

10 Dinge, die du noch nicht über Sushi wusstest



Der Ursprung von Sushi liegt nicht in Japan

Die Inspiration für heutiges Sushi stammt aus Südostasien. Aus der Methode, Süßwasserfisch zu konservieren, entwickelten sich mit der Zeit die ersten Formen des heute so beliebten Sushis.

Der frische Fisch wurde in gekochtem Reis eingelegt und fermentiert. Anders als heute wurde der säuerlich gewordene Reis nicht verzehrt. Die Methode kam 718 nach Japan und wurde dort bis zum 14. Jahrhundert betrieben, bis die Japaner herausfanden, dass der säuerliche Reis hervorragend zu Fisch passt. Der Koch Hanaya Yohei entwickelte daraus Ende des 18. Jahrhunderts die erste Frühform des heutigen Sushis.

Früher war Sushi günstiges Fast Food

Während heutzutage viel Geld für die kleinen japanischen Köstlichkeiten ausgegeben wird, war Sushi ursprünglich ein sehr günstiger, schneller Snack für unterwegs, der in der Pause eines Theaterstücks oder während einer langen Reise gegessen wurde. Heute gilt Sushi als absolutes Trend-Food und wird sowohl in Sterne-Restaurants als auch in angesagten Sushi-Bars serviert.

Wasabi ist nicht wirklich Wasabi

Der Schein trügt! Wasabi, wie wir es in Deutschland kennen, wird aus Meerrettich und Senfpulver, nicht aus Wasabi, hergestellt. Die Meerrettich-Paste wird mit Lebensmittelfarbe grün eingefärbt, um echtem Wasabi („*Wasabi japonica*“ – Kreuzblütengewächs) zu ähneln. Echtes Wasabi ist deutlich schärfer und teurer.



10 Dinge, die du noch nicht über Sushi wusstest

Lebensmittelvorschriften verändern den Geschmack von Sushi

Die Bedingungen für Fischverarbeitung sind in Europa sehr streng. Sie schreiben vor, dass roher Fisch vor der Verwendung gefroren werden muss, um mögliche Krankheitserreger abzutöten. Selbst fangfrischer Fisch muss in Deutschland bei -20 °C für mindestens 24 Stunden eingefroren werden. Sushi-Meister kritisieren, dass dadurch der Geschmack und die Textur des Fisches beeinträchtigt werden. In Japan werden Sushi-Köche daher geschult, frischen Fisch ohne Gefrierprozess so zuzubereiten, dass er bedenkenlos verzehrt werden kann.

Sushi wird eigentlich mit den Händen gegessen

Viele von uns kommen beim Besuch eines japanischen Restaurants im Umgang mit Essstäbchen ins Schwitzen. Dabei müssen wir uns eigentlich gar nicht so sehr anstrengen: Traditionell werden Stäbchen in einer Sushi-Bar für Sashimi (roher Fisch in hauchdünnen Scheiben) verwendet, Sushi hingegen wird klassisch mit den Fingern gegessen.

Maki-Rollen sind Kunstwerke

Die Herstellung von Sushi wurde über Jahrhunderte perfektioniert, sodass man bei den kleinen Leckereien nicht bloß von einer Mahlzeit sprechen kann. Sushi-Meister wählen ihre Zutaten nach Geschmack, Textur und Optik aus, stimmen feine Kompositionen ab und kreieren wahre Kunstwerke. Maki-Zushi wird immer in Scheiben serviert, sodass das kunstvolle Innere zum Vorschein kommt.



Sojasoße zu verschwenden gilt in Japan als Faux-Pas

In Japan gilt die Verschwendung von Sojasoße als extrem schlechtes Benehmen. Auch das Hinterlassen von Reiskörnern in einer Sojasoßen-Schale wird in Japan nicht gern gesehen. Um Sushi auf japanische Art und Weise zu genießen, fülle die kleinstmögliche Menge Soße in eine kleine Schale und gieße bei Bedarf nach.

Aus Sushi wird Zushi

In puncto Aussprache und Schreibweise können wir auch noch etwas dazulernen: *Sushi*, bei dem das „s“ stimmlos ausgesprochen wird, verändert sich zu stimmhaftem *Zushi*, sobald eine Unterart von Sushi genannt wird. So werden z.B. die kunstvollen Maki-Rollen als *Maki-Zushi* bezeichnet und Nigiri, bei dem ein Stück roher Fisch auf Reis aufliegt, *Nigiri-Zushi* genannt.

Kugelfisch hat's in sich

Um Kugelfisch für Sushi verarbeiten zu können, müssen Sushi-Köche eine spezielle Ausbildung durchlaufen. Die Innereien des Fisches enthalten Gift, sodass der Koch diese nicht beschädigen darf. Wenn das Fischfilet auch nur minimal damit in Berührung kommt, reicht diese Menge aus, um einen erwachsenen Menschen zu töten.

Ein Sake anstatt Trinkgeld

Trinkgeld zu geben ist in Japan nicht angebracht. Stattdessen ist es Brauch, dem Sushi-Koch einen Drink auszugeben, wenn man zufrieden ist. Sollte er deine Einladung annehmen können, trinkst du gemeinsam mit ihm einen Sake. Small-Talk und Fragen zum Essen werden dabei allerdings nicht gern gehört.

10 Dinge, die du noch nicht über Sushi wusstest



Japanischer Reiswein in traditioneller Keramikschale