

Die Sushi-Kreuzritter

Für ihr Sushi kennen Japaner strenge Zubereitungsregeln. Fischköche in aller Welt kümmern diese Weg, sie variieren Rezepte nach eigenem Gusto. Das Landwirtschaftsministerium in Tokio hat Sushi-Inpektoren ausgeschiedt, um die alte Fischordnung wieder herzustellen.

„Hier spricht die Sushi-Polizei! Lassen Sie sofort den Fisch fallen und kommen Sie mit erhobenen Esstäbchen raus!“ So weit wird es in Deutschland nicht kommen, dennoch müssen sich die Freunde japanischer Kochkunst auch hier zu Lande auf einige gastronomische Änderungen einstellen: Zubereitung und Zutaten sollen in Zukunft – so wollen es die Hüter der kulinarischen Tradition Nippons – möglichst original japanisch sein.

Womit sich gleich mehrere Fragen aufdrängen: Was soll das? Wer profitiert davon? Und warum müssen Sushi, Tempura, Kaiseki, Unagi, Yakitori, Soba, Udon und Tommono in Deutschland überhaupt genauso zubereitet werden, wie es Japaner in Japan am liebsten haben? Sind die Geschmäcker denn nicht verschieden?

Natürlich, meint Christian Kutschera. „In Japan finden wir in Sushi-Restaurants kaum Lachs nigiris“, erläutert der Geschäftsführer vom Sushi Circle, Frankfurt. „In unseren Restaurants dagegen verarbeiten wir etwa achtzehn Tonnen davon im Jahr. Und beim Tunfisch mögen unsere Gäste das dunkelrote, fettarme Fleisch junger Tiere. In Japan werden Rekordsummen für die fetthaltigsten Teile riesengroßer und entsprechend alter Tunfische bezahlt.“

„Sehr kreativ“ findet dagegen Bodo von Laffert die Idee des japanischen Landwirtschaftsministeriums. „Ich habe selber lange in Japan gelebt und dort die japanische Küche lieben gelernt.“ Er ist Geschäftsführer der Sushi Factory (Fabrik) und behauptet, dass diese „wahrscheinlich die Zertifizierung vom Ministerium erhalten würde, da wir uns sehr eng am japanischen Original orientieren“. Immerhin habe sich diese Art der Zubereitung seit über tausend Jahren bewährt, fügt der Hamburger Restaurantmanager hinzu.

In Frankfurt sieht man das ein wenig anders: „Wenn ein Restaurant in Deutschland eine authentische japanische Speiseauswahl anbieten würde“, meint Christian Kutschera, „könnte es am nächsten Tag schließen, weil kaum noch Gäste kämen.“ Der Geschäftsführer der Restaurantkette weiß, wovon er spricht, denn er kennt den Tokioer Fischmarkt, wo die japanischen Köche einkaufen und wo „sich ein Zartbesaiteter schlicht übergeben würde“. Dass etwas

frisch ist, sei natürlich auch hier zu Lande erwünscht, „dass es aber möglichst noch ein wenig lebt, ist für unser Empfinden eher befremdlich“.

Einig sind sich die Experten darin, dass Qualitätsstandards sinnvoll sind. So betrachtet von Laffert etwa mit Sorge, „dass viele Seiteneinsteiger auf den Sushi-Boom springen, aber ihr Handwerk nicht beherrschen. Wer einmal pseudojapanisch gegessen hat und denkt, so schmeckt Japan, für den ist das Thema möglicherweise erledigt.“

Auch Gerd Röpke vom Sushitaxi Man-Thai, Düsseldorf, meint, dass es in der Branche „einige Unternehmen gibt, die schnelles Geld mit schlechter Qualität verdienen wollen“. Doch dagegen gebe es in Deutschland die Lebensmittelüberwachung. Im Übrigen werde der Verbraucher am Ende immer gute Qualität erkennen. „Japanische Inspektoren sollten etwaige Richtlinien besser in Kooperation mit den Betreibern festlegen.“

Doch in Frankreich sind ebene Inspektoren – von Kritikern auch als Sushi-Polizei bezeichnet – bereits inkognito unterwegs, um etwaige Vergehen an der japanischen Küche aufzudecken.

Aber welche Vergehen könnten dies sein? Etwa, wenn der Sushi-Meister das Messer nicht korrekt handhabt oder wenn er nur unzureichend in der Lage ist, die Qualität des verwendeten Fisches anhand von Geruch, Geschmack und Aussehen zu beurteilen? Immerhin dauert die Ausbildung zum Sushi-Meister in Japan bis zu sechs Jahre.

„Kein Wunder“, meint Christian Kutschera, „denn traditionell wird die Ausbildung in Japan vom Auszubildenden bzw. dessen Eltern bezahlt.“ Da dürfe es auch schon mal ein paar Jahre länger dauern. „Unsere Köche lernen das Reiskochen und Fischzubereiten in sechs bis zwölf Monaten. Wer es dann noch nicht kann, ist meist untalentiert und wird nie ein Profi.“

Zu vermuten ist, dass es den Japanern um mehr geht als lediglich darum, ob Fisch zu dick geschnitten oder zu wenig Wasabi verwendet wird oder ob Reis zerkrümelnd und Tempura zu fettig ist oder ob Nudeln zu leblos und Nori-Augen nicht knackig genug sind. Auch die Aufklärung schwerster Vergehen dürfte nicht im Mittelpunkt des fernöstlichen Interesses stehen, es scheint vielmehr



Bis zu sechs Jahre dauert in Japan die Ausbildung zum Sushi-Koch. Außerhalb filterten den Fisch oft nur Angelernte.

Bild: AFP

auch japanisch drin sein – ein „Ausschuss zur Bewertung der japanischen Küche“ wurde in Paris eingesetzt.

Zwar bezeichnen die Organisatoren ihre Restaurantinspektionen in Frankreich als Testlauf, doch ein Gütesiegel „Cuisine Japonaise authentique 2007“ ist bereits entworfen. Ein detaillierter Kriterienkatalog zur Bewertung der wahren japanischen Küche – der Washoku – liegt vor. Danach drängt sich die Vermutung auf, dass ein wichtiges Ziel der Qualitätsoffensive darin besteht, original japanische Lebensmittel – wie etwa Reis, Sojasauce, Miso – verkaufsfördernd zu vermarkten, denn diese Zutaten sollten „in Japan hergestellt oder qualitativ gleichwertig sein“, so sieht es der Katalog vor.

Dafür gibt es Pluspunkte: jeweils zwei für Reis, Sojasauce und Miso. Und noch einmal zwei für Sake oder Shochu. Logisch, dass in der Bewertungskommission Vertreter der japanischen Nahrungsmittelindustrie sitzen – Hersteller, Händler und Importeure. Und wenn der Chefkoch eines Restaurants Japaner ist, wird dieser wohl kaum nichtjapanische Zutaten verwenden, denn was ist schon so gut wie das Original?

Aber muss der Chef aus dem Land der aufgehenden Sonne sein? Eigentlich nicht, aber notwendige Voraussetzung für eine Empfehlung ist, dass der Küchenchef das japanische Kochdiplom besitzt oder ähnliche Nachweise hat. Erst am Ende der Aufzählung folgt der Hinweis, dass es auch genügen könnte, wenn der „chef cuisinier“ über einen längeren Zeitraum in der französischen Gastronomie tätig gewesen ist.

Fünf Zusatzpunkte vergeben die Restauranttester übrigens, wenn das Personal in der Lage ist, zu den gereichten Speisen auch etwas über deren Geschichte im Besonderen und zur japanischen Esskultur im Allgemeinen zu erzählen. Wenigsten einen Angestellten zu haben, der Japanisch spricht, bringt drei weitere Punkte. Ist die Speisekarte in korrektem Japanisch abgefasst – noch mal zwei Punkte.

Deutschlands Gastronomen mit japanischer Küche beobachten den Testlauf in Frankreich mit Spannung. Niemand kann sagen, ob Gäste um Restaurants ohne Sushitüchlein künftig einen großen Bogen machen werden. Wer will schon Ärger mit der Sushi-Polizei? **Gerd F. Michels**

um sehr konkrete wirtschaftliche Ziele zu gehen.

„In Paris gibt es immer weniger echte Japan-Restaurants“, beklagt Tsuyoshi Nakai, Direktor der japanische Außenhandelsorganisation Jetro. Kaum mehr als zehn seien es noch, behauptet der Japaner – und das in einer Metropole mit mehr als zwei Millionen Einwohnern. Gleichzeitig hätten

sich zahlreiche asiatische Restaurants – quasi über Nacht – in Sushi-Bars oder Yakitori-Grills verwandelt, wo oft schlecht ausgebildete Köche mit Produkten minderer Qualität hantieren.

Und diese Billig-Japaner nehmen den teureren Originalen Marktanteile weg. Das will die Regierung in Tokio nicht länger hinnehmen. Wo japanisch draufsteht, soll