

Sushi unter Einfluß

Der weltweite Siegeszug von Sushi, den typisch japanischen Rollen aus rohem Fisch und Reis, beschert den Japanern nicht nur Freude: Im Westen kreierte Varianten wie Sushi mit französischer Gänsestopfleber oder amerikanischem Frischkäse stoßen einheimischen Geschmackspuristen übel auf. Deswegen plant die Regierung in Tokio nun eine Initiative zur Reinhaltung der japanischen Küche: Damit Restaurantbesucher im In- und Ausland künftig mit Sicherheit »echtes« Sushi oder Yakitori verspeisen können, sollen Experten der japanischen Außenhandelsorganisation JETRO die Nippon-Restaurants in aller Welt bewerten. Bestnoten soll es nur für Küchenchefs geben, die Speisen nach original japanischen Rezepten bereiten und in landestypischer Art servieren. Nach Schätzungen der japanischen Regierung dürfte sich die Zahl der Japan-Restaurants außerhalb Nippons in den kommenden drei Jahren auf rund 50000 verdoppeln. Die Sushi-Situation in Frankreich hat JETRO schon geprüft: Im ganzen Land hielt man nur 50 Japan-Restaurants für empfehlenswert - bei 600 Sushi- und Misosuppen-Tempeln allein im Großraum Paris.

(AFP/JW)

<https://www.jungewelt.de/artikel/79249.sushi-unter-einfluss.html>