

## Gastro

## Begegnung der Kulturen

## Yakiniku

Geschäftsführerin:  
Izumi JonientzWeißenburgstr. 4a  
S-Mitte

Tel. 66 48 92 66

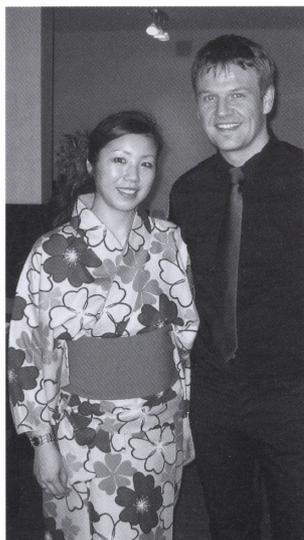
Öffnungszeiten:  
Mi-Sa  
17-23 Uhr  
www.japanese-  
bbq.deMenüs von  
35-55 Euro  
Getränke von  
2,30-10 EuroFoto: Izumi und  
Michael Jonientz

## Japanische Grillkultur trifft schwäbische Speisenfolge

„Pur“ und „ästhetisch“ sind Begriffe, die einem in den Sinn kommen, wenn man das Yakiniku betritt. Orchideen und dunkles Holz, stilvolles Design ohne Schnickschnack, und Sitzcken, die durch Holzwände zu kleinen Separees werden.

„In Japan sind die Gäste gern für sich“, erklärt Michael Jonientz. „Die Bedienung ruft man per Schalter.“ Tatsächlich: Service-Schalter an den Tischen! Und auch sonst wird hier japanische Esskultur zelebriert. Yakiniku heißt „Grillfleisch“. In Japan gehören solche Restaurants zum Straßenbild. Hierzulande ist das Stuttgarter Yakiniku, das im November 2008 eröffnet wurde, bisher das einzige seiner Art. Am Herd steht die Ernährungswissenschaftlerin und Menü-Designerin Nozomi Maehara, die Schwester der Inhaberin Izumi Jonientz.

**Fleisch und Gemüse berei-**



ten die Gäste selbst an den Grillstationen am Tisch zu. „Die Tische sind Sonderanfertigungen aus Japan“, erklärt Michael Jonientz. Zugeständnisse an die europäische Esskultur gibt es trotzdem: „In Japan kommt das Essen ohne die Abfolge von Vor-, Haupt- und Nachspeise auf den Tisch“, erklärt Izumi Jonientz. „Hier halten wir aber eine Reihenfolge ein.“ Asien trifft Europa, ein Prinzip, das auch für Ehepaar Jonientz gilt. Kennengelernt haben sich der Ingenieur für Kälte- und Klimatechnik aus Paderborn und die Gastronomin, die aus der Nähe von Tokio stammt, im Jahr 2002 in Australien. Geheiratet wurde 2007, einmal im Kimono in Japan und einmal im Hochzeitskleid in Deutschland.

„Damit das Erlebnis des Yakiniku gewahrt bleibt, bieten wir nur komplette Menüs an, deren Bestandteile perfekt komponiert sind“, sagt Michael Jonientz. Zum Beispiel das Menü *Hana-Blüte*: Hier wird der Gast mit einer Suppe mit Seidentofu ver-

wöhnt, mit Oinarisan (Reisbälle im Tofu-Mantel), Kaviar auf Ei und Salaten, deren Geschmack von süß zu scharf changiert. Fleisch und Gemüse werden in mundgerechten Streifen gereicht. Noch ein Schluck von den Aperitifs – ein aromatischer Osu (Trinkessig) und ein *Sparkling Umeshu* (Sake mit Prosecco) –, dann greifen wir zur Grillzange: feines Hühnerfleisch, Bauchfleisch und Nackenfleisch vom iberischen Schwein brutzeln auf dem Rost. Ein Belüftungssystem, das Michael Jonientz entwickelt hat, sorgt für rauchfreies Klima.

Das Meeresfrüchte-Menü *Kaisen* wartet mit Black-Tiger-Garnelen, Tintenfisch, Surimi und Jakobsmuscheln auf. Alles pur, frisch und köstlich zart! Nachbestellen kann man jederzeit – auch Erlesenes wie Barbarie-Ente und Kobe-Rind. Doch der Service-Schalter kommt nicht zum Einsatz, denn was anfangs nach Häppchen aussieht, stellt sich im Lauf des Erlebnisabends als sättigende Geschmackssinfonie heraus. Auch die Getränkekarte bietet so einiges: Weine aus Frankreich und Chile, aber auch japanische Whiskys und vier Sorten Sake, darunter den *Tamaohikali* aus der gleichnamigen Brauerei in Kyoto, ehemaliger Hoflieferant der Shogun-Familie.

**Freie Wahl** hat man beim Dessert. Wir nehmen das Pflaumenweingelee – und werden mit einer Kostbarkeit überrascht: Im stilvollen Glas auf schwarzem Holz kredenzt, wirken die golden-transparenten Würfel wie eine Edelsteinskulptur.

Nina Blazon