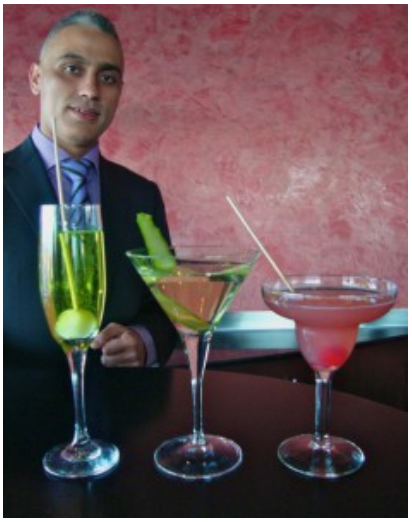
Die 7 Samurai Chefs

Köche & Barkeeper mit neuen japanischen Kreationen

Köche, Barkeeper und japanische Spitzenproduzenten haben sich zu einer Geschmacksoffensive zusammengeschlossen, die sich über viele deutsche Städte bis nach Tokio zieht. Mit von der Partie sind Spitzenmixer wie Ewald Stromer von der Capella Bar im Breidenbacher Hof und Topköche à la Mario Lohninger vom Silk in Frankfurt oder Christian Bau vom Mosel-Schloss Berg. Die Events werden bei ausgesuchten Restaurants und Bars stattfinden und bis zum Jahresende gehen.

Enrico Wilhelm von der Doc Cheng´s Bar im Hamburger Hotel Vier Jahreszeiten setzt schon seit langem auf Cocktails mit asiatischem Touch und kann eine große Sake- und Shochu-Auswahl anbieten. Arnd Henning Heißen vom Curtain Club im Ritz Carlton Berlin ist für seine aromatischen Drinks bekannt, sein Signature-Cocktail ist der Yuzo-Watermelon. Hidetsugu Ueno betreibt die sehr bekannte winzig-intime Bar High Five in Tokio, wo es nicht nur bemerkenswerte japanische Single Malts gibt, sondern auch exzellente Bamboo-Cocktails und leckere Snacks. Thomas Huhn gehört ebenfalls zu den Besten seiner Zunft und zeigt dies im erstklassigen Hotel Les Trois Rois in Basel, wo er in diesem Jahr besonders viel mit Sake arbeitet.



Orhan Toprak, 22nd Bar

7 renommierte Barchefs präsentieren jeweils 7 neue Kreationen mit Produkten von 7 Spitzenproduzenten an insgesamt – natürlich – 7 Abenden. Die meisten Cocktails werden allerdings das ganze Jahr über zu haben sein. Den Auftakt in Frankfurt machte die 22nd Bar-Lounge im von den Meliá-Hotels geführten Eurotheum an der Neuen Mainzer Straße. Die grandiose Aussicht über die Stadt ist die große Trumpfkarte dieser hochgelegenen Bar, deren Toiletten den Gästen ebenfalls einen spannenden Panoramablick gönnen.

Mario Lohninger hat sich schon immer von der japanischen Küche inspirieren lassen und offeriert in seinen drei Restaurants Silk, Micro und Lohninger in Frankfurt immer wieder delikate Exotika. Sein neues und aufregend gutes Sake-Menü wird am 22. Mai um 19 Uhr im Silk serviert: Grüner Spargel Tempura & Sesam Sauce; Cornetto mit mariniertem Lachs & Avocado; Gazpacho, japanische Pflaume & Octopus; Bonito Sashimi, Dorade & Rote Gamba; Jakobsmuscheln, Aubergine & Rote Miso Sabayone; Black Cod, japanische Consommé & Rettich Cannelloni; Bisonfilet, Enoki & japanische Yam; Erdbeer Yuzu Sorbet & Mango Mascarpone Schaum; Grüner Tee Bisquit, Ananas & Sake Sorbet. Allein der Black Cod ist umwerfend gut. Menüpreis inklusive hochwertiger Sake 198 €. Auch Juan Amador besinnt sich mal nicht auf Spanisches, sondern wird nipponistisch. In seinem Restaurant

in Mannheim wird das Menü inklusive Sakebegleitung für 260 € zu haben sein.

Yoshiko Ueno-Müller, Jörg Müller

Hinter der Veranstaltung der 7 Samurai stehen Yoshiko Ueno-Müller und Jörg Müller, die sich seit vielen Jahren spezialisiert haben – sie ist unter anderem Master of Sake Tasting, er Weinberater. Zusammen betreiben sie die Ueno Gourmet GmbH in Kronberg im Taunus. Ihre 7 Samurai-Köche fanden bereits im letzten Jahr eine überwältigende Resonanz (siehe BISS-Artikel Die 7 Samurai-Köche und Sake: Poesie in Flaschen).

Peter Lunas

Das ganze Programm mit allen Teilnehmern, weitere Infos und Anmeldeadressen unter www.japan-gourmet.com

Silk, Mario Lohninger, Frankfurt, Informationen & Reservierung, Tel. 069 – 900 200.

Juan Amador, Mannheim, Floßwörthstr. 38, Reservierung Tel. 0621 8547 496.

Photo Credit: Barbara Fienhold