



Foto: Thomas M. Laimgruber

## KIM KOCHT

Kim Sohyi kocht Crossover-Küche mit Klasse. Ihr Restaurant ist auf Monate hin ausgebucht.

Warum ein Tisch in Kim Sohyis Restaurant hinter der Wiener Volksoper so begehrt ist, erklärt sich außer durch die unvergleichliche Originalität ihrer hauben- und sterngekrönten Küche auch durch die Intimität ihres Lokals: Das Restaurant fasst 25 Personen und hat an nur drei Abenden in der Woche geöffnet. Individualität ist das Credo im „Kim kocht“: Jede Speise wird auf Wunsch nach persönlichen Vorlieben und vor den Augen der staunenden Gäste zubereitet. Kims Küche ist ein Cross-over aus asiatisch, österreichisch, international. Die ebenso freundliche wie fröhliche kulinarische Künstlerin kocht nach den fünf Elementen und vorwiegend mit Produkten aus biologischem Anbau. Obwohl Kim meist auf Fleisch verzichtet, schreckt sie nicht vor der Kombination etwa von Thunfisch und Grammeln zurück – klingt eigenartig, schmeckt einzigartig. Einfachere Kost gibt es nun im „S'Bar“ neben dem Restaurant. Hier findet man Mittagsmenüs und Take-away Snacks für den schnellen, gesunden Genuss. Abends kann man sich individuelle Menüs à la Carte selbst zusammen-

stellen. Zusätzlich mixt Barkeeper und DJ Marc spezielle Cocktail-Kreationen nach den fünf Elementen. Dazu wird Lounge Musik serviert – gelegentlich schallt auch Kims Stimme von der CD. Wie macht das die Kim, fragt man sich angesichts dieser schöpferischen Vielfalt. Auf jeden Fall mit der nötigen Ruhe, die sie unter anderem aus dem guten Schlaf in einem Ryokan-Bett von Grüne Erde schöpft. Sollte die Sache mit der Tischreservierung allzu schwierig werden, hilft nur noch eines: Einen von Kims Kochkursen besuchen (die gibt es auch für Kinder!), ihre vielfach preisgekrönten Kochbücher kaufen, im Shop aus den von ihr selbst entwickelten und zubereiteten Produkten und Zutaten wählen – und zu Hause selbst ans Werk gehen.

### „Culinarium Vitae“

#### Kim Sohyis Werdegang

- Geboren am 14. Februar 1965 in Pusan, Südkorea. „Private“ Kochlehre bei ihrer japanischen Mutter, Besitzerin eines Gourmet-Restaurants in Südkorea. Mode-Studium an einer Modeschule, einige Jahre Modedesignerin mit eigener Bekleidungsline.
- Erstes eigenes Lokal, Sushi-Bar in Wien.
- Consulting für japanisch/asiatische Küche, Ernährungslehre, Neuaufbau von Lokalen in Österreich.
- Yohm – Kombination von japanischem Fastfood und anspruchsvoller Gourmetküche. Ein für Österreich völlig neuartiges Gastro-Konzept.
- Aufbau des Gastronomiebereiches in Österreichs erstem Bio-Supermarkt, Aufbau des Biocaterings.
- Zwischendurch ausgedehnte esskulturelle Genussstudien in aller Welt (Kalifornien, Frankreich, Spanien, London).
- Seit April 2001 kocht Kim im „Kim kocht“.
- 2003: 3 Sterne À la Carte, 2 Gault Millau-Hauben als Einsteiger
- 2004: Eröffnung Shop & Studio
- 2006: Eröffnung „Shop & S'Bar“, ein neues kulinarisches Konzept
- 2007 Buch: „Die asiatische Küche“ von Sohyi Kim/Christoph Wagner. Die 350 besten Rezepte zwischen Orient und Fernost.

Kim kocht, Restaurant, 1090 Wien, Lustkandlgasse 6, Tel./Fax: +43 1/319 02 42, restaurant@kimkocht.at, Öffnungszeiten: Mi.-Fr.: 18–24 Uhr

Kim kocht, Shop & S'Bar, 1090 Wien, Lustkandlgasse 4, Tel./Fax: +43 1/319 34 02, shopstudio@kimkocht.at, Öffnungszeiten: Mo.-Fr.: 10.30–24 Uhr

Bücher von Kim Sohyi finden Sie weiter hinten im Bestellteil. ■

Kim Sohyi über sich, übers Wohnen und warum sie Grüne Erde schätzt.

**Wenn ich an die Wohnung meiner Kindheit denke, erinnere ich mich ...** an sehr wenig Platz. In dieser Wohnung (in Pusan/Südkorea) war alles ziemlich eng. Die Räume sehr niedrig. Ich hatte dort ein ca. 10 m<sup>2</sup> großes Zimmer. Die Räume hatten Schiebetüren mit Reispapier. Besonders genau erinnere ich mich an ein Bild in diesem Zimmer, hinter dem ich mein Tagebuch versteckte.

**Meine erste, eigene Wohnung ...** war eine kleine möblierte Mietwohnung in Wien. Mit dem Bett darin verbinde ich meine schönsten und schlimmsten Erinnerungen: schön, weil es ein bunt bemaltes Biedermeierbett war – so etwas hatte ich vorher noch nie gesehen; schlimm, weil dieses Bett eine entsetzliche Matratze hatte – jeden Morgen tat mir alles weh.

**Der Lieblingsgegenstand in meiner jetzigen Wohnung ...** ist ganz eindeutig mein Bett. Ich schlafe nachts meist nur 4 bis 5 Stunden. Daher ist mir optimales Schlafen extrem wichtig, damit der folgende Tag gut läuft. Mein Bett habe ich von Grüne Erde. Es ist das Modell „Ryokan“. Anfangs konnte ich mir nur eine Grüne Erde-Matratze leisten. Das Bett kam dann erst einige Jahre später dazu. Ein Nachtkästchen und Bettwäsche von Grüne Erde habe ich mir erst vor kurzem gekauft.

**Was ich an Grüne Erde besonders schätze ...** die Schlichtheit und Klarheit des Designs. Davon geht eine Harmonie aus, die sich auf Körper und Geist desjenigen überträgt, der in diesem angenehmen Ambiente wohnt.

**Nach einem anstrengenden Tag entspanne ich am besten ...** mit einem ausgiebigen Bad. Seit kurzem mit einem Grüne Erde Lavendel-Badesalz. Und demnächst möchte ich ein altes "Hobby" wieder aktivieren: die Kalligraphie. Auch das beruhigt den Geist.

**Gesundes, natürliches Wohnen und naturbelassene Materialien sind mir wichtig, weil ...** ich mich mein Leben lang wohlfühlen und in Einklang mit mir selbst und meiner Umwelt leben möchte. Dazu gehört das richtige Wohn-Umfeld genauso wie eine wohldurchdachte, gesunde Ernährung. ■



Kim Sohyis Grüne Erde-Bett, das Modell Ryokan, besticht durch fernöstliche Möbelbau-tradition und Schlichtheit im Design.