

Die bunte Welt des Sushis

Auf dem EUREF-Campus in Schöneberg sind derzeit rund 1.300 Menschen beschäftigt. In diesem und im nächsten Jahr kommen nach Fertigstellung zweier neuer Gebäude nochmals rund 800 dazu. Aber eine Betriebs-Kantine gibt es auf dem Areal nicht. Zum Glück. Statt Einheitsessen hält man es hier mit individuellen Geschmacksrichtungen. Das Café-Restaurant im Wasserturm mit klassischer Küche, dann Pinos Schmiede mit Salaten, Pizza und Pasta, und seit März 2014 das bamboo bay mit asiatischen Köstlichkeiten, allen voran eine bunte Palette von Sushi-Spezialitäten. Alle drei Lokalitäten sind in der Mittagszeit voll ausgelastet. Wichtiger Hinweis: sie können von jedem Interessenten besucht werden, sie sind frei zugänglich und haben in der Regel zwischen 11 und 16 Uhr geöffnet.



Ich möchte Ihnen Huu Phap Tran (Foto links), der gemeinsam mit seinem guten Freund Lu Khang Truc Kieu Geschäftsführer des bamboo bay ist, und seinen Sushi-Meister Man Trinh Cao (Foto rechts) vorstellen. Rund 50 Sushi-Variationen können angeboten werden, alles Handarbeit, liebevoll und geschickt zusammengefügt. Es gibt Menüs, aber auch die Möglichkeit, sich selbst seinen farnefrohen Teller zusammenzustellen. Schnitzel- und Pizza-Liebhaber wie der Autor dieses Beitrags, trauen sich nur zögerlich an Sushi ran. Einem Geschäftsfreund verdanke ich es schließlich, dass ich es dann doch gewagt und das Deluxe-Menü im bamboo bay bestellt habe. Und wie das so ist, inzwischen bin ich häufiger Gast hier und genieße die kleinen Leckereien, von denen man sehr gut satt werden kann.

Sushi zuzubereiten ist eine Kunst, die man nicht von einem Tag auf den anderen lernen kann. Vier Jahre war Man Trinh Cao bei seinem Meister in der Ausbildung. Das erste Jahr war wohl das eintönigste, denn da war er fast ausschließlich mit Reiskochen und Gemüseschneiden beschäftigt. Aber auch das hört sich einfacher an als es ist. Der Sushi-Reis ist speziell, er muss gute Klebeeigenschaften besitzen.



Die bekannteste Sushi-Form ist Hosomaki, zu Deutsch "dünne Rolle". Die aus einem halben Nori-Blatt hergestellten Reisrollen werden mit Fisch oder Gemüse gefüllt. Die fertige Rolle wird in sechs gleich große Stücke geschnitten. Das allein muss man schon hinkriegen. Wer meint, alle Sushi-Arten schmecken gleich, sollte sich erst einmal die Zunge putzen, denn die Geschmacksunterschiede sind erheblich. Es kommt immer auf die individuelle Zubereitung an.



In seiner Ausbildungszeit hat Man Trinh Cao auch zu Hause geübt und Reis gekocht. Sushi-Koch ist eine Berufung, kein üblicher Küchenjob. Seit sieben Jahren ist er nun bereits tätig, aber sein Meister spielt immer noch eine große Rolle für ihn. Während in größeren Sushi-Restaurants, die bis in den Abend geöffnet haben, mehrere Leute beschäftigt sind, und einige vor allem die vorbereitenden Arbeiten erledigen, macht Man Trinh Cao von A bis Z alles alleine in der Küche des bamboo bay.



Ein besonderes Geschick benötigt man beim Lachscheiden. Da kommt es darauf an, das Filet so zu schneiden, dass der Kunde beim Verzehr die Fasern richtig durchbeißen kann. Beim falschen Schnitt bleiben Reste zwischen den Zähnen hängen, was nicht wirklich angenehm ist. Verschneiden darf man angesichts des hochpreisigen Lachs so und so kein Stück.

Man Trinh Cao und sein Chef Huu Phap Tran kommen beide aus Vietnam. Man Trinh Cao erreichte 1989 als „Gastarbeiter“ die DDR kurz vor ihrem Zusammenbruch. Huu Phap Tran hat Medien Informatik studiert und eigentlich nur in einem Sushi-Restaurant

gejobbt. Wie wir sehen, ist er beim Sushi geblieben und heute ein erfolgreicher Geschäftsmann. Sein Geschäftspartner Lu Khang Truc Kieu hat Informatik und Betriebswirtschaft studiert und ist Teilhaber eines erfolgreichen koreanischen Restaurants in Prenzlauer Berg. Das bamboo bay läuft sehr gut und häufig ist um 16 Uhr nicht Feierabend, sondern findet noch eine Abendveranstaltung statt, die er mit seinen Köstlichkeiten bestückt.

Man Trinh Cao entspannt sich nach der Arbeit beim Taichi. Das ist eine chinesische innere Kampfkunst und wird allgemein als die höchste oder ultimative Hand/Faust bzw. Kampfkunst übersetzt, schreibt Wikipedia. Am besten beschreibt man das mit dem bekannten Schattenboxen. Es umfasst zahlreiche Aspekte, wie z.B. die Gesundheit, Meditation und Selbstverteidigung sowie die Möglichkeit zur persönlichen Entfaltung. Und gerade das ist für einen Sushi-Meister besonders wichtig. Die Fähigkeiten des Sushi-Meisters kann man übrigens am besten bei Veranstaltungen als Live-Koch bewundern.

Also: verstehen Sie bitte diesen Beitrag als Hinweis darauf, das bamboo bay auf dem EUREF-Campus zu besuchen, Montag bis Freitag zwischen 11 und 16 Uhr.
Ed Koch

Infos unter: www.bamboobay.berlin.de
Telefon: 78950590
mail@bamboobay.berlin

Und zum Schluss noch etwas über die Geschichte des Sushis aus Wikipedia.

Sushi ist kein ursprünglich japanisches Gericht, sondern hat seinen Ursprung in einer Konservierungsmethode für Süßwasserfisch, die von den Bewohnern entlang des südostasiatischen Flusses Mekong entwickelt wurde. Der ausgenommene und gesäuberte Fisch wurde in gekochtem Reis in Gefäßen eingelegt, in denen er fermentiert wurde. Der durch den Fermentierungsprozess säuerlich gewordene Reis wurde vor dem Verzehr des Fisches weggeworfen. Der so eingelegte Fisch war jedoch bis zu einem Jahr haltbar. Ausgehend vom Mekong-Fluss wurde diese Konservierungsmethode auch in Regionen Chinas populär und breitete sich von da bis nach Japan aus. In China hat sich diese Konservierungsmethode nicht bis heute gehalten. Aber sowohl in Thailand als auch auf Taiwan wird immer noch Fisch gegessen, der mittels dieser Methode haltbar gemacht wurde.

Ein japanisches Regierungsdokument erwähnt Sushi bereits im Jahre 718. Bis gegen Ende des 9. Jahrhunderts war es auch in Japan überwiegend Süßwasserfisch, der in dieser Weise konserviert wurde. Die als Funazushi bezeichnete japanische Spezialität hat sich aus dieser Konservierungsmethode entwickelt. Funazushi ist ein traditionelles Gericht, das in der Präfektur Shiga gegessen wird. Verwendet werden dafür weibliche Karauschen, die im Biwa-See gefangen werden. Der im Reis fermentierte Fisch hat einen sehr intensiven Geruch und schmeckt scharf säuerlich. Der Ursprung des Sushis hat gemeinsame Wurzeln mit Funazushi, da Fisch zunehmend weniger lang im Reis fermentiert wurde und etwa ab dem 14. Jahrhundert bereits zu einem Zeitpunkt verzehrt wurde, bei dem das Fischfleisch noch verhältnismäßig frisch war und auch der Reis noch essbar war. Gegen Ende der Muromachi-Zeit (1336–1573) würzte man den Reis für diese frühen Formen von Sushi zunehmend mit Reissessig. Damit war ein Fermentierungsprozess, der den Reis säuerte, nicht mehr notwendig.

Die heutige Form des Sushis entstand in Edo (dem heutigen Tokio), wo sich etwa ab dem 18. Jahrhundert immer mehr Menschen auch den teureren frischen Meeresfisch leisten konnten, welcher zudem am Hafen mit Reis angeboten wurde. Dieser ist heute als Nigiri-Sushi bekannt. Die Entwicklung zum modernen Sushi war im frühen 20. Jahrhundert abgeschlossen, dennoch experimentieren auch heute noch japanische Köche mit neuen Varianten.

In westlichen Ländern wurde Sushi erst während der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts populär. Die ersten Sushi-Restaurants in westlichen Ländern zielten vornehmlich auf eine im Ausland lebende japanische Kundschaft ab. Nach heutigem Wissensstand eröffnete die erste Sushi-Bar im Jahre 1966 in dem japanischen Restaurant Kawafuku in Little Tokyo, Los Angeles. Die Eröffnung war eine Idee des japanischstämmigen US-Amerikaners Noritoshi Kanai, der für die Mutual Trading Company im Exportgeschäft Japan-USA arbeitete. Noritoshi Kanai konnte einen traditionell ausgebildeten Sushi-Koch überzeugen, sich in Los Angeles niederzulassen und dort diese Bar zu verantworten. Die Beschaffung von geeignetem Fisch für die Sushi-Bereitung stellte sich anfangs als Problem dar. Noritoshi Kanai ließ frische Ware vor allem aus Tokio einfliegen. Zu dieser Zeit war der Transport von Lebensmitteln per Flugzeug auf Grund der hohen Kosten noch sehr außergewöhnlich.