



Schwarzpunkt. Das Nikkei-Sashimi in Hamburg ist eines von wenigen Lokalen im Ausland, das sich der Nikkei-Küche verschrieben haben. Hier: Gemüse mit Aigen.

Fischfusion. Die Chefs des Dining Club in Wien arbeiten im Sotobu, einer Nikkei-Kemzelle. Hier ihr Wollbarsch-Tiradito, also Sashimi auf Peruanisch.



Farbenfroh. Im Chotto Matte in London sieht die Sushi-Bentobox etwas anders aus: mit Zwiebeln und Chilis, Pimentos de Padrón und frischem Koriander.



Japan/Peru im Glas. Wie Cocktails auf Nikkei-Linie gebracht werden, zeigt das Shiki in Wien: kirschblütenrosa Sake-Drink mit peruanischem Bitter und Chili.

## Sashimi spricht Spanisch

*Die japanisch-peruanische Fusionsküche ist auch in Europa im Kommen: Nikkei bedeutet Sashimi mit Jalapeños, Tostadas mit Tuna-Tataki und Maki mit Mais.*

Text: Anna Burghardt

**D**as Bindeglied ist der Pazifik - trotz abertausender Kilometer Entfernung. Sowohl Japan als auch Peru haben eine Pazifikküste und somit viele Fischarten gemeinsam. Aber nicht nur diese. Die Geschichte der Nikkei-Küche ist die einer ungewöhnlich

stringenten und starken Diaspora-Küche. Japanische Auswanderer, *nikkeijin* genannt, haben beginnend mit 1870 ihre Kochtraditionen nach Südamerika mitgenommen, vor allem nach Peru und Brasilien. Brasilien hat heute noch die weltweit größte japanische Community außerhalb Japans; japanisches Streetfood wie die Teigtaschen *gyoza* oder die Tintenschälchen *takoyaki* boomen. Es ist aber das kleinere Auswandererland Peru, vor allem die Hauptstadt Lima, wo die kulinarische Fusion am markantesten und nachhaltigsten geglückt ist. Die Nikkei-Küche ist derzeit auch in Europa auf dem Vormarsch, mit dem *Chotto Matte* in London, *Albert Adriàs Pakta* in Barcelona, der *Kette Isakaya*, etwa in Mailand oder Amsterdam, oder dem kürzlich eröffneten *Nikkei Nine* in Hamburg.

**Logisches Tiradito.** Diese Küche lebt von logischen Kombinationen und logischen Kontrasten gleichermaßen. Roher Fisch etwa ist sowohl in Japan als auch in Peru zentrales Element der Küche. In Japan bleibt er fast ungewürzt, und den richtigen Teil eines Fisches auszuwählen und den idealen Schnitt zu finden ist eine Disziplin, in der es Köche nach japanischer Auffassung erst nach Jahrzehnten zur Meisterschaft bringen können. In Peru indes ist roher Fisch in Form von *Ceviche* ein Nationalgericht: Fisch wird durch Zitrus säure gegart, sein Eiweiß denaturiert. Gewürzt wird mit rohen Zwiebeln, mit Koriander und Chili, manchmal kommt Kokosmilch dazu. In der Nikkei-Küche, die die ausgewanderten Japaner in Peru etabliert haben, wurde nun etwa aus *Sashimi* und *Ceviche* das ungemein logische Fusionsgericht *Tiradito*: perfekt geschnittene Scheiben aus rohem Fisch, wie in Japan aufgefächert, aber nach peruanischer Methode mit Zitrus mariniert und mit ziemlich unjapanischen Elementen wie Koriander, Mais, Maniokpüree oder rohen Zwiebeln ergänzt.

Ein bisschen aufpassen heißt es natürlich bei der Auswahl der Zutaten, hat Marcel Ruhm die Erfahrung gemacht. Er führt gemeinsam mit seinem Bruder Sascha das Lokal *Dining Ruhm*, das Wiener Gäste mit der Nikkei-Küche vertraut macht. Beide haben bei *Nobu* gearbeitet, jener weltweiten Nobelrestaurantkette, deren Chef *Nobu Matsuhisa* einer der *Nikkei-Cuisine-Vorreiter* war. „Thunfisch verträgt stärkere Aromen als Wolfsbarsch“, sagt Ruhm, „und mit rohen Zwiebeln muss man bei Wiener Gästen aufpassen; wir wässern sie also für unser *Ceviche*“. Im *Dining Ruhm* kommen Nikkei-Gerichte wie

Wolfsbarsch-Tiradito mit Koriander, *Rocoto-Chili* und *Yuzu-Limetten-Sauce* zu Tisch oder *Tuna Tataki* mit *Jalapeno-Dressing* und in Reiswein marinierten Algen. Österreichisches *Ribeye-Steak* wird von *Marcel Ruhm* mit zweierlei *Anticucho-Saucen* flankiert - *Anticucho* ist der Name für peruanische Grillspieße -, eine davon mit rotem *Aji-Panka-Chili*, eine mit gelbem *Aji Amarillo*. Letztere, eine milde peruanische Chilisorte, ist in Nikkei-Lokalen generell eines der wichtigsten Würzmittel.

**Chili als Wasabi-Ersatz.** Auf die aromatische Vielfalt der unzähligen Chiliarten zu setzen und die Schoten nicht bloß als Schärfezutat zu sehen, hat *Marcel Ruhm* ebenso im *Nobu* gelernt wie *Ben Dayag*. Der US-Amerikaner *Dayag* arbeitete im *Nobu Las Vegas* und im *Morimoto* in Philadelphia und ist heute Küchenchef des schon erwähnten jüngsten europäischen Spitzenrestaurants, das sich ganz der Nikkei-Küche widmet: im *Nikkei Nine* im Hotel Vier Jahreszeiten am Hamburger Jungfernstieg. Er hat sich für das Nikkei-Konzept seines neuen Arbeitsplatzes nicht nur mit den Zutaten der Diaspora-Küche selbst, sondern auch mit deren Geschichte befasst. „Es fand zum Beispiel ein Austausch von Zitrusfrüchten statt“, erzählt er. „*Yuzu* aus Japan ergänzte die *Limetten* in Peru, außerdem wurden japanische Mandarinen als „*poncã*“ in Brasilien eingebürgert.“ Auch zum Einsatz von

*Latino-Chilis* wie *Jalapenos* in der Nikkei-Küche hat *Ben Dayag* Historisches parat: „Chili wurden von japanischen Auswanderern in Südamerika zunächst allein deswegen verwendet, weil es dort kein Wasabi gab.“ Im *Nikkei Nine* kommt etwa *Aji-Amarillo-Chili* beim Streifenbarsch-Ceviche zum Einsatz, dazu kommt japanischer Flugfisch-Kaviar. *Maki* mit Königskrabben und Aal werden mit

*Chilistreifen* und der grünen argentinischen Sauce *Chimichurri* bedeckt, und in die *California Rolls* kommt hier nicht einfach nur roher Fisch, sondern *Ceviche*. Sieben verschiedene offene *Sake* und so mancher *Orange Wine* auf der *Nikkei-Nine-Weinkarte* puffern Schärfe und steuern fettem Lachs und Schweinsbauch entgegen. Auffallend kompatibel sind Peru und Japan übrigens auch, wenn es um Hochprozentiges geht: Beide Länder haben ihre *Nationalspirituosen*, *Sake* und *Pisco*, mit denen sich *Barkeeper* spielen können. Das tat zum Beispiel *Thomas Strappler*, *Barchef* des *Shiki* in Wien, bei der *Nikkei-Woche* im vergangenen Jänner. *Pisco* paarte er mit japanischer *Yuzu*, *Sake* mit peruanischem *Bitter* und *Chili*: *Nikkei* funktioniert auch im Glas. ☆

Die Nikkei-Küche ist eine ungewöhnlich stringente und starke Diaspora-Küche.

### Tipp

Das *Dining Ruhm* will *Tiradito* und Co. noch stärker in den Fokus rücken, auch die *Sushi-Wochen* (18. 4.-13. 5) spielen mit peruanischen Elementen. Lambrechtg. 9, 1040 Wien. **International:** Das *Nikkei Nine* in Hamburg ist eines der wenigen Lokale Europas, die ganz auf Nikkei-Küche setzen. Außerdem: *Pakta*, *Tanta* und *Aji* (Barcelona), *Chotto Matte* und *Sushi Samba* (London), *Isakaya* (derzeit Amsterdam, Mailand, München, Ibiza).