

Allgemeine Zeitung

MAINZ

Perfektion und Kunst mit Reis und rohem Fisch

25.03.2010 - MAINZ

Von Michael Bonewitz

RESTAURANTTEST "Bellpepper" holt ein Stück Japan nach Mainz / Sushi-Meister Kazuo Okazaki geht bei der Qualität keine Kompromisse ein

Roher Fisch auf leicht gesäuertem Reis, auch Sushi genannt, ist für Liebhaber der japanischen Küche ein nahezu himmlischer Genuss. Während manch einer beim Gedanken an rohen Fisch verstört den Kopf schüttelt, verzeichnen Sushi-Bars immer größeren Zulauf. Allerdings sind japanische Sushi-Meister dort nur selten zu finden. In den gängigen Sushi-Bars stehen meist Vietnamesen in der Küche, die kurioserweise im eigenen Land niemals rohen Fisch verspeisen würden. Das Restaurant "Bellpepper" im Hotel Hyatt Regency am Fort Malakoff hat seit 1. Februar den wahrscheinlich ersten und einzigen japanischen Sushi-Meister der Gutenbergstadt fest eingestellt: Kazuo Okazaki.

Das Ambiente

Wann immer man das Hyatt betritt, weht einem ein Hauch Weltstadt entgegen. Die opulente Glasfassade, geputzter Edelstahl, bombastisch hohe Räume, geschäftige Manager, wer`s modern mag, der fühlt sich auf Anhieb wohl. Eingebettet in die mondäne Lobby lockt das Restaurant "Bellpepper", das mit seiner offenen Showküche genauso gut in New York, Rio oder Tokio stehen könnte.

Der Sushi-Meister

Kazuo Okazaki wurde auf Hokkaido geboren, der zweitgrößten Insel Japans, in der Nähe von Sapporo. Seine Ausbildung zum Koch und Sushi-Meister absolvierte er in Tokio und Yokohama. 1993 ging er nach Deutschland und wirkte zuletzt als zweiter Sushi-Chef im Frankfurter Hotel Maritim. Bei seiner Bewerbung im "Bellpepper" hat er Küchenchef Gerd Müller mit einem zertifizierten Schreiben verblüfft, das ihm attestierte: Kazuo Okazaki war in seinem Arbeitsleben noch nie krank gemeldet.

Die Ausbildung

In Japan dauert die Ausbildung zum Sushi-Meister je nach Region zwischen fünf und 15 Jahren. Kazuo lernte in den ersten zwei Lehrjahren ausschließlich wie man Reis kocht. Erst danach wurde er sukzessive in die Geheimnisse der Fischfiletierung eingeweiht. Zwei weitere Jahre benötigte er, bis er die komplette Kunst der Sushi-Zubereitung in Perfektion beherrschte. Seine oberste Maxime: Bei Sushi darf man in puncto Qualität keine Kompromisse eingehen.

Das Umfeld

Seit Kazuo Okazaki im "Bellpepper" seine Messer schwingt, wird Sushi ausschließlich vom japanischen Meister frisch "a la minute" zubereitet und dank der offenen Showküche kann ihm jeder Gast bei seiner Handwerkskunst zusehen. Neben Sushi finden Japan-Liebhaber auch



Sushi-Meister Kazuo Okazaki mit Chefkoch Gerd Müller präsentieren Sushi vom Feinsten. Sascha Kopp

hausgemachte Miso-Suppe (5 Euro), Tempura-Variationen (in Erdnussöl frittiert), wahlweise mit Fisch (19 Euro) oder Gemüse (9 Euro).

Dazu entweder Sake (Reiswein, zwischen 6 und 9 Euro), das japanische "Kirin Ichiban"-Bier (5 Euro) oder ganz alkoholfrei "Grüner Tee".

Die Vorbereitung

Der Reis (Nishiki in Premium-Qualität) wird zunächst mehrfach gewaschen, gekocht, mit einem Fächer abgekühlt, gewendet und mit Reissessig, Salz, Zucker und Mirin (süßer Reiswein) gewürzt. Die gesamte Zeremonie beginnt Kazuo um 15 Uhr und sie dauert etwa zwei Stunden.

Neben erstklassigen Fischfilets, Garnelen oder Jakobsmuscheln stehen ihm als Zutaten unter anderem zur Verfügung: Avocado, weißer und schwarzer Sesam, Noriblätter (getrockneter kleingeschnittener Seetang), eingelegter gelber Rettich, eingelegter Kürbis, Lachskaviar, Salatgurken, Shizo (japanische Kresse), Wasabi (japanischer Meerrettich in Form einer grünen Paste), Sojasauce, Fliegenfischrogen und natürlich eingelegter Ingwer.

Die Sushi-Knigge

Die Japaner essen Sushi entweder mit der Hand oder mit Stäbchen. Liegen verschiedene Sushi-Variationen auf dem Teller, beginnt man stets mit Sashimi, das ist das feinste und beste Stück.

Zum Nachwürzen stehen Wasabi (Vorsicht scharf) und Sojasauce zur Verfügung. Achtung: Wasabi wird in Japan nie mit der Sojasauce vermischt, man isst beides stets separat. Dazu probiert man eingelegten Ingwer, der nachweislich eine desinfizierende und antibakterielle Wirkung hat, zudem die Geschmacksnerven neutralisiert. Nach dem Genuss des Sashimi folgt Nigiri-Sushi, hier liegt der rohe Fisch auf einer kleinen Reisportion. Den Fisch darf man in die Sojasauce tunken, aber niemals den Reis. Übrigens: Maki-Sushi oder Spezialrollen werden weder mit Wasabi noch mit Sojasauce nachgewürzt.

Das Fazit

So authentisch wie im "Bellpepper" hat man in Mainz noch keine Sushi-Zubereitung erlebt. Einzelne Sushis kosten zwischen 4 und 9 Euro, die große Kombination "Sushi Deluxe" mit einer reichhaltigen Auswahl aller Zubereitungsarten liegt bei 29 Euro. Küchendirektor Gerd Müller hat im Hyatt mit der Anstellung eines Sushi-Meisters einen außergewöhnlichen Akzent gesetzt. Jeder Fisch wird für das Sushi nur am Anliefertag verwendet. Übrigens: Gerne kreiert Kazuo auch individuelle Sushi-Portionen. Alternativ steht die klassische Speisekarte des "Bellpeppers" zur Verfügung. Nicht zu vergessen, die mehrfach ausgezeichnete Weinkarte, die aus über 300 Positionen regionaler, nationaler und internationaler Weine besteht.