

Sushi liebt Riesling

Etwas versteckt in der Mitte der Amalienpassage, wo sich die Wege der Türken, Amalien- und Adalbertstraße kreuzen, liegt das Restaurant **Sansaro**, japanisch für eine „Dreiwege-Kreuzung“. Neben Bier und Sake bekommt man hier auch passende Weine zu rohem Fisch in guter Qualität zu fairen Preisen serviert.

Alexander Reinelt ist ein leidenschaftlicher Mann – egal ob er über die Qualität von Thunfisch oder die Ausbildung der Köche spricht. Das Restaurant, welches er zusammen mit seinem japanischen Koch und Partner Yagawa betreibt, ist für ihn Herausforderung und Lebensinhalt zugleich. Höchste Ansprüche stellt der Mann an die Küche, für die Messlatte ist Yagawa zuständig.

Sushi ist out, seit minderwertige Massenware Supermarktheken und Asia-Imbisse überschwemmt. Echte Freunde des rohen Fisches haben nur ein



paar Adressen in der Stadt, wo sie vertrauenswürdig ihre Maki, Sashimi und Nigiri verzehren. Damit der Gast nicht auf dem Trockenen sitzt, der trotz traditionellem Bier-, Sake- und Grünem Tee-Genuss zu Sushi nicht auf seinen Wein verzichten möchte, haben das Restaurant zusammen mit dem Winzer und Weinhändler Guido Walter eine spezielle Weinkarte gestaltet. Sansaro und Guido Walter setzen vorwiegend auf deutsche und italienische Trauben und so darf ein Saar Riesling von Willems-Willems (Fl.

19,50 €) die deutsch-japanische Liaison nach einer Miso-Suppe (2,50 €) in die Wege leiten. Neben netten Snacks wie Edame, gesalzene grüne Sojaschoten, Karashi-Ae, Blattspinat mit Bonitoflocken in Senfsoße und Yakitori-Spießchen zeigt die Küche mit einer marinierten Makrele mit Zwiebeln und Olivenöl, Pfefferkörnern und zitronenfrischer Ponzu-Soße, was sie drauf hat. Shime Saba heißt die Köstlichkeit, die wunderbar mit dem mineralischen Riesling harmoniert, der aber auch bestens zu Tori-Nasu, einem Töpfchen

mit gebackenem Hähnchen in Sojabrühre, Auberginen, Ingwer, Frühlingszwiebeln und geriebenem Rettich passt. (Vorspeisen 3 bis 7 €). Zu mittelgroßen Sushirollen, genannt Chumaki, mit verschiedenem Gemüse oder gegrillter Lachshaut mit Lachs und Gurke, Negitoro Maki mit fettem Thun, Shake-Rucola Maki und Nigiri mit gegrilltem Flusssaal, Thunfischbauch, Gelbschwanz und Loup de mer (4 bis 7 €) wird nun ein VonDerMark-Walter-Grauburgunder (19,50 €) empfohlen, ebenfalls eine gute Wahl, die mäßige Pinot Grigio-Erlebnisse zur Platten mit gegrilltem, in Knoblauchöl schwimmendem Fisch schnell vergessen lassen. Ebenso wenig haben Reis und Meerestier mit der Variante vom Asia-Imbiss gemein – kein Wunder, denn echte japanische Sushi-Meister müssen sechs Jahre lernen, um das Gewerbe ausüben zu dürfen. Mit akribischer Sorgfalt wird hier geschnitten und geformt, sogar die Soja-soße wird auf Basis eines Bio-produktes neu abgeschmeckt.

Kulturelle Ausreißer wie die Sansaro Xtra Rolls mit Namen wie „Mittelmeer“ und „Baharat“ (8 bis 10 €), wilde Kreationen mit Balsamicocreme oder Mango, können den Genuss nicht trüben und durchbrechen auf sympathische Weise die Strenge der japanischen Küche. Jetzt ist eh schon alles egal und so gibt der Riesling Kabinett von Daniel Vollenweider (32 €) den Gästen mit seiner Frucht-breitseite den verdienten Rest. Sushi liebt Riesling – man lernt nicht aus. Immer wieder geht Alexander Reinelt von Tisch zu Tisch, erkundigt und vergewissert sich, ob alles zur Zufriedenheit ausgefallen ist. Langsam entspannt sich der Wirt, zufriedene Gesichter allerorts. Koch Yagawa lässt den Blick mit unbewegter Mine über die Gäste streifen, irgendwas kann man sicher *noch* besser machen. Verdammte Perfektionisten, diese Japaner, zum Glück.

Rainer Germann

Sansaro, Amalienstraße 89

Tel. 28 80 84 42

Mo-Sa: 12-15 und 18-24 Uhr