

OMOTENASHI

JAPANISCHE GASTLICHKEIT AUF IL CASONE

VON JÖRG TEUSCHER UND PETER UEBERBACHER



Il Casone ist ein Juwel. Das historische Landgut liegt inmitten eines uralten Olivenhains, knapp eine halbe Autostunde nördlich von Pisa. Ein elegantes Refugium mit komfortabel ausgestatteten Suiten, einem großzügigen Garten und normalerweise ein Ort himmlischer Ruhe, an dem Gäste aus der halben Welt gern die Seele baumeln lassen.

Anders am vorletzten Maisamstag. Babylonisches Stimmengewirr schon am frühen Morgen: Buongiorno, Good mor-

ning, Ohayô gozaimasu, Grüß Gott. Sonnensegel werden gespannt, Tische gedeckt, und in der offenen Küche am Pool des Anwesens geht es sehr japanisch zu.

„Die Expo ist eben nicht nur in Mailand“, kommentiert Gastgeber Alexander Lehmann trocken das Treiben. Für einen Tag zu Gast auf dem toskanischen Landgut in Piano di Mommio: Zaiyu Hasegawa, Spitzenkoch aus Tokio und Expo-Botschafter seines Landes.

Der Koch.

Zaiyu Hasegawa, 36, gehört zur Elite der japanischen Küchenkünstler. Sein 2007 in Tokio eröffnetes Restaurant Jimbocho Den wurde bereits drei Jahre später mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, 2011 folgte der zweite. Anders als beispielsweise seine ebenfalls besternten Kollegen Yoshihiro Narisawa oder Shuzo Kishida machte Hasegawa während seiner Lehr- und Wanderjahre weder Station in Europa noch in Amerika. In seinem Restaurant serviert der Sternekoch eine zeitgemäße Interpretation des klassischen kaiseki ryori, eines leichten japanischen Degustationsmenüs.

www.jimbochoden.com



Die Organisatorin.

Die 38-jährige Japanerin Yukako Saito, Master of Economics und Gastronomic Sciences, studierte in Japan und Italien, wo sie auch heute lebt. In Mailand gründete sie im vorigen Jahr eine eigene Firma – GEN, Genuine Education Network, eine Projekt- und Eventagentur, die es sich zur Aufgabe macht, das Wissen um unsere Ernährung zu vertiefen, im Namen des Genusses und der Gesundheit stärker über unsere Nahrung nachzudenken. Und über den Zuwachs an sozialer Gerechtigkeit in diesem Zusammenhang. Ihr Credo: „Learning, Making, Tasting and Sharing for Peace“.

www.gen.education



Der Gastgeber.

Alexander Lehmann, 23, wurde in Mainz geboren und wuchs in Italien auf. Nach dem esame di maturità, dem Abitur, studierte er an der internationalen Slow-Food-Universität in Pollenzo/Piemont Gastronomische Wissenschaften und steht kurz vor dem Bachelor-Abschluss. Gemeinsam mit seiner Mutter Andrea Lehmann betreibt er in der Toskana – nahe Viareggio – das Landgut Il Casone, dessen Olivenöl unter deutschen und italienischen Spitzenköchen als Geheimtipp und kulinarische Offenbarung gilt. Übrigens: Neuerdings wird auf Il Casone auch Olivenblättertee produziert.

www.ilcasone1729.com





„Omotenashi“, das Wort machte die Runde an diesem Japan-Tag auf dem toskanischen Landgut Il Casone.

Omotenashi, so erfuhren wir Journalisten aus Italien und Deutschland, gehört sozusagen zur kulinarischen Seele Japans, dessen nationale Küche übrigens mit diesem Motto im Dezember 2013 in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen wurde.

„It is the Japanese spirit of hospitality“, so übersetzte es uns Yukako Saito, die Organisatorin dieser kulinarischen Expo-Veranstaltung. Eine besondere Form der japanischen Gastlichkeit also.

Dazu zählen das dem Charakter der Speisen entsprechende Porzellan und die unglaublich schön anzusehenden Teller ebenso wie etwa die unterschiedlichen Temperaturen der Speisen für Erwachsene und Kinder.

Küchenchef Zaiyu Hasegawa, Exportschafter Nippons, nannte es „an organic desire for the happiness of others“.

Glücksgefühle erzeugte der Sternekoch auch mit seinem Expo-Menü. Er verarbeitete typische toskanische Grundprodukte – Fisch, Fleisch, Gemüse, Kräuter – mit japanischen Küchentechniken.

Die Meerbrassenfilets legte Hasegawa beispielsweise, nachdem er sie abgeflämmt hatte, in dunkle Sojasauce ein. Das gehackte Schweinefleisch wurde in Blätter von Nori-Algen eingeschlagen und mariniert.

Das Urteil vor allem der essverrückten italienischen Kollegen, Foodjournalisten aus Mailand und Florenz, fiel einhellig aus: Eccellente.

Tatsächlich war dieser Auftritt des japanischen Sternekochs Zaiyu Hasegawa aus Tokio eine köstliche Gratwanderung zwischen den Kontinenten und somit irgendwie auch eine Form des Omotenashi.

Insalata di terra Toscana.

Ein Gemüse-, Garten- und Wildkräutersalat, zu dem sich Zaiyu Hasegawa vom saisonalen Angebot in der Toskana und von dem inspirieren ließ, was er im Il-Casone-Olivenhain fand – Sauerampfer, wilden Senf und Sommerpostelein beispielsweise.



Salsiccia cruda marinata da foglie di alghe.

Gewürztes und gehacktes Schweinefleisch wie es für die berühmten italienischen Salsicce benutzt wird. Mariniert mit Kombu-Seetangblättern. Serviert mit Rote-Bete-Püree, in Dashi-Brühe eingelegten und bei Niedertemperatur gegarten Eidottern sowie frisch geriebenem Wasabi.



Occhione del mare Tirreno ascingata dal vento Toscano.

Filets von fangfrischen Meerbrassen aus dem Tyrrhenischen Meer. Mariniert in dunkler Sojasauce, geschroteten toskanischen Haselnüssen und Limettenabrieb. Aufgegossen mit heißer Dashi-Brühe, serviert mit Blättern und Blüten von der Kapuzinerkresse.

