

# Japans cooler Trick

Die japanische Küche hat ein geniales Rezept gegen die Sommerhitze: **Tenzaru**. Das sind eiskalte Nudeln zu heissen Tempura-Häppchen. Das Konzept überzeugt – auch im Westen.

MICHAEL MERZ (TEXT)  
UND RENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)

Japan ist ein überaus faszinierendes Land. Und seine Küche ganz besonders. Einerseits verehren die Menschen ihre traditionellen Produkte und Gerichte – darin schwingt oft grosser Respekt vor der göttlichen Natur mit. Andererseits gibt es kaum ein anderes Volk, das den knalligen Wundern des Convenience-Food derart erlegen ist. Japaner geben für eine einzige, perfekte Frucht ein Vermögen aus – und vertilgen im Gegenzug mit grösster Wonne Unmengen an pop-buntem Industrie-Food. Das kann auch irritieren.

Bricht in Japan der Sommer an, wird es im Land von Hokkaido bis hin nach Okinawa erstaunlich heiss. Vom sonst kühlen Norden bis in den tropischen Süden. Damit kommt auch die Zeit, wenn Japans



Heute kocht für Sie

**Lorenz  
Muster**

Gault Millau: 16 Punkte

Sala of Tokyo

8005 Zürich

Tel. 044 271 52 90

Samstagmittag, Sonntag, Montag  
geschlossen; sala-of-tokyo.ch

Küche kalte Nudeln serviert. Nudeln, die aus den gleichen Zutaten wie anderswo entstehen: Mehl und Wasser. Ohne Zugabe von Ei sind sie weiss, mit Ei gelb oder – durch die Beigabe von Grüntee – grün. Andere wiederum sind hell- bis dunkelgrau, diese Varianten entstehen zum Teil aus Buchweizen und heissen «Soba». Genau diese serviert unser Wochenkoch Lorenz Muster (32) vom berühmten Sala of Tokyo in Zürich.

**Japans traditionelle Küche lässt nichts verkommen**

Im heissen Sommer kommen in Japan Sobanudeln möglichst kalt auf den Tisch. Ist die Hitze besonders gross, werden sie gar auf Eiskwürfeln drapiert. Trägt der Koch dazu noch knusprig-heisse Tempura auf, heisst das Gericht Tenzaru. Dazu werden Dips gereicht, diese sorgen für Würze und Ausdruck.

Tempura sind Gemüse-, Fisch- oder Krustentierstücke, die erst in einen fast flüssigen Teig aus feinstem Reismehl, Ei und Eiswasser getunkt und danach in heissem Erdnussöl ausgebacken werden. Man isst sie im Wechselspiel mit den kalten Nudeln.

Der Gast tunkt die Köstlichkeiten in die parat gestellten Dips. Diese können mit Rettich aromatisiert, mit Wasabi scharf oder mit gerösteten Sesamkernen knuspriger gemacht werden.

Ist das Mahl zu Ende, vermischt der Gast die Saucenreste mit dem heissen Kochwasser der Nudeln, dem sogenannten Soba-yu – und trinkt diese Instant-Suppe heiss, in kleinen Schlucken.

Japan mit seinen knappen Naturressourcen lässt eben nichts verkommen. Und schon gar nicht, wenn Reste derart ausgezeichnet schmecken. ●

Feintrinker

## Kraftbündel aus dem Burgenland

Womit beginnen? Damit, dass der Blaufränkisch in Österreich und im Süden Deutschlands Karriere machte, andernorts aber nicht? Oder punktgenauer: Dass diese Rebe in Österreich im Burgenland angebaut wird – und dieses wiederum an den letzten Zipfel der Pannonischen Tiefebene in Ungarn grenzt? Denn von dort naht Segen: **Die Region ist im Sommer für hohe Temperaturen bekannt**, das Thermometer steigt schon mal

auf gute 40 Grad. Und solche Bedingungen lieben die blaufränkischen Trauben – ohne dadurch ihren attraktiven Säuregrad zu verlieren. **Aus ihnen keltert das Weingut Kollwenz-Römerhof etwas ganz Besonderes:** seinen reinsortigen, tiefvioletten Rotwein. Etwas Gewürze gefällig? Auch diesen Wunsch kann der Blaufränkisch Leithagebirge 2011 mit seinen Anflügen von Zimt und Gewürznelke erfüllen. Und pfeffrig-tro-

ckene Aromensplitter liefern eine überaus appetitliche Schlussnote. Was den Burgenländer für alles, was mit kulinarischer Dichte glänzt, empfiehlt: Eintöpfe und Grillgenüsse, Braten und lange gelagerten Käse. **Nicht vergessen: Kraftvolle Rotweine machen viel mehr Eindruck, wenn man sie recht kühl ins Glas giesst.** Und danach mit jedem Schluck ihre Entwicklung bei höherer Temperatur verfolgen kann.



**Blaufränkisch 2011**  
Kollwenz vom  
Leithagebirge,  
Burgenland (A)

Martel Wine Shop  
9001 St. Gallen  
24 Franken  
www.martel.ch