

JOURNAL

Stil und Trends

MANUFAKTUR

*Leidenschaft für eine
japanische Spezialität*





«Sushi hat viel mit Vertrauen zu tun»

Text: Manuel von Burg ■ Bilder: Luisa Kehl

Als Schweizer mit japanischen Wurzeln liegt Ken Tappolet, Sushi-Master im «Güterhof» in Schaffhausen, die Sushi-Zubereitung quasi im Blut. Seine Leidenschaft für das traditionelle japanische Gericht ist ungebrochen.

Geschickt gleiten die erfahrenen Hände über die Königsmakrele. Jeder Schnitt, jeder Handgriff ist erprobt und eingeübt. Mit kräftigen, präzisen Bewegungen trennt Ken Tappolet den Schwanz und den Kopf der Königsmakrele vom Körper und bringt das weisse Fleisch Stück für Stück zutage. Was nicht gebraucht wird, kommt weg – übrig bleibt ein Filetstück von ungefähr 30 Zentimetern rohen Fisches. Es ist ein Hauptbestandteil der japanischen Spezialität, die sich seit mehreren Jahren wachsender Beliebtheit erfreut: Sushi.

Zurück zu den Wurzeln

Mindestens ebenso wichtig wie der rohe Fisch ist jedoch der Reis: «Er ist sozusagen das Leben des Sushi, er wird als Zutat oft unterschätzt», sagt Ken Tappolet, Sushi-Koch im Restaurant Güterhof. Seit zehn Jahren serviert er als Sushi-Master seinen Gästen das traditionelle japanische Gericht. Mit der Gastronomie ist er schon früh in Berührung gekommen: Nachdem er im Restaurant Siblingler Randenhaus aufgewachsen war und seine Ausbildung zum



Koch in Schaffhausen durchlaufen hatte, verliess er die Schweiz mit 23 Jahren in Richtung Japan, um seine Wurzeln zu finden. Denn Tappolet ist halb Schweizer, halb Japaner, seine Mutter stammt aus Kyoto. Neben der Ausbildung in der Schule, in der er hauptsächlich die japanische Sprache lernte, konnte er dank seines Schwiegervaters auch erstmals in einer Sushi-Bar schnuppern.

Symbiose von Reis und Fisch

Im «Güterhof» ist die Königsmakrele mittlerweile filetiert, das Fleisch geschnitten, die Zutaten stehen bereit. Tappolet greift zur Bambusmatte und breitet das Nori-Blatt, das aus Meeresalgen besteht, sorgfältig auf der hölzernen Unterlage aus. Zubereitet wird ein Hosomaki, ein klassisches Sushi mit Reis und Fisch, das vom Nori-Blatt zusammengehalten wird. Neben den Sashimi, der Königsklasse des Sushi, bei dem der rohe Fisch ohne Reis in kleinen Stücken gegessen wird, sind Hosomaki in Schaffhausen auch sehr beliebt. Im Angebot stehen aber neben Nigiri und Hosomaki auch weitere Sushi-Arten wie Chumaki, Uramaki oder Temaki, die sich voneinander vor allem durch die Zubereitung unterscheiden.

Um das beliebte Hosomaki zuzubereiten, benötigt Tappolet als erstes Reis. Dazu greift er zum Reiskocher und verteilt kleine Portionen gleichmässig auf dem Nori-Blatt. Die Reiskörner dürfen dabei nicht erdrückt werden, jedes Korn sollte intakt sein, um ein optimales Geschmackserlebnis zu bieten. Zudem muss das Verhältnis zwischen Fleisch und Reis stimmen: «Es darf nicht zu viel und nicht zu wenig Reis sein», so Tappolet. Auch die Temperatur spielt eine wichtige

Rolle: «Bei einem perfekten Sushi ist der Reis warm und der Fisch kalt, um eine optimale Symbiose im Mund zu erreichen.» Gewürzt wird das Hosomaki nun mit ein wenig Wasabi, danach rollt Tappolet das Sushi mit sorgfältigen Handgriffen zu seiner typischen Form.

«Ich habe ein Jahr lang nur Reis gekocht»

Die Leidenschaft für Sushi ist bei Ken Tappolet immer noch ungebrochen: «Ich mache leidenschaftlich gerne Sushi, es erfüllt mich sehr.» Seine Passion kommt dabei wider Erwarten nicht aus seiner Zeit in Japan, sondern aus den Erfahrungen, die er nach seiner Rückkehr in die Schweiz in einer kleinen Sushi-Bar mit japanischen Mitarbeitern in Zürich machte. «In dieser Zeit bin ich wirklich in die Sushi-Herstellung reingewachsen.» Schritt für Schritt arbeitete sich Tappolet unter der strengen Aufsicht seines Meisters nach oben. Dabei waren Geduld, Disziplin und viel Durchhaltewillen gefragt: «Ich habe ein Jahr lang nur Reis gekocht.» Was bedeutet Sushi für einen Menschen wie Ken Tappolet? «Sushi hat für mich viel mit Vertrauen zu tun», sagt er. Wer rohen Fisch verarbeitet, muss hohe Qualitätsstandards einhalten, der Gast muss dem Koch vertrauen können. Dieses hohe Niveau zu garantieren, erfordert viel: «Man darf nie nachlassen, dieselbe Seriosität jeden Tag in gleichem Masse vorzulegen.» In den «Güterhof» kam er vor zehn Jahren. «Für mich war es ein Glücksfall: Ich wohnte bereits in Schaffhausen und musste nach Zürich pendeln», sagt er. Mit seiner neuen Stelle konnte er so mehr Zeit mit seinem Sohn und seiner Frau verbringen – und gleichzeitig seine Leidenschaft für die Sushi-Herstellung weiterverfolgen.

