

Sala of Tokyo

Neuer Koch, alte Prinzipien

Es geschah, was zwangsläufig geschieht in einem Restaurant. Irgendwann. Der Umbruch fand statt, und er fand im Fall des wohl legendärsten japanischen Lokals der Schweiz ohne Reibungen statt. Sala Ruch-Fukuoka, die mehr als drei Jahrzehnte amtierende Chefin des «Sala of Tokyo», verstarb im vergangenen Jahr nach längerer Krankheit. Nicht ohne sich zuvor schon Gedanken gemacht zu haben, wie es weitergehen könnte an der Limmatstrasse. Dass es so gut weitergeht, ist aber Ernst Ruch-Fukuoka ebenso zu verdanken wie dem neuen Chef Lorenz Muster. Der hat nämlich genau die Voraussetzungen, die man haben muss, um japanische Küche auf hohem Niveau anzubieten. Muster arbeitete in Japan, sogar in der Drei-

Sterne-Gastronomie, und war in verantwortlicher Position in Rico's Künzacher «Kunststube» aktiv. Inzwischen firmiert er als Gastgeber des «Sala», sowohl hinter den Kulissen, wo er mit dem Team an der weiteren Verfeinerung feilt, wie auch davor. In traditioneller japanischer Kleidung begrüsst er die Gäste, schenkt Sake aus, nimmt die Bestellungen auf und lässt die Kunden auf charmante Weise teilhaben an seiner profunden Kenntnis der fernöstlichen Kochkunst. Ernst Ruch ist nach wie vor mit im Boot, aber wenn wir es richtig verstanden haben, rudert er mittlerweile ein bisschen langsamer als früher. Es sei ihm gegönnt.

Sobald Umbrüche vor sich gehen, wenn neue Personen mit ins Spiel kommen, stellt sich immer die Frage, ob alles beim Alten bleibt oder ob neue Ideen umgesetzt werden sollen, können und müssen. Während unseres «Sala»-Testbesuches holten wir dezent Erkundigungen ein und wurden beruhigt. Grosses soll sich nicht ändern, die Küche wird weiterhin klassisch bleiben und nicht auf Fusion Food umschwenken, wie dies beispielsweise ein anderes berühmtes Japan-Restaurant im deutschsprachigen Raum tut: Im «Nagaya» in Düsseldorf geht es deutlich experimenteller zu als im «Sala».

Aber genau der penibel angerichteten Klassik wegen kommen schliesslich die Menschen in das nach wie vor eher rustikale als elegante Etablissement. Welches von aussen einen beinahe abweisenden Eindruck vermittelt, drinnen aber nur so strotzt vor Lebendigkeit. Ein sichtbar der kulinarischen Lebensfreude zugeneigter japanischer Gast verschwand im Nebenraum, die Tische vorne füllten sich mit echten Schweizer Gourmets, fröhliche Menschen mit asiatischen Gesichtszügen und chic gekleidete europäische Touristen, die wohl des Rufes wegen gekommen waren. Wir hockten uns still in die Ecke und liessen dem Chef de Cuisine freie Hand. Der Appetizer aus Edamame-Tofu mit Jakobsmuschel war ein Erlebnis, die Vorspeisenauswahl mit Sushi und Onsen-Ei erst recht. Eine Sashimi-Variation begeisterte mit aromatischen Stücken vom Loup de Mer (nebst Thunfisch plus Shisoblatt, Lachs und mehr), und den Tempura-Kaisergranat hätte niemand besser und zarter zubereiten können. Nach Miso-Suppe und einem originellen Gang, der rote Johannisbeeren mit Gelee und Oktopus verknüpfte, folgte das in hauchdünne Scheiben zerteilte Teriyaki-Entrecôte (normales Fleisch und dazu ein bisschen der Sorte Wagyu) mit spezi-

eller, zum Schlürfen einladender Sauce, Reis und Daikon-Rettich-Pickles. Würde man einen Batzen Wagyu solo verspeisen, müsste man pro Person 150 bis 180 Franken auf den Tisch legen und könnte dazu auch einen grossen Rotwein der Bordeaux-Kategorie bestellen. Mit einem der günstigeren Menüs oder der Degustationsspeisenfolge «Kaiseki Sala» zu 125 bis 165 Franken käme man weniger teuer weg. Und stiller wäre es sowieso, Sake zu ordern. Wir baten um das passende Reisgetränk zu jedem Gang und erhielten spannende Abfüllungen: vom süffigen Cloudy Sake, ungefiltert, bis zum edlen Junmai Daiginjo, einer Variante mit hohem Reis-Poliergrad und dem Verzicht auf Alkoholzusatz. Sake-Seminare mit passenden Speisen sollen das eh schon eindrucksvolle Angebot ergänzen. Wir sind sicher, dass solche behutsam vorgenommenen Modernisierungen der richtige Weg sind und dass der Umbruch, der im «Sala» erfolgte, zu Hoffnung Anlass gibt. Domo arigato gozaimashita, Frau Sala Ruch-Fukuoka, und danke, dass Sie uns seit 1981 in die grosse japanische Küche eingeweiht haben. Domo arigato gozaimasu, Herr Lorenz Muster. Und Respekt dafür, dass Sie sich an diese Aufgabe gewagt haben und uns eine kulinarische Legende in dieser Stadt erhalten.

Limmatstrasse 29, 8005 Zürich

Fon 044 271 52 90

www.sala-of-tokyo.ch

di-fr 11.45-14 & 18-22, sa 18-23 Uhr

(Küche 11.45-13.30 & 18-21.30 Uhr),

mo, sa-mittag & so geschlossen sowie

Weihnachten/Neujahr

HG Fr. 37-47, Menüs ab 72



Japans hohe Schule der Kochkunst:

Rang 1