

Shuka Bar: Food for Fun & Sake-Cocktails

Am langen Mahagoni-Tisch

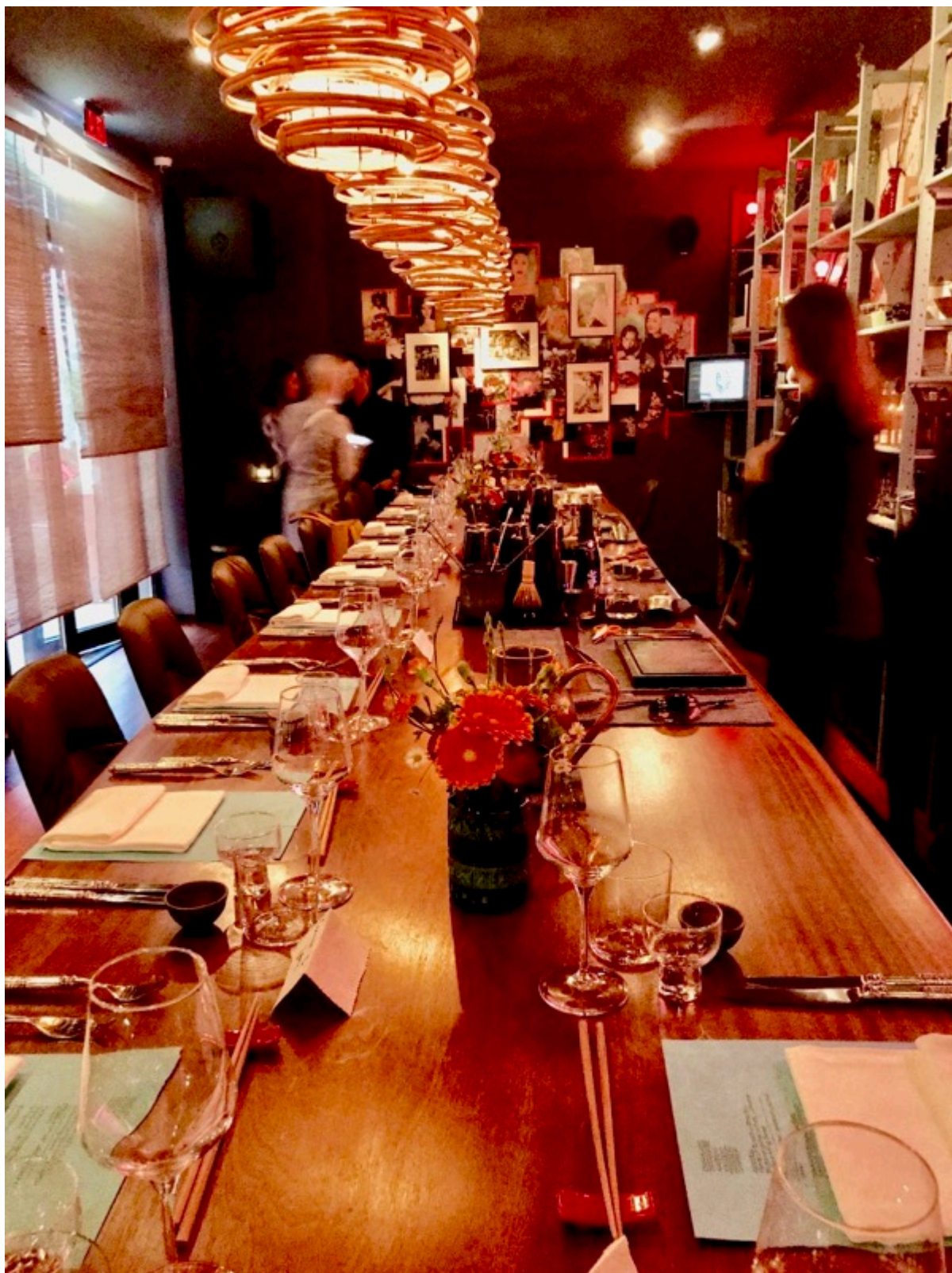
finden neue Welten zusammen

For Heaven's Sake: Die neue Bar Shuka hat jetzt Fahrt aufgenommen und serviert nicht nur viele Sake und Sake Cocktails, sondern auch ein neues Food Konzept. Inzwischen wurde die erste Folge der Genussreihe präsentiert, die locker über das Jahr verteilt stattfinden soll und bei der Japan und Orient zusammenfinden. An dem langen und kommunikativen Mahagoni-Tisch, der fast die ganze Bar durchzieht, haben 15 Gäste Platz. Die Barkeeper sind hier Keeper ohne Bar, denn eine Bar als trennendes Element fehlt, alle versammeln sich gemeinsam um den Tisch.



Michael Jeckel, der Schogun in der Bar Shuka, ist kaum zu bremsen, wenn es um sein Lieblingsthema Sake geht. Seine Worte blitzen geschliffen wie ein Samurai Schwert. „Bei kaum einem anderen Getränk, geht es so sehr um Reinheit und Harmonie.“ Noch lieber sind Jeckel Cocktails auf Sake-Basis, „die Variationsmöglichkeiten sind nahezu endlos.“ Besonders gut ist der Aperitif aus einem Shochu-Branntwein aus der Zitrusfrucht Buddhas Hand, Blutorangen-Sherbet, Limette und Sparkling Sake.

Einige der kleinen Gerichten waren anregend und anders. Die allerorten inflationär und immergleich eingesetzten Jakobsmuscheln konnte man als Tatiki mit Sesam leicht geräuchert und angenehm würzig erleben. Auch kein Langweiler: Kartoffelwürfel mit Sancho-Pfeffer-Creme und Kaviar. Mit nicht überkandidelt und handwerklich gut zubereitetem Tatiki vom Rinderfilet mit Yuzu, Knoblauch und Ingwer erreicht man mit einfachen Mitteln viele Gäste. Schöner Abschluss: Sake-Zabaione mit Blutorange. Sympathisches Barfood Menü.



Bei einem solchen Dinner werden sechs Sake/Sake-Cocktails serviert. Auch nicht kleinlich erscheinen die zehn Teller. Alles zusammen 99 €. Die Hälfte von all dem würde für einen vergnüglichen Abend jedoch genügen. Die Bar Shuka reizt aber derzeit all ihre Spielmöglichkeiten aus und will sich gut und vielfältig präsentieren. Die Dinner-Serie ist ja gerade erst

gestartet und wird noch variieren. Sonst ist die Bar Shuka für die reine Trinkfreude natürlich auch geöffnet. Die intime Atmosphäre und das eindeutige Konzept machen sie zu einem nicht austauschbaren Ort. Eine solche Lokalität hat in Frankfurt bislang gefehlt. Rotschimmerndes Licht lockt in den Nebenraum, der einer Opiumhöhle aus dem alten Shanghai nachempfunden wurde. Passt auch zum Frankfurter Bahnhofsviertel.

Ludwig Fienhold

Shuka Bar, Frankfurt, Niddastr. 56, Tel. 069 25 66 77 22 80.
Geöffnet Mo – Mi 19 – 1 Uhr, Do – Sa 19 – 2 Uhr.

www.imaworld.de/restaurants/barshuka

[Siehe auch BISS Artikel über das dazugehörige Restaurant Bar Shuka nebenan](#)

Photocredit: Barbara Fienhold



Sake-Spezialist
Christos Netis
von Ueno Gourmet



Buddha Cocktail



Kein Fall für die
Gerichtsmedizin,
nur Buddhas Hand



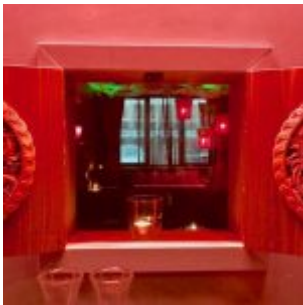
Tatiki vom
Rinderfilet



Separee à la
Shanghai



Mahagoni Bar-
Tisch



Rotlicht



Opiumhöhle ohne
Opium



Küchenvater Yossi
Elad aus Israel