

SUPPENKLASSIKER

AUS JAPAN



In Düsseldorf sind die besten Ramen-Restaurants Deutschlands beheimatet. Das ist kein Wunder. Immerhin wohnen mehr als 6.000 Japaner in „Little Tokyo“. Wir haben bei Ramen-Koch Ryusuke Kaizaki nachgefragt, was das Geheimnis der japanischen Nudelsuppe ausmacht und wie man sie richtig zubereitet.

Text Anna Engberg

„Rund einmal pro Woche essen Japaner in Tokio im Durchschnitt Ramen“, berichtet Ryusuke Kaizaki, Ramen-Chefkoch bei Takumi in Düsseldorf. Im nördlichen Japan, wo es kälter sei, sogar öfter. Auch in Deutschland findet man neben Sushi-Bars immer öfter spezialisierte Ramen-Restaurants, in denen die köstlichen, heiß dampfenden Nudelsuppen nach japanischer Rezeptur serviert werden. Das Entscheidende für den Geschmack ist dabei vor allem die Zubereitung der Brühe, findet der Düsseldorfer Ramen-Koch: „Bei Takumi benutzen wir vier verschiedene Brühen: neben den beiden Klassikern – der Brühe auf Basis von Schweineknochen und der Hühnerbrühe – führen wir mittlerweile auch vegane Brühe sowie die unter Japanern sehr beliebte Fischbrühe.“ Diese klare Trennung gebe es bei Ramen-Brühe in Japan so nicht: „Traditionell werden die Suppenbrühen in Japan meist separat gekocht und danach gemischt, oft im Verhältnis 1:1“, erklärt Kaizaki. Das funktioniere in Deutschland nur bedingt: „Die Kunden hier verlangen Transparenz, deshalb mischen wir weniger: beim Schweinebrühe-Konzept kommt zwar etwas Hähnchenfleisch zum Einsatz, bei der Hühnersuppe werden jedoch nur Hühnchen verwendet, da dies für viele Kunden in Deutschland wichtig ist.“

Wichtig bei der Herstellung der Ramen-Suppe ist vor allem auch ihre Kochzeit: stolze 12 bis 14 Stunden kocht die traditionelle Schweinebrühe. Bei der Hühnerbrühe seien immerhin drei bis sechs Stunden, bei der Fischbrühe drei bis vier Stunden notwendig, um den richtigen Geschmack zu erzielen, erklärt der Experte und fügt hinzu: „Mit

ein bis drei Stunden Kochzeit ist die vegane Ramenbrühe eindeutig die schnellste Variante.“

Um besonders viel „Umami“, den besonders herzhaften und unter Japanern sehr beliebten Fleisch-Geschmack in die Ramen-Brühe zu bekommen, werden die Schweineknochen in der Mitte aufgeschnitten und als Basiszutat zusammen mit Hähnchenfüßen und getrocknetem Shiitake-Pilzen aufgekocht: „Auf 80 Liter Wasser kommen rund 20 Kilogramm Schweineknochen“, erklärt Kaizaki. Die vegane Brühe komme dagegen mit Gemüse, Kelp (Seegras) und getrockneten Shiitake-Pilzen und Tomaten aus.

Fünf Elemente machen die Ramen

Fünf Komponenten gebe es bei Ramen grundsätzlich zu beachten, erklärt Koch Kaizaki die Zubereitung: Auf der Brühe als Basis baue alles auf. Diese werde um die Soße als zweites Element ergänzt: „Es gibt drei Soßen zur Auswahl: Shoyu (Sojasoße), Miso (Misopaste aus fermentierten Sojabohnen) und Shio (Salzsoße).“ Shio bedeutet auf Japanisch „Salz“ und wird Kaizaki zufolge aus unterschiedlichen Salzarten – von Meer- bis Bergsalz – und Sojasoßen, zusammen mit weiteren Umami-Zutaten wie getrockneten Shiitake-Pilzen, Knoblauch und Ingwer, hergestellt und gekocht: „Die Soßen müssen monatelang reifen“, betont der Koch. Bei der Miso-Soße würden mindestens drei verschiedene Sorten – von süß bis scharf – kombiniert. Die Basis für scharfe Ramen sei scharfe Chilisoße, mit der jeweiligen Basissoße kombiniert.

Die bei Japanern so beliebte Fischbrühe bietet die TAKUMI-Restaurantkette jedoch aktuell vielerorts nicht mehr an: „Sie wird in Europa weniger gut angenommen“, weiß Kaizaki. Der Grund: „Die Geschmackszellen auf der Zunge entwickeln sich vor allem bis zum siebten Lebensjahr. Wer bis zu diesem Alter sehr oft Fischbrühe gegessen hat, findet diese lecker. Das ist bei den meisten Europäern, anders als in Japan, nicht der Fall.“

Die Ramen-Nudeln selbst werden aus mehreren Sorten Weizenmehl hergestellt, um die gewünschte „zähe“ Spannung zu erreichen: „Außerdem braucht es das Kochen in Kansui (Salzwasser), um Nudeln zu Ramen-Nudeln zu machen. Das unterscheidet sie von zum Beispiel Pho- und Soba-Nudeln“, führt Kaizaki aus. Nach dem Mischen von Brühe und Soße kommt mit dem sogenannten Ramen-Öl schließlich ein Mix aus geruchsneutralem Rapsöl, Lauchzwiebeln und Knoblauch hinzu. Die in heißem Wasser vorgekochten Ramennudeln werden anschließend in die fertige Ramen-Suppe gelegt und um das Topping ergänzt.

Die Beilagen seien gerade in Deutschland für die Kunden sehr wichtig, so der Ramen-Koch über seine langjährige Erfahrung: „Während die Japaner vor allem Nudeln und Suppe genießen - die beiden Hauptelemente von Ramen aus japanischer Perspektive - wollen Europäer in der Regel viel Topping essen.“ Authentisch japanische Ramen - mit wenig Fleisch und Lauchzwiebeln - kämen hier deswegen in den japanischen Nudelrestaurants nicht gut an. „Unsere Zahlen zeigen: die Ramen mit den meisten Toppings verkaufen sich in Europa am besten. Selbst hochpreisige Ramen funktionieren nur mit einer Vielzahl an Beilagen“. Woran das liegt? Kaizaki spekuliert: „Die Denkweise deutscher Kunden ist vermutlich: „das sind ja nur Suppe und Nudeln“. Für uns Japaner ist dies jedoch die Hauptspeise. Ein klarer Kulturunterschied.“

Vegetarische und vegane Alternativen

Ein Unterschied ist auch die Nachfrage nach Veggie-Optionen: obwohl die vegetarische und vegane Ernährungsweise in Japan nach wie vor eher unüblich ist, gibt es auch dort bereits alternative Ramen auf den Speisekarten: „Der Markt ist jedoch noch klein“, berichtet Kaizaki. Ganz im Gegenteil zu Deutschland: „Hier ist die vegetarisch-vegane Option ein Muss. Unter den fünfzehn verschiedenen Ramen-Varianten, welche die TAKUMI-Gastronomie anbietet, sind deshalb auch immer mindestens zwei bis drei vegetarische und vegane Ramen-Brühen vertreten: „Sonst könnten wir die Kundenerwartung schlichtweg nicht erfüllen“, resümiert der Ramen-Koch. Besonders beliebt seien in Deutschland derzeit Ramen auf der Basis von Hühnerbrühe sowie die vegane Variante. Deshalb haben einzelne Takumi-Filialen ihre Speisekarte mit „Chicken & Vegan“ auf diese beiden Gerichtstypen spezialisiert. Diese Adaption ist es auch, welche die Restaurant-Kette mit über 40 Standorten in Europa aktuell so erfolgreich macht, meint der Ramen-Koch: „In unseren Anfängen, vor 15 Jahren, haben wir zu 100 Prozent authentisch japanische Ramen angeboten, damit jedoch nicht die breite Öffentlichkeit angesprochen. Inzwischen haben wir das Ramen-Angebot kulturell an Deutschland angepasst und kochen nur noch zu einem Drittel authentisch japanisch und zu rund 70 Prozent lokal angepasste Ramen-Nudelsuppen.“

Wo Ramen eigentlich herkommen

Die kulturellen Ursprünge von Ramen liegen übrigens in China: traditionell aß man dort Nudeln in Kansui (Salzwasser) auf der Basis von Hühnerbrühe und Sojasoße. Diese „China-Soba“ wurden ab Ende des 19. Jahrhunderts auch in Japan angeboten und dort zu „Ramen“ umbenannt. „Das erste Ramen-Restaurant überhaupt öffnete 1910 unter dem Namen „Rairaiken“ im Asakusa-Viertel von Tokyo“, erzählt der Ramen-Koch: „Damals wurde ausschließlich Shoyu-Ramen, d.h. Ramen auf Sojabasis mit Hühnerbrühe, angeboten. Als Topping gab es Frühlingszwiebeln und eingelegten Bambus.“ Die Miso-Variante von Ramen entwickelte sich erst später auf der Insel Hokkaido - und auch in anderen Teilen Japans hat sich das Spektrum der Nudelsuppe seitdem durch neue Einflüsse weiterentwickelt.

NACHGEFRAGT BEI RYUSUKE KAIZAKI

KÜCHE: Welches ist Ihr Ramen-Lieblingsrezept?

RYUSUKE KAIZAKI: Als Ramen-Koch kombiniere ich am liebsten Hühnerbrühe mit Shio (Salzsauce), denn bei Shio-Ramen lässt sich die Qualität der Brühe am besten überprüfen. Topping-Präferenzen habe ich keine. Ich liebe Ramen, doch Ramen sind auch mein Job! Deshalb steht das Prüfen der Qualität meist im Vordergrund. Ich muss für Vergleichszwecke oft Ramen essen, die mir nicht schmecken (lacht).

Kochen Sie Ramen auch zuhause?

Ja. Zuhause entwickle ich immer neue Varianten - mit interessanten Toppings. Bis letztes Jahr habe ich das auf dem Instagram-Account „1000 Tage Ramen“ dokumentiert - und tausend Tage ohne Pause jeden Tag Ramen gegessen.

Wie gesund ist Ramen?

Oft wird gesagt: Ramen macht dick. Immerhin kommen auf 400 ct Brühe insgesamt 140 g Nudeln und 20 ct Öl. Meiner Meinung nach kann man leckere Ramen auch ohne diese Kalorienzahl kochen - mit weniger Soße, Nudeln und Salz, dafür umso mehr

Gemüse und Suppe. So habe ich es auch geschafft, trotz 1.000 Tagen Ramenverzehr nicht zuzunehmen. Ich wollte der Öffentlichkeit zeigen, dass Ramen auch gesund sein kann.

Wo kann man eine Ausbildung zum Ramen-Koch machen?

Es gibt hier viele von Japanern betriebene Ramen-Restaurants, die ausbilden, vor allem in Düsseldorf. Ich habe die Ramen-Kunst vom Takumi-Gründer Haruhiko Saeki und Takahiro Okada gelernt, der wiederum vom Nishiyama Ramen-Meister persönlich ausgebildet wurde. Auch einige der Takumi-Restaurants bieten eine Basisausbildung für Ramen an: In nur drei Monaten - das funktioniert aufgrund unseres einheitlichen Konzepts mit importierten Nudeln und Saucen aus Japan. Wer die Ramen-Kochkunst tiefgreifender und auf höherem Niveau erlernen will, muss jedoch mindestens drei Jahre einplanen - und sich vieles zuhause selbst aneignen. Die hauseigene Herstellung von Nudeln und Sauce braucht Zeit. Viele gute Ramen-Restaurants legen darauf Wert.

www.takumi-duesseldorf.de



„In Deutschland ist Topping das Wichtigste, Japaner genießen vor allem Suppe und Nudeln“

RYUSUKE KAIZAKI



Is quiati bea consequere lamenimi, sunt laboremodi venis mo moloreri conse

Is quiati bea consequere lamenimi, sunt laboremodi venis mo moloreri conse