

So gut schmeckt der Stuttgarter Winter: Die heißesten Adressen fürs Selberbrutzeln im Restaurant

Mehr als einfach nur essen

Wer essen geht, will keinen Finger krumm machen. Von wegen! Selbermachen ist angesagt. Ob türkisches Grillen, japanisches High Tech-Brutzeln oder gemütliches Käse Fondue-Dippen: Aktives Essen fördert die Geselligkeit.

panische Art des Grillens allgemein. Im Edel-Japaner hat jeder Tisch eine eingelassene Grillstelle, die mit Gas beheizt wird. Auf den Rost kommen Fleischsorten wie Kobe-Rind und Ente aber auch Meeresfrüchte und Gemüse. Die Yakiniku-Tradition kam nach dem zweiten Weltkrieg von Korea nach Japan. „Die Japaner haben High Tech reingebracht“, sagt Inhaberin Izumi Jonientz.

Essen als Gemeinschaftsding

So werden dank ausgeklügeltem Abluftsystem Rauch und Gerüche direkt abgesaugt. Und auch hier zählt das Gemeinschaftsgefühl. „In Deutschland hat jeder seinen eigenen Teller und zieht ein Schutzschild drum herum“, meint Jonientz. „Hier ist das anders, jeder teilt mit jedem.“ Auf den Tischen stehen unzählige Teller. „Man wird zur Geselligkeit animiert, auch wenn man sich nicht so gut kennt“, so Jonientz. „So hat man gleich etwas, worüber man sich unterhalten kann.“

Gegrillt wird auch in Japan – und im Yakiniku. Yakiniku heißt nicht nur das japanische Restaurant im Stuttgarter Süden, sondern auch die ja-

+ **Yakiniku** Weißenburgstr. 4A, S-Süd, Tel. 0711/66 48 92 66, www.japanese-bbq.de, Mi-Fr 12-14, Mi-So 17-23 Uhr