt er seinen ersten Michelin-Stern.

Zurück in die Heimat und eine neue Ära der koreanischen Küche

Nachdem er über zwei Jahrzehnte in den USA gelebt hatte und mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, war es an der Zeit, Mosu in sein Heimatland zurückzubringen. Im Jahr 2017 eröffnete er Mosu Seoul im Herzen einer der am schnellsten wachsenden feinen Gastronomieszene der Welt. Hier war sein Plan einfach: Innovation.

Mosu war anders als alles, was Seoul je gesehen hatte. Sung

kombinierte, was er in San Francisco mit Fusionsgastronomie kreiert hatte, und veränderte die Speisekarte, um koreanische Zutaten zu feiern. Der koreanisch-amerikanische Chefkoch ist stolz darauf, Dinge anders zu machen – nicht an einen bestimmten Kochstil oder eine bestimmte Küche gebunden zu sein.

Ein (Netflix)Star wird geboren

Sungs akribische Liebe zum Detail zeigt sich deutlich in der erfolgreichen Netflix-Show „Culinary Class Wars“, in der 20 Eliteköche gegen 80 unbekannte Köche um den Titel des besten Kochs Südkoreas antreten. Chef Sung, der zusammen mit dem erfahrenen Gastronom Paik Jong-won als gefürchteter und respektierter Juror auftritt, fordert nur das Beste von den talentierten Köchen.

Feiern der koreanischen Kunst und Handwerkskunst

Da die Anerkennung für die südkoreanische Gastronomie wächst, geht Sung in seinem Restaurant Mosu Seoul noch einen Schritt weiter. Er feiert nicht nur lokale Zutaten, sondern auch koreanische Handwerkskunst. Alle Teller und Schalen, die in seinem Restaurant verwendet werden, sind von koreanischen Kunsthandwerkern gefertigt. „Ich wollte meine Speisen auf Tellern präsentieren, die meinen Gerichten entsprechen“, sagt er.

Die nächsten Herausforderungen

Anfang 2024 schloss Mosu Seoul nach sieben Jahren seine Türen an dem ursprünglichen Standort in Itaewon und zieht in ein neues Zuhause innerhalb desselben Viertels um. Mosu wird voraussichtlich Anfang 2025 eröffnet. Sung sagt, dass das neue Lokal „die DNA“ des ursprünglichen Mosu Seoul beibehalten wird, aber er plant, „es auf die nächste Stufe zu heben“ und

neue Gerichte sowie ein neues Dekor hinzuzufügen.

Details

Quellen

• edition.cnn.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at