



Japan-Oase
Das Restaurant Ryokan ist - wie das zugehörige Hotel - grösstenteils original japanisch eingerichtet.



Detail
Selbst Hausschuhe sind streng ausgerichtet.

Der Stäbchen-König

Restaurant Ryokan

Hasenbergstrasse 74,
8967 Widen AG
Tel. 056 648 40 00

Kaiseki-Menüs: Neben A-la-Carte-Küche und Sushi gibts hier wechselnde Kaiseki-Menüs. Wir wählten den Kurama-Marathon in 9 Gängen und die Hasenberg-Variante, 168/139 Franken.

Trinken: Pflaumenwein für 11 Fr. zum Apéro. Danach gabs eine Flasche Cabernet-Sauvignon vom Walliser Jacques Germanier, 89 Fr.

Jasmintee: 5.20 Fr.

Wir haben bezahlt:
448 Fr.

Essen:

Ambiente:

Service:

Gäste:

Ein Ticket nach Tokio ist zwar teurer - die kulinarische Reise kostet aber eine Menge Geld.

Promi-Auflauf: Hier sasssen schon der Diplomat-Borer, Fussball-Blatter, Sport-Küttel und andere Promis zu Tisch.

RYOKAN → Japans Küche hat weit Besseres zu bieten als Sushi & Sashimi - etwa auf dem Hasenberg.

roland.grueter
@ringier.ch

Wer Grosses will, muss das Kleine tun, sagt eine japanische Weisheit. Im Restaurant Ryokan heisst das am Anfang der 3-Stunden-Schlemmerei: Schuhe ausziehen, am bodennahen Tisch Platz nehmen und Geduld wahren. Denn die Küche braucht ihre Zeit. **Schliesslich ist man Gast des wohl authentischsten Japaners der Schweiz - und eines der besten.** Ein Michelin-Stern und 15 Gault-Millau-Punkte belegen das.

Natürlich bietet das Ryokan auf dem aargauischen Hasenberg Esskultur auf Topniveau, die weit über Japans kulinarischen Dreiklang hinausgeht. Zwar gibts im etwas anderen Landgasthof auch Sushi, Sashimi und Teppanyaki. Vor allem dominiert dort aber die Kaiseki-Küche, Japans Haute-Cuisine. Diese wurde einst von Fürsten serviert, um Gäste zu beeindrucken. Und fürst-

lich ist die moderne Variante noch immer.

Acht Gänge listet das Kurama-Menü auf, das etwas Sushi-lastigere Hasenberg-Menü sieben. Lachs, Thun-, King- und andere Fische werden in kunstvollen Häppchen serviert. Suppen, Beef und Gemüse folgen: Geschmacks-Kombis, die man mit westlichem Gauden kaum zu werten weiss. Geniessen kann man sie trotzdem. Nach den ersten Gängen verzichten wir darauf, die Menükarte zu studieren. Stattdessen schalten wir den Kopf aus und lassen die Magensäfte unbeselen fließen.

In der Kaiseki-Küche dürfen nur Top-Köche die Kellen schwingen. Fürs Ryokan mischen sie ihre Philosophie und Top-Zutaten mit Schweizer Herbstzauber (u.a. mit Maronen).

Selbst das für die Suppen verwendete Wasser wird selektioniert - Hahnenburger ist zu hart.

Bleibt noch der Kulissenzauber. **Reismatten, Schirmchen, Papierwände - alles Made wie in Japan.**

In unserem Séparée (liegt neben dem Speisesaal und der Sushibar) werden wir von einer Nakai um-

sorgt, einer Japanerin in Original-Kimono. Trotz Enge im 5-Kilo-Korsett setzt sie sich jeweils graziös an die Stirnfront unseres niedrigen Tisches, erst dann stellt sie die Schälchen vor uns auf. Alles andere wäre ein Affront - und ein solcher hat im Ryokan keinen Platz. Diese Erkenntnis tragen wir mit einem Glücksgefühl hinaus in die Nacht. Dort, wo einem der bereits kühle Schweizer Wind um die Ohren pfeift. ●



Kleinkunst
Appetizer-Variationen.

WEIN DER WOCHE



Kennt sich aus Weinakademiker Hans Georg Babits, www.babitswein.ch

Ein neuer Schweizer

FRUCHTIG → Die rote Traube St. Laurent kennt man vor allem aus Österreich, wo sie hauptsächlich angebaut wird. Ursprünglich stammt sie aber aus Frankreich, auch wenn sie dort kaum noch anzutreffen ist. Warum also nicht zwischen den beiden Ländern anpflanzen, nämlich hier in der Schweiz? Winzer Erich Meier hat genau das auf seinem Weingut in Uetikon am Zürichsee getan. Sein St. Laurent zeigt intensive Fruchtaromen und viel Persönlichkeit. Ausgebaut wird der Wein in kleinen Eichenholzfässern - aus Frankreich.

St. Laurent 2008
Weingut Erich Meier, Uetikon AOC, 26 Franken, erhältlich bei www.erichmeier.ch



Uetikon
Liegt am Zürichsee.

GUT ZU WISSEN

Weine und ihre Namen

Wie der St. Laurent - der auch Laurenzitraube heisst - tragen auch andere Sorten je nach Gebiet andere Namen. Pinot noir oder Blauburgunder etwa kennt man am Zürichsee als Klevner. Pinot gris oder Grauburgunder heisst im Wallis Malvoisie, in Deutschland und Österreich Ruländer.