

IDEEN & KONZEPTE

Anton Schmaus mit weiterem Restaurant



Anton Schmaus (links) und Atsushi Sugimoto. Anfang November geht das neue Restaurant Aska in Regensburg an den Start / Foto: Restaurant Aska

Verkohlt Holz, schwarzes Leder, dunkel gespachtelter Boden und nur zwölf Plätze: Aska, die neue Sushi Bar von Sternekoch Anton Schmaus in Regensburg, pflegt nicht nur die hohe Kunst der Sushi-Zubereitung, sondern auch die japanische Ästhetik der Reduktion.

Anfang November eröffnet das Restaurant, das eine der ersten Sushi-Adressen für Feinschmecker in Süddeutschland werden soll. Der Name stammt aus dem Schwedischen ? wie schon des Restaurants Storstad ? und bedeutet ?Asche?.

Im Aska sollen Gäste erleben, was Sushi wirklich ist: kein Fastfood, sondern eine Kunstform, die Sushi-Meister Atsushi Sugimoto traditionell japanisch zelebriert. Sugimoto, der die seltene Fugu-Lizenz ? die Erlaubnis, den giftigen Kugelfisch zu verarbeiten ? besitzt, bereitet jedes einzelne Sushi nach Edomae Art vor den Augen des Gastes am Omakase-Tresen zu und überreicht es nach alter Sitte von Hand zu Hand. Dabei geht es, wie immer bei Anton Schmaus, um Produktqualität und Frische.

Viele Produkte bezieht das Aska aus der Region ? vom Oberpfälzer Saibling und Stör bis zu den Garnelen aus Erding. Feine Sakes und Weine, traditionelle Suppen und Marinaden begleiten die Nigiri- und Sushi-Spezialitäten. Die kulinarischen Kunstwerke werden in einer genau abgestimmter Reihenfolge gereicht. Vegetarische Varianten wird es nicht geben. Das stylische Interieur, die intime Atmosphäre der Bar und der direkte Kontakt zwischen den Gästen und Sushi-Meister Sugimoto machen den Besuch im Aska zu einem besonderen Erlebnis.

Reibung, Kanten und Kontraste

Das Aska befindet sich inmitten der Regensburger Altstadt im fünften Stock des historischen Gebäudes Watmarkt 5. Sechs Sitzplätze bietet der Omakase Tresen, weitere sechs befinden sich an Zweiertischen in privaten Nischen. In den Sommermonaten können die Gäste auf der Terrasse mit Blick über die Dächer von Regensburg sitzen.

Auf der gleichen Etage betreibt Anton Schmaus seit fünf Jahren sein Gourmetrestaurant Storstad. ?Mit dem tiefschwarzen Aska setzen wir ganz bewusst den Kontrast zum lichtdurchfluteten, hell möblierten Storstad?, erklärt Schmaus. ?Auf ihre jeweils ganz eigene Art loten meine drei Restaurants ? das Storstad, das Sticky Fingers und jetzt auch das Aska ? Grenzen aus, erzeugen Reibung und fordern die Gäste heraus. Wir wollen keine Streber sein, sondern cool und provokant bleiben. Dieser Anspruch reicht von Interieur über die Atmosphäre bis hin zur Kulinarik. Jedes Restaurant hat seinen ganz eigenen Charakter.?