



Der Sushi-Knigge

Rituale und Regeln sind wichtige Bestandteile des japanischen Alltags. Das gilt auch für den Genuss von Sushi. Ob private Einladung oder Geschäftsessen: Mit den folgenden Tipps sind Sie immer auf der sicheren Seite.

Karl Valentin hat mal gesagt: „Kunst ist schön, macht aber viel Arbeit.“ Ähnlich verhält es sich mit dem gemeinsamen Sushi-Essen: Die japanischen Häppchen sind eine Delikatesse, obendrein auch noch gesund und kalorienarm – aber sie stilvoll zu verzehren ist eine echte Kunst. Womit wir wieder bei der Arbeit angelangt wären ...

Reinlichkeit ist Pflicht

Beginnen wir mit der Reinlichkeit: Sie steht hoch im Kurs in Japan. Das bedeutet nicht nur, die Schuhe beim Betreten der Wohnung auszuziehen oder sich vor (!) dem Besteigen der Badewanne gründlich zu waschen, sondern es gilt natürlich auch für die Nahrungsaufnahme.

In traditionellen Restaurants erhalten Gäste deshalb meist vor dem Essen ein Oshibori genanntes heißes, feuchtes Tuch, um Gesicht und Hände zu reinigen. Auch als Europäer sollten Sie es benutzen, wenn Sie nicht unangenehm auffallen wollen – und wer will das schon?

Finger oder Stäbchen?

Kaum sind die Sushi serviert, lauert der zweite Fallstrick: Wie befördert man die Häppchen stilsicher in den Mund? Mit den Fingern? Mit den gefürchteten Stäbchen?

Yasuyo Shimizu, japanische Sushi-Meisterin mit zehnjähriger Ausbildung und bei Accente Services verantwortlich für die Sushi-Küche des Frankfurter Premium Banquet & Partyservice, hat eine gute Nachricht für an Messer und Gabel gewöhnte Gäste: „Sie können natürlich die Stäbchen benutzen, Sie dürfen einiges aber auch ruhig mit den Fingern essen. Vom Nigiri-Sushi, dem mit der Hand geformten „Ballen-Sushi“, sagt man sogar, dass es mit den Fingern gegessen besser schmeckt als von den Hashi genannten Stäbchen. Vom Nigiri-Sushi beißen Sie übrigens nicht ab, sondern stecken es am Stück in den Mund. Vom Futo-Maki hingegen, einem voluminösen Maki-Sushi, dem mit der Matte gerollten „Rollen-Sushi“, können Sie auch abbeißen.“

Wer sich jedoch für die Sashimi-Variante entscheidet, die aus filetiertem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis besteht (und un-

ter Puristen deshalb nicht zum Sushi gezählt wird), kommt an den traditionellen Essbestecken nicht vorbei. Und dabei gilt es einiges zu beachten.

Stäbchen richtig benutzen

Sollte etwa irgendwo auf dem Tisch zufällig noch eine Schale Reis stehen, können Sie damit vieles tun. Ein absolutes No-go jedoch ist, die Stäbchen in den Reis zu stecken. Tun Sie das niemals – senkrecht in den Reis gesteckte Stäbchen gehören entweder auf einen Altar oder aber zum Hotokebashi, dem buddhistischen Beerdigungsritual. Symbolisch wird dem Verstorbenen dabei ein letztes Mahl serviert.

Sollten Sie Ihrem Tischnachbarn etwas von Ihrem Teller zum Kosten anbieten wollen, dann können Sie das gern tun. Achten Sie aber darauf, das Sushi-Stück auf seinem Teller abzulegen. Vermeiden Sie unbedingt, es von Stäbchen zu Stäbchen weiterzureichen – auch dies erinnert Japaner an ihr traditionelles Beerdigungsritual, während dem die Verwandten des eingäscherten Verstorbenen mit den Stäbchen seine Knochen anderen Angehörigen überreichen. Sie sollten außerdem darauf achten, Ihre Stäbchen umzudrehen, bevor Sie das Stück weitergeben, damit Sie es nicht mit den von Ihnen bereits benutzten Enden berühren.

Ansonsten gilt für den Umgang mit Stäbchen, was in westlichen Kulturkreisen für den Umgang mit Messer und Gabel gilt: Benutzen Sie die Stäbchen nicht, um Schalen oder Teller zu sich heranzuziehen, zeigen Sie damit nicht auf Ihre Tischnachbarn,

fuhrwerken Sie mit den Hashi nicht in der Gegend herum. Und wenn Sie die Stäbchen aus der Hand legen möchten, dann nutzen Sie die dafür vorgesehenen Hashi Oki, kleine Bänkchen aus Glas oder Keramik, und legen Sie die Spitzen der Stäbchen dort ab.

Zutaten richtig verwenden

Zu einem Sushi gehören in der Regel Wasabi, eine sehr scharfe Paste aus grünem Meerrettich, eingelegter Ingwer, Gari genannt, und natürlich Shoyu, Sojasoße. In einer Extra-Schale wird meist etwas Sojasoße mit Wasabi vermischt. In diese Mischung tunken Sie Ihr Sushi, bevor Sie es verzehren. Übrigens: Zwischen den einzelnen Sushi-Häppchen essen Kenner immer etwas Gari, um den Geschmack des zuvor Gegessenen zu neutralisieren.

Beim Tunken sollten Sie darauf achten, immer nur das Neta, also den Belag, in die Soße zu stippen, nie den Reis. Er kann dabei auseinanderfallen, vor allem aber saugt er sich zu schnell mit Soße voll und erschlägt den eher dezenten Fischgeschmack. Keine Regel ohne Ausnahme, weiß allerdings Yasuyo Shimizu: „In Sushi-Bars der Oberklasse würzt der Sushi-Meister die einzelnen Stücke manchmal schon in der Küche persönlich mit einer Nikiri genannten Mischung aus Sojasoße, Sake und Mirin, einer japanischen Würze. In diesem Fall verzichten Sie bitte auf das eigenhändige Nachwürzen. Denn der jahrelang ausgebildete Sushi-Meister könnte das unter Umständen als Beleidigung auffassen.“

Original Sushi-Küche

Klare Regeln gelten nicht nur für Genuss und Verzehr von Sushi, sondern auch bei der Herstellung der japanischen Köstlichkeiten in der exzellent und mit original japanischem Sushi-Equipment ausgestatteten Küche von Accente Services. Yasuyo Shimizu achtet peinlich genau darauf, dass Hygiene und Frische der Produkte ihren hohen Anforderungen hundertprozentig entsprechen. Die Kunden wissen soviel Engagement offensichtlich zu würdigen: Mehr als 251.000 Stück Sushi haben Yasuyo Shimizu und ihr Team im vergangenen Jahr zubereitet.

