

Der Landbote
Wählen Sie Ihren News-Mix:
Einstellungen speichern
Hilfe

Alle Themen
 Politik
 Wirtschaft
 Sport
 Kultur
 Vermischtes
 Gesellschaft
 Livestream

MEINE HAUSTÜRE
▼
 INTERNATIONAL

Winterthur Stadt | 24.11.2014



Sushi für Anfänger: «Rölele, rölele, rölele»

Sushi erfreut sich auch hier grosser Beliebtheit. Die japanischen Häppchen selber zu machen, ist nicht ganz einfach, mit professioneller Hilfe aber zu schaffen. Ein Besuch im Sushi-Kurs.



Mit den richtigen Anweisungen ist es durchaus möglich, Sushi selberzumachen. Und das Gefühl, sie anschliessend zu probieren, ist unbeschreiblich. (Johanna Bossart)

Das Wichtigste beim Sushi machen sei die Passion, sagt Zoltan Dombi. «Nur wenn dein Lehrmeister merkt, dass du dich wirklich dafür interessierst, darfst du Sushi für Kunden herstellen, nach jahrelanger Übung».

Dombi leitet den Sushi-Kurs im Negishi-Restaurant in den Archhöfen. Er ist seit vierzehn Jahren daran, seine Sushi-Kochkunst zu perfektionieren. «Man lernt ein Leben lang und ist nie fertig», sagt der gebürtige Ungare. So sei die japanische Philosophie. Für ihn waren Sushis zuerst ein Hobby, dann hat er bei Sushi-Meistern in den USA und in Ungarn gelernt. Zuletzt eröffnete er ein Sushi-Restaurant in Irland, bevor er vor einem Jahr nach Winterthur kam. In der Schweiz sind gute Sushi-Köche rar.

Der Reis muss kleben

Elf Personen haben sich am Sonntagmorgen für den Kurs im Restaurant Negishi versammelt. Vor ihnen liegen die Haupt-Werkzeuge der Sushi-Küche: Eine Matte aus Bambusstäbchen, ein Messer mit breiter Klinge, eine Schneidebrett, ein Schälchen mit Wasser sowie je ein Schälchen mit Mayonaise und Crème fraiche – zwei europäisch anmutende Zutaten, auf die auch Japaner zurückgreifen, wie Dombi sagt. In die Mitte des Tisches stellt er einen grossen Topf mit Reis, «das ist die Basis für gute Sushi». Es ist ein japanischer Reis mit dicken, kurzen Körnern. Er wird gewaschen, gekocht und dann mit Sushi-Essig vermischt. «Er muss nämlich immer schön feucht sein.»

Dombi zeigt zuerst die einfachsten Sushi, genannt «Maki», mit jeweils einem Streifen Gemüse oder Fisch in der Mitte. Er legt dafür ein halbes Algenblatt, ein «Nori», auf die Bambusmatte und verteilt mit den Daumen rund 80 Gramm Reis darauf. Das sieht einfach aus. Doch der klebrige Reis fordert die Feinmotorik der Kurs-Teilnehmer. Da hilft es, wenn man die Hände zuvor mit Wasser oder mit etwas Mayonaise einreibt.

«Ich glaube, wir müssen den Reis ganz behutsam verteilen, ja nicht zu fest drücken», sagt Désirée Moreno. Sie ist gemeinsam mit ihrem Mann hier, der ihr den Sushi-Kurs zum Geburtstag geschenkt hat. «Wir essen beide ungemein gern Sushi, bisher aber nur im Restaurant», sagt Juan Moreno. Am liebsten hätten sie beide «California Rolls». Diese gehören zur Klasse der «Inside-Out-Rolls», der nächsten Schwierigkeitsstufe.

Der Landbote

Wählen Sie Ihren News-Mix: Einstellungen speichern Hilfe

MEINE HAUSTÜRE STARTSEITE INTERNATIONAL

- Alle Themen
- Politik
- Wirtschaft
- Sport
- Kultur
- Vermischtes
- Gesellschaft
- Livestream

Gegenüber den «Maki» werden dafür zwei Zutaten aufgerollt, im Falle der kalifornischen Rollen Krabbensticks und Avocadostreifen. Das Algenblatt liegt innen und der Reis aussen. Am Schluss paniert man die Oberseite der Röllchen mit Fischeiern oder auch mit Sesam.

Es geht um die Balance

Die Kette Negishi hat seit Sommer 2013 ein Restaurant in Winterthur. Der Konkurrent Yooji's betreibt schon seit 2010 eine Filiale im Kesselhaus. In der Schweiz dominieren die beiden Ketten den Sushi-Markt, mit acht (Negishi) respektive 10 Restaurants in den Deutschschweizer Städten. Negishi bietet nicht nur für Hobbyköche Kurse an, sondern bildet auch sein Personal in einem eigenen Lehrgang aus, anders sei die Nachfrage nicht zu bewältigen. Zurück am Schneidebrett der Amateure: Sushi-Meister Dombi zeigt schliesslich, wie man eine besonders knifflige Sushi rollt. «Futomaki» vereinen fünf Zutaten: Ei, Kürbis, Rettich, Avocado und Gurke.

Wieder ist es am Wichtigsten, dass das Verhältnis stimmt. 165-175 Gramm Reis brauche es, regelmässig und nicht zu dick verteilt. «Gute Sushis haben das perfekte Verhältnis von Reis zu Fisch zu Gemüse», sagt Dombi. «Diese Balance hinzukriegen ist das A und O.»

Nach den drei Stunden, die der 140-fränkige Sushi-Kurs dauert, ist diese Perfektion noch in weiter Ferne. Die Kursteilnehmer machen sich aber zufrieden auf den Heimweg, mit einer Sushi-Platte, einem Zertifikat und der Gewissheit, dass ein Sushi-Meister nicht zwingend aus Japan kommen muss.

Deborah Stoffel



Mit den richtigen Anweisungen ist es durchaus möglich, Sushi selberzumachen. Und das Gefühl, sie anschliessend zu probieren, ist unbeschreiblich. (Johanna Bossart)

- Alle Themen
- Politik
- Wirtschaft
- Sport
- Kultur
- Vermischtes
- Gesellschaft
- Livestream

MEINE HAUSTÜRE



INTERNATIONAL

STARTSEITE



Mit den richtigen Anweisungen ist es durchaus möglich, Sushi selberzumachen. Und das Gefühl, sie anschließend zu probieren, ist unbeschreiblich. (Johanna Bossart) [<](#) [>](#)



Mit den richtigen Anweisungen ist es durchaus möglich, Sushi selberzumachen. Und das Gefühl, sie anschließend zu probieren, ist unbeschreiblich. (Johanna Bossart) [<](#) [>](#)



Mit den richtigen Anweisungen ist es durchaus möglich, Sushi selberzumachen. Und das Gefühl, sie anschließend zu probieren, ist unbeschreiblich. (Johanna Bossart) [<](#) [>](#)

- Alle Themen
- Politik
- Wirtschaft
- Sport
- Kultur
- Vermischtes
- Gesellschaft
- Livestream



Mit den richtigen Anweisungen ist es durchaus möglich, Sushi selberzumachen. Und das Gefühl, sie anschliessend zu probieren, ist unbeschreiblich. (Johanna Bossart) [<](#) [>](#)



Mit den richtigen Anweisungen ist es durchaus möglich, Sushi selberzumachen. Und das Gefühl, sie anschliessend zu probieren, ist unbeschreiblich. (Johanna Bossart) [<](#) [>](#)

Landbote Online 24.11.2014:

[http://www.landbote.ch/index.php?id=18&tx_vsarticle_pi1\[article\]=291969](http://www.landbote.ch/index.php?id=18&tx_vsarticle_pi1[article]=291969)

Sushi-Kurs, Negishi Archhöfe am 23.11.2014 besucht von Journalistin Frau Stofel und Photographin Johanna Bossart.