



FUSION

BY YOSHIZUMI NAGAYA

Yoshizumi Nagaya gilt als Meister der Fusionsküche. Der Purismus der japanischen Kochkultur bildet dabei die Basis für seine europäisch beeinflussten Kreationen. Wir haben ihn in seinem Sterne-Restaurant Nagaya in Düsseldorf besucht.

Text Carina Jürgens, **Fotos** Ingo Hilger

Menschen aus vielen unterschiedlichen Kulturen treffen in der Profiküche aufeinander. Wenn es gut läuft, entsteht aus der zusammengewürfelten Mannschaft ein Team – und damit etwas Neues und oft auch Großes. Genauso verhält es sich mit der Fusionsküche. Sie stößt die Tore zur Welt weit auf und schafft es, verschiedene Stilrichtungen und Komponenten, die auf den ersten Blick wenig miteinander gemein haben, auf einem Teller zu vereinen. Fusionsküche, das ist kulinarische Globalisierung – eine Art des Kochens, bei der (fast) alles erlaubt ist, was schmeckt.

Globalisierung auf dem Teller

Die Kochwelt entdeckt die Fusionsküche gerade wieder. Neu ist sie aber nicht. Kriege, Migration und Reiselust sorgen seit Langem dafür, dass Kulturen und Geschmäcker fusionieren. Der Begriff „Fusionsküche“ kam bei uns erstmals in den 1980er Jahren auf. Mit Beginn der 1990er begann dann ihr Siegeszug. Doch

nicht nur in den westlichen Gefilden fand man Gefallen an der asiatischen Küche und interpretierte sie neu. Parallel versuchten sich auch in Asien Kollegen an der Verschmelzung der Kulturen. Dabei könnten gerade die asiatische und die europäische Küche kaum unterschiedlicher sein. Während in der japanischen Küche alles weggelassen wird, das den ursprünglichen Geschmack stört, sind intensive Aromen und Gewürze wie Knoblauch oder Pfeffer typisch für die europäische Küche.

Zu den in unseren Gefilden besonders beliebten Beispielen für Fusionsküche zählen der Apfelstrudel, der sich aus der türkischen Baklava entwickelte, oder die Currywurst, eine Fusion aus klassischer deutscher Bratwurst, amerikanischem Ketchup und indischem Currypulver.

Bei Yoshizumi Nagaya kommt Fusion deutlich feiner daher. Nagaya gilt als einer der bekanntesten Fusionsküchenmeister und versteht es wie kaum ein anderer, japanische Küchentechniken und europäi-

Garnele
—
Grüner Spargel
—
Norialge
—
Szechuan-Pfeffer
—
Zwiebel





sche Aromen und Düfte in Vollendung zu vereinen. Der aus Japan stammende Koch absolvierte seine Ausbildung im renommierten Kaiseki-Restaurant Kandagawa in Osaka, bevor er 2000 mit seiner Familie nach Europa kam. Hier legte der 48-Jährige zunächst Stationen im Edo in Düsseldorf, im Nobu in Mailand und im Kyoto in Dortmund ein, um dann wieder nach Düsseldorf zurückzukehren.

Perfektion in Geschmack und Optik

Deutschlands „Klein-Tokio“, wie Düsseldorf umgangssprachlich auch gerne genannt wird, hatte es Yoshizumi Nagaya angetan. Genau hier, mitten im Zentrum des japanischen Viertels, eröffnete er 2003 zusammen mit seiner Frau das nach ihm benannte Restaurant Nagaya. Das Nagaya ist ein nach japanischer Art typisches Ryotei, was so viel heißt wie „geschmackliche und ästhetische Perfektion“.

„Was ich heute mache, ist weder japanisch noch deutsch, sondern mehr der NAGAYA-STYLE.“

Yoshizumi Nagaya

Fusionsküche wollte der Küchenchef damals eigentlich gar nicht anbieten. „Das war eher dem Umstand geschuldet, dass den Deutschen die klassische Kaiseki-Küche einfach nicht schmecken wollte“, erinnert sich Yoshizumi Nagaya.

Der Verzehr eines Kaiseki, bei dem die Gäste in guter Gesellschaft zusammensitzen und Speisen auf höchstem Niveau genießen, soll ein sinnliches, metaphysisches Erlebnis sein. Viel mehr also als schlichte Energiezufuhr. Von der japanischen Alltagsküche mit Teppanyaki, Sushi und Sashimi unterscheidet sich die Kaiseki-Küche insbesondere durch die Hochwertigkeit der Zutaten und die Komplexität in der Zubereitung.

Charakteristisch sind die sehr milden Aromen der Gerichte und eine leichte Bekömmlichkeit. Jahreszeitliche Inspirationen und die Verwendung bester saisonaler Zutaten sind dabei ebenso typisch wie aufwendige Speisearrangements nach ikebanischer Art.

Blüten- und Blättermuster zieren die Teller und spiegeln die Jahreszeiten wider. Motive sind beispielsweise echte Kirschblüten und -blätter im Frühling. Sommerlich wird es mit Früchten wie Yuzu und Pfirsich. Im Herbst überwiegen Tannenzapfen, rote Ahornblätter oder Piniennadeln. Symbolisch stellen Rettich und Reis den Winter auf dem Teller dar. Farblich und thematisch ist für die Darreichung auch eine passende Auswahl des Geschirrs wichtig. Ton, Porzellan, Bambus und Lackwaren fungieren als Leinwand der akribisch arrangierten Speisen.

Japan trifft Deutschland

Die gestalterischen Elemente der Kaiseki-Küche sind bei Yoshizumi Nagaya geblieben. Für die Wahl der Zutaten orientiert er sich aber zunehmend am Geschmack der Deutschen. „In der Fusion aus beiden Richtungen habe ich mich selbst gefun-



Kalb
—
Teriyaki Jus
—
Erbse
—
Zuckerschote
—
Reis
—
Szechuan-Pfeffer

den“, schwärmt der Koch. „Was ich heute mache, ist weder japanisch noch deutsch, sondern mehr der Nagaya-Style. Das macht mir auch viel mehr Spaß und entspricht meiner Art des Kochens.“

Aus der Komplexität der europäischen Küche und der Philosophie der japanischen Kochkultur mit ihrer Reduktion und Klarheit hat Yoshizumi Nagaya einen ganz eigenen Stil für seine Küche kreiert. Regionale Produkte wie Rote Beete, Spargel oder rohen Schinken kombiniert er mit typisch japanischen Komponenten und bereitet sie mithilfe japanischer Kochtechniken zu, wie dem Ausbacken im Tempurateig.

Für sein „Signature Dish“, ein Gänseleber-Bonbon, fusionieren Frankreich, Deutschland und Japan. Dafür streicht der Koch feine Foie gras dünn auf eine Folie, drapiert darauf akkurat ein Rote-Beete-Gel aus Portwein, Rotwein, Madeirawein

„In der Fusion aus beiden Richtungen habe ich mich selbst gefunden.“

Yoshizumi Nagaya

und Gelatine und bestreut die Schichten mit Haselnuss-Krokant. Anschließend wird die Kombination ohne Luft einschließen fest zusammengerollt und kühl gelagert. Aus der Rolle schneidet er Scheiben und richtet diese auf Plättchen aus karamellisiertem Rote-Beete-Pulver an. Mit Haselnuss-Malto und essbaren Blüten dekoriert er den Teller.

Yoshizumi Nagaya findet mit dem Wagyu-Rind aus Europa die Fusion schon in einer Zutat. Für seine Interpretation der deutsch-japanischen Fusionsküche salzt und mariniert er das Fleisch zusammen mit Kirschblättern für zwei Tage unter Vakuum. Dazu kombiniert der Koch Erbsenpüree, japanische dicke Bohnen, Shitake-Pilze, die er mit Sake und Salz schmort, Zuckerschoten, Reiscracker und Relish. Für den Gast vereint er die unterschiedlichen Komponenten zu einem meisterlichen Zusammenspiel aus Texturen und Aromen.

Allein durch das Anrichten braucht es sehr viele Handgriffe. Deshalb arbeiten im Nagaya, das im aktuellen Guide Michelin mit einem Stern und im Gault & Millau mit 17 Punkten ausgezeichnet ist, sechs Mitarbeiter in der Küche. Ganz der japanischen Esskultur entsprechend genießen die Gäste zehn Gänge. Das Menü stellt der Meister jeden Monat neu zusammen. Inspirieren lässt er sich dabei vor allem von jüngeren Kollegen, die die Trends der ganzen Welt nach Hause holen –

und ganz simpel bei der Internetrecherche. „Zum Reisen fehlt mir einfach die Zeit. Das muss ich anderen überlassen“, sagt Yoshizumi Nagaya bescheiden. Seit Jahren ist er nicht in seiner Heimat Japan gewesen, entsprechend groß ist sein Heimweh.

Diese Sehnsucht nach Japan lebt Yoshizumi Nagaya in seinem zweiten Düsseldorfer Restaurant – dem Yoshi by Nagaya – aus, das er klassisch nach Kaiseki ausgerichtet hat. „Im Yoshi kochen wir nach japanischer Tradition“, sagt der Koch. „Für mich hat es aber auch den Vorteil, dass ich die japanische Art zu kochen weiter praktizieren kann und sie nicht verlerne.“

NAGAYA

Klosterstr. 42
40211 Düsseldorf
Telefon 0211 8639636
www.nagaya.de

Küchenzeiten

Dienstag bis Samstag
12 bis 14 Uhr und 19 bis 22 Uhr