

#280

rolling pin

Winner European Publishing Award*

unique inspiration for food, wine & bar pioneers



Mister Nikkei Cuisine: Warum Micha Tsumura zum Freiheitskämpfer der Kulinarik wurde | **Ein Schluck Pizza:** Wie Faye Chen und GN Chan New Yorks Barszene aufmischen | **Wunderwuzzis:** Das Geheimnis des Gastro-Erfolgsduos Guy L. Lamaye und Luel Mulugeta | **Fake, Erpressung und Betrug:** Die brutalen Machenschaften der Fake-Bewertungs-Mafia | **Die besten Gastro-Jobs**

EUR 10,00, P. b. b. Druck: 23.02.2024.
Nr.: 38020, Jg. Österreichischer Post- & LG IMZ
142040039 MROLLING PIN Media GmbH
Reinhold Heustetler 13a | 1020 Graz

*European Publishing Award Winner 2023 in den Kategorien „Cover Concept“ und „Magazin Relaunch“



Vom Sushi-Azubi in Japan zur Nummer eins Latein-amerikas: Mitsuharu „Micha“ Tsumura bleibt trotz aller Erfolge seinen Wurzeln treu.

DER PIONIER DER ~~NIKKEI-~~ ~~CUISINE~~ FREIHEIT

Er gehört zu jenen Spitzenköchen, die wesentlich dazu beitrugen, Peru auf die kulinarische Weltkarte zu setzen. Maido-Inhaber und -Mastermind Micha Tsumura gilt als internationales Aushängeschild der Nikkei-Cuisine. Doch aus dieser Schublade ist er längst herausgekrochen – und hat sich aufgemacht, um die wahre Freiheit zu suchen.

Nicht erschrecken, wenn beim Betreten der Wirkungsstätte von Micha Tsumura ein lautes „Maido“ gerufen wird. Das ist einfach die japanische Art, „willkommen“ zu sagen. Mit einem japanischen Restaurant sollte man das Maido aber deshalb keineswegs verwechseln. Vielmehr zelebriert Chef Micha hier das Zusammenspiel von Kulturen, insbesondere in Form von Nikkei-Cuisine. Doch diese steht im frisch umgebauten und neu eröffneten „Maido 2.0“ gar nicht mehr so sehr im Fokus. Vielmehr dreht sich bei ihm heute alles um die Freiheit – Freiheit der Kreativität. Beim Kochen. Beim Essen. Aber auch beim Umgang mit Gästen. Aber das soll er uns am besten selbst genauer erklären ...

Sie sind eine der einflussreichsten Persönlichkeiten in der peruanischen Gastronomie. Dabei begann alles mit einem Job in einem japanischen Sushi-Restaurant. Wie hat diese Station Ihre Laufbahn beeinflusst?

Ich wollte einfach nur die Grundlagen der japanischen Küche erlernen. Ich hatte nicht einmal Zeit, darüber nachzudenken, was ich am nächsten Tag machen würde. Ich habe nur Tag für Tag getan, was mir aufgetragen wurde. Anfangs hatte ich zwei Jobs; tagsüber im Sushi-Restaurant und nachts im Izakaya. Dann verließ ich das Izakaya und ging zu Seto Sushi, wo es auch Kaiseki Ryori gab. Und ich habe mich wirklich darauf konzentriert, zu lernen und zu versuchen, so viele Informationen wie möglich zu inhalieren. Selbst ein Restaurant zu eröffnen, ist mir in diesem Moment noch gar nicht in den Sinn gekommen.

Später kam es dann doch dazu und Sie eröffneten 2009 das Maido in Lima. Seitdem sind Sie zur Ikone der Nikkei-Cuisine geworden. Sehen Sie sich selbst immer noch so, oder hat sich Ihre Vision von Maido in der Zwischenzeit verändert?

Ich denke, alle Restaurants verändern sich im Laufe der Zeit. Als wir eröffnet haben, begannen

MITSU HARU „MICA“ TSUMURA

Micha Tsumura verkörpert den durch die Verschmelzung japanischer und peruanischer Kulturen entstandenen, eigenständigen Kochstil der Nikkei Cuisine wie kein anderer. Der Peruaner mit japanischen Wurzeln ging nach seinem Studium der Culinary Arts in den USA nach Japan, um sich dort seine Sporen zu verdienen. Zurück in Lima eröffnete er nach einer Station im Sheraton das Restaurant „Maido“. 2017 erstmals zum besten Restaurant Lateinamerikas gekürt, trägt es heute zum vierten Mal den Titel. Soeben startet Tsumura gemeinsam mit Spitzenkoch Mario Casterlón unter dem Namen „Mai Mai“ den vielleicht nächsten Geniestreich.

viele Restaurants in Peru gerade erst damit, was heute selbstverständlich ist: lokale Küche zu machen, regionale Zutaten zu verwenden und stolz auf die eigene Essenz zu sein. Peru war damit ein Vorreiter in Südamerika. Die Gesellschaft ist stolz auf ihre Kultur, und das fängt beim Essen und in der Gastronomie an. Auch wir haben unsere Küche von Jahr zu Jahr mehr „peruanisiert“. Wir haben viel japanischer angefangen, weil mein Vater aus Japan stammt und es nicht so viel gastronomischen Tourismus gab wie heute. Die meisten Leute fuhren nach Machu Picchu, hielten aber nicht in Lima an, um zu essen. Wir waren also sehr von den einheimischen Gästen abhängig, die natürlich mehr japanisches Essen, mehr italienisches, mehr französisches wollten.

Heute kommen Reisende gerade wegen der weltberühmten Landesküche nach Lima.

Wie ist dieser Wandel passiert?

Es waren berühmte Köche wie Gastón Acurio und große Veranstaltungen wie Mistura, die wir organisierten, die die internationale Aufmerksamkeit auf Peru zogen. Köche und Journalisten aus der ganzen Welt kamen plötzlich hierher, um zu sehen, was hier vor sich ging, warum Essen so mächtig war, wie Essen die Gesellschaft verändern kann. Wie Essen ein wirtschaftliches Entwicklungsinstrument für ein Land sein kann, das jedenfalls Anerkennung verdient hat. Das war nicht immer so. Auch wenn wir ein

eine japanische Kneipe

Tasting-Menu auf traditionelle japanische Art

LEGEND!



SIVINCHE

Mit seiner Neuinterpretation der Sivinche – einer Art Ceviche mit vergorenem Mais anstelle von Zitrone – zollt Tsumuna der Region Arequipa Tribut.



1 Ständige Weiterentwicklung: Im Januar wurde die umfassende Renovierung des Mado fertiggestellt 2 „Es ist einer der schönsten Orte Panamas“: Micha Tsumura über seine atemberaubende Rooftop-Bar 3 Jeder Bissen dieses Gerichts aus „Zapallo Loche“-Kürbiskernen überrascht mit unterschiedlichen Texturen.



✕
„DIE FREIHEIT IN
DER KÜCHE IST
IM MOMENT DER
SCHLUSSEL.“

wunderschönes Land haben, war uns früher dieser Umstand einfach nicht bewusst.

Bleiben wir kurz beim schönen Land: Was genau macht Peru heute so besonders?

Für mich ist Peru wirklich erstaunlich, weil der private Wirtschaftssektor sehr gut funktioniert. Wir haben hier alles: natürliche Ressourcen, Geschichte, wunderschöne Landschaften, sehr gute Gastronomie, und die Menschen, die Peruaner an sich, sind großartig. Lateinamerika allgemein boomt gerade. Es ist ein Kontinent, der das, was in den vergangenen hundert Jahren nicht passiert ist, in nur 15 Jahren nachgeholt hat. Daher bin ich davon überzeugt, dass auch das nächste Jahr wieder ein sehr gutes, besonderes werden wird. Genau jetzt ist der richtige Moment, um mehr peruanische Produkte in die Welt zu exportieren – und wieder neue Dinge anzugehen.

Ist diese Aufholjagd durch die Rückbesinnung auf einheimische Kulinarik gelungen?

Als wir eröffneten, haben fast alle Restaurants der Gegend, etwa das Central, Speisen aus aller Welt angeboten. Asiatisch, etwas europäisch,

#1 der The World's
50 Best Restaurants



Lateinamerikanisches Dreamteam: Mitsuharu Tsumura und Mario Castrellón eröffneten im Dezember das Mai Mai in Panama.

alles, nur nicht peruanisch. Gastón Acurio kochte französisch. Ich selbst habe eher japanisch gekocht, und natürlich Nikkei. Wir waren sogar das erste Restaurant, das den Namen Nikkei als Marke verwendet hat: „Maido, Nikkei and Japanese Cuisine“. Heute heißen wir nur noch Maido by Mitsuharu. Also ja, wir haben uns verändert. Wir machen immer noch Nikkei, aber wir haben regelrecht Mauern eingerissen. Wir haben in diesen Jahren unsere eigene Welt und unseren eigenen Stil aufgebaut. Und wir konzentrieren uns zu hundert Prozent auf Peru, auf peruanische Zutaten und Techniken. Gleichzeitig aber haben wir auch mehr Freiheit.

#breaking walls

Worin besteht diese Freiheit?

Was ich verwenden kann, werde ich verwenden: ob es Einflüsse aus China, aus Korea, aus Europa sind. Für mich ist Freiheit in der Küche der Schlüssel zur Kreativität. Schon Ferran Adrià oder Moreno Cedroni sagten über Kreativität, sie besteht nicht darin, zu kopieren. Wir versuchen vielmehr, etwas zu kreieren, was es so noch nicht gibt. Dabei spielt es keine Rolle, ob die Inspiration von peruanischen oder japanischen Gerichten kommt, sondern, dass das Ergebnis schmackhaft, einzigartig und schön ist.

Apropos Ergebnis: Sind Konzepte mit üppigen, kostspieligen Tasting-Menüs überhaupt noch zukunftsfähig?

Maido war schon immer ein Restaurant, bei dem man auch à la carte bestellen konnte. Das haben wir von Anfang an beibehalten, auch als wir, zwei oder drei Jahre nach unserer Eröffnung, das Degustationsmenü eingeführt haben. Ich sage immer, man muss die Leute süchtig nach seinem Essen machen. Die Gäste sollen sagen: Ich muss dieses Gericht haben. Sie sollen aufwachen und an diesen Geschmack denken. Wenn dann Gäste kommen und nur ein oder zwei Gerichte bestellen wollen – warum nicht? Viele kommen wegen Speisen, die schon lange auf der Karte stehen, und wenn ich eine davon herausnehme, werden sie sauer. Maido ist ein „Happy Place“. Es ist ein Ort, an den Sie kommen, wenn Sie Geburtstag haben oder Lust auf etwas Besonderes verspüren. „Danke, dass

Freedom =
Creativity

Maido =
Happy Place

>>



PATO

Der Dumpling mit Pato (Ente) ist mit einer Aguadito-Suppe gefüllt, der nachgesagt wird, dass sie Tote zum Leben erwecken kann – oder zumindest beim Kater nach einer Party hilft. Bier als Geheimzutat macht dieses Häppchen zur echten Geschmacksexplosion.

Foto: Maide

X „DIE GESELLSCHAFT IST STOLZ AUF IHRE KULTUR UND DAS FANGT BEIM ESSEN UND IN DER GASTRONOMIE AN.“

Sie wiederkommen“, das ist die Bedeutung von Maido. Es geht nicht nur darum, was ich machen will, auch darum, was wir unseren Gästen ermöglichen. Heutzutage wollen die Menschen ihr Erlebnis individuell gestalten können. Auch darin liegt Freiheit.

Eine Freiheit, die viele andere Restaurants in dieser Preisklasse mit einer fixen Menüfolge unterbinden ...

Unser Ansatz ist einfach ein anderer. Und das allein deswegen, weil wir die Möglichkeiten dazu haben. Die meisten Gäste kommen für das volle Erlebnis, nehmen sich drei Stunden Zeit und genießen das Degustationsmenü samt Getränkebegleitung. Florencia Rey, unsere Sommelière, macht einen großartigen Job mit ihren Pairings. Aber der Kunde hat eben auch die Freiheit, seine eigenen Erfahrungen einfließen zu lassen und nicht nur dem zu gehorchen, was wir ihm servieren. Er kann auch donnerstags kommen und ein schnelles Sandwich essen. Oder eine Kombination aus à la carte und Gerichten aus der Menüfolge bestellen – ganz wie ihm beliebt. \$\$\$

Das hat aber auch seinen Preis. Gleichzeitig sprichst du gerne von „Demokratisierung“ der Gastronomie, um sie mehr Menschen zugänglich zu machen. Wie passen diese

Latin
America's Best
Sommelier
2023!

beiden Aspekte im Fine Dining-Bereich zusammen?

Ich sehe Maido als gehobene Version des alltäglichen Restaurants. Aber natürlich können es sich nicht alle leisten, hier täglich essen zu gehen. Die Demokratisierung, die eines meiner wichtigsten Ziele ist, erreiche ich mit anderen Mitteln. Zum Beispiel durch eine Kette von Restaurants, die Grillhähnchen vom Holzfeuer anbieten. Dort kann jeder für durchschnittlich sieben Euro zu Mittag essen. Mit dieser Marke ist es uns gelungen, den größten Teil der Stadt anzusprechen. Und auch mit unseren Saucen und Basen. Wir verkaufen die Muttersaucen, die im Maido entstanden sind, und wollen sie bald weltweit exportieren, damit Menschen peruanische und Nikkei-Küche zu Hause erleben können.

Viele Restaurants haben während der Corona-Pandemie aus der Not heraus mit ähnlichen Konzepten begonnen. Warum machst du das nun nach der Pandemie?

Stimmt, ich wollte das schon vor der Pandemie machen. Aber ich hatte weder die Zeit noch die Technologie dafür, weil ich keine Saucen mit künstlichen Aromen und Farbstoffen herstellen wollte. Um Produkte mit einer hohen Haltbarkeit ohne Kühlung und mit natürlichen Zutaten herstellen zu können, war eine große Investition in Forschung und Entwicklung nötig.

Stichwort Forschung: Du planst eine eigene Forschungseinrichtung. Was hat es damit auf sich?

Wir arbeiten daran, ein Forschungszentrum mit einem kleinen Restaurant im Amazonas zu eröffnen. Es gibt einen Ort namens Bosque Guardián in San Martín Tarapoto. Es ist ein sehr schönes Projekt, wo viel mit Recycling gearbeitet wird. Wir sind schon seit einiger Zeit im Gespräch, um dort ein Labor einzurichten, um zu

>>

Foto: Maida



SMALL CRAVINGS

Mit Lucuma gefülltes Mochi, gefrorener Käse (Muyuchi) in Cachangas und eine Verschmelzung von Copoazu-Frucht mit Kakaobohne repräsentieren die drei Regionen Perus: die Küste, die Berge und den Urwald.


"ICH HATTE
NICHT EINMAL
ZEIT, DARÜBER
NACHZUDENKEN,
WAS ICH AM
NACHSTEN
TAG MACHEN
WÜRDE."

Chef Micha über seine bescheidenen Anfänge



Über die Jahre hat sich Mitsuharu Tsumura immer mehr künstlerische Freiheit genommen.

HEUTZUTAGE
"WOLLEN DIE
MENSCHEN
IHR ERLEBNIS
INDIVIDUELL
GESTALTEN
KÖNNEN. AUCH
DARIN LIEGT
FREIHEIT."

analysieren und zu sehen, welche anderen Zutaten wir aus dem Gebiet im Restaurant verwenden können. Mein Team und ich reisen derzeit viel im Amazonas und an der Nordküste Perus herum, um neue Produkte und Zubereitungstechniken zu entdecken.

Und was habt ihr da zum Beispiel schon herausgefunden?

Zum Beispiel den Melipona-Honig, der früher hauptsächlich für medizinische Zwecke verwendet wurde. Wir verwenden ihn nun für unsere Snacks. Allerdings bekommen wir davon nur drei Liter pro Monat. Aber er ist ein erstaunliches Produkt. Die andere Zutat sind Kakaofasern, die mit ihrer Schale verbunden sind. Normalerweise sind sie Abfall, aber wenn man sie herausnimmt und trocknet, kann man sie wie Fruchtfleisch verwenden. Und wir sind auch das erste Restaurant seit Jahrzehnten, das Schildkrötenbeine in der Küche nutzt. Die Terekay-Schildkröte aus dem Amazonasgebiet galt als vom Aussterben bedroht, weil sie illegal gejagt wurde. Bemühungen, ihre Be-

Nächste
Trend-Zutat?

stände zu erhöhen, waren zum Glück erfolgreich und so hatten wir schließlich die Gelegenheit, sie nicht nur zu verkosten, sondern auch unseren Gästen zugänglich zu machen. Wenn man die Schildkrötenbeine in die Pfanne gibt, fangen sie an zu wachsen wie ein Soufflé, das hat mich sehr beeindruckt.

Also erfüllt Maida auch die Funktion, den Menschen neue Geschmäcker nahezubringen?

Ich bin einfach nur neugierig. Ich möchte neue Dinge ausprobieren, neue Erfahrungen machen. Wenn ich etwas auf die Speisekarte setze, muss es wirklich lecker sein. Und ich liebe es, von der Küche aus zu beobachten, wie jemand etwas in seinen Mund nimmt und sagt: „Was ist denn hier los?“ Für mich geht es nur um Geschmack. Techniken und Präsentation sind wichtig, aber wenn man die Philosophie von Maida definieren muss, sage ich „sabroso“. Also einfach schmackhaftes, gutes Essen.

Maida = sabroso

Interview: Nikolaus Zoltan