

Zum Dessert Eis aus grünem Tee

KULTUR. Der japanische Generalkonsul bat Deutsche, Speisen seiner Heimat zu verkosten. Die fanden's offensichtlich lecker.

KLAUS-DIETER KRUPP

ERKRATH. Die Geschmacksnerven waren fernöstlich gefordert. Auf einer Skala von „köstlich“ bis „furchtbar“ hatten die Juroren ihr Urteil zu fällen. Zu bewerten galt es eine Fülle an allein schon optisch phantasievoll und farbenfroh aufbereiteten Gerichten. Anlass der Gaumenfreuden: Washoku - Verkosten Sie die gute Küche Japans! Eingeladen zu dieser erstmals angebotenen Veranstaltung hatte der japanische Generalkonsul Shin Maruo, der seit Mitte vergangenen Jahres dieses Amt inne hat. Sein Vorgänger war nach Hawaii berufen worden.

Im wohligen geschmackvollen Ambiente seiner Residenz-Villa in der Düsseldorfer Straße hieß Generalkonsul Maruo auch im Namen von Consul Kenichiro Tanaka und des gesamten Mitarbeiterteams einen Kreis von etwa 20 Gästen in bestechend perfekten und nahezu akzentfreien Deutsch auf das allerherzlichste willkommen. Durch das Kennenlernen der japanischen Esskultur und Küche zur Förderung der japanischen Landwirtschaftsprodukte beitragen, so umriss der Generalkonsul die Zielsetzung des Beisammenseins.

Bevor jedoch die Stäbchen zum Einsatz kamen, stellte Bettina Kraemer, PR-Managerin der japanischen Fremdenverkehrszentrale in Frankfurt, das Reiseland Japan in einem gleichermaßen phantastischen wie informativen Film vor. Gedreht wurde der Streifen im Rahmen der Kampagne „Visit Japan“. Die Referentin hob vor allem darauf ab, dass Japan ein Land sei, geprägt von uralten Traditionen auf der einen und von High-tech auf der anderen Seite. Diesen Spannungsbogen verdeutlichte sie sinnbildlich anschaulich mit Fotos einer Geisha und eines hochmodernen Roboters. Und dann hatte die Geschäftsführerin einer Gesellschaft aus Kronberg ihren Auftritt. Allein ihr Name könnte als ausreichendes Symbol für japanisch-deutsche Völ-



Nariko Takahashi aus Frankfurt und Mitsuhiro Echigo, eigens aus Japan eingeflogen, bereiten die für deutsche Gaumen fremd anmutenden Gerichte zu. (Fotos: Judith Michaelis)

kerverständigung wirken: Ich heiße Yoshiko Ueno-Müller, erklärte sie und fügte verschmitzt schmunzelnd hinzu, dass man richtig liege, wenn man vermute, dass ihr Ehemann ein Deutscher sei.

Mehr als ein dutzend Sake-Workshops hat Yoshiko Ueno Müller in diesem Jahr bereits

Sake und Sake sind nicht das gleiche - es gibt etliche Sorten Reiswein.

durchgeführt. Zuletzt gab es einen West-östlichen Dialog „Riesling trifft Sake“ im Schloss Vollrads bei „Glorreichen Rheingau Tagen“.

Die Gäste in der Konsulats-Residenz wurden ausreichend über die Produkte der unterschiedlichsten Sake-Brauereien per Film informiert und lernten auf jeden Fall, dass

durchaus mehr als nur zwei oder drei Sorten Reisweine existieren. Natürlich durfte ein Gläschen Sake probiert werden, bevor das Büffett eröffnet wurde. Zehn, zumeist in unseren Breitengraden unbekanntere Gerichte galt es zu kosten und zu bewerten. Geschmacklich zu prüfen waren unter anderem „Blanchiertes Rindfleisch auf Salat“, „Shikai-maki“, Klare Suppe mit Eierknödelchen, „kaki mit Miso-Sauce“, „Kaisen-chirashi-zushi“, Essiggericht mit Gebratenem und Zwiebeln sowie Hühnchen und Rettich mit Pflaumenaroma. Die „Hmms, Ohs und Aahs“ der sonst meist still genießenden Gästeschar ließen zu Recht vermuten, dass auf der Geschmacks-Skala die Wertung „köstlich“ sicher vielfach angekreuzt wurde.

Zum Genuss-Höhepunkt geriet unumstritten das Dessert: eine Kugel Speise-Eis aus grünem „Matcha-Tee“. Frau Ueno-Müller hatte es vorausge-



Yoshiko Ueno-Müller und Generalkonsul Shin Maruo verständigten sich in perfektem Deutsch mit ihren Gästen.

sagt: Die Zahl und Akzeptanz der neuen Produkte, die aus dem Tee oder seinen Inhaltsstoffen hergestellt werden, wird zukünftig zunehmen. Zum Abschluss stellte der Generalkonsul seinen eigens aus Tokio eingeflogenen neuen Koch vor.

Der junge Mann sei allerdings auch ein Experte für die italienische Küche, weshalb wir beim nächsten Treffen sicher mit Penne, Pasta und Pizza bedacht werden, vermutete beim Sayounara- Gruß locker launig der Generalkonsul.

TEE-TIPP

Eine gute Tasse Tee bedarf einer sorgfältigen Zubereitung: Gyokuro-Tee (Grüner Tee) wählt man, um Gästen eine besondere Ehre zu erweisen. Damit das gelingt, gilt es, einiges zu beachten:

- 1.) Das gekochte Wasser in die Teetassen einschenken, damit die Wassertemperatur um ca. fünf Grad abkühlt.
- 2.) Die Teeblätter in die Teekanne geben (6-10 Gramm für 3-5 Portionen).
- 3.) Das in der Tasse etwas abgekühlte Wasser in die Kanne geben und die Blätter in diesem warmen Wasser 60 bis 150 Sekunden ziehen lassen. Die Wassertemperatur soll zwischen 50 und 90 Grad betragen.

- 4.) Den Tee in kleinen Portionen der Reihe nach in die Tasse einschenken bis die Kanne leer ist.

Für guten Gyokuro sollte man die Teeblätter 120 bis 150 Sekunden in 50 oder 60 Grad warmen Wasser ziehen lassen.