

# ASIEN

## VOM FISCH FALTEN

### Klangnoi Somchai ist Sushi-Meister in schwäbischen Diensten

Fernsehkoch Horst Lichter findet in seinem Bühnenprogramm „Sushi ist auch keine Lösung“ an Sushi ungefähr so viel Gefallen, wie ein Sushi-Koch an Kochbeutelreis. Für ihn ist Sushi nicht mehr als „tote, kalte Fische zu falten“. Dass Japans Leibgericht aber mehr zu bieten hat als gefaltete Fische, das wollen wir beweisen und statten Stuttgarts schickster Sushi-Stätte einen Besuch ab – dem Sushi-ya im Feinkost Böhm.

Mit einem fröhlichen „Konnichi-wa“ sollte man das Sushi-ya allerdings nicht betreten, Japanisch-Kenntnisse für Angeber kann man hier getrost zu Hause lassen. Der Sushi-Meister hinter der Theke würde zwar freundlich zurückgrüßen, aber dann stüffisant lächelnd wieder seiner Arbeit nachgehen. Denn Stuttgarts Meister der japanischen Leibspeise ist ein Thailänder: Klangnoi Somchai hat in Bangkok das Sushi-Handwerk erlernt.

Seine erste Anstellung in der Gastronomie war eher ein Produkt des Zufalls: Auf der Suche nach Arbeit landete er in einem Sushi-Restaurant. Eine „absolute Notlösung“, sagt er heute. Sein erstes Jahr verbrachte der damals 18-Jährige mit Spülen und Putzen, danach stand er seinem Meister neun Jahre als einfacher Sushi-Koch zur Seite. Dieser schickte ihn schließlich nach Japan, damit er dort seine Sushi-Kenntnisse perfektionieren konnte.

Kein unübliches Weiterbildungsverfahren in Fernost: „Das machen viele Meister mit ihren Angestellten.“

In Tokio lernte Somchai in den besten Restaurants der Stadt. Fünf Jahre später kehrte Somchai als ausgebildeter Sushi-Meister zu seinem alten Chef nach Thailand zurück.

Dort hielt es ihn jedoch nicht mehr lange, er wollte seine Sushi-Kochkunst auch den Europäern schmackhaft machen. „Ich brauchte eine Veränderung.“ Sein erster Deutschland-Besuch brachte ihn nach München. Dort arbeite Somchai 13 Jahre in verschiedenen Sushi-Restaurants, bis im Jahr 2007 Ferdinand Piëch, der Geschäftsführer von Feinkost Böhm und Sohn des Aufsichtsratschefs von VW, nach einem Essen in seinem damaligen Restaurant so von Somchais Koch-

künsten begeistert war, dass er ihn in sein neues Sushi-Restaurant nach Stuttgart lockte. „Eine tolle Chance für mich. Ich habe keine Sekunde überlegt.“ erinnert sich Somchai. Wenige Monate später war er der Sushi-Meister des neu eröffneten Sushi-ya im Feinkost Böhm im Kronprinzenbau.

Im klassischen Stile eines Sushi-ya-Restaurants können die Gäste in Stuttgart Zeuge der professionellen Zubereitung werden: Eine Art fernöstliches

Show-Cooking, denn was man hier zu sehen bekommt, verkürzt nicht nur die Wartezeit auf die japanischen Reishäppchen, sondern zeigt auch die hohe Sushi-Zubereitungskunst.

Bei Somchai sitzt jeder Handgriff, selbst die einzelnen Reiskörner haben eine Ordnung, sie liegen perfekt arrangiert auf dem rohen Fisch. Nahezu kunstvoll in einer für den Hobbykoch nicht nachahmbaren Präzision und Schnelligkeit gleitet das Messer von Somchai durch Gemüse und Fisch.

Ein geschickter Umgang mit dem Messer gehört zur Grundausstattung eines Sushi-Meisters: „Das richtige Schneiden zu erlernen dauert zwar Jahre, ist aber wichtig für die Zubereitung“, erklärt der Experte.

Die Kunst bestehe darin, eine bestimmte Schnittfolge einzuhalten. Sie ist abhängig davon, um welchen Fisch es sich handelt, wie hoch der Fettgehalt, wie groß der Fisch ist und wie alt er beim Fangen war. Keine leichte Übung, wenn man bedenkt, dass im Sushi-ya über 20 Fischarten von Somchai und seinen drei Sushi-Köchen verarbeitet wird.

Alle fünf bis zehn Minuten werden die Hände gewaschen, Armaturen und Arbeitsflächen gereinigt. Wem ein Sushi misslingt, der muss einen kleinen Betrag in die Kasse werfen. „Ich möchte, dass alle hellwach und konzentriert bei der Arbeit sind“, erläutert Somchai sein „schnell und sauber“-Credo. Diese Art der Zubereitung gepaart mit frischen und ausgewählten Zutaten mache für ihn das „perfekte Sushi“ aus. Ob ihm das hier gelungen sei? Das könne er nicht beantworten, lächelt Somchai mit fernöstlicher Bescheidenheit: Beschwerden habe es noch keine gegeben.

JANA BRAUN



**JAPANISCHE SPEISEN VON  
EINEM THAILÄNDER**