

Asia-Konfusion im neuen GinYuu

Noch mehr Systemgastronomie für ganz Deutschland

Wieder ein neues Lokal aus der Reihe „Haben wir nicht vermisst“. Asiatisches wird versprochen, pan-asiatisches sogar. Klingt wichtiger. Ist aber Systemgastronomie. Bistlang ohne System und mit viel Verwirrung. Und asiatisch auch nur entfernt. GinYuu hat vor zwei Wochen geöffnet, wurde aber erst jetzt am Donnerstag mit einer Party offiziell in der Frankfurter Junghofstraße gefeiert. In der Nähe der prominenten Goethestraße, wo einst mit dem Vogue einer der besten Clubs der Stadt Feierlaune verbreitete. GinYuu bietet 160 Plätze, die sich auf 450 Quadratmeter verteilen, plus Straßenterrasse.

Die Zeitgeistoptik mit viel Holz und offener Küche kann man noch als Edelkantine verstehen und mögen. Weniger Verständnis haben wir aber für Küchenleistungen, bei denen man sich fragt, was diese Leute eigentlich von Beruf sind. Gibt es dort überhaupt gelernte Köche oder haben wir es hier mit dem Job des Aufwärmers, Herumrührers und Beutelschneiders zu tun? Offenbar wissen diese jungen Burschen noch nicht einmal wie man Reis kocht. Jedenfalls tischen sie Reisbrei auf, ungesalzene Matsch. Keines unserer Gerichte war korrekt gegart und wies irgendein Aroma auf. Stattdessen versuchte man die allgemeine Geschmacklosigkeit mit reichlich Chili abzudecken. Das Red Curry mit Hühnerbrust, Zuckerschoten, Bambus und Koriander bestand vor allem aus monotoner Schärfe. Dem faden blassen Convenience-Hühnchen fehlten Frische und Würzigkeit. Stümper waren auch beim Indian Curry-Cocos-Rice am Werk. Das matt wirkende Rinderfilet verriet schon optisch

pures Desinteresse an Qualität. Das zähe Stück weigerte sich hartnäckig gekaut zu werden. Als das Gegenteil davon erwies sich der fast schon flüssige Basmatireis. Die Curry-Kokos-Sauce aus der Tüte passte ins Bild der asiatischen Irrtümer. Statt der versprochenen Macadmaia wurden zudem banale Erdnüsse eingesetzt.



Thai Chicken
Rice

Als geschmacklich paralysiert entpuppte sich ein Spicy Thai-Chicken-Rice mit der gleichen flauen Hühnchenbrust und einem Gemenge aus Ei, Bambussprossen, Ei und Erdnüssen (sowie glitschigem Reis). Das Carpaccio Ginyuu verspricht Rinderfilet, Limetten-Hoisin-Vinaigrette und Parmesan. Die dünnen Fleischscheiben für sich wären akzeptabel gewesen, doch die Vinaigrette war keine solche, sondern nur ein klebrig-süßer Mix aus der Flasche (von Parmesan keine Spur). Die Küche konnte sich leider nicht bremsen und schüttete die zähflüssige Masse über das Carpaccio, wodurch sie erschlagen wurde und kaum noch zu retten war. Es überraschte nicht, dass beim Tonkabohnen-Panna Cotta mit Mango (Kokosmilch, Tonkabohnen, Sahne, Mango) der gleiche grobe Dilettantismus hervortrat – das Dessert war vor allem sahnig, viel zu dünn und ohne Aussage, das pampige Mango-Mousse schmeckte nur süß und leicht metallisch. Fazit: Schlechter kann man die Weltküchen aus Thailand, China, Japan, Vietnam, Indonesien und Indien nicht präsentieren. Egal, welcher Provenienz dieses asiatische Durcheinander im GinYuu auch entspringen mag, schlechtes Essen besitzt keinen Nationalstolz und gehört ins Reich der entseelten Bedeutungslosigkeit.



Carpaccio

Der Wirklichkeit gegenüber wirkt der Internetauftritt des neuen Lokals noch phrasenhafter. Unglaublich ist außerdem das Werben mit dem Sushi-Meister Ollysan als GinYuu-Berater, der sich in Frankfurt einen Namen machen konnte und in München ein gutes asiatisches Lokal führte. Oliver „Ollysan“ Lange hat kein einziges der Gerichte auf der Speisekarte entworfen und besitzt auch keinen Beratervertrag, wie er auf Nachfrage bestätigte. Er war lediglich kurz im Einsatz und ist nicht verantwortlich, für das was jetzt im GinYuu passiert, zumal in den letzten Wochen die Mitarbeiter häufig wechselten. Vielleicht wird Ollysan beim nächsten Projekt von Anfang an zu Rate gezogen und kann so mehr Einfluss nehmen.

Hinter der Marke Ginyuu steht der Deutsch-Amerikaner Kent Hahne und seine Apeiron AG in München – er war Franchisepartner von McDonalds und ist Mitbetreiber der italienisch gedachten Vapiano-Kette (allein drei in Frankfurt). Das neue Lokal Ginyuu gilt als Pilotprojekt, weitere neun sollen in ganz Deutschland folgen.

LF

*Ginyuu, Frankfurt, Junghofstr. 14, Tel. 069 297 294 90.
Geöffnet: So-Do 11-24 Uhr, Fr-Sa. 11-1 Uhr. Gerichte 4,50 – 10 €.*

[slideshow]