

## Mehr als Sushi



Die japanische Küche wird immer beliebter. In München und Berlin finden Fischbegeisterte quasi an jeder Ecke ein mehr oder minder gutes Sushi-Restaurant. Selbst online kann man den in Reis und Algen gerollten rohen Fisch inzwischen erstehen. Wer schon einmal durch die Gegend rund um die Immermannstraße in Düsseldorf geschlendert ist, weiß jedoch, dass die japanische Küche so viel mehr als nur Sushi zu bieten hat.

In Düsseldorf hat sich eine japanische Community gebildet, die die einzige Japantown in Deutschland erschaffen hat. Ein Gang durch Little Tokyo mitten in Düsseldorf erweckt sofort Urlaubsgefühle. Hier haben sich Studenten niedergelassen, die an den Hochschulen Musik und Kunst studieren, sowie Geschäftsleute, die in den Unternehmen im „Deutsch-Japanischen Center“ und in den etwa 450 japanischen Unternehmen rund um Düsseldorf arbeiten. Mittlerweile ist die Stadt europaweit eines der wichtigsten Zentren japanischer Wirtschaftsaktivitäten geworden.

Hier erleuchten bunte Leuchtreklamen mit japanischen Schriftzeichen die Straßen, hier duftet es nach Soja und Miso-Suppe. In japanischen Supermärkten können original japanische Gewürze und Zutaten erstanden werden, die man sonst nirgendwo in Deutschland findet. In den Märkten kann zudem hochwertige Rohfischware, Messer, Porzellan, Mangas, Haushaltsgeräte und vieles mehr erstanden werden. Einige Bäcker und Metzger haben sich sogar ganz auf japanische Speisen spezialisiert. In den Bars

sitzen japanische Geschäftsmänner und Frauen, die nach der Arbeit aus den japanischen Unternehmen hinüberkommen, an der Theke ein mildes japanisches Bier trinken und dazu Edamame knabbern.

### DIE KULINARISCHE VIELFALT DER JAPANISCHEN KÜCHE

Bei Edamame, einem Snack aus Sojabohnen, fängt die kulinarische Vielfalt bereits an. In Japan werden Sojabohnen nicht nur reif, sondern auch unreif geerntet, wenn sie noch eine leuchtend grüne Farbe haben. In Salzwasser gekocht, bilden sie eine Salzkruste aus und werden dann als Snack zum Feierabendbier gereicht. Obwohl bei der Zubereitung von Edamame völlig auf Fett verzichtet wird, schmecken sie genauso gut wie frittierte Kartoffelchips – wenn nicht besser.

Ein Blick auf die Speisekarten in den japanischen Restaurants in Düsseldorf zeigt sofort, dass Sushi nur ein kleiner Bestandteil der Küche ist. Der wichtigste Bestandteil der japanischen Küche ist nämlich der Reis. Diesen gibt es quasi zu jedem Gericht – ob zum Fisch, zum Fleisch, zur Suppe oder zum Gemüse. In Japan ist es sogar so, dass Reis das Hauptgericht und alles andere (auch Fleisch und Fisch) nur eine Beilage darstellt.

Aber auch Nudeln werden gern gegessen. Beim Bestellen wird einem jedoch sehr schnell bewusst, dass diese eher wenig mit Spaghetti und Co. zutun haben. Die Japaner essen nämlich bevorzugt dicke Weizennudeln namens Udon, dünnere Weizennudeln namens Ramen und Buchweizennudeln namens Soba. Die Nudeln werden häufig in Brühe gekocht oder gebraten mit pikanten Saucen gereicht.

Ramen bilden außerdem die Grundlage für eines der bekanntesten und liebsten japanischen Gerichte überhaupt – die Shōryū-Ramen. Prinzipiell ist es von der Region abhängig, ob Shoyu-, Shio-, oder Miso-Ramen angeboten werden. Shōryū-Ramen ist eine japanische Nudelsuppe auf einer Sojasaucen-Basis, die in Japan in Fast-Food-Restaurants erhältlich ist. Sie wird mit Chōshū

## Mehr als Sushi

(dünnen Scheiben von geschmorten Schweinefleisch), Nori (einem Algenblatt), Ei, Naruto (eine Form von Surimi) und Reisschnaps zubereitet.

Suppen gehören generell zu den beliebtesten Gerichten in Japan. Die Miso-Suppe zum Beispiel wird in Japan quasi zu jeder Mahlzeit vom Frühstück bis zum Abendessen gereicht. Sie wird auf einer Miso-Basis, also einer Sojabohnenpaste, und Dashi, einer japanischen Brühe, meist aus getrockneten Thunfischflocken, gekocht. Als Einlagen werden häufig Rettich, Algen, Fisch, Seidentofu oder Nudeln beigefügt.

### MÖGLICHST VIEL FISCH

Basierend auf einem buddhistischen Verbot wurde in Japan etwa 1000 Jahre lang kein Fleisch verzehrt. Durch die zunehmende wirtschaftliche und politische Öffnung des Landes wurde der Verzehr von Fleisch, zum Beispiel von Rindfleisch, um 1850 wieder akzeptiert. Schweinefleisch wurde erst 1930 populär. Bis dahin wurden also Fische, Wale und Meerespflanzen in großen Mengen verzehrt. Das spiegelt sich auch immer noch auf den Speisekarten in der Düsseldorfer Immermannstraße wieder. Dort gibt es Unagi (gegrillter und gedünsteter Aal in Teriyaki-Sauce), Takosu (Oktopus Fleisch mit Gurke und Essigsauce), Sashimi (rohen Fisch) und diverse Gerichte mit Algen.

Natürlich gibt es in Little Tokyo auch Sushi in allen Formen und Preisklassen. Sushi wird aus gesäuertem kalten Reis, Fisch, Algen, Ei, Gemüse oder Tofu hergestellt. In den Menüs in den Düsseldorfer Restaurants sind meist Sushigerichte wie Nigiri, Maki oder Oshi enthalten, obwohl es in Japan eigentlich nur an den Feiertagen Sushi zu essen gibt.

### ZUSAMMENGEWÜRFELTE MENÜS MIT WENIG FLEISCH

Auch in Düsseldorf wurde die japanische Tradition von zusammengewürfelten Menüs beibehalten. Das heißt, dass es keine klare Menüreihenfolge gibt. Häufig kommen alle Speisen gleichzeitig auf den Tisch und werden dann direkt mit den Stäbchen aus den Schüsseln gegessen. Typischerweise enthält ein Menü eine Suppe, Reis,

gegrillten oder gebratenen Fisch, etwas Gemüse und eventuell etwas Fleisch.

Bei den Deutschen ist auch Tempura sehr beliebt. Dabei werden Fisch, Gemüse und Meeresfrüchte in einer Panade aus Wasser, Ei und Weizen frittiert. Der Ursprung dieses Gerichts liegt jedoch nicht in der japanischen, sondern in der portugiesischen Küche. Bei den Deutschen und Japanern gleichermaßen beliebt ist ein noch relativ junges Gericht, nämlich Schweineschnitzel mit Reis, Zwiebel, Ei und Sojasauce – näher bekannt als Katsudon. Auch Yakitori-Spieße werden gern gegessen. Diese Spießchen bestehen traditionell aus Hähnchen und Gemüse, werden aber auch mit Fisch und Meeresfrüchten zubereitet. Sie werden mit würzigen Saucen aus Soja, Mirin und Zucker serviert.

Zudem ist das japanische Kobe-Beef des Wagyu Rindes zu einer weltweiten Delikatesse geworden. Das Beef ist gleichmäßig mit Fett durchzogen und somit durch eine untypische Marmorierung sowie besonders zartes Fleisch geprägt. Sehr empfehlenswert ist auch die Verkostung von grünem Tee oder Rote-Bohnen-Eis. „Sakura Mochi“, eine japanische Süßigkeit aus Klebereis, Rotebohnenpaste und Kirschblütenblätter ist ebenfalls ein abwechslungsreicher Nachtisch.

Offensichtlich bietet die japanische Küche sehr viel mehr, als nur Sushi. Wer einmal privat oder beruflich in Düsseldorf ist, sollte unbedingt in Little Tokyo vorbeischaun und ein klassisch japanisches Menü verzehren.