

Ein Muss
bei Ramen:
richtig
schichten



Nicht einfach rein- schaufeln

Ramen Bar Zipang Methodisch und zügig: Wie Ramen gegessen werden und welche Philosophie dahintersteckt, erzählt der Chefkoch Herr Naraoka

► Interview: Jasmin Shamsi

Herr Naraoka weiß, welche Ramen seine Gäste mögen

SZENE HAMBURG: Herr Naraoka, worauf kommt es bei guten Ramen an?

Herr Naraoka: Die Suppe muss heiß sein, wenn sie serviert wird. Und die Nudeln sollten noch etwas Biss haben und zeitnah gegessen werden, damit sie sich nicht mit der Brühe vollsaugen. Ramen sind ja nie gleich: Es gibt verschiedene Brühen, Geschmacksrichtungen und

Nudeln. Die Vielfalt macht den Wesenskern der japanischen Nudelsuppe aus. Und die Zubereitung von Ramen ist ein fortwährender Prozess.

Wie hat sich dieser Prozess bei Ihnen gezeigt?

Am Anfang hatte ich eine dicke, fette Brühe als Basis. Den Hamburgern war das zu fettig und kräftig – also habe ich das geändert. Grundsätzlich passe ich meine Rezepte ein-, zweimal im Jahr neu an.

Welche Zutaten sorgen für den speziellen Umami-Geschmack?

Wir benutzen keine Geschmacksverstärker und halten uns an die Vorgaben der traditionellen japanischen Küche. Die Qualität der Zutaten und der Faktor Zeit spielen eine große Rolle, um alle Aromen zur Geltung zu bringen. Zu den Grundzutaten für jede Brühe beziehungsweise jedes Dashi zählen Bonito-Flocken und Kombu. Wichtig sind auch die Aminosäuren, die in Fleisch, Gemüse und Algen enthalten sind.

In dem Film „Tampopo“ ist Ramen mehr als nur eine Nudelsuppe, dahintersteckt eine eigene Philosophie. Wie sehen Sie das?



In der ersten Szene wird gezeigt, wie man Ramen isst: Zuerst probiert man von der Brühe, dann die Nudeln, zum Schluss das Fleisch. Man schaufelt Ramen nicht einfach so in sich hinein, sondern arbeitet sich fast schon methodisch und dennoch zügig vor. Jeder einzelnen Zutat wird Wertschätzung entgegengebracht. Das zu sehen, war auch für mich als Japaner interessant. Die Zubereitung von Ramen braucht Zeit, bei uns einen ganzen Tag. **Spielt die Ästhetik eine Rolle?**

In der japanischen Küche werden die Teller nach dem Berg-Tal-Schema angerichtet. Der Gast muss alles sehen können. Bei Ramen, die in einer Schüssel serviert werden, funktioniert das so natürlich nicht. Am ehesten noch bei den scharfen Ramen, genannt Kara-Miso Ramen, die mit Zwiebeln, Hackfleisch und einem Ei garniert werden. **In japanischen Ramen-Bars sitzt man dem Koch häufig direkt gegenüber, sodass man immer Blickkontakt hat. Hier ist die Küche etwas versteckter. Geht da eine gewisse Nähe verloren?**

Es macht mich schon ein bisschen traurig, dass ich meinen Gästen nicht ab und zu mal ins Gesicht schauen kann. Mich interessiert auch, ob etwas und was genau übrig

bleibt. Daher bitte ich meine Mitarbeiter im Service regelmäßig um Feedback. Gerade am Anfang war das für mich extrem wichtig. Nach vier Jahren kann ich es mittlerweile ganz gut einschätzen, was meine Gäste mögen.

Wo finden Sie Inspiration?

Wenn eine neue Ramen-Bar eröffnet, gehe ich natürlich hin. In Deutschland habe ich so ziemlich jede Nudelsuppe getestet. Außerdem probiere ich auch in Japan immer wieder neue Läden aus, um auf dem Laufenden zu bleiben. Es gibt unendlich viele Abwandlungen von Ramen: Bei Tsukemen tunkt man die separat servierten Nudeln in eine dicke Brühe, bei Abura Soba hat man nur Nudeln mit einer Art fettiger, dicker Sauce, die den Geschmack auf die Nudeln bringt. Ich kann mir gut vorstellen, dass Abura Soba auch einigen meiner Gäste schmecken würde. ●

● **Ramen Bar Zipang, Eppendorfer Weg 62 (Eimsbüttel), Telefon 30 70 37 77; www.ramen-bar.de**



#FOODSZENE

Unsere Kollegin Jasmin Shamsi schlemmt sich für uns durch Hamburg. Als Foodredakteurin spürt sie die Geschichten über Macher und Marken auf und serviert sie uns brühwarm und immer neu gewürzt – ab sofort in jeder Ausgabe von SZENE HAMBURG, online unter www.szene-hamburg.com und auf Facebook unter [@szenehamburg.essentrinken](https://www.facebook.com/szenehamburg.essentrinken)

● essen-trinken@vkfmi.de

08.09.2018



Advertorial



Seit 2015 in Hamburg: einfach gutes Brot von Backecht

Backecht macht Hamburg einfach lecker!

Ätna, Dinkel- oder Franzbrötchen: Seit drei Jahren trifft Backecht den Hamburger Geschmack mit Backwaren, die traditionell aus Mehl, Wasser und Salz gebacken werden. Das schnörkellose Rezept kommt in der Stadt an, wie ein Blick in die beiden Filialen im Grindelhof 64 und in der Eppendorfer Landstraße 64 beweist. Aus diesem Grund ist Backecht auch auf der Suche nach Verstärkung für sein Verkaufsteam. Senden Sie Ihre Bewerbung an jobs@backecht.de

● Mehr Informationen auf backecht.de, Facebook und Instagram