

Hoheluft-West

Zipang

Gelungenes Spiel mit Konsistenzen und würzigen Noten

Den Sake im Holzkistchen ordern! Wenn er dann im so genannten Masu aufgefahren wird und man sich beim Hochheben des Reisweins etwas ungeschickt anzustellen droht, interveniert umgehend der freundliche Kellner. Er erklärt detailliert, warum das Kistchen bedrohlich randvoll gefüllt ist (keiner soll ihn für geizig halten) und warum man besser nicht an der Seitenkante, sondern in der Ecke trinkt („Vorsicht Tropfen! Ihr Hemd!“). Schließlich folgt die Erlaubnis, auch den verschütt gegangenen Sake, die Pfütze im Unterteller, auszutrinken. Spätestens jetzt ist man richtig angekommen in diesem Tempel der Freundlichkeit. Und wird weiter verwöhnt. Hier gibt es beste Nouvelle Cuisine auf Japanisch, der Koch treibt

ein raffiniertes Spiel mit unterschiedlichen Konsistenzen und würzigen Noten. Für 37 Euro erhält der Gast ein sechsgängiges Menü mit großer Variationsbreite: Zum Yakitori-Salat (mit Hähnchenspieß) gibt's fruchtig Saures, auf dem Rinder-Carpaccio liegen Streifen französischen Schnittkäses, den salzarmen gebratenen Lachs und Thunfisch begleiten dezenter Schaum und als krasser Gegenakzent kleinste Karottenscheiben, vollgesogen mit Sojasauce. Auch mein Gegenüber wird Wechselbädern ausgesetzt: Neben seiner krossen Entenbrust (18,50 Euro) lauert ein faszinierendes Häufchen Yuzu-Chilli-Paste – die im Mund mehrstufig explodiert. Das lustige Spiel wird beim Dessert vollendet: Der süße Kick steckt da nicht im hausgemachten Grünen-Tee-Eis, sondern in den klebrigen Karamell-Saucen-Schlieren und in der kunstvoll gefertigten, durchsichtigen Zuckerskulptur. UW

Zipang: Eppendorfer Weg 171 (Hoheluft-West), Telefon 43 28 00 32, Mo-Sa 12-14.30, 18-22 Uhr, www.zipang.de



Zipang: Nouvelle Cuisine auf Japanisch