

# Verantwortung für ein kulinarisches Weltkulturerbe

Lorenz Muster führt das Restaurant Sala of Tokyo behutsam in eine neue Zukunft

Mit seinen 16-Gault-Millau-Punkten ist das «Sala of Tokyo» in Zürich eine gastronomische Institution. Nach rund 35 Jahren liegen die Geschicke des japanischen Restaurants in neuen Händen.

PHILIPP MEIER

Die Baugespanne ragten wie ein Mahnmahl in den Himmel. Nun sind sie zwar wieder verschwunden. Tatsache aber bleibt, dass es eine grössere Veränderung geben wird für das alteingesessene japanische Restaurant an der Limmatstrasse 29. Das Gebäude, in dem das «Sala of Tokyo» nun schon gut 35 Jahre einquartiert ist, weicht einem Neubau mit 23 Wohnungen. Dieses Jahr wird noch alles beim Alten bleiben, und die Option besteht sogar, dass das Restaurant im Neubau Räumlichkeiten erhält. Ganz beim Alten ist hier aber schon eine Weile nichts mehr. Neu ist nämlich die Führung des Restaurants, die Lorenz Muster von Ernst Ruch und der mittlerweile verstorbenen Sala Ruch-Fukuoka übernehmen konnte.

## Erfolgreiches Erbe

Wie geht man mit einem Erbe um, das seit Jahrzehnten für japanisches Essen in Zürich die Adresse Nummer eins und heute mit 16-Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet ist? Lorenz Muster hat schnell realisiert, dass man nicht gleich mit dem Hammer durch die Wand gehen kann, sondern alles etwas länger dauert, gerade in einem japanischen Umfeld. So hat sich die Speisekarte eigentlich kaum verändert. Die Gäste fragen nach den traditionellen Gerichten, dies gilt es zu respektieren, will man ein Erfolgsrezept nicht über den Haufen werfen. Man kommt hierher wegen der Sushi oder des Sukiyaki, das es schliesslich nicht überall gibt in der Stadt.

Das «Sala of Tokyo» bietet einen ganzen Strauss japanischer Küchen-traditionen, die in Japan selber in jeweils



Lorenz Muster führt das Restaurant Sala of Tokyo mit spürbarer Passion für die japanische Küche.

ANNICK RAMP / NZZ

spezialisierten Restaurants angeboten werden. Dort gibt es in dem einen Lokal ausschliesslich Sushi, während sich ein anderer Wirt nur auf Soba-Nudeln konzentriert oder auf Fleischgerichte wie eben Sukiyaki. Im «Sala of Tokyo» gibt es von dem allem etwas zu finden. Dafür bestehe beim mehrgängigen Kaiseki-Menu, das jeden Monat anders aussieht und stark auf die Saison ausgerichtet ist, viel Freiheit, erklärt Lorenz Muster: Da biete sich Spielraum für Experimente und auch neue Techniken an, ohne aber gleich ins Molekulare abzudriften.

In Japan hat Muster die Sprache erlernt sowie die Philosophie der Küche, die – washoku genannt – 2013 von der Unesco zum Weltkulturerbe ernannt

wurde. Auf die Frage, worin denn dieses kulinarische Kulturgut bestehe, beginnt er zu schwärmen: Die japanische Küche sei extrem vielfältig, das beginne allein beim Fisch. Sei man auf dem Tsukiji-Markt in Tokio, staune man über die riesige Diversität, die in der Schweiz völlig unbekannt sei. Was Muster aber besonders begeistert, ist die enorme Vielfalt an Gemüsen. Hier habe man jahrein, jahraus dieselbe Auswahl an Zucchini, Auberginen, Karotten, Broccoli. In Japan gebe es Hunderte verschiedener Sorten – Knospen und Blüten, die zum Beispiel nur gerade während zweier Wochen im Jahr geerntet würden.

Zur Ausrichtung auf die Jahreszeiten komme die Schlichtheit der Zuberei-

tung hinzu, erklärt Muster. Man belasse die Nahrungsmittel in ihrer Ursprünglichkeit. Im Gegensatz zur westlichen Küche, wo Elemente zusammengefügt würden, sei die japanische Küche durch Weglassen geprägt, ganz nach dem Motto «Weniger ist mehr».

Auf die Frage, ob sich Muster als Botschafter der japanischen Küche sehe hier im Westen, meint er bescheiden, sein grosser Respekt verbiete ihm dies, er würde sich immer noch als Schnupperstift bezeichnen. Muster hatte das Glück, als gaijin (Ausländer) unter den Fittichen von Köchen bereits Dinge lernen zu können, in die man unter normalen Umständen erst eingeweicht wird nach jahrelangem Reinswaschen.

Andererseits sei der Slogan der ehemaligen Restaurantbesitzer, «Japan's Food Embassy Nr. 1», zur Zeit der Eröffnung des Restaurants in den achtziger Jahren berechtigt gewesen. Das hat sich geändert: Mittlerweile gibt es in Zürich japanische Restaurants zuhauf. Das «Sala of Tokyo» gehört indes zu den teureren. Dies lässt sich zum einen mit der Qualität der Materialien erklären, wie Muster bestätigt. Ein weiterer Grund sei aber, dass ausschliesslich japanische Köche beschäftigt würden, und diese seien teuer und nicht einfach zu finden.

## Container aus Japan

Dafür sind wegen des Sushi-Booms Produkte wie Sojasauce, Misopaste, Sake oder Reis viel leichter zu bekommen. Früher musste das «Sala» zweimal im Jahr ganze Container aus Japan liefern lassen. Es gibt aber Produkte, die auch heute noch selber importiert werden: zum Beispiel Fischflocken oder Algen, die das Salz und die Butter sind für die japanische Küche. Muster hat zudem seinen eigenen Händler am Fischmarkt in Tokio, seinen Geschirrhändler sowie seinen Lieferanten für Tee.

Auf den Boom angesprochen, meint Lorenz Muster, dass die japanische Küche zum Opfer ihres eigenen Erfolgs werden könnte. Irgendwann seien die Meere leer gefischt, gerade aber diese Küche lebe vom Fisch wie keine andere. Aufgrund der buddhistischen Tradition kennt man in Japan allerdings auch eine unglaublich reichhaltige vegetarische Küche. Allein Gemüse wird dort auf so viele Arten zubereitet von Eingelegtem bis hin zu Frittiertem. Und es gibt auch Restaurants, wo von der Vorspeise bis hin zum Dessert alles mit Tofu gemacht wird. Darin sieht Muster zwar ein gewisses Potenzial. In der Schweiz aber sei der Markt dafür viel zu klein.

Zu Lorenz Musters Lieblingsgerichten gehört übrigens ein einfacher Winter-Eintopf, Oden genannt, bei dem frittiertes Tofu, gekochte Eier, allerlei Gemüse, aber auch Tintenfisch oder Fleischbällchen in einer Bouillon gegart und mit scharfem Senf gegessen werden.

## Arbeitnehmer attackieren Unia

Im Abstimmungskampf tritt ein neues Komitee auf

asü. · Nun ist die verkehrte Welt im Abstimmungskampf um die Lohndumping-Initiative der Gewerkschaft Unia perfekt. Bereits für einigen Wirbel gesorgt hat das Arbeitgeber-Komitee «Stopp Lohndumping», das mit der Unia fraternisiert und für ein Ja zur Vorlage wirbt, in der bei begründeten Verdachtsfällen und verweigerter Mitwirkung der betroffenen Unternehmung eine sofortige Betriebseinstellung verlangt wird. Nun kann sich die Gegenseite freuen: Auf den Plan tritt auch das Komitee «Arbeitnehmer gegen Unia-Initiative». Diesem gehören laut einer Mitteilung rund 40 Arbeitnehmer an, unter ihnen viele der Bauunternehmung Josef Wiederkehr AG, der Bertani Baugerüste AG und der Firma Elektro A. Bender.

Schwere Vorwürfe erheben die Arbeitnehmer an die Adresse der Unia. Diese vertrete schon lange nicht mehr die Sorgen und Rechte des einfachen Arbeiters. Dessen Hauptinteresse liege darin, seinen Arbeitsplatz und sein Einkommen zu sichern. Genau dieses Ziel werde von der Unia torpediert. Werde die radikale Initiative angenommen, drohten Baustellen-Schliessungen, die auch korrekt arbeitende Firmen und Arbeiter trafen. Mühsam seien zudem heute schon die illegalen Blockaden auf Baustellen, welche die Gewerkschaft für ihre Kampagnen missbrauche. Durch deren aggressives Auftreten würden gewissermassen Ablasszahlungen von den Bauunternehmen erpresst.

## Geld für Abbau von Ölheizungen

Parlament stellt sich hinter Pilotprojekt zur Förderung von Wärmeverbänden

Hauseigentümer, die ihre mit Öl betriebene Heizung abschalten und sich einem Wärmeverbund anschliessen, können künftig mit städtischen Beiträgen rechnen. Der Gemeinderat hat den Kredit für einen Pilotversuch bewilligt.

ak. · Mit seiner Forderung, die Schaffung von umweltfreundlichen Wärmeverbänden zu fördern, hat der Zürcher Gemeinderat beim Stadtrat wieder einmal offene Türen eingerannt. Wenige Monate nach der Überweisung des entsprechenden Postulats legt dieser dem Parlament nämlich schon ein fertiges Projekt für einen vierjährigen Pilotversuch vor. Es geht darum, Hauseigentümern mit noch nicht abgeschriebenen Ölheizungen den Umstieg auf eine Verbundlösung mit finanziellen Anreizen zu versüssen. Das unterschiedliche Alter von fossilen Heizungsanlagen in der Nachbarschaft stelle nämlich in der Regel eine grosse Hürde bei der Realisierung von Wärmeverbänden dar, schreibt der Stadtrat in der Weisung.

Andere Städte kennen solche Lösungen bereits. Die Stadt St. Gallen hat beispielsweise im Jahr 2013 bei 59 Objekten derartige «Desinvestitionsbeiträge» bezahlt; die Gesamtsumme belief sich auf 680 000 Franken. Aufgrund dieser Erfahrungen rechnet der Stadtrat mit rund 500 000 Franken pro Jahr. Für die gesamte Pilotphase würde so, ergänzt durch Evaluations- und andere Kosten,

ein Betrag von 2,1 Millionen Franken zusammenkommen – was in der Ausgabekompetenz des Gemeinderats liegt.

SP und Grüne argumentierten im Rat vor allem mit dem 2000-Watt-Artikel in der Gemeindeordnung. Sie fanden, die vorgeschlagene Massnahme sei ein richtiger Schritt, das angestrebte ökologische Ziel zu erreichen. Die Grünen wären gern noch weiter gegangen: Sie wollten die Anforderungen an die Wärmeverbände erhöhen und gleichzeitig die Massnahme auf die Umstellung auf ökologisch vorbildliche Einzellösungen ausdehnen. Mit beiden Anträgen sties sie aber auf wenig Gegenliebe bei den anderen Parteien.

Klar gegen die vom Stadtrat vorgeschlagene Lösung stellten sich SVP und FDP. Man solle nicht schon wieder «auf Teufel komm raus einen neuen Subventionstopf öffnen», sagte Thomas Osbahr (svp.). Elisabeth Schoch (fdp.) empfahl, jetzt nicht vorzupreschen, sondern auf

die neuen kantonalen Lösungen zu warten, die sich gegenwärtig in Diskussion befänden. Die AL war gespalten: Ein Teil der Fraktion fand die Massnahme ökologisch sinnvoll, wie Edi Guggenheim erklärte. Der andere Teil meinte, es gebe schon genügend ähnliche Fördermassnahmen. Mit der empfohlenen Lösung werde letztlich mit grossem finanziellem Aufwand relativ wenig erreicht.

Stadträtin Claudia Nielsen erinnerte daran, dass sie mit der Vorlage einem Auftrag des Gemeinderats nachgekommen sei. Offene Fragen gebe es durchaus, aber deshalb führe man ja auch zunächst einen Pilotversuch durch. Wenn sich die Beiträge als nicht sinnvoll erweisen sollten, könne man die Massnahme nach der Versuchsphase auch wieder aufheben. Solches habe sie bei anderen Pilotversuchen durchaus schon getan, sagte Nielsen. Mit deutlicher Mehrheit stellte sich der Rat schliesslich hinter den Antrag des Stadtrats.

## AUS DER SITZUNG DES ZÜRCHER GEMEINDERATS

**Haus für Demenzkranke.** Mit 118 zu 0 Stimmen sagt das Parlament Ja zu einem Neubau beim Pflegezentrum Bombach. Dieser wird speziell für an Demenz erkrankte Patienten eingerichtet sein, die mittlerweile 70 Prozent aller Bewohner der Pflegezentren ausmachen. Über den Kredit von 23,6 Millionen Franken muss noch das Stimmvolk entscheiden.

**Gegen Palmöl.** In städtischen Verpflegungsbetrieben soll auf Palmöl und -fett verzichtet werden. Ein Postulat von SP und Grünen wird überwiesen.

**Früher baden.** Eines der beiden Letten-Bäder soll bei schönem Wetter schon ab 7 Uhr offen sein. Der Rat stimmt einem entsprechenden Postulat mit 66 zu 54 Stimmen zu. ak.

## IN KÜRZE

### Festgenommene Kurden wieder auf freiem Fuss

zac. · Sechs festgenommene kurdische Demonstranten sind am Mittwoch freigelassen worden. Sie hatten zusammen mit 300 weiteren Personen am Montag vor dem türkischen Konsulat gegen die Zustände in der Türkei protestiert (NZZ 9. 2. 16). Wie die Staatsanwaltschaft bestätigt, sind alle Beschuldigten einvernommen worden. Eine Person wurde mit einem Strafbefehl wegen Landfriedensbruchs abgeurteilt. Die Verfahren gegen die fünf anderen sind noch pendent. Ihnen werden Gewalt und Drohung gegen Beamte, Landfriedensbruch und Hinderung einer Amtshandlung vorgeworfen. Bei der unbewilligten Demonstration waren Fahnen, Steine und andere Gegenstände gegen das Konsulat geworfen worden.

### Schlürer fordert Verweis für Mittelschulrektoren

wbt. · Der ehemalige SVP-Nationalrat Ulrich Schlürer, der sich in den letzten Jahren gegen die «Bildungsreform» starkgemacht hat, klagt die «Polit-Agitation» an Zürcher Mittelschulen im Zusammenhang mit dem Tag der Bildung vom 13. Januar an. In einem Brief an Bildungsdirektorin Silvia Steiner, den er als Geschäftsführer der Aktion «Bildungskompass» unterschrieben hat, fordert er Verweise für jene Rektoren, die «Schüler zu politischen Aktionen gegen die vermeintlichen Sparpläne angestachelt und einseitig informiert haben».