

# Das dunkle Elixier

Sojasoße profitiert von Exotik und dem Nimbus traditioneller Manufakturen. Ein Test.

Von Thomas Platt



Eis mit Sojasoße im Sternerrestaurant „100/200“

Man kann ihr Vortäuschung von Tatsachen, Irreführung der Genießer oder Geschmacks-wucher vorwerfen. Wer die Sojasoße auf die Anklagebank setzt, wird vor allem ins Feld führen, dass mit ihrer wichtigsten aromatischen Komponente Schindluder getrieben würde: mit Umami, dem Signal für hochwertige proteinreiche Kost, vorwiegend tierischen Ursprungs. Die asiatische Essenz spricht nämlich die Rezeptoren des fünften Geschmacksinns an, ohne dass die avisierten Nährstoffe überhaupt vorhanden sein müssen.

Und so müssen sich die Liebhaber dieses populärsten aller fernöstlichen Lebensmittel einem kontroversen Thema stellen: dem Glutamat. Mit seiner Synthetisierung und gewerblichen Nutzung – allen voran Maggi, Fondor & Co. – wurde das Gesicht unserer Alltagsküche entscheidend verändert. Bezeichnend ist, dass dieser spottbillige Geschmacksverstärker die Unzulänglichkeit herkömmlicher Gerichte zu beweisen schien. Das hemmungslose Vordringen einer künstlichen und nivellierenden Herzhaftigkeit, die unzählige Fertiggerichte, Snacks und



Dennis Kwong (Juniorchef des „Dim Sum Hauses“) und Thomas Imbusch vom Zwei-Sterne-Restaurant „100/200 Kitchen“ testen die Sojasoßen. Fotos Niklas Grapat

Wurstwaren aufpöppelt, kratzte mit der Zeit an der Reputation des Glutamats. Vielen gilt es inzwischen als gleichbedeutend mit Manipulation.

Weitgehend verschont vom Ansehensverlust blieb merkwürdigerweise das fernöstliche Pendant dieses Glutamats. Obwohl der größte Teil der weltweit gehandelten Sojasoße von industriellen Großanlagen in einem Schnellverfahren produziert wird, das sich wenig von den Praktiken westlicher Unternehmen bei der Herstellung von Glutamat unterscheiden dürfte, stoßen die großen Mar-

ken aus China, Japan und Korea kaum auf Argwohn. Sie profitieren von ihrer Exotik und vom Nimbus traditioneller Manufakturen. Tatsächlich aber besteht ein himmelweiter Unterschied zwischen Maggi oder Fondor – und Sojasoßen, die auf dem Boden jahrhundertelanger Tradition gedeihen. Diese reifen in einem zeitraubenden Prozess zu kulinarischen Kultobjekten heran.

Ihr Brauvorgang beginnt mit der Aufbereitung der Grundzutaten Sojabohnen und Getreide. Teilweise geröstet, werden sie geschrotet, eingeweicht und

gedämpft, mit dem berühmten Koji-Sporenpilz infiziert und in einer Klimakammer temperiert. Schließlich wird das Substrat mit Salzwasser zu einer Maische gerührt. Hier vollzieht sich die eigentliche mikrobielle Umwandlung des organischen Materials.

Um den Vorgang zu beobachten, kann man Markus Shimizu besuchen. In seiner „Fermentationswerkstatt“ im Berliner Bezirk Wedding verarbeitet er durchweg biologisch zertifizierte Rohstoffe zur Soße. Für die bis zu drei Jahre währende Reifephase nutzt der Lieferant vieler Gour-

metküche ausgediente Wein-, Whisky- oder Rumfässer. Vor der Flaschenabfüllung presst der Inhaber von „Mimi Ferments“ den feinen Brei ab. Zum Schluss dekantiert er das naturtrübe Elixier. Der Aufwand wird belohnt durch fein gestuftes Shoyu (die japanische Bezeichnung), einen natürlichen vegetarischen Braten-

saft. Ein ähnlich epischer Zug zeichnet die Menüs im Hamburger Zwei-Sterne-Restaurant „100/200 Kitchen“ am Rand der Hafencity aus. Küchenchef Thomas Imbusch und sein Team bilden am imposanten Molteni-Herd Jahreszeiten in grandiosen Gerichten ab. Traditionell chinesisch dagegen sind die Gerichte im „Dim Sum Haus“; das neben dem Deutschen Schauspielhaus gelegene Restaurant hat seit 50 Jahren zahllose Bürger und Gäste der Hansestadt mit kantonesischen Spezialitäten vertraut gemacht. Bereits in dritter Generation leitet Dennis Kwong die Geschicke einer Institution, deren Dim-Sum-Horsd'oeuvres nichts an Aktualität eingebüßt haben.

Mit Kwong und Imbusch testeten wir dunkle Sojasoße vom Typ Koikuchi, die wohl gebräuchlichste Variante.

## 1 Marunaka Shoyu, 250 ml, 31,79 Euro, bossfood.de

Die haselnussfarbenen funkelnde, eher dünnflüssige Tunke breitet sich augenblicklich zwischen Zunge und Gaumen aus. Gleichzeitig erwachen alle Attribute: Umami, eine prickelnde frische Säure, weich lastender Alkohol. Die Holzfass-Basis, erweitert um einen Süßholzton, sorgt für Fülle und Geschlossenheit. Eher unreif als bitter der Ausklang, fast schon schwarze



Note 1

Walnuss. Diese in einem extremen Kleinklima auf traditionalistische Weise gewonnene Essenz begleitet rohen Fisch, Gemüse und Dim Sum mit Noblesse.

## 2 Einkorn Koikuchi Shoyu, 100 ml, 12,90 Euro, mimiferments.com

„Ganz krasse eigene Handschrift“, rief Imbusch, kaum dass er den ersten Tropfen genossen hatte. „Schon der Duft spricht einen sofort an. Man könnte sich mit der Nase in einem Weinglas Einkorn verlieren.“ Der vom Berliner Markus Shimizu geschaffene Bordeaux unter den Shoyus steckt voller latenter Energien. Im Kontakt mit Lebensmitteln baut sich



Note 1-

im Nu fleischig-pilzige Intensität auf, in der getreidige Braufrische und röstige Fassreife konvergieren. Und das mit einer Kunstfertigkeit, die beiläufig wirkt.

## 3 Kiseki Shoyu Dark Soya Soy, 150 ml, 15,99 Euro, myconbini.com

Diese satte und griffige Tinktur aus der japanischen Präfektur Iwate beeindruckte die Jury zuerst mit lückenloser Mundausscheidung. Gepflegtheit und Glätte, aber auch die mineralischen und herben Interferenzen in der Stammwürze sind deutliche Kennzeichen eines handwerklich erzeugten Traditionsprodukts. Seine Bakterienkultur geht auf den



Note 1-2

Beginn des 19. Jahrhunderts zurück. Kiseki verringert den Salzbedarf und fügt Speisen etwas Singuläres hinzu.

## 4 Papa Mame Sexy Sojasauce Blend Nr. 1, 200 ml, 19 Euro, papamame.de

Der gefällige, zugleich herausfordernde Sud von Sternekoch Tobias Bätz und Foodscout Jörg Osswald wird hergestellt aus Soja und bayerischem Weizen. Die Maische reift mindestens ein Jahr im Barrique-Fass. Dabei entwickelt sie Harznoten und federnde Aktivität. Säure, Salzigkeit sowie reichlich Körper umschließen die Elemente eines Gerichts wie Lack.



Note 2

Imbusch und Kwong waren sich einig: Dieser asiatische Blockbuster mit deutschen Untertiteln sollte beim Kochen verwendet werden, nicht zu Sushi.

## 5 Arche Shoyu, 150 ml, 5,29 Euro, Biomarkt

„Beim Reinschmecken passiert richtig was“, sagte Imbuschs Partnerin, die Sommelière Sophie Lehmann. Die „100/200“-Restauranterin meinte hier insbesondere die Entwicklung von astringierenden Noten innerhalb milder Anlage, auffliegenden Alkohol sowie Mineralität. Weil dieses japanische Manufaktur-Erzeugnis auf eher simplen



Note 2-3

chinesischen Grundstoffen beruht, fehlt letzte Finesse. „Einem starken Fisch schadet sie“, meinte Imbusch, „einem schwachen hilft sie.“

## 6 Pearl River Bridge Superior Soy Sauce, 150 ml, 1,49 Euro, Asia-Markt

Im Spätkauf ist die Allzweckwaffe der Kantonküche keine Unbekannte. Für viele bildet das weiche, leicht karamellige, ins Fischige spielende Bouquet eine Einheit mit TK-Frühlingsrollen. Das unkomplizierte Produkt besitzt bis auf einen leisen Rauchton keine hervorstechenden Merkmale. „Eine coole Straßensoße“, resümierte Imbusch anerkennend. Der direkte



Note 3

Konkurrent „Lee Kum Kee Premium Soy Sauce“ aus Hongkong ist süßlicher.

## 7 Kikkoman Soy Sauce, 150 ml, 2,89 Euro, Supermarkt

„Salzwasser, mit Glutamat reingekrümelt“, argwöhnte der Gastgeber nach der ersten Probe. Tatsächlich hat es den Anschein, als konzentrierte sich der japanische Marktführer auf flüssiges Salz mit einer gewissen Tiefenwirkung. Bei näherer Betrachtung entdeckt man eine süß-säuerliche Fermentationsnote, flankiert von alkoholischer Fassreife. Dennis Kwong erinnerte sie an Sherry. Glattegebügelt sei diese



Note 3-4

„richtige Redundanzsoße“, so Imbusch, vermutlich deshalb, „damit in keinem Fall Reklamationen entstehen.“

## 8 Bamboo Garden Chinesische Sojasauce, 200 ml, 2,99 Euro, Supermarkt

Der nach Ansicht von Dennis Kwong „beißende, stechende, schnapsige“ Geruch deutet nicht auf jene schläfrige Verträglichkeit hin, die diese Soße anzustreben scheint. Es bleibt beim gerade einmal typischen Geschmack – wenn man von einem bitteren Ton wie im Hefextrakt Marmite absieht. Vermutlich verdanken solche Massenprodukte ihre aromatische Leblozigkeit industriell zubereiteten Ausgangsstoffen wie entfetteten Sojabohnen und Weizenmehl genauso wie einem chemisch beschleunigten Reifeprozess.



Note 4

## 9 Fairtrade Original Biologische Soja Sauce, 200 ml, 3,99 Euro, Supermarkt

„Mit Sirup drin könnte das glatt als Bisolvon laufen“, lautete der sarkastische Kommentar des Sternekochs. Gemeint war mit dem Hinweis auf Hustensaft ein deutlich medizinischer Beiklang in dieser blassen Ableitung der ursprünglichen Idee. Auch das verblüffende Fehlen von Umami und die metallische Note könnte man der Aura des Heilmittels zuordnen. Die ebenfalls metallische „Bio Asia Organic Soy Sauce“ bietet sich wegen Anklängen von Teer und Streuwürze nicht als Korrekturlüssigkeit an.



Note 4-5

## 10 Sempio Naturally Brewed Soy Sauce, 150 ml, 4,19 Euro, Asia-Markt, Supermarkt

Damit kann man ein Gericht ausgezeichnet deformieren. Sogar als „absoluten Endgegner des Geschmacks“, etikettierte Imbusch das „saure, salzige, sehr unharmonische“ Produkt. Liebliche Würze, in der Hefe- und Lakritzextrakt, Fruktose-Glukose-Sirup, Süßstoff, auch bitterliche Töne und nicht zuletzt Alkohol rumoren, degradiert die restlichen Zutaten beinahe zum Beifang. „Darf man nicht blind wo dranhacken“, warnte der Sternekoch.



Note 5

Das ist das beste Restaurant in München ohne einen Michelin-Stern“, hörte der Gast von einem Koch, der es wirklich wissen muss. Vielleicht ist dieses Lob sogar leicht untertrieben. Außerdem kann es sein, dass die Herren Landersdorfer (Küche) und Robert Innerhofer (Restaurantleitung und Wein), die das nach ihnen benannte Restaurant im Jahr 2000 gegründet haben, gar keinen besonderen Wert auf die Umstände legen, die mit einem Stern verbunden wären. Vielleicht hätten die Gäste angesichts eines Sterns andere Erwartungen, vielleicht wären die Betreiber selbst ebenfalls der Ansicht, sie müssten irgendwelche Erwartungen erfüllen. Für Sterne gibt es nämlich eine ganze Reihe von Dingen, die mit guter Küche und Gastlichkeit nur mittelbar zu tun haben.

Dem „Landersdorfer und Innerhofer“ geht es um die perfekte Kombination von exzellentem Essen und einem aufmerksam-entspannten Verhältnis zu ebenfalls

entspannten Gästen. Das feine, kleine Restaurant unweit der Münchner Haupt-einkaufsstraße ist in seiner Art typisch für gute großstädtische Restaurants: diskret, wunderbar erwachsen, mit sehr gutem Essen und einem sehr guten Weinangebot.

Wie so oft wird auch hier der kulinarische Kurs schon bei den Kleinigkeiten vorab deutlich. Es gibt ein Stück Tramezzino mit Schinken, Käse und etwas Remoulade sowie eine ausgebackene „Praline“ von Fisch mit einer Paprikasauce – beide mit jener süffigen Bodenständigkeit, die italienische und französische Einflüsse so verbindet, wie man das nur bei uns findet. Das gilt unbedingt auch für die „Ochsenchwanzravioli mit Spinat und Madeira“, bei der die Finesse einer Gourmetküche mit ihren leichten, aber präzise zusammengeführten Aromen auf die Intensität einer klassischen Soße trifft. Und weil das nicht zu schwer sein soll, gibt es immer noch ein paar frische Einlagen von

### HIER SPRICHT DER GAST



## Diskret und erwachsen

Das „Landersdorfer und Innerhofer“ in München gefällt Jürgen Dollase.

Schnittlauch und Gemüsestückchen, die das Bild auflockern.

Landersdorfer kann so etwas aber auch noch steigern. Bei seinen „Serviettenknödeln mit frischen Morcheln und Bellota-Schinken“ ist wieder mal der Punkt gekommen, an dem sich der Gast sagt, dass so etwas vielleicht anders, aber nicht besser geht. Das ganze Geschmacksbild ist mit seinen Südtiroler und spanischen Akzenten fein strukturiert und schmeckt hinreißend gut. Landersdorfer lässt sich immer vom Marktangebot inspirieren und ändert täglich seine Karte. Dann macht er das, was er selbst am liebsten isst, sieht nicht so viel nach links und rechts und auf die aktuellen Moden, greift auf seine gute, aber nicht schematisch in Spitzenrestaurants geschulte Technik zurück und liefert immer wieder Gerichte, die wie ein Best-of der feinen Küche schmecken.

Der „Tegernseer Saibling mit Linsen, Rote Bete und Curryschaum“ glänzt erst

einmal durch die präzise gearbeitete, völlig unfettig-krosse Kruste. Dann gibt es dezente Mengen von Linsen, Bete und Gemüse, mit dem Curryschaum bekommt das Ganze eine sehr überzeugende Abrundung. Alles wirkt bis ins

1 X 112,00 4-Gang Menü	112,00	1
1 X 68,00 Weinbeileitung	68,00	2
1 X 8,20 Wasser 0,75L	8,20	2
1 X 3,80 Espresso	3,80	2
1 X 8,00 Trinkgeld	8,00	3

Detail gewachsen und im besten Sinne gereift.

Auch die etwas üppigere „Variation vom Kalb“ mit Filet, Kalbsbries und einer panierten und gebackenen Scheibe einer Kalbskopfabereitung bleibt auf dieser Linie: nicht unbedingt puristisch, sondern mit dem Willen zu einem in jedem Detail guten und üppigen Geschmack. Die Stücke liegen auf einem

Sockel von Petersilienpüree, und wieder gibt es diverse abrundende Mikroelemente und zweierlei Soßen dazu. Lediglich die etwas zu dunkle Panierung für die Kalbskopfscheibe stört hier ein wenig das Gleichgewicht.

Und dann sind da noch die auffallend guten Weine, wie etwa ein enorm fruchtiger 2016er Grenache Les Colonnades von der Domaine Viret/Côtes de Rousillon oder vorher ein präzise gereifter 2015er Riesling „Wunderwerk“ von Jochen Dreissigacker/Rheinessen.

Nach einem sehr klassischen „Crêpe Suzette mit Vanilleis“ kann der Gast dieses Restaurant und seine ganze Grundidee nur bestens empfehlen. Die Freunde des Hauses wissen, was sie da haben. Rummel braucht man hier nicht.

„Landersdorfer & Innerhofer“, Hackenstr. 6-8, 80331 München, www.landersdorferundinnerhofer.de, 089/28 01 86 37; geöffnet (wieder ab 18. Juli) Mo – Fr 11.30 – 15 Uhr und 18.30 – 1 Uhr; Vorspeisen 13,50 – 36,50 Euro, Hauptgerichte 19,50 – 48,50 Euro, Menü 112 Euro (4 Gänge); Lunchmenü 34,50 Euro.