

Das puristische  
Ambiente lässt  
Gästen und Gerich-  
ten viel Raum



Eigentlich mag  
man das hübsche  
Sashimi-Arrangement  
gar nicht zerstören



# TOKIO-TEMPEL

FOTOS: G+J, PR (8)

**Zenkichi/Berlin.** Asia-Fieber in der Hauptstadt: Das Restaurant „Zenkichi“ schmeichelt verwöhnten Gaumen mit einem neuartigen japanischen Brasserie-Konzept. Der Gang in den Speiseraum ist mit Steinplatten ausgelegt, Laternen weisen den Weg. Drinnen erwartet den Gast ein etwas anderes „Seating-Prinzip“: Man wird durch das puristische Design-Ambiente mit Hölzern und Granitsteinfliesen in eine der 35 semi-privaten Kabinen geleitet. Sie bieten Platz für zwei bis sechs Personen. Auf den Tellern: Tokioter Spezialitäten wie hausgemachter Tofu mit leichter Dashi-Soße, frittierte Kartoffelreis-Cracker mit scharfer Mayonnaise und gegrillter schwarzer Kabeljau in Miso-Marinade. Die Besitzer – und Neu-Berliner – Motoko Watanabe und Shaul Margulies sind auch die Inhaber des „Mutterrestaurants“ in Brooklyn. Dort speist täglich das Who's who des New Yorker Szene-Stadtteils. Auch in Berlin sind schon Prominente auf die sanft ausgeleuchtete Japan-Brasserie aufmerksam geworden. Wer genau? Neugierige müssen hinter die Bambus-Jalousien spinksen, denn die werden vor den Separees heruntergelassen, sobald ein Gast ungestört sein möchte. („Zenkichi“, Johannistraße 20, Berlin, Tel. 030/62736103, www.zenkichi.de)

**LAGE** Berlin-Mitte **SITZPLÄTZE** 130 **BESTER PLATZ** Die romantischen Ecktische **BESTE ZEIT** Dinner **SPEZIALITÄT** Das „Omakase-Tasting-Menü“ mit acht Gängen, u. a. Hokkaido-Jakobsmuschel **PREISNIVEAU** Hauptgerichte von ca. 15 bis 29 Euro **SAKEKARTE** 40 Sorten **GETRÄNKESPEZIALITÄT** „Hunmai“-Premium-Sake, serviert von Sake-Sommelière Motoko Watanabe **KÜCHENCHEF** Tetsuya Akikawa **DESIGN** Motoko Watanabe

## Genuss-Check



**1 DIAMOND** Halbtrockene Kostbarkeit auf der Basis besonders feinen Wassers – eine der luxuriösesten Sorten Japans (Katsuyama, 0,72 l, ca. 395 Euro, www.japan-gourmet.eu)  
**2 TU NO JUNMAI** Das kleine bemalte Gefäß birgt einen feinen Sake mit Spuren von Anis

(Kizakura, 180 ml, ca. 4,25 Euro, www.pasteuring.nl) **3 HIZOSHU** Reift bei null Grad fünf Jahre lang und entwickelt so eine cremige Textur – lecker zu Ceviche oder Muscheln (Kirin, 0,75 l, ca. 88 Euro, www.japan-gourmet.eu)  
**4 HANA AWAKA** Der süße, sinnliche Ge-

schmack macht ihn zum idealen Aperitif/Dig-  
tief (Ozeki, 0,25 l, ca. 7,50 Euro, www.theorie-  
talshop.de) **5 SAKE-FASS** 2015 ist das Jahr  
Schafes. Daher ziert Tier das Glücksfässchen  
mit dem süffigem Honjozo-Sake (Akashi,  
300 ml, ca. 32 Euro, www.sake-kontor.de)



## Tee-Zeremonie

Das Motto „Abwarten und Tee trinken“ beinhaltet viel Wahres – denn mit der Zeit kommen oft Gelassenheit und Entspannung. Gerade dann, wenn man so viel Herzblut in den Produkten steckt wie bei dem Label „Zauber des Tees“. Die von Hand gepflückten Sorten wie der japanische „Gyoku“ oder der chinesische „Oolong mit Orangenblüten“ sind Aromaschätze in schmackhaften Döschen. Da entspannt man schon beim Auspacken.

**DIVERSE TEESORTEN** von Zauber des Tees: ab 20 g, ab ca. 3 Euro, www.zauberdestees.de

TREND AUF PHUKET

## Inselerlebnis

„So gut wie in Thailand habe ich bisher nirgendwo gegessen. Die Krönung: ein Besuch bei Marti Ostlind im ‚The Taste‘ am Surin Beach auf Phuket. Der Exil-Schwede hat sich von den Thailandern viel abgeschaut und köchelt nun abends das Feinste, was der Markt hergibt. Unbedingt den Krabbenburger oder die spicy Fisch-Tacos probieren. Am limettig-frischen Rezept für die Soße experimentierte Ostlind lange. Jetzt ist sie perfekt.“

www.tastesurin-beach.com



GALA-Redakteurin  
Martina Ochs