Restaurantkritik Moriki: Asiatisch für alle

Das neue Lokal in der Deutschen Bank

scheint eine gute Geldanlage zu sein

Ist ein Lokal in der Deutschen Bank eine gute Geldanlage? Das neue asiatische Restaurant Moriki hat seinen Platz am Fuß der mächtigen Zentrale gefunden, in jenem Teil der Zwillingstürme, der immerhin „Haben“ und nicht „Soll“ genannt wird. Sieht man die Belegungszahlen, vor allem das Mittagsgeschäft, so verspricht die Investition eine gute Rendite. Moriki ist nicht allein japanisch ausgerichtet, das Konzept verbindet verschiedene asiatische Küchen und versucht diese sowohl traditionell als auch modern umzusetzen.

Sushi sind in allen Varianten zu haben, mittags gibt es vor allem davon eine große Zahl plus einiger weniger Gerichte. Banker und andere Mainstream-Luncher wollen sich schnell und auf nicht allzu bewusste Weise mit einem Mittagessen beschäftigen. Diese Prädisposition wird im Moriki aufgegriffen. Zudem geht es deutlich flockiger zu, sind Ambiente und Service so angelegt, dass die Schwere eines formellen Arbeitstages für kurze Zeit aufgehoben wird.

Die Abendkarte im Moriki ist aussagekräftiger. Stellenweise auch kantiger. Eines der besten Gerichte aber, der Schweinebauch, war vielen offenbar zu kantig – er ist nur noch auf Nachfrage zu haben. Das ist mehr als schade. In sehr vielen Toprestaurants wird gerade dieses Gericht besonders geschätzt. Im Moriki wird der Schweinebauch mit Miso mariniert, lange bei Niedrigtemperatur gegart und etwas karamellisiert. Das Resultat ist eine saftig-zarte, fein-gewürze kleine Schweinerei, die rundum Spaß macht und saugut schmeckt. Mit dem Black Cod gibt es aber noch ein Highlight. Dieser wunderbar saftige, buttrige und wegen seiner „fetten“ Art vor allem von den Japanern geschätzte Fisch, ist derzeit eines der Lieblingsprodukte in der Spitzengastronomie. Im Moriki hätte es gar nicht noch einer sehr süßlichen Misosauce bedurft, wobei der Ingwer dazu durchaus wie ein Digestif wirkt und Sinn macht. Zu den Besonderheiten der Küche zählt auch das Simmentaler Rind, was aber nicht als solches gekennzeichnet ist und unter „Beef“ gefunden werden kann. Gewürfelt, mit rosa Kern und leichter Kruste, hat es einfach Saft und Kraft. Man kann es, wie alles im Moriki, solo ordern oder im Baukastensystem aufbauen – mit Pilzen und eine Butter-Soya-Sauce etwa.

Bei solchen Gerichten zeigt die Küche eine Handschrift, sonst wirkt sie vor allem nach allen Seiten offen und präsentiert das, was viele mögen: Sushi, Sashimi, Dumplings. In der Bentobox, die mittags auch zum Mitnehmen zu haben ist, bekommt man ein Sortiment verschiedener Happen. Typisch im Moriki ist der Hang zu einer modischen Verspieltheit, wie sie gerne von Szenelokalen

betrieben wird. Man trägt dann etwas zu dick auf, mit Aromen, Saucen, Öl und sogar Mayonnaise. Feinsinnig ist das nicht. Das Moriki ist immer dann gut, wenn es genau auf solche Vordergründigkeit verzichtet und eher puristisch auftritt. Dass im Weglassen die Kunst liegt, weiß jeder gute Küchenchef. Und das weiß auch The Duc Ngo, der kulinarische Kopf des Unternehmens. Er glaubt jedoch für ein breites Publikum etwas unterhaltsamer und origineller kochen zu müssen. Der in Vietnam geborene und in Berlin aufgewachsene Koch betreibt in Berlin erfolgreich verschiedene asiatische Lokale, die ebenfalls weit eher den munteren Szenegänger als den stillen Genießer bedienen. Auch in Frankfurt soll dieses Konzept greifen. The Duc Ngo ist Partner von Micky Rosen und Alex Urseanu, die mit Hotels und anderen gastronomischen Betrieben im Geschäft und auch im Gespräch sind. The Nug Ngo wird noch drei Monate in Frankfurt die Regie im Moriki führen und will dann an einen aus seiner Riege kommenden Nachfolger übergeben. Danach wird sich zeigen, ob der Qualitätsstandart weiter Bestand hat.

Küchenchef The Duc Ngo mit Kingfish

Die Weinkarte neigt nicht zur Individualität und will möglichst viele Gäste bedienen. Die Flaschenweine von

Spreitzer und Weil (Rheingau), Schäfer-Fröhlich (Nahe), Knipser (Pfalz) oder Dreissigacker (Rheinhessen) sind eine sichere Bank und für jedermann verständlich und bezahlbar. Zudem passen sie zur asiatischen Küche. Die sehr guten Champagner von Legras & Haas sind nicht nur als Aperitif geeignet, sondern können auch einen ganzen asiatischen Happenreigen bestens begleiten. Ein gutes Sake-Sortiment ergänzt die Weinkarte.

Das Lokal versucht auch optisch vielseitig zu sein, Restaurant, Lounge und Sushi-Theke gehen ineinander über. Über alle Plätze legt sich musikalisch ein Beat, den man dezenter steuern könnte. Die Lounge-Ecke bringt beim Essen ergonomisch Probleme und eignet sich eher für Drinks und Häppchen. Unsere Lieblingsplätze sind die an der Sushi-Theke, hinter der japanische Veteranen messerscharf hantieren. Das vor allem in Beige gehaltene Dekor wirkt sanft, was auch die niedrige Decke recht schnell vergessen lässt. Es geht angenehm leger zu. Das Lokal will so salopp wie möglich erscheinen.

In der parkplatzarmen City muss man gedanklich mobil sein: Zum guten Service gehört im Moriki Valet Parking, ab 19 Uhr kann man seine Autoschlüssel übergeben und zahlt für einen sicheren Platz in der Tiefgarage der Deutschen Bank fünf Euro. Der Service ist in jeder Hinsicht flott. Welche Restaurants haben so viele hübsche Mitarbeiterinnen im Einsatz? Das Auge isst mit.

Ludwig Fienhold

Moriki, Frankfurt, Taunusanlage 12, 60325 Frankfurt am Main, Tel. (069) 71 91 30 70. www.moriki.de

Bild ganz oben: Küchenchef The Duc Ngo (Mitte)

Photocredit: Moriki, Barbara Fienhold