

Angus A. Punto

Myabi

DIE BEIDEN JUNGEN Kellner sprechen perfekt bayerisch, aber ansonsten ist das MIYABI authentischer als es manchem Mitteleuropäer lieb sein könnte. Da in Tokio die Mieten nach Quadratmetern berechnet werden, haben dort die meisten Restaurants das Format eines großzügigen Ankleidezimmers. Sushi-Bars wie das Myabi schrumpfen gar auf das Maß eines kurzen Korridors zusammen. Wer an der Theke keinen Platz findet, stellt sich hinter den Hockern auf, und wer dazwischen Fortbewegung heischt, sollte vorher in einer Tokioter U-Bahn während der Rush-hour trainieren.

Das Myabi mit seinen sechs Tischen und neun Bar-Plätzen hat etwa die Größe einer Stammtisch-Ecke in einem Münchner Bierkeller, dupliziert also schon vom Grundriß her Tokioter Ambiente. Hinzu kommt das Dekor: sparsam und ohne Schnickschnack, viel Schwarz und lauter klare Linien. Wer Erholung vom Chinesen sucht - von Plastik und Troddeln, Drachen-Kitsch und Lampion-Salat -, der sitzt hier schon mal richtig. Und er nimmt mit Freude wahr, daß hinter der gläsernen Sushi-Theke echte Japaner hantieren: schweigend und konzentriert, wenn sie allein sind - oder in lebhafter Unterhaltung, wenn Landsleute den Tresen besetzt halten. Freunde der Einheits-Soße seien aber gewarnt: Die Rechnung wird zwei- bis dreimal so hoch sein wie beim Chinesen um die Ecke.

Vieles an der japanischen Kultur kommt aus China; beim Essen aber hielt die Insel stand. Bei der chinesischen Kost, jedenfalls der landläufigen Export-Version, regiert das Mischprinzip: alles hinein in den Wok, dann rauf auf den Reis. Doch die japanische Küche lebt von strenger Trennung und kunstvoller Koexistenz: hier ein Schälchen mit 'Mixed Pickles', dort eines mit klarer Brühe, der gerade ein Hauch von Fisch anhaftet; hier, auf einem Lacktablett Tempura, dort, in einer Lackschachtel, die Sushi-Rollen, arrangiert nach Farbe und Fisch - dem Auge ein Wohlgefallen.

Überlassen Sie Ihrer Kreditkarte das schlechte Gewissen und bestellen Sie wenigstens einmal das Yamato-(Mega-) Menü für 125 Mark. Dafür gibt es zehn Gänge, was den Stückpreis schon auf handliche 12,50 zusammenstaucht. Die 'Gemischten Vorspeisen' bieten eine Ouvertüre von einiger Themenbreite: japanisches Omelett (leicht süß),

Spinat mit Sesamsoße (leicht würzig und gerade dem Kindheitstraumatisierten Spinat-Hasser ein Pläsir), gebratener Aal in Zwiebeln und Öl (und trotzdem nicht so fettig wie die hiesige Variante), schließlich gepreßtes Krabbenfleisch.

Der zweite Gang ist Sashimi - roher Fisch: Lachs, tiefroter Thunfisch, Steinbutt, alles so weich und zart, daß sich der Mitteleuropäer fragen muß, warum er solche Delikatessen garen muß. Darauf folgt (3) die weniger faszinierende Grillfisch-Variante. Als Zwischengang (4), wieder mild: gedünstetes Gemüse (mit Pilzen und Süßkartoffeln). Fünf ist ein zweiter Zwischengang: ein Eierauflauf mit Mini-Pilzen, dessen Geheimnis etwa so einfach zu knacken ist wie der japanische Code im Zweiten Weltkrieg.

Beschreiben wir ihn also bloß: just jenseits von glibbrig und doch federleicht, scheinbar geschmacklos und doch . . . Sechstens das vertraute Tempura: Scampi, Fisch und Gemüse frittiert. Von dem Fettgebratenen kann man sich mit einer klaren Brühe (7) mit einem ganz zarten Fisch-Geschmack erholen. Eingerahmt wird die Palette von Reis (8), japanischen Mixed Pickles (9) und Früchten (10).

Dazu kommen bei vielen Gerichten Sojasoße, eingelegter Ingwer und grüne Meerrettich-Paste, welche den Dijon-Senf zum Süßmittel degradiert. Derlei Beilagen - von würzig bis ultrascharf - werfen ein interessantes Paradox für den europäischen Menschen auf. (Ver)kennt er nicht die japanische Gesellschaft als strikt uniformiert und reglementiert? Beim Essen zeigt Japan eine andere Seite. Hier die strenge Ästhetik des Arrangements, da die vielfältigen Würzstoffe als Einladung zur Anarchie, zumindest zum Individualismus: Jeder nach seinem Gusto. Nehmen wir die Reissuppen im Eisentopf - mit Lachs für 16, mit Gemüse für 18 Mark -, jede fast eine Mahlzeit für sich. So sorgfältig sind die Suppen komponiert, daß sich alle Ingredienzen herauschmecken lassen. Dabei kann man es belassen - oder mit allerlei Beiwerk fast ein neues Gericht zusammenstellen.

Wie das funktioniert, läßt sich am besten an einem scheinbar so drögen Gericht wie 'Nyumen - dünne, weiße Nudeln in Suppe' (21 Mark) demonstrieren. Gereicht werden sie in einer großen Glasschale - in Eiswürfeln schwimmend und garniert mit bißfesten Al-

gen, kunstvoll geschnitzten Gurken- und Tomatenstücken, ein paar symbolischen Shrimps und Maiskörnern. Mais? Gnädigerweise sinken die gleich unters Eis und stören nicht mehr. (Außerdem: Wie soll man die Körner auf den Stäbchen balancieren?) Flankiert werden die Eisnudeln von einer Schale klarer Brühe (Soja/Ingwer) und einem weiteren Gefäß mit Seetang, Frühlingszwiebeln, Rettich und Senf. Diese kann man, muß man aber nicht in die Brühe mischen; hernach kann man die Nudeln zum Tunken um die Stäbchen wickeln oder gleich dem Gemisch anheimgeben. Die hilfreichen Kellner stehen mit Auskunft gerne zur Seite.

Wer an Japan denkt, denkt nicht unbedingt an Fleisch - obwohl Kobe Beef vom biergefütterten und handmassierten Rind das Non-plusultra sein soll. Auch wenn's nicht aus Kobe kommt, probieren Sie die Nr. 69 (Rinderfilet mit japanischer Soße, 38 Mark). Gereicht wird es in einer gußeisernen Pfanne, die wie ein Spatenblatt aussieht; das Fleisch ist perfekt, sprich: butterweich, mürbe und auf den Punkt gebraten. Die frittierten Hähnchenteile (Nr. 64, 21 Mark) sind saftig, jedoch zu fettig. Sie lassen sich aber köstlich neutralisieren durch 'Salat mit japanischem Dressing' (Nr. 45, 13 Mark), von dem das deutsche Grün-Rot-Essig-Gemenge viel lernen könnte.

Daß wir bei der Begutachtung des 'Sushi Myabi' so wenig über die belegten Reisrollen schreiben, besagt nicht, daß sie nicht hervorragend wären. Mehr noch: Die Maximilianstraßen-Klientel, die sich allabendlich im Myabi versammelt, kommt hauptsächlich der Sushi wegen. Auch die sind nicht billig (42 Mark für die Rohvariante), aber den Preis wohl wert. Jedenfalls schwört die Bedienung, daß Tintenfisch und Tuna keine Gefrierware, sondern im Thun-Fall aus Buenos Aires eingeflogen sei. Immerhin kommt das Getier der Qualität vom Tokioter Fischmarkt sehr nahe, obwohl Punto an einem Sonntagabend (aber nur dieses eine Mal) das Gefühl hatte, daß der Fisch nicht am selben Nachmittag in München gelandet war. Und deshalb möge der Fischliebhaber im japanischen wie in jedem anderen Fischrestaurant die alte Regel beherzigen: Sonntags lieber nicht.

SUSHI MYABI, Wurzerstraße 14, Telefon 228 38 82. Geöffnet täglich 18-1 Uhr.

Diese Kolumne erscheint jeden Montag.