

nobilis

Die tolle Rolle

Eigentlich ging es um die Konservierung von Fisch. Was daraus entstand, ist heute für den Großstadtgaumen unverzichtbar: **SUSHI**. Hier einige Empfehlungen, wo die rohen Fischhappen in Hannover besonders japanisch sind.

TEXT: HENRY KAYSER UND ROBERT BROTH FOTOS: CHRISTIAN WYRWA

Man ist geneigt, die nahe liegenden Angebote als erstes zu versuchen. Das Sushi-Schaufenster Hannovers ist sicherlich die **Kabuki-Bar** am Aegi. Modern, bunt, mit offener Show-Küche. Rund um den Tresen schippern kleine Boote, die die japanischen Appetithäppchen in nie gehauter und vielleicht auch nicht immer gewollter Vielfalt an uns vorbei transportieren. In dieser neuzeitlichen Interpretation der Kaitenbar begegnen wir so dem Schwaben-Maki (mit Schwarzwälder Schinken), dem Spicy-Chicken-Sushi und dem Hannover-Maki (Spargel, Creme fraiche und Lachs). Nachdem wir sie versucht haben und bevor wir uns daran machen, Schiffeversenken zu spielen, überlassen wir das Kabuki lieber einem jungen Party-Publikum und suchen nach einem Restaurant ohne angeschlossenes Reisebüro.

Wir finden es wenige Meter weiter in der Goethestraße: **Sushi Gim**. Neben Imbissbuden, Piercing-Studios und Handy-Shops residiert dort seit über zehn Jahren unsere Top-Empfehlung. Die Fugo-Laternen im Fenster weisen den Weg. Zugegeben, das Ambiente ist nicht trendy. Aber offen gestanden wollen wir gut essen und keine Inspirationen für die Wohnraumgestaltung. Wir nehmen in dem unpräzisen Restaurant an einem der letzten freien Tische Platz, werden auf das Freundlichste empfangen. Und schon startet das Feuerwerk: Der in Streifen geschnittene See-

tangsalat ist frisch und würzig, die Miso-Suppe gediegen aromatisch, auf Wunsch mit Tofu-Einlage, der Sprossensalat knackig und scharf, die eingelegten Gurken herzhaft, die Jakobsmuscheln in Misosauce süßlich-ausgewogen und die Spinatnester mit Sesam ein echtes Highlight. Vor den Sushi ist es also mehr als angebracht, die zahlreichen Vorspeisen zu versuchen, von denen einige schon als Amuse-Bouche aufs Haus serviert werden. Der eingelegte Thunfisch schmeckt allerdings wie Schmorbraten, der Hühnersalat ist eher langweilig – aber das reißen die hauchzarten Tempura locker wieder raus. Zu allem trinken wir Bier: Kirin eher herb, Tsing Tao eher süßlich, Asahi unsere Empfehlung. Die nachfolgenden Sushi sind absolut überzeugend: zehn verschiedene Sorten mit locker-aromatischem Reis, genau richtig dosiertem Wasabi und butterweichem Fisch. Nicht zu vergessen der trefflich eingelegte Ingwer. Herrlich! Gern hätten wir auch noch das am Tisch gegrillte Rinderfilet probiert. Nächstes Mal. Beim Dessert sollte man sich auf das kostenlos gereichte Obst konzentrieren. Die gebackene Banane und Ananas sind ein Kompromiss mit der europäischen Küche, die hausgemachten Sorbets von grünem Tee, roten Bohnen und Wasabi haben zu viel Sahne abbekommen. Dennoch: Wir sind absolut begeistert und empfehlen das Sushi Gim gern als unsere Nummer eins – auch, was das Preis-Leistungsverhältnis betrifft.