



RESTAURANT-TIPP BERLIN

MAR.
31

TRUE TOKYO

Lust auf eine kulinarische Reise nach Japan? Dann sollten Sie unbedingt der neuen japanischen Brasserie „Zenkichi“ einen Besuch abstatten, die gerade in Berlin aufgemacht hat



Kurzurlaub in Tokio: zwischen dunklem Holz und Bambuspflanzen kann man im „Zenkichi“ schon mal die Zeit vergessen...

OIO4

FOTO: CEECEEBERLIN

VOLLBILDANSICHT

VON
alke habbe

Eines vorweg: Das „Zenkichi“ ist kein gewöhnlicher Japaner. Heißt auf Sushi, Teriyaki und Edamame müssen wir (oh Schreck!) verzichten. Stattdessen kommen zum Beispiel hausgemachter Tofu mit leichter Dashi-Sauce, frittierte Kartoffelreiscracker mit scharfer Mayonnaise, gegrillter schwarzer Kabeljau in Miso-Marinade oder Berkshire Kakuni (in Brühe geköchelter Schweinebauch mit weich gekochtem Ei) auf den Tisch. Klingt experimentell – ist aber eigentlich nur wahnsinnig lecker und für die Besitzer und Neuberliner Motoko Watanabe und Shaul Margulies die beste Therapie gegen Fernweh.

„Nach jedem Tokio-Besuch haben Motoko und ich das köstliche Essen vermisst und beschlossen, ein eigenes Restaurant zu eröffnen“, sagt Shaul Margulies. „Japanisches Essen wie es die Japaner zubereiten, ist anfangs etwas ungewöhnlich und selten gesehen im Westen. Aber es ist eine neue kulinarische Erfahrung und fordert die Geschmacksnerven heraus“, ergänzt die gebürtige Japanerin Motoko, die auch Sake Sommelierin ist. Doch es liegt nicht nur am Essen, dass man sich im „Zenkichi“ wie mitten in Tokio fühlt, sondern auch am dunkel gebeizten Holz, den Bambusstangen, Granitsteinfiesen und schwarzen Kieselsteinen auf dem Boden. Und an der intimen Atmosphäre, die typisch für Japan ist. Denn statt in einem großen Raum mit vielen Tischen, gibt es dort 35 Kabinen mit Platz für unterschiedlich viele Gäste. Wer noch mehr Privatsphäre will, lässt einfach sein Bambusrollo herunter und klingelt nach der Bedienung. Schade fast, dass man das Tokioter Parallel-Universum irgendwann verlassen und wieder in die Berliner Realität hinaufsteigen muss.

Das „Zenkichi Berlin - Modern Japanese Brasserie“ (Johannisstrasse 20) ist Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr geöffnet. Weitere Infos unter: zenkichi.de