

Zenkichi - Japanisches Fine Dining in Berlin



3. Juni 2015, von Kaya Müssig



Privatjet-Special



Weitere aktuelle Beiträge

Die besten Beachclubs auf Ibiza
Die besten Sommer-Drinks 2015:
Das sind die Trend-Getränke der
Saison
Clubs in Berlin - das Adagio am
Potsdamer Platz

WORLD'S
LUXURY GUIDE NEWSLETTER

Eigentlich sollte man nicht allzu viel über das Berliner Japan-Restaurant Zenkichi schreiben - denn diese Perle japanischer Esskultur sollte der Gast ganz unvorbereitet erleben dürfen. Wer also überrascht werden will: Nicht weiterlesen! Für alle anderen: Hier schildern wir unsere unvergessliche Erfahrung im Zenkichi Berlin, dem vielleicht besten japanischen Restaurant der Stadt...

Zunächst ist es gar nicht so einfach, das japanische Restaurant Zenkichi in Berlin-Mitte zu finden. Kein Schild weist auf das Restaurant in der Johannisstraße 18, unweit des Friedrichstadt Palastes, hin. Es lässt sich nur erraten, dass sich hier - rechts neben dem Eingang der Startup-Schmiede Rocket Internet - ein original japanisches Restaurant für Gourmets und **die Berliner Szene** befindet. Hat man die gläserne Tür schließlich entdeckt, geht es sogleich eine sehr lange, dunkle Treppe hinab, deren Stufen von kleinen Laternen gesäumt sind. Und die Reise nach Japan beginnt.

Japanisches Restaurant Zenkichi in einem Keller in Berlin-Mitte

Die Augen müssen sich erst an die Dunkelheit gewöhnen; das fensterlose Untergeschoss ist nur spärlich beleuchtet. Dann erblickt man hohe Bambusstäbe, die fast bis zur schwarzen Decke ragen, und einen Boden aus schwarzen Kieseln. Rechts befindet sich eine Rezeption, an der man freundlich empfangen wird. Bis auf Mario, den Berliner Restaurantleiter, sprechen alle Angestellten im Zenkichi nur japanisch oder englisch. Auch das trägt dazu bei, sich nicht wie in Berlin, sondern wie in Tokio oder New York zu fühlen.

Szene-Treff: Das Zenkichi in New York und Berlin

Apropos New York: in der Weltmetropole gibt es bereits seit mehreren Jahren ein Zenkichi-Restaurant in Brooklyn. Betrieben wird es - genau wie die Berliner Dependance - von Motoko Watanabe und Shaul Margulies. Motoko ist Japanerin und ausgebildete Sake-Meisterin, ihr Mann Shaul stammt aus Israel und ist einer der charmantesten Gastgeber, den man sich vorstellen kann. Mit Lässigkeit und gutem Humor begrüßt und berät er die Gäste.

Labyrinthartige Gänge führen zu Separées

Das japanische Restaurant Zenkichi in Berlin ist wie das New Yorker Vorbild labyrinthartig eingerichtet. Man folgt dem Kellner durch mehrere dunkle Gänge, vorbei an versteckten Separées, zu seinem Platz. Hat man Platz genommen, wird nach der ersten Bestellung sogleich die Jalousie heruntergelassen. Von den anderen Gästen bekommt man fast nichts mehr mit: Hier ist die Privatsphäre so gut wie in wohl keinem anderen Lokal der Hauptstadt. Für ein Date oder ein geheimes Geschäftsessen ist das Zenkichi perfekt. Aber Achtung: es gibt keinen Handy-Empfang und bisher auch kein W-Lan. Es kann jedoch von Vorteil sein, wenn man sich ganz auf sein Gegenüber konzentrieren will und einfach mal für ein paar Stündchen nicht erreichbar ist.

Der Kellner kommt auf Knopfdruck

Bei einem Bestellwunsch betätigt der Gast die schwarze Klingel neben dem Tisch - und der zuständige Kellner wird informiert. Zu winken oder Rufen würde in diesem Labyrinth aus abgeschotteten Sitzlogen eh nicht funktionieren. Wie der Rest des edlen, ungewöhnlichen Interieurs des Zenkichi, wurde auch das Klingelsystem aus dem Lokal in New York übernommen, in dem die Gäste davon, laut Gastgeber Shaul, „begeistert sind“.

Die Speisekarte des neuen Szenerestaurants Zenkichi Berlin

Auf der Speisekarte des Zenkichi, die ausschließlich auf englisch und japanisch vorhanden ist, werden ein Menü und diverse a-la-carte-Gerichte angeboten. Das fünf-gängige Omasake-Tasting-Menu (65 Euro) wird ab zwei Personen serviert. Klassischer Starter ist eine Miso-Suppe, dann kann aus weiteren kleinen kalten Gerichten wie „Sashimi“, „Auster“, „Zenkichi Salat“ und warmen Speisen wie „Organic Beef Tataki“ (dünne Rinderfiletscheiben mit Soyasauce und Knoblauch) oder „Grilled Black Cod“ (gegrillter Kabeljau) gewählt werden. Die auf schwarzen Tellern und Schälchen servierten Gerichte werden pro Gang in die Mitte zum Teilen gestellt.

Drei bis vier Teller benötigt jeder Gast zum satt werden

Wir entschieden uns nach Empfehlung des Kellners für „Homemade Tofu“, „Organic Beef Tataki“, „Shrimp & Camembert Corn Tempura“, „Grilled Saikyo Black Cod“ und „Rocksalt Jidori Chicken“ (übrigens das Lieblingsgericht von Besitzer Saul). Die warmen Speisen kosten zwischen 13 und 17 Euro, kleine Snacks wie Edamame gibt es ab etwa 5 Euro. Pro Gast werden drei bis vier Teller zum sattwerden empfohlen.

Empfehlung: Beef Tataki, Black Cod und Sesam-Eis

Unser Favorit war ganz klar das dünn aufgeschnittene, medium gegrillte Rinderfilet „Beef Tataki“, das auch optisch ein Schmaus war. An zweiter Stelle folgte das Signature-Gericht „Grilled Black Cod“ - der Fisch war auf den Punkt gegart, innen noch ganz leicht glasig, außen knusprig, und von bester Qualität. Ungewöhnlich, aber gut mundeten das „Shrimp & Camembert Corn Tempura“, eine Art Sushi-Rollen gefüllt mit Garnelen und Camembert und ummantelt von Reis. Als Dessert wählten wir „Frozen Black Sesame Mousse“ und „Walnut Chocolate Pudding“. Beides schmeckte köstlich, insbesondere das Sesam-Eis erfrischte angenehm, ohne zu süß zu sein. So gute japanische Desserts haben wir bislang noch nie in Deutschland gekostet

Was ist das bestes japanische Restaurant in Berlin?

Bleibt noch die Frage nach den Getränken. Wer hofft, zum Beginn des Menüs mit Champagner anzustoßen und dann einen kühlen Weißwein zu den Gängen zu genießen, wird enttäuscht. Im Zenkichi stehen diese typisch europäischen Getränke nicht auf der Karte. Es ist der Wunsch der Betreiber, den Gästen die japanische Küche in ihrer Gänze näher zu bringen – und das hört bei den Getränken nicht auf. So wird in Sachen Alkohol neben zwei Biersorten (Asahi, Sapporo) ausschließlich Sake serviert – dafür jedoch in rund zehn verschiedene Varianten.

Sake im japanischen Restaurant Zenkichi, Berlin

Sake-Anfängern empfiehlt sich das „Premium-Sake-Tasting“ (26 Euro), bei dem der Gast drei kleine Gläser Sake serviert bekommt, wobei einer eher rauchig, der andere eher fruchtig, ein weiterer eher nussig mundet. Man kann auch als Weintrinker auf den Sake-Geschmack kommen – denn der Sake im Zenkichi, der übrigens von einem Importeur in der Japaner-Exklave Düsseldorf bezogen wird – hat nichts mit jenem in einschlägigen Sushi-Läden in Deutschland zu tun. Und fragen sie bitte nicht nach warmem Sake – das Erhitzen des edlen Reisweins gilt hier schon fast als Sünde. Nur das Mineralwasser im japanischen Restaurant Zenkichi kommt als einziges Getränk aus der Region: von der Preußen-Quelle in Rheinsberg.

Fazit: Das Restaurant Zenkichi in Berlin-Mitte ist das vielleicht beste japanische Restaurant der Hauptstadt - und unbedingt einen Besuch wert!

Adresse: Restaurant Zenkichi, Johannisstraße 20, 10117 Berlin

Telefon: 030 24630810

Geöffnet Dienstag bis Samstag jeweils ab 18 Uhr. Reservierungen sind empfehlenswert.