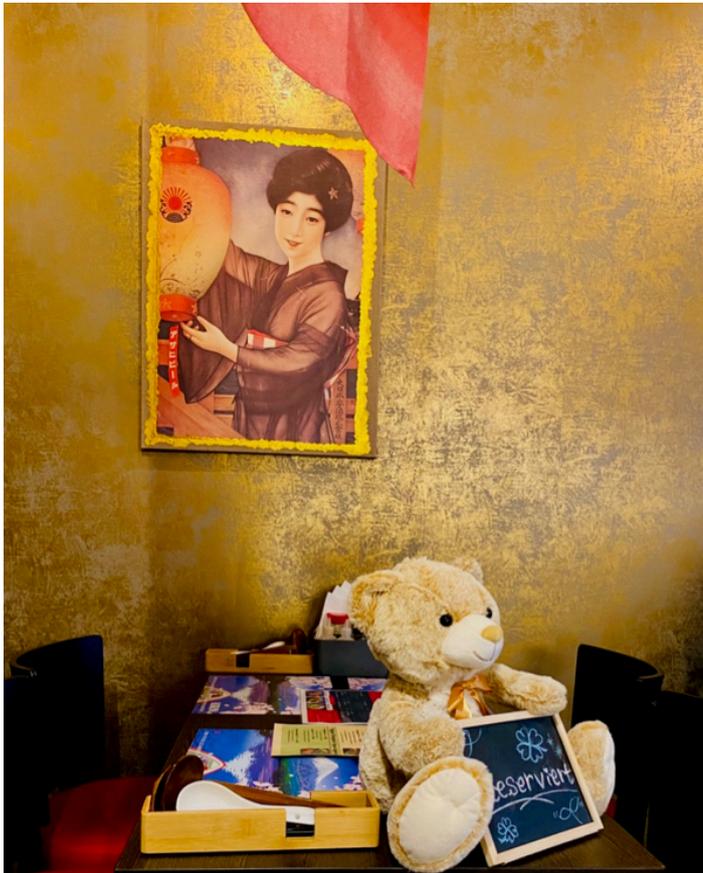


Einfach gut: Der neue Japaner Nana´s Ramen in Frankfurt

Unser Lieblingsjapaner ist nicht edel, aber ehrlich

Von Ludwig Fienhold

Selbst die oft gepriesenen japanischen Ramen-Lokale in Frankfurt haben uns nicht überzeugt und schon gar nicht begeistert. *Nana´s Ramen* im Frankfurter Bahnhofsviertel ist mehr als eine Nudelbar. Schon rein optisch, vor allem aber geschmacklich. Jedenfalls wurde dieses kleine Lokal in Rekordzeit zu unserem Lieblingsjapaner. Die meisten Japaner in der Stadt sind von klassischem Zuschnitt und den ewig gleichen Gerichten, nicht selten mit schlurfigem Service von sparsamer Freundlichkeit. *Nana´s* gehört zu den modernen Adressen mit jugendlicher und offensiver Art, bei der Herz und Humor zu spüren sind.



Teddybären halten die reservierten Plätze besetzt. Es gibt sehr viele Teddybären und kaum einen freien Platz, man sollte sich also einen Tisch sichern. Walk-ins könnten Glück haben und einen Sitzplatz direkt an der Theke vor der offenen Küche bekommen, davon gibt es jedoch nur drei. Das Publikum ist international, viele Japaner, aber auch Gäste aus anderen asiatischen Ländern haben dieses erst vor einigen

Wochen eröffnete Lokal bereits entdeckt. Ein angenehmes, gelassenes, oft junges Publikum mit japanischen Reiseerfahrungen. Fast schon eine Fangemeinde von Nana's, deren Bewertungen im Internet extrem positiv ausfallen.

Nana's ist kein weiterer kostspieliger Edel-Japaner, bei dem die Preise eher selten mit der Qualität und schon gar nicht dem gesamten Esserlebnis mithalten können. Wir haben es hier nicht mit einem hochgezüchteten Pudel, sondern eher mit einer Promenadenmischung zu tun – aber mit einem Hund, den man gerne streicheln würde.



Nana's ist kein puristischer Japaner. Man will etwas moderner und fröhlicher im Auftritt sein. Die Präsentationen sind chi-chi-frei und doch durchdacht bis hin zum eingelegten Rettich. Man erlebt würzige, gut abgeschmeckte Gerichte, die einfach Spaß machen und den Gast merken lassen, dass die Küche mental und handwerklich gut aufgelegt ist.



Die Speisekarte ist angenehm klein, eine Weinkarte gibt es nicht, auch sonst keinen Alkohol. Daran erinnern höchstens die Bierhumpen von „Kirin“, die zum Wasser gebracht werden. Man kann unter fünf Vorspeisen und drei Ramen-Hauptgerichten wählen. Bei den guten Einstiegshappen hat uns am besten Takoyaki gefallen, drei gegrillte und mit Gemüse und Oktopus gefüllte Weizenteigbällchen. Ramen

gibt es in drei Varianten, von klassisch bis sehr würzig. Wir fanden die Tantan-Variante „Tokio Art“ herausragend, saftige dicke Nudeln mit leichtem Biss in einem delikaten Sud, der von Walnuss- und Sesamtgeschmack dominiert wurde. Mitgetragen wurde die mächtige Riesenschüssel geschmacklich zudem von Hackfleisch, gekochtem Gemüse, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln. Vorsicht: Für ein erstes Date eignet sich

Ramen nicht, denn es ist ein ziemliches Geschlabber, bei dem die Sauce Karussell fährt.



Zuvor war an gleicher Stelle das Restaurant Imori Kaiseki zu Hause, woran noch einige Details erinnern, vor allem die herzige Toilette. Ein Gast hinterließ im Netz gar einen bemerkenswerten Kommentar und meinte, dass die Toilette zum Streicheln wäre, was der Google-Übersetzung geschuldet sein mag, aber

irgendwie auch stimmt. Bei Nana's geht es ganz unverkrampft und lässig und dennoch professionell zu. Die zauberhaften jungen Servicemädels sind ungemein effizient, flink und freundlich, wie man das von guten Lokalen in Japan kennt. Sie zeigen aber auch Humor und lächeln und lachen gerne, wobei die Fröhlichkeit eher in einem dezenten Kichern Ausdruck findet. Bei der Verabschiedung der Gäste ertönt ein chorales, frohes und ehrlich gemeintes „Danke schön“. Auch wir haben zu danken, Arigatō Nana's.



Nana's Ramen, Frankfurt, Mainzer Landstr. 125, Tel. 0152 225 499 87. Täglich 12-15 Uhr und 18-21.30 Uhr geöffnet, Dienstag geschlossen.

Photocredit: Barbara Fienhold

