

TAFELSPITZEN YAKINIKU, STUTTGART-MITTE

Grillen auf Japanisch

Auf dem Stuttgarter Schlossplatz ist Ihnen schon mal eine japanische Reisegruppe begegnet? Und Ihnen wurde freundlich eine Digitalkamera in die Hand gedrückt, um ein Erinnerungsfoto von dem Postkartenmotiv zu knipsen? Ein Klischee, das manchmal doch zutrifft. Im Restaurant Yakiniku im Heusteigviertel verkehrt sich das Klischee zuweilen ins Gegenteil, dann muss eine junge Frau – nicht nur des Kimonos wegen unverkennbar japanischer Herkunft – einheimische Schwaben mit der Kamera bei etwas nicht Alltäglichem ablichten. Die Frau heißt Izumi Jonientz. Vor etwa einem Jahr hat sie den Entschluss gefasst, in Stuttgart japanische Küche abseits des Sushi-Einerleis zu etablieren.

Seit November hat das Yakiniku geöffnet, der Name ist dabei Programm und bezeichnet die japanische Art des Barbecue. Gebrillt wird nicht im Freien, sondern im geschlossenen Raum direkt am Tisch. Dazu ist in der Mitte der Fläche ein Rost eingelassen, darunter sorgt eine Gasflamme für die nötige Hitze. Damit im Gastraum nicht ständig Grill-Geruch wabert, ist in jedem Gerät ein Dunstabzug integriert.

Der Gastraum ist heimelig, dunkle Möblierung in geraden Formen und weiße Wände dominieren, hier und da findet sich eine Topfpflanze – kein unnötiger Schnickschnack soll vom Mahl ablenken. Hohe Lehnen sorgen für intime Atmosphäre am Tisch. „Die Japaner mögen beim Essen nicht von Blicken am Nebentisch gestört werden“, sagt Ehemann Michael Jonientz.

Umso mehr ist es in Japan Sitte, mit den eigenen Tischgenossen zu teilen. Dazu legt jeder kleine Happen von Schwein, Rind über Entenbrust bis hin zu Meeresfrüchten, auch Tofu, dazu alle Arten von Gemüse auf den Rost. Als Beilage wird immer Reis gereicht. Gäste sollten Zeit ins Yakiniku mitbringen. Drei Stunden und länger zu tafeln, ist dort normal. Ein komplettes Menü (zwi-



Wenig Deko, gemütliche und h...
sphäre: Das Yakiniku spart mit Japan.
Foto: Fran

schen 35 und 59 Euro pro Person) ist in der Regel eingerahmt von Suppe, scharfem Chilirohkostsalat – Kimuchiae genannt –, gemischtem Salat und Dessert. Ausgefallenes hält die jeweilige Tageskarte parat.

Auszusetzen gibt es beim Testbesuch nichts: Sowohl das Menü Yasai (35 Euro) wie auch das Menü Fujisan (45 Euro) ist reichlich bemessen, die Zutaten von bester Qualität; auch das Rindfleisch, das beim Grillen nicht selten trocken wird, bleibt hier im gegarten Zustand saftig. Als besonderer Genuss entpuppt sich der Räuchertofu. Wer möchte, bestellt statt den hiesigen Getränkestandards japanisches Bier (jeweils 3,50 Euro) und zum Abschluss einen Reiswein, das Sake genannte Nationalgetränk Japans, im Zedernholzbecher (2,50 bis 3,50 Euro pro 0,04 Liter).

Das Ganze macht viel Spaß, hat etwas von Fondue oder Raclette in einer exotischen Variante. Empfohlen sei das Yakiniku all jenen, die mit der sonst bei uns gebotenen asiatischen Küche nichts anzufangen wissen. Wir jedenfalls kommen wieder, sayonara.
Michael Deufel

- Küche** ●●●●○
Exotisches Barbecue
 - Atmosphäre** ●●●●○
Heimelig und unaufgeregt
 - Preis/Leistung** ●●●●○
Japanische Qualität
- erstklassig ●●●●○ überdurchschnittlich
●●●●○ gut ●●●●○ passabel ●●●●○ enttäuschend

INFOS

- **Adresse:** Yakiniku, Weißenburgstraße 4a, Telefon 07 11 / 66 48 92 66, www.japanesebbg.de, wieder geöffnet ab 16. Januar.
- **Öffnungszeiten:** Mittwoch bis Sonntag von 17 bis 23 Uhr.
- **Extras:** Japanische High-Tech-Toiletten etwa mit beheizbarer Sitzbrille.
- **Anfahrt:** Mit den Stadtbahnlinien U 1 und 14 bis zur Haltestelle Österreichischer Platz, dann zu Fuß der Beschilderung Weißenburgstraße folgend knapp fünf Minuten. Ferner halten hier die Buslinien 44 und 92 sowie die Nachtbuslinien N 1 und N 11. Parkplätze sind knapp.



www.stuttgarter-nachrichten.de
tafelspitzen