

Japanisches Essen leicht gemacht

Die japanische Profi-Köchin Yoko Kinoshita sorgte mit Charme, Kimono und Können für ein passendes Ambiente.

Christof Lampart

Dass japanisches Essen nicht nur aus rohem Fisch und Reis besteht, erfuhren acht Personen, welche sich am Dienstagabend für den japanischen Kochkurs in der Volkshochschule Wil angemeldet hatten. Denn sie lernten von einem Profi, wie man ein schmackhaftes Okonomiyaki zubereitet.

Der Kochkurs-Abend im Hof zu Wil war Teil der japanischen Programmreihe, welche die Volkshochschule Wil anlässlich des diesjährigen Jubiläums „150 Jahre diplomatische Beziehungen Schweiz-Japan“, in Zusammenarbeit mit dem Schweizerisch-Japanischen Kulturverein Yamato, Bronschhofen, organisierte.

Wil: 10.12.2014



Zuerst war einmal etwas Theorie gefragt, bevor es in die Küche ging.



Aufmerksam, ganz nach Anleitung wird das Menu zubereitet.

„20mal rühren bitte!“

Japanische Pizza, Rösti oder Omelette? Was ist nun Okonomiyaki genau? Diese Frage wurde am Ende des Abends von allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern lustvoll diskutiert – ohne jedoch schlüssig beantwortet werden zu können. Auf jeden Fall war es schmackhaft und unkompliziert am Tisch, vom Aufwand her ähnlich wie Raclette, zuzubereiten. Sieht man einmal davon ab, dass alle Vorbereitungs-schritte ganz genau durchgeführt werden müssen.

Denn die in einen wunderschönen Kimono gekleidete japanische Profi-Köchin und Kursleiterin Yoko Kinoshita („Sushi Yoko“), Winterthur, hatte ein ganz genaues Auge darauf, dass beispielsweise der Teig exakt 20mal umgerührt wurde, nicht mehr und nicht weniger, da der Teig ansonsten zu hart werde. Klar, dass dabei auch das Mehl oder die Milch bis auf den Milliliter genau abgemessen wurden – was zuerst zwar ein wenig für Erheiterung bei den Köchinnen und Köchen sorgte, doch eine gute Stunde später in einem köstlichen Mal mündete, das zudem von einer frisch zubereiteten Miso-Suppe begleitet wurde.

Origami Tischservietten

Zwischen den Arbeitsgängen – der Teig musste im Kühlschrank ruhen - wurde allen Köchinnen und Köchen von Yoko Kinoshita gezeigt, wie man mittels einer Tischserviette und der japanischen Papierfaltkunst Origami eine schöne und einfach herzustellende Tischdekoration basteln kann, auf der sich stilvoll die Essstäbchen ablegen lassen.

Interkultureller Austausch

Für den Leiter der Volkshochschule Wil, Daniel Schönenberger, selbst einer der Köche, war dieser Anlass deutlich mehr als „nur“ ein Kochkurs. „Das Zusammensein am Tisch und der interkulturelle Austausch machen solche Abende zu etwas ganz Besonderem“. Das sah auch Corinna Lyner, Wil, so, welche Okonomiyaki von einer Japanreise her bereits kannte und das leckere Gericht unbedingt selbst einmal zu Hause nachkochen wollte. „Es ist doch noch einmal etwas ganz anderes, als wenn man es in einem Restaurant serviert bekommt. Zudem wir hier wirklich einmal ganz genau sehen konnten, wie man es wirklich macht.“



Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer hatten grossen Spass bei der Zubereitung eines schmackhaften Okonomiyaki.