

WRB-Blog Nr. 05/16: Hironori Takahashi, Sushi-Koch des Hotel Schweizerhof Bern, zum Thema: «Sushi-Business-Knigge: Eine kurze Einführung in die hohe Kunst»



Sushi und Sashimi sind leicht und gesund – dies haben auch Europäer kennen und schätzen gelernt. So ist die Nachfrage der japanischen Spezialität im Allgemeinen aber auch bei Veranstaltungen und Business Meetings ungebremsst gross. Dies ist nicht zuletzt auf das Gesundheitsbewusstsein der Gäste zurückzuführen.

Welche „Do's and Dont's" sollten beim Sushi-Essen beachtet werden?

Hier gibt es Unterschiede zwischen Europa und Japan. In Japan wird Sushi mit Stäbchen oder von Hand gegessen. Zudem wird die Miso Suppe direkt ab der Schale geschlürft, denn durch die Luftzufuhr intensiviert sich der Geschmack. Für die Einlagen der Suppe wie Tofu und Nudeln werden allerdings Stäbchen verwendet. Ein Hauptunterschied ist, dass beim Suppe-Essen in Japan die Schale in der Hand gehalten wird und nicht auf dem Tisch steht wie in Europa. Ausserdem ist es auch nicht üblich, dass die Sojasauce zum Tunken auf den Tisch des Gastes gestellt wird. Was sich in Japan auch nicht gehört, ist ein Sushi-Röllchen oder Sashimi anzubeissen und in mehreren Happen zu essen.

Zu Sushi und Sashimi empfehle ich einen japanischen Salat zur Vorspeise und anschliessend eine Miso Suppe. Auch da gibt es länderspezifische Unterschiede im Service. Hier servieren wir den japanischen Salat, die Miso Suppe und das Sushi- und Sashimi in dieser Reihenfolge als 3-Gang-Menu. In Japan ist es üblich, dass das Sashimi mit dem Salat zur Vorspeise serviert wird und die Miso Suppe mit dem Sushi als Hauptgang. Als Getränk eignen sich Sake und Bier optimal. Für Sashimi ist beispielsweise auch Champagner sehr passend.

Nun gilt es noch zu klären, was es mit den Beilagen Ingwer, Sojasauce und Wasabi auf sich hat. Ingwer hat eine neutralisierende Funktion. Beim Genuss mehrerer Sushi-Kreationen mit verschiedenen Fischarten hilft es, die einzelnen Geschmäcker zu unterstützen. Die Sojasauce ergänzt und untermauert das Sushi-Aroma während Wasabi für die nötige Stärke sorgt – alle drei sind Komponenten, die geschmacklich zusammengehören.

BERN⁺ WIRTSCHAFTS- RAUM

Am wichtigsten ist jedoch die Freude am Ausprobieren – in diesem Sinne wünsche ich einen guten Appetit und eine schöne kulinarische Reise.

高橋寛礼

Hironori Takahashi

Verantwortlich für Sushi & Sashimi im Hotel Schweizerhof Bern



Das Hotel Schweizerhof Bern servierte bereits in früheren Jahren im ehemaligen Restaurant Yamato japanische Spezialitäten. Diese Tradition wird heute in der Lobby-Lounge-Bar sowie auch auf der Bel Etage weitergeführt – an privaten sowie auch an Business Anlässen.

<http://de.schweizerhof-bern.ch/restaurants-bar/sushi/>