

Das dunkle Elixier

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

Von Thomas Platt



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 Geschmackssinns an, ohne dass die avisierten Nährstoffe überhaupt vorhanden sein müssen.



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

metköhe 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 imposan-

第1位 丸中醤油

丸中醤油は、この度、
ドイツ最大新聞社の
醤油品評会のベスト10発表にて
栄えある1位を獲得しました！

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

Die haselnussfarbene funkelnde, eher dünnflüssige Tunke breitet sich augenblicklich zwischen Zunge und Gaumen aus. Gleichzeitig erwachen alle Attribute: Umami, eine prickelnd 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



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

Note 1

【第一位 丸中醤油】

品評：（日本語訳）

ヘーゼルナッツ色のきらめくやや薄い液体が、舌と口蓋の間に瞬時に広がる。舌と口蓋。

同時にすべての属性が目覚める：うま味、ヒリヒリするほどフレッシュな酸味、柔らかなアルコールの余韻。木樽をベースに、甘草の香りが広がる、コクとまとまりを与える。フィニッシュはビターというより繊細で、ほとんど黒クシミ。この醤油は極端な微気候の中で伝統主義的な方法で栽培されている。

生魚、野菜、そして高貴な点心すべてにこの醤油は優雅さを与える。