

IDEEN & KONZEPTE

Asian-Fusion in Marburg



Mitte März eröffnet das Mizu in Marburg und setzt unter anderem auf eine offene Showküche / Foto: Vila Vita

Mitte März 2024 eröffnete die Hospitality-Gruppe Vila Vita im Herzen von Marburg ihr neues Restaurantkonzept Mizu, was aus dem Japanischen übersetzt 'Wasser' bedeutet, in Bezug auf die direkte Lage an der Lahn.

Rund 60 Sitzplätze auf zwei Stockwerken, eine offene Showküche sowie ein japanischer Küchenchef, der renommierte Restaurants auf der ganzen Welt zu seinen beruflichen Stationen zählt, versprechen authentische asiatische Kulinarik in lebendiger Atmosphäre. 'Im Mizu werden unterschiedliche asiatische Food-Kulturen miteinander verschmelzen. Ohne Dogmen und erhobenen Zeigefinger, quasi ein 'Best of Asia' mit geliebten Klassikern wie der japanischen Sushi- und Sashimi-Tradition oder koreanischen Klassikern wie Kimchi und spicy Reiskreationen', so Geschäftsführer Michael Hamann. 'Ob Thailand, Vietnam, Singapur oder China, alles Länder mit Jahrhunderte alter Esskultur, bei denen wir Anregungen, Gartechniken, Rezepte und Gewürze entdecken können. Basis der neuen Karte wird die große Variabilität der Speisen sein, ideal also, um dem beliebten Sharing-Konzept eine große Bedeutung einzuräumen. Im japanischen Raum nennt sich diese kulinarische Darreichung Izakaya: viele kleine Gerichte zum Teilen in die Mitte der Tische.'

Neben Küchenchef Kang Dai Song, der als Japan-Koreaner bereits in Läden wie dem Narisawa in Tokio oder dem Disfrutar in Barcelona kochte, wird auch sein Lehrherr Hiroki Yamasaki, einer der wenigen legendären Sushi-Meister Japans, die Aromen der asiatischen Küche nach Marburg bringen. Sie sollen die Garanten für eine authentische asiatische Küche werden. Dreh- und Angelpunkt der Speisekarte werden traditionell Fisch und Gemüse sein,

auch wenn Klassiker wie das japanische Wagyu Beef nicht fehlen werden. ?Uns liegen Frische und Nachhaltigkeit unserer Produkte besonders am Herzen. Unser Tunfisch unterliegt zum Beispiel den strengen Richtlinien der AENOR-Zertifizierung, die Fang und Zucht engmaschig kontrolliert. Die Fischung geschieht nach der Ike Jime-Technik, die schonendste Methode, um dem Tierwohl vollumfänglich gerecht zu werden?, erklärt Michael Hamann. ?Die Frische ist durch die Nähe zum Frankfurter Flughafen gesichert, von hier werden die Fische zweimal die Woche direkt nach Marburg geliefert.? Zudem stamme der Großteil des verwendeten Gemüses direkt von den Feldern des zur Vila Vita-Gruppe gehörenden Hofgut Dagobertshausen und die Chili aus dem Anbau des Siebenhof in Ginseldorf.

Aber nicht nur in der Küche des Mizu soll es authentisch zugehen. Eine große Auswahl an traditionellen asiatischen Spirituosen warten auf alle Kenner oder interessierte Neulinge: Shochu, Yuzu-Liköre, Umeshu oder auch japanischer Whiskey, Trester, Vodka, Rum, Gin und der klassische Sake, der japanische Reiswein. ?Auch wenn es eine internationale Weinkarte bei uns geben wird, der Sake wird einen besonderen Fokus bekommen. Sehr spannend, was es dort alles gibt?, so Hamann.

Das Interieur besticht durch warme Farben, Schwarz und Rot dominieren, aber auch dezente Goldtöne und Kupfer. Alles wirkt wertig und sehr harmonisch. Weniger minimalistisch als in Japan üblich, eher kosmopolitisch und urban. Unterstützt wird die Atmosphäre durch ein professionelles Bose-Soundsystem, das die im Hochtaunuskreis ansässige Firma hierfür eigens konzipiert hat.

Derzeit plant man, nur abends zu öffnen, Montag und Dienstag werden die Ruhetage. Im Sommer werden Außenplätze auf der Sonnenterrasse hinzukommen. Sobald sich alles eingespielt hat, ist auch ein to go-Service in Planung.