

Kulinarik



Bei japanischen Zubereitungen werden Produkte möglichst unverändert gelassen. Der Grundgeschmack soll keinesfalls mit Gewürzen übertönt werden. Foto: Alamy

Washoku für Langnasen

Die Küche Japans ist für westliche Geniesser nicht leicht zu verstehen. Dabei lohnt es sich durchaus, auch anderen Spezialitäten als bloss dem Sushi eine Chance zu geben. Wie wärs etwa mit Seidentofu?

Daniel Böniger

Ich sitze im japanischen Restaurant Hasenberg in Widen. Vor mir ein eckiges Stück Seidentofu, verziert mit einer längs halbierten Crevette, geriebenem Ingwer und Edamame, also jungen Sojabohnen. Umgossen ist das kleine Kunstwerk mit Dashi. Muss ich jetzt nachdenken darüber, was da genau auf dem Teller liegt? Muss ich wissen, was Dashi ist – die Bouillon, die oft als «Rückgrat der japanischen Küche» bezeichnet wird? Oder werde ich dem Gericht auch dann gerecht, wenn ich es einfach esse?

Nicht umsonst wurde die japanische Küche, «Washoku» genannt, im Dezember 2013 ins immaterielle Weltkulturerbe der Unesco aufgenommen – diese Ehre gebührt, was die Nationalküchen angeht, ansonsten nur der französischen. Renommierter Küchenchefs sind sich weltweit einig, dass man bei den Kollegen in Japan besonders viel Inspiration und Genuss erwarten darf. Sie loben die Einfachheit, die bei den japanischen Zubereitungen im Vordergrund steht. Und sind beeindruckt von der Wertschätzung, die den Produkten entgegengebracht wird. Dass Washoku auch gesund ist und die Japaner wohl nicht zuletzt deswegen überdurchschnittlich lange leben, spricht zudem für die asiatische Kochtradition.

Schon kommt das grosse Aber: Verstehen wir Europäer, von den Japanern früher hämisch als «Ginjin», also Langnasen, bezeichnet, die japanische Küche überhaupt? Wenn es nur schon Jahre braucht, bis man vermeintlich banales Sushi fachgerecht zubereiten kann?

Dass die japanischen Behörden auch im Ausland für Washoku-Köche ein System der Meisterränge einführen wollen, macht die Sache nicht besser. Es hebt lediglich die Hemmschwelle gegenüber der Kochtradition Japans, wie dies jahrelang auch bei der französischen Küche der Fall war. Viele Geniesser trauten sich vor 20, 30 Jahren erst gar nicht, einen entsprechenden Gourmetempel aufzusuchen, weil sie Angst davor hatten, sie könnten den unpassenden Wein bestellen oder «Coquilles Saint Jacques» falsch aussprechen. Gott sei Dank ist die Haute Cuisine inzwischen darüber hinweg.

«Vielleicht sollten wir nicht zu viel überlegen, wenn wir japanisch essen»,

findet Sven Wassmer, Sternekoch im Restaurant Silver in Vals. Er kocht zwar nicht japanisch, kann der Kochtradition aber einiges abgewinnen: «Es geht doch darum, die Hingabe des Kochs beim Genuss zu spüren. Und dafür braucht es kein Wissen, sondern Offenheit.» Wassmer hat 2012 in London mit verschiedenen asiatischen Köchen zusammengearbeitet und dort auch oft japanische Spezialitätenlokale besucht. An der Nationalküche Japans lobt er zuerst das, was «Shun» genannt wird. Also der richtige Zeitpunkt, wann ein Produkt am besten schmeckt. Shun kann, je nach Zutat, mehrere Wochen dauern oder auch nur ein paar Stunden oder Tage – Saisonalität also, nur viel konsequenter.

Der Koch in Japan sei nicht nur ein Meister am Herd, sondern eben auch ein sachverständiger Einkäufer, meint Wassmer weiter. «Auch bei uns macht solcher Respekt vor den Lebensmitteln ja durchaus Sinn.» Ein Fisch schmecke in den ersten Stunden nach seinem Tod, also noch bevor die Totenstarre eingesetzt hat, anders als danach. «Früher gab es vielerorts ein Fischbecken im Restaurant – eigentlich keine schlechte Idee.»

Der kleine grosse Unterschied

Markus Baumgartner vom japanischen Delikatesshandel Shinwazen findet, dass es schon zuträglich sei, ein wenig Vorwissen ins japanische Restaurant mitzubringen. Doch gibt er zu: Hätte man ein Sushi aus einem westlichen Take-away vor sich und daneben eines von einem japanischen Meister, der Jahre damit zugebracht hat zu lernen, wie man den Reis wäscht, wie lange man ihn kocht und kalt werden lässt, wie man ihn säuert, wie dick der Fisch geschnitten sein muss und so weiter – auch ein kompletter Laie würde den Unterschied zwischen diesen beiden Häppchen schmecken.

Und um diese japanische Küchenphilosophie umzusetzen, fügt Sven Wassmer an, müsse man gar nicht unbedingt mit asiatischen Zutaten wie Okra oder Algen kochen. Der Koch des Gourmetlokals im Hotel 7132 erzählt von einem Taschenkrebs mit Dashi, den er letztes Jahr auf dem Menü hatte. Er habe den Krebs gekocht und ausgelöst, die Karkassen angeröstet und mit dem Seetang namens Kombu und hiesigem Quellwasser ein Dashi davon angesetzt. Die bei-

den Komponenten ergänzte er mit schwarzem, fermentiertem Knoblauchpüree und Schildampferblättchen. Das Japanische daran? Die Schlichtheit.

«Wir Westler sind es eigentlich gewohnt, mit Gewürzen den Grundgeschmack und andere Eigenschaften eines Produktes zu übertönen», erklärt Markus Baumgartner. Zu Saurem gesellen wir Süßes, zu weichen Komponenten knusprige, zu heissen Speisen kommen in der gehobenen Gastronomie oft kalte Elemente. Der Japaner dagegen lasse ein Produkt möglichst unverändert, er versuche das Aroma höchstens mit «Umami», der fünften Geschmacksqualität, zu untermalen, sagt Baumgartner. Und wieder landet man beim eingangs erwähnten Seidentofu, der in einem japanischen Restaurant, anders als in einem europäischen Gourmetlokal, eben gerade nicht mit knusprigen Zutaten ergänzt wird. Es ist verständlich, dass bei solch reduzierter Zubereitung nur allerbeste Lebensmittel infrage kommen.

Damit dürfte auch klar sein, weshalb wir «Ginjins» manche Gerichte aus der japanischen Küche als eher fad empfinden. Weil wir es verlernt haben, auf die feinen Nuancen zu achten. Wie oft kommt es vor, dass wir eine asiatische Speise mit Sojasauce überwürzen? Wer hat noch nie ordentlich viel Wasabi in seine Sojasauce gegeben, damit sich das typisch beissende Gefühl in Rachen und Nase breitmacht? Dabei hätten wir vielleicht besser darauf geachtet, wie unterschiedlich doch roher Lachs und roher Thunfisch aromatisch sind.

Der japanische Koch ist nicht nur ein Meister am Herd, sondern auch ein sachverständiger Einkäufer.

Und wenn gerade von Sushi die Rede ist: Noch nie war der Europäer gegenüber der japanischen Küche so aufgeschlossen wie heute. Bei Migros und Coop hat japanisches Fast Food Einzug gehalten. Und Lokale, in denen Ramen und Tempura angeboten werden, schiessen wie Pilze aus dem Boden. Sogar Pop-ups mit japanischen Spezialitäten sind

inzwischen Teil des Stadtbilds Zürichs: Vor kurzem war ich im Mitsu an der Zweierstrasse. Und auch dort gab es Seidentofu. Er wurde à la minute am Tisch zubereitet. In ein kleines Kochgefäss kam Sojamilch, welche die Servicefrau auf einem Rechaud gerinnen liess und die in zehn Minuten fest wurde. Gewürzt habe ich das Ganze mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln und - viel - rosa Himalajasalz. Hätte ich nicht auch hier der Konsistenz und dem Aroma der Zubereitung mehr Beachtung schenken sollen? Statt zu salzen?

Bier und Schnitzel eingebürgert

In den Internetrezensionen des Lokals wird solches nicht diskutiert. Die Debatte dreht sich darum, wie authentisch das temporäre Restaurant überhaupt sei. Doch die Frage muss erlaubt sein: Ist Authentizität von Bedeutung in einem Pop-up an einer viel befahrenen Zürcher Quartierstrasse? Wo die Zwiebeln eh vom Schweizer Produzenten kommen? Grad die Japaner sind, was ihre Küche angeht, gar nicht so orthodox: In den letzten 150 Jahren hat man diverse westliche Zubereitungen wie paniertes Schnitzel oder auch Bier in die eigene Küche integriert. Und auch «japanische» Wasabiglance oder Spaghetti mit Dorschrogen sind jüngeren Datums, wovon das Buch «Washoku - Japanisch kochen zu Hause» von Kimiko Barber berichtet (Hädecke-Verlag, circa 37 Fr.).

Schon klar: Ganz werden wir die Küche Japans nie verstehen können. Mir kommt der Film «Jiro Dreams of Sushi» von 2011 in den Sinn, in dem ein japanischer Sushimeister seinen zwei Söhnen je eine Küche vererben will. Die beiden Einrichtungen sind eigentlich identisch, jedoch spiegelverkehrt angeordnet – weil einer der beiden Jungspunde eben Linkshänder ist. Tja, da kommt eine Langnase tatsächlich nicht mit.

Und doch behält auch Sven Wassmer Recht: Es lohnt sich für uns Westler tatsächlich, sich mit der japanischen Küche zu befassen – und sie auf unsere Produkte anzuwenden. Am Abend nach meinen Mittagessen im Restaurant Hasenberg habe ich zu Hause Salzkartoffeln zubereitet und sie mit Bedacht auf den Punkt gegart. Gewürzt habe ich nur mit etwas Salz – und jetzt weiss ich endlich, wie Kartoffeln schmecken.

Leser fragen

Was ist eigentlich Coupierwein?

Ein älterer Bekannter hat mir erzählt, sein Grossvater habe noch Coupierwein getrunken. Er konnte mir aber nicht sagen, was damit gemeint ist. Irgendetwas Gepantschtes vermutlich?
R. F.

Liebe Frau F., «Irgendetwas Gepantschtes vermutlich» kommt der Sache nahe, aber der negative Beiklang muss nicht zwingend mit-schwingen. Panschen bedeutet laut Duden, «ein (alkoholisches) Getränk verdünnen, verlängern, verschneiden» – aber auch «verfälschen». Verlängert man Wein mit Wasser, bedeutet das nicht eine wundersame Vermehrung biblischer Dimension, sondern schlichtes Strecken. Meine Tante hat ihren Wein mit Mineralwasser gepantscht (oder hat sie ihr Wasser mit ein paar Tropfen Wein gewürzt?), aber sie hat sich nicht selber übers Ohr hauen, sondern vor einem Räuschlein bewahren wollen. Wasser im Wein ist altvertraut: «Im antiken Griechenland beispielsweise wäre es niemandem eingefallen, unverdünnten Wein zu trinken», steht im Oxford-Weinlexikon. Die honigsüßen Weine waren oft zu schwer. Grundsätzlich gilt: Verdünnen «wird erst dann ungesetzlich, wenn es in betrügerischer Absicht geschieht, um den Käufer zu täuschen oder den Steuereinnahmer hinters Licht zu führen.»

Coupiere kommt von Coupage (Verschnitt) – darunter versteht man das Arrangieren von Geschmack. Spitzenchampagner und -bordeaux sind die Krönungen der verschnittenen Weine, nur drückt man es, passend zur Wertschätzung, vornehmer aus: Assemblage statt Coupage, Komponieren statt Kombinieren. Verschiedene Rebsorten und Jahrgänge, unterschiedliche Weinberge, daraus lässt sich Stil entwickeln – oder, gibt man Schnaps zum Wein, auch noch die Haltbarkeit verbessern, wie das Beispiel der Portweine zeigt.

Am andern Ende des Spektrums verschneidet man magere Weine mit fetten, hellroten mit dunkelroten, Letztere werden Färberweine genannt. Konkret: Mit Algerier liessen sich anämische Franzosen dopen; aus Apulien wurde Primitivo und Negroamaro nach Norden transportiert, um bleiche Säfte aufzupeppen. Im 18. Jahrhundert donnerten Weinhändler sogar im Bordelais feine heimische Weine mit Muskelprotzen aus Spanien oder dem Rhonetal auf. Sodass der englische Essayist Joseph Addison 1709 über «jene Bruderschaft von chemischen Operateuren» spotten konnte, «die Bordeaux aus einer Schlehe quetschen und Champagner aus einem Apfel ziehen».

Paul Imhof

Der TA-Experte beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasten, zu Küchen und Kellern.



Senden Sie uns Ihre Fragen an gesellschaft@tagesanzeiger.ch

Das zielt Richtung Coupierwein, wie er in der Schweiz gebräuchlich war. In einer Annonce in der «Freiburger Zeitung» wurden 1896 «Reelle Naturweine» angeboten: «Span. Tischwein 100 Ltr. Fr. 29; Coupierwein, extra stark 100 Ltr. Fr. 32; Span. Weisswein 100 Ltr. Fr. 32, bei J. Winiger, Boswyl, (Aarg.).»

Weisswein aus Spanien spielte in einem Bundesgerichtsurteil von 1900 eine Rolle. Ein Weinhändler aus Zug klagte gegen seinen Lieferanten in der Provinz Alicante, weil er schlechten Wein erhalten habe. Sogar der Kantonschemiker war involviert, der festgestellt hatte, dass «der gelieferte Wein wegen übermässigen Gehalts an freier schwefeliger Säure als «Genusswein» gesundheitsschädigend sei». Die Spanier machten geltend, «dass es sich um sogenannten Coupierwein» handelte, «um Wein, der zum Verschnitt mit anderem bestimmt gewesen sei». Das Gericht entschied zugunsten des Zuger Händlers.

Eine Erweiterung des Repertoires war die Verheiratung von schwerem Wein aus Spanien mit Apfel- und Birnenmost. Da steckt neben Bauernschlauheit gar ein Hauch von Glamour drin, von Kir Royal. Doch kein Barkeeper würde rustikalen Coupierwein zur Hand nehmen. Ein Cocktail ist er trotzdem, halt mit bukolischem Flair.