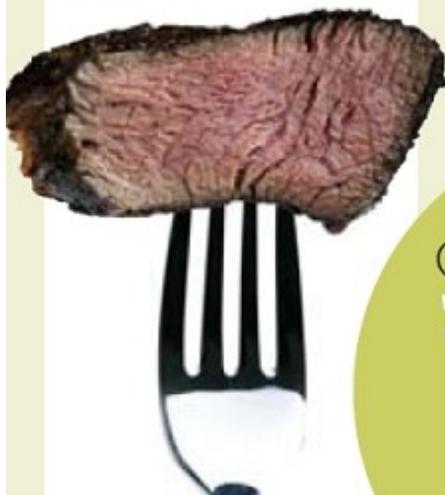




FLEISCH IN JAPAN

Das berühmte japanische Rindfleisch wie etwa aus Kobe ist heutzutage sogar in Europa ein Begriff. Liebevoll werden die Tiere gehegt und gepflegt: spezielle Ernährung und sogar Massagen der Tiere sorgen für die typische Marmorierung. Am Ende steht ein Stück Fleisch, das zwar butterweich auf der Zunge zergeht, nach europäischen Maßstäben jedoch nahezu unbezahlbar ist. Doch Fleisch war nicht immer eine Delikatesse in Japan. Bis 1871 war Fleisch zu essen sogar offiziell verboten. Erst 1871 wurde das Verbot gelockert, um das Land der westlichen Kultur weiter zu öffnen. Der damalige japanische Kaiser Meiji wurde sogar Teil einer landesweiten Kampagne und verzehrte 1873 öffentlich ein Stück Fleisch, um die Vorbehalte der Bevölkerung zu zerstreuen.



RESTAURANT-TIPP: Stuttgart grillt japanisch

Wer ein echtes japanisches Barbecue erleben möchte, ohne selbst den Grill anzuwerfen, ist in Stuttgart an der richtigen Adresse: Dort grillt Izumi Jonientz in ihrem Restaurant „Yakiniku“ kulinarische Spezialitäten auf fernöstliche Art. Jeder Tisch hat einen integrierten Grill, auf dem die Gäste die Speisen selbst zubereiten und frisch vom Grill verzehren. „Die Gäste bekommen Grillzangen, mit denen sie das Fleisch nach eigenem Gusto grillen dürfen“, erklärt Michael Jonientz, Inhaber des Yakiniku. Sogar das edle Kobe-Rind kann geordert werden. Der größte Unterschied zwischen japanischer und deutscher Tradition ist, dass es eine Grillkultur unter freiem Himmel nicht gibt. „Wahrscheinlich liegt es am Platzmangel. Da in Japan meist nur Indoor gegrillt wird, herrscht jedoch das ganze Jahr über Grillsaison“, erklärt der Experte.

Am besten plant man das Grillvergnügen mit einem großen Freundeskreis: dann kann nach Lust und Laune probiert, gedippt, geteilt und genossen werden.



Restaurant YAKINIKU

Inh. Izumi Jonientz
Weißenburgstr. 4a
70180 Stuttgart
Tel.: 0711/ 66 48 92 66
www.japanese-bbq.de
Öffnungszeiten:
Mi - So 17.00 bis 23.00 Uhr

Online-Tipp

Rund 5.000 Grillrezepte aus aller Welt präsentiert: www.grillsportverein.de
Interessante Hintergrundinformationen hat www.1a-grillrezepte.de gesammelt.
Und auch www.chefkoch.de ist eine gute Adresse für alles vom Grill.