

Yakiniku im Heusteigviertel

Hier ist jeder sein eigener Grillmeister

Thea Bracht, veröffentlicht am 14.01.2009 in der Stuttgarter Zeitung



Foto: Heiss

Stuttgart - Yakiniku bedeutet "gegrilltes Fleisch" und ist in Japan äußerst populär. Dass ausgerechnet in Stuttgart ein echtes Yakiniku-Restaurant eröffnet wurde, bedurfte einiger Zufälle: Es begann im Februar 2002 mit einer deutsch-japanischen Urlaubsliebe in Australien, aus der eine Fernbeziehung wurde. Dann gab es da die nette Schwiegermutter, die den deutschen Freund ihrer Tochter beim ersten Treffen in ein Yakiniku-Restaurant einlud.

Von Thea Bracht

So entstand nach der Hochzeit im Jahr 2007 die Idee, den Schwaben eine ganz andere Seite der ostasiatischen Küche näherzubringen. Wie praktisch, dass die deutsch-japanische Verbindung auch beruflich perfekt harmoniert. Michael Jonientz ist Ingenieur für Kälte- und Klimatechnik und hat das Lüftungssystem für die Grilltische entwickelt. Seine Schwägerin Nozomi Maehara, Ernährungswissenschaftlerin und Köchin, bereitet die Menüs zu, und Ehefrau Izumi, die eine Gastronomieschule besucht hat, kümmert sich um das Wohl der Gäste.

Essen als Gemeinschaftserlebnis

Die sitzen in gemütlicher Runde in einem der sieben Separees und grillen, bewaffnet mit einer Zange, nach Lust und Laune Fleisch, Gemüse und Meeresfrüchte. Dabei lernen sie viel über die traditionelle japanische Mengenlehre. Die besagt: man nehme lieber kleine Portionen hochwertiger Lebensmittel als Riesenportionen Massenware.

Nach der Misosuppe kommen Schälchen mit Meeressalgen, Eivariationen, Salat, Reis und andere Leckereien auf den Tisch. Statt Coca-Cola steht Fritz-Cola (2,30 Euro) auf der Speisekarte, und die Weinauswahl ist durchaus exklusiv. Welches Häppchen zum Meeresfrüchte-Menü (45 Euro) oder zum Kirschblüten-Menü (59 Euro) gehören, spielt keine Rolle. In Japan ist es üblich, das Essen zu teilen. Während Tintenfisch und Barbarie-Entenbrustfilet auf dem Grillrost brutzeln, probiere ich Oinarisan. Die Reiskügelchen im Tofumantel schmecken leicht süßlich und wollen nicht ganz ins pikante Gesamtmenü passen. Köstlich sind hingegen die Gyoza. Sie erinnern an Maultaschen, enthalten aber schön frisches Gemüse. Im Yakiniku wird nichts mit Gewürzen verfälscht oder geschönt, was

einen eigenen Geschmack hat. Warum auch Black-Tiger-Garnelen, Ibéricoschwein oder Jakobsmuscheln in Marinade ertränken? Und wann hat man schon die Möglichkeit, den reinen Geschmack von Wagyu (Kobe-Rind) zu genießen? Unerschrockene können auch Zunge oder Zwerchfell bestellen.

Als Nachtisch sei der Käsekuchen mit Grünteegeschmack empfohlen. Allerdings hat die Exotik ihren Preis. 35 Euro für ein vegetarisches Menü sind sicher keine Kleinigkeit. Dafür kann man den ganzen Abend in schöner, schnörkelloser Atmosphäre verbringen und jederzeit Reis und Gemüse nachbestellen. Einfach den Serviceknopf drücken, schon steht die Bedienung am Tisch. Deutsche mögen sich darüber wundern. Doch Japaner wollen ungestört essen und sind es gewöhnt, nach dem Kellner zu klingeln. Wo gibt es schon ein so authentisches Stück Japan in Deutschland - Hightechnoiletten mit beheizter Sitzbrille inklusive?

Yakiniku, Weißenburgstraße 4a. Telefon 66489266, www.japanese-bbq.de. Geöffnet Mittwoch bis Sonntag von 17 bis 23 Uhr. Bis einschließlich 16. Januar geschlossen.