

Fernöstliche Küche ist mehr als Sushi

Japanischer Generalkonsul stellt in seiner Erkrather Residenz die Esskultur seines Heimatlands vor

Erkrath. Noch vor der Begrüßung per Handschlag wurde nach der Visitenkarte gegriffen. Auf Einladung des japanischen Generalkonsuls Shin Maruo trafen sich kürzlich einige Geschäftsleute in dessen Residenz auf der Düsseldorfer Straße in Erkrath.

Von Stefan Reinelt

Wenn Japaner zusammenkommen, ist das kleine Kärtchen besonders wichtig. Das wusste auch Bertold Reul, Direktor des Hotels Nikko in Düsseldorf, der vor seinem Eintreffen noch nervös in seiner Tasche prüfte, ob er genug von ihnen bei sich trug.

Der Generalkonsul hatte zu einem Nachmittag unter dem Motto „Japanische Esskultur“ eingeladen. Dass diese über das weltbekannte Sushi hinausgeht, belegte Yoshiko Ueno-Müller in ihrem Vortrag. Die rohe Fischspeise ist besonders in Tokio gefragt.

Doch Zuhause kommen neben geräuchertem oder getrocknetem Fisch vor allem Reis und Tofu auf den Teller. Was nie fehlen darf sind die Bonitoflocken. Diese getrocknete Thunfischart ist Hauptbestandteil des japanischen Suppengrundstocks Dashi. Die japanische Küche basiert auf vier Elementen: Tradition, Ästhetik, Saison und Gesund-



Yoshiko Ueno-Müller und der japanische Generalkonsul Shin Maruo luden zum japanischen Buffet ein.

Foto: stef

heit. Eigentlich selbstverständlich, aber die Japaner legen noch einmal besonderen Wert darauf, ist der gute Geschmack. Dieser wird durch viele frische Zutaten und die richtige Würze erreicht – zum Beispiel durch Wasabi. Dieser fernöstliche Merrettich ist allerdings in geringsten Mengen zu verwenden. Seine Schärfe lässt selbst so manchem Japaner die Augen tränen. Damit es herzhaft und fleischig mundet, wird das Gericht mit Umami, einer

Aminosäure, aromatisiert. Einen Schwerpunkt legte Yoshiko Ueno-Müller auf das Nationalgetränk Sake.

Die Referentin lebt seit 18 Jahren in Deutschland und vertreibt es hier. Bei Temperaturen um den Gefrierpunkt wird der Wein aus Reis hergestellt. Viele scheinbar traditionelle, japanische Gerichte haben ihren Ursprung allerdings auch woanders. So fand die Nudelsuppe ihren Weg aus China nach Japan. Der

Curryreis wurde aus Indien importiert, die Tempura, ein frittiertes Teigmantel mit Fleisch-, Fisch- oder Gemüsefüllung, wurde vor 450 Jahren aus Portugal übernommen. Bei den Kindern besonders beliebt ist das Hamburger-Steak.

Damit es nicht bei trockener Theorie blieb, gab es zunächst ein Glas Sake zur Kostprobe, danach konnte sich am Buffet direkt mehrmals der Teller mit Hühnchen in Pflau-

menaroma, blanchiertem Rindfleisch oder dem Kaisenchirashi-zushi mit Reis gefüllt werden. Zur Vorspeise wurde Dashi-Suppe gereicht, zum Dessert Matcha-Eis.

Während die Suppe mit dem uns bekannten Löffel zu sich genommen werden konnte, stellten die Holzstäbchen zum Hauptgang manchem einheimischen (also deutschen) Gast vor eine neue Herausforderung zum fremden Essen.