



kulinarik & drinks

Meeresschatz
Ein Crashkurs über Algen
Gebranded
Eigenes Hausbier liegt im Trend
Antialkoholische Drinks
Sirup, Shrub & Co handmade
Gourmet Insider
Eine kleine Shopping-Hilfe

The Duc Ngo

Der Koch ohne Kochausbildung ist einer der wichtigsten Gastronomen Berlins. Der Deutsche mit vietnamesischer Abstammung studierte Japologie und gibt Einblick in seine kulinarische Ausrichtung.



Foto: dario photo

karriere / ASIA-FUSION-COOKING



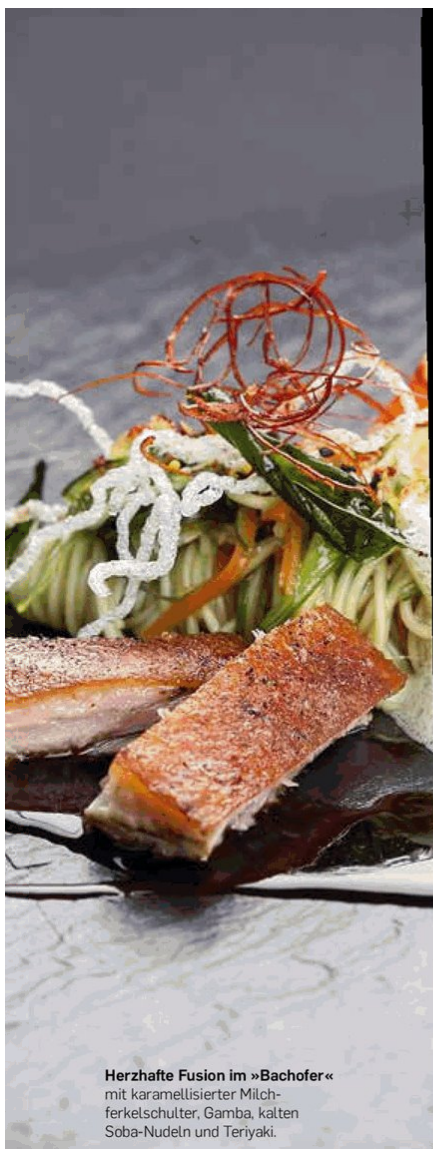
»Miss Cho« serviert Gurken Avocado Maki mit Rauch-Majo.

»King Fusion« zählt auf die Verbindung von thailändischer, chinesischer und japanischer Küche.

Bei »Lucy Wang« setzt man auf frische französische Küche in Verbindung mit hochwertigem Sushi.

SUSHI MIANIA

Fotos: Oxi Kermasenko und Leni Tomquist, King Fusion, Gregor Anthes, Bachofer, Jakob Nawka, Shirki/Niesner



Herzhafte Fusion im »Bachofer«
mit karamellisierter Milch-
ferkelschulter, Gamba, kalten
Soba-Nudeln und Teriyaki.



Für den Gastronom
The Duc Ngo geht es um Top-
Lebensmittel, raffinierte Tech-
niken und starke Aromen.



Contemporary Sushi
im »Shik« Style mit
einfallsreichen Toppings, aber
auch mit veganen Zutaten.

Verschiedene Esskulturen
und Kochkünste
miteinander kombinieren:
Fusionsküchen, allen voran
mit asiatischen Einflüssen,
liegen voll im Trend – oder
sind sie schon längst zur
Tradition geworden?

TEXT NICOLE SCHLAFFER


Landestypische Zutaten aus ver-
schiedenen Regionen fusionieren,
aber auch scheinbar nicht zusam-
menpassende Zutaten verschmel-
zen in einem Gericht miteinander.
Interessante und aufregende Geschmacks-
kombinationen sind das Resultat der Fusions-
küche. Ihre Entstehung wird der Globalisie-
rung zugeschrieben, die den Austausch zwi-
schen den Ländern forcierte. Deshalb erober-
ten Gerichte wie Perlhuhnbrust mit Zitrus-
Chili-Salat (von Küchenchef Daniel Marg im
»Miss Cho« in Graz) oder isländischer Kabel-
jau-Backfisch in chinesischem Hefeteig-Bun
mit Hoisin-Soße, japanischer Mayonnaise
und gepickelten Gurken (vom deutschen
Gastronom mit vietnamesischer Abstam-
mung The Duc Ngo) die Speisekarten.

ALL OVER THE WORLD

»In den Großstädten hat die asiatische Fusi-
onsküche bereits Tradition. Am Land oder
in Kleinstädten ist es schwieriger, speziell
in Österreich legen die Menschen in ländli-
chen Gegenden mehr wert auf die traditi-
onelle heimische Küche«, weiß Sternekoch
Klaus Brunmayer aus Tirol. Er zeichnet ver-
antwortlich für das Konzept der »Lucy
Wang«-Restaurants, wo Sushi und Sashimi in
ausgefallenen Varianten mit der klassischen
französischen Brasserie-Küche kombiniert
werden: sehr leichte Küche, low-carb, wenig
Beilagen, viel Produkt.


Auf eine rein asiatische Fusion zählt Phan
Kim Cuong vom Restaurant »King Fusion«
in Düsseldorf: thailändische, chinesische >

karriere / ASIA-FUSION-COOKING



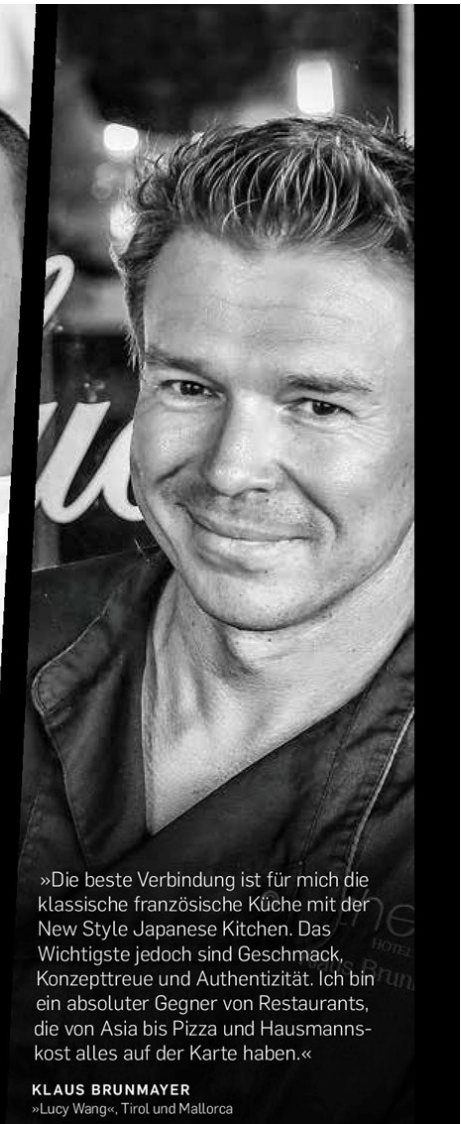
»Ich versuche japanischen Purismus mit dem kantonesischen, chinesischen oder dem Sichuan-Geschmack zu verbinden. Gute Küche soll die Leute begeistern, das habe ich auch bei meinem Mentor Tim Raue gelernt. Nicht nur im Geschmack, sondern im Gesamterlebnis. Ich will, dass die Leute am besten noch eine Woche später darüber reden, wie es war und was sie gegessen haben.«

DANIEL MARG »Miss Cho«, Graz



»Ich reise fast jedes Jahr nach Vietnam, um meine Familie zu besuchen und neue, spannende Fusionsgerichte zu entdecken. Für mich sind zwei Faktoren in der Küche sehr wichtig: Sauberkeit und der Einkauf. Ein Koch ist nur so gut wie das Produkt, das er verarbeitet.«

PHAN KIM CUONG »King Fusion«, Düsseldorf



»Die beste Verbindung ist für mich die klassische französische Küche mit der New Style Japanese Kitchen. Das Wichtigste jedoch sind Geschmack, Konzepttreue und Authentizität. Ich bin ein absoluter Gegner von Restaurants, die von Asia bis Pizza und Hausmannskost alles auf der Karte haben.«

KLAUS BRUNMAYER
»Lucy Wang«, Tirol und Mallorca

> und japanische Küche verbinden hier kulturelle Vielfalt zu einer kulinarischen Einheit. »Sushi kann mit vielen anderen Küchen kombiniert werden. Hier sind wir sehr kreativ. Was ich bisher noch nicht geschafft habe, ist, die deutsche, osteuropäische und afrikanische Küche zu fusionieren. Da werde ich aber nicht aufgeben«, schmunzelt der Sushi-Meister mit vietnamesischen Wurzeln.

Ebenfalls ein Befürworter der Verbindung von japanischer Kulinarik mit chinesischer und thailändischer ist Bernd Bachofer vom Restaurant »Bachofer« in Waiblingen. »Doch auch die Küche Perus und die japanische Küche spielen ein fantastisches Doppel. Basierend auf frischen, meist rohen Grundprodukten. Limette oder Yuzu als Säurekick sind in beiden Küchen das belebende Element!«

BEFREIUNGSSCHLAG

Weltweit gesehen bedient sich die internationale, westliche Sternküche bereits seit Jahrzehnten asiatischer Einflüsse, vor allem aus Japan. »Insofern ist die heutige westliche Haute Cuisine auch eine Art Fusionsküche mit Asien. Im Gegensatz dazu haben sich die meisten traditionellen Top-Köche aus Japan oder China, die in ihrer Heimat tätig sind, nicht den westlichen Einflüssen geöffnet«, erklärt Joji Hattori. Der international erfolgreiche Dirigent und Geiger (geboren in Japan, aufgewachsen in Österreich) eröffnete vor rund drei Jahren das »Shiki« in Wien, nachdem er über 20 Jahre in London lebte. »Was in Europa die meisten nicht wissen: viele traditionelle japanische Gerichte sind bereits

Fusionsküchengerichte. Zum Beispiel das Frittieren in Öl (Tempura) haben die Japaner von portugiesischen Kaufleuten, das Grillen am Teppanyaki wurde nach dem Zweiten Weltkrieg unter Berücksichtigung des Geschmacks der amerikanischen Besatzungsmacht entwickelt und eines der bekanntesten japanischen Nationalgerichte, Ramen, ist ursprünglich eine japanische Interpretation von chinesischen Nudeln.«

In Japan gibt es weit über 5 000 Ramen-Läden und auch in Europa ist Ramen jedem Asia-Genussfan ein Begriff. Dabei gibt es fast ebenso viele Varianten der Suppe wie es Liebhaber gibt. Für Spitzen-Gastronom The Duc Ngo, der in Deutschland elf Restaurants mit insgesamt über 100 Mitarbeitern betreibt, ist klar, was Ramen beinhalten sollte: »Es soll-

Fotos: Oli Kormasenko und Leni Tomquist, MM-photography, Bachofer, dinda photo, Andreas Riedmann



»Die japanischen Einflüsse entsprechen dem leichten und bekömmlichen Zeitgeist. Im besten Fall soll unsere Küche bei den Gästen Glücksmomente auslösen und einen nachhaltigen Eindruck hinterlassen sowie trotz Fusions-Einfluss eine eigenständige Handschrift und Stilistik bewahren.«

BERND BACHOFER
»Restaurant Bachofer«, Waiblingen



»Für mich gibt es 2 wichtige Fusionen: Zum einen japanisch und mediterran (bei Top-Lebensmitteln den tiefen, originalen Geschmack herausarbeiten), zum anderen chinesisch und französisch (raffinierte Techniken gemixt mit starken Aromen). Eine gute Küche macht für mich das richtig gelernte Handwerk, Kreativität, professionelle Handhabung im Ablauf, gutes Arbeitsklima, Flexibilität und viel Herz aus!«

THE DUC NGO elf Restaurants in Berlin und Frankfurt



»Eine gute Küche sollte nicht nur bestens schmecken, sondern auch gesund sein. Als ich das Shiki gegründet habe, wollte ich einerseits, dass jeder Besuch für unsere Gäste etwas Besonderes ist, aber andererseits, dass unsere Stammgäste theoretisch jeden Tag bei uns essen können, ohne dass sich ihre Blutwerte verschlechtern würden.«

JOJI HATTORI »Shiki«, Wien

ten meiner Meinung nach immer Knochen (Huhn, Schwein oder Fisch oder zusammen!), Kombu (Seetang) und Katsuobushi (getrockneter Fisch) drin sein. Alles andere sind sonst irgendwelche Nudelsuppen, aber keine Ramen.« Die Weizen-Eiernudeln sollten dabei erst in letzter Minute gekocht werden, »wobei die mineralische Zusammensetzung des Wassers im Teig eine wichtige Rolle spielt«, gibt Bernd Bachofer zu bedenken. Die perfekte Brühe dafür entsteht für ihn aus gerösteten Geflügelknochen, Sojasauce, Chili und heller, gereifter Misopaste.

Oberstes Gebot bei der Kombination verschiedener Esskulturen: Alles kann, nichts muss. Insofern ist die Fusionsküche für viele der Befreiungsschlag aus dem Regime der Haute Cuisine. <

Vorreiter der Fusionsküche und Sushi-Visionäre

Tim Raue

Der deutsche Sternekoch gilt als einer der Pioniere im deutschsprachigen Raum, was die Integration asiatischer Aromen und Produkte angeht. »Im Restaurant TIM RAUE servieren wir eine asiatisch inspirierte Küche, die als Verbindung der japanischen Produktperfektion, der thailändischen Aromatik und der chinesischen Küchenphilosophie charakterisiert werden kann. Wir verzichten daher auf Beilagen wie Brot, Nudeln und Reis, ebenso wie auf weißen Zucker. Bei den Milchprodukten arbeitet die Küche ausschließlich mit laktosefreien Produkten.«

Jiro Ono

Mit 92 Jahren der älteste 3-Sterne-Koch der Welt. In seinem kleinen Restaurant Sukiyabashi Jiro in Tokyo mit zehn Sitzplätzen serviert der Sushimeister Häppchen, die für viele als das beste Sushi weltweit gelten.

Nobuyuki Matsuhisa

Der japanische Starkoch hält neun Restaurants »Matsuhisa« weltweit mit japanisch-kalifornisch-peruanischer Fusionsküche. Gemeinsam mit Schauspieler Robert de Niro betreibt er zudem die Restaurantkette »Nobu« mit 39 Dependancen.