

Die beste (und teuerste) Imbissbude der Stadt

Der Gastraum ist klein, dominiert wird er von einer großen, grauen, U-förmig gestalteten Theke mit offener Küche dahinter. Wer hier auf einem der Barhocker oder an einem der kleinen, quadratischen Hochstische Platz nimmt, hat sich besser nicht zum romantischen Tête-à-Tête verabredet – zu cool, das Ganze. Doch der gastronomische Betrieb mit Namen *Sushi-Ya* bei Feinkost Böhm im Kronprinzbau will ja auch kein klassisches Restaurant sein, sondern eine Sushi-Bar. Man darf sich, so man mit diesem Begriff nichts anfangen kann, die edelste Imbissbude der Stadt vorstellen. Und die teuerste. Und die allerbeste.

Zu Sushi gibt es exakt zwei Meinungen: Man liebt es, oder man hasst es. Wer es liebt, und wer sich diese Liebe leisten kann, verfällt den Kreationen von Sushi-Meister Somchai, dem Chefkoch von Sushi-Ya, gleich beim ersten Besuch und wird Stammgast. Wer es nicht kennt und herausfinden möchte, ob er Sushi mag, der ist bestens beraten, dies nicht mit Ware aus dem Supermarkt auszuprobieren, sondern hier: Wem es bei Sushi-Ya nicht schmeckt, dem schmeckt Sushi nirgendwo. Der Autor dieser Zeilen, großer Sushi-Freund und gern auf Reisen, hat es selten so liebevoll zubereitet genossen wie bei Böhm's Sushi-Ableger mitten in Stuttgart. So fein! So frisch!

Frische, ein zentraler Punkt. Sushi „ist ein japanisches Gericht, das hauptsächlich aus erkaltetem, gesäuertem Reis, mit entweder rohem oder auch geräuchertem Fisch und oftmals Nori (getrockneter und gerösteter Seetang) besteht und in mundgroßen Stücken optisch ansprechend serviert wird“. So steht es im Online-Lexikon Wikipedia. Und weil in der Praxis gerade der Anteil rohen Fisches recht hoch ist, spielt dessen Frische die zentrale Rolle beim Sushi-Genuss. Sushi-Ya begeistert beim dienstlichen Test-Besuch ebenso wie zuvor bei privaten Visiten: Die gemischten Platten mit den Namen



Gemütlich sitzt man im Sushi-Ya nicht gerade. Dafür gibt es dort das beste und frischeste Sushi der Stadt. Foto: Susanne Kern

Narita (so heißt der Flughafen von Tokio) und Böhm sind schöne Kompositionen diverser Sushi-Varianten und beglücken den Anfänger ebenso wie den Experten mit der geschmacklichen Vielfalt japanischer, kalter Küche. Fortgeschrittene wagen sich an Gerichte wie Goma Wakame (Seetangsalat mit Sesam – großartig) oder Shake-Sashimi (edelster, roher Lachs – purer Genuss). Gekostet wird mit Stäbchen, was sich schwieriger liest, als es ist, dazu gibt es zum Selbstabschmecken Sojasoße und Wasabi, eine hellgrüne, scharfe Meerrettichpaste. Ein Glas hauseigener Böhmsecco passt perfekt.

Kulinarisch alles vom Allerfeinsten also, warum dann anfangs der Spruch von der teuren Imbissbude? Nun, wenn zwei Personen bereits nach einer knappen Stunde satt sind, stehen schon mal 100 Euro auf der

Rechnung. Die Gestaltung des Lokals sieht kaum längeres Verweilen vor, und leider lädt auch der Service dazu nicht ein. Wenn es etwas zu kritisieren gibt an Sushi-Ya, dann sind es die unterkühlten Damen, die oft den Eindruck erwecken, sie würden lieber kassieren als servieren. *Christoph Grote*

Küche ●●●●●
Feinste Qualität, internationales Niveau

Atmosphäre ●●○○○
Coole Optik, aber viel zu kühler Service

Preis/Leistung ●●●●●
Teuer, aber den Preis wert. Also preiswert

●●●●● erstklassig ●●●○○ überdurchschnittlich
●●●○○ gut ●●○○○ passabel ●○○○○ enttäuschend

INFOS

► **Adresse:** Sushi-Ya im Feinkost Böhm, Kronprinzstraße 6, 70173 Stuttgart

► **Öffnungszeiten:** Montag bis Freitag von 12 bis 15 und 18 bis 22 Uhr, Samstag von 12 bis 22 Uhr

► **Extras:** Alle Speisen auch zum Mitnehmen. Mindestens eine Stunde vor Abholung unter Telefon 2 27 56 29 bestellen. Menükarte unter www.feinkost-boehm.de

► **Anfahrt:** Mit S-Bahn 1-6 bis Stadtmitte. Mit U-Bahn 5, 6, 7 und 15 bis Schlossplatz. Mit U-Bahn 9 und 14 bis Friedrichsbau. Mit dem Auto: In den umliegenden Parkhäusern parken.

