

## Kaiserslautern

# AYAME

Um es gleich vorwegzusagen: Im »Ayame« wird unverfälschte japanische Küche geboten. Das Restaurant ist im alten, zum modernen Hotel »Alcatraz« umfunktionierten Gefängnis der Stadt, unweit des Japanischen Gartens, angesiedelt, entspricht dem neuen Trend der »Bistronomy«: kleiner Gastraum, Tische und Stühle ohne Schnickschnack. In der direkt einsehbaren Küche wuseln Ichiro und Takako Nakayama, hantieren mit Zutaten, Töpfen, Bambusmatten und Messern, wie wir es aus den schönsten Nudelsuppenfilmen des kulinarischen Kinos gewohnt sind. Beide stammen aus Osaka und zeigen ihre Wurzeln den immer wieder aufs Neue erstaunten Gästen.

Natürlich darf die klassische Misosuppe in den beiden Abendmenüs (25 bzw. 35 Euro) nicht fehlen. Sie duftet nach Bonitoflocken und Kombualgen, der darin versenkte Seidentofu ist von bestechender Textur. Die täglich wechselnden Zwischengerichte, hier waren es Sojabohnen auf Lotus und geröstetem Sesam sowie ein frischer Salat mit japanischer »Vinaigrette«, entföhren in die Kunst des Fermentierens und japanischer Würzung. Vor dem Sushi (Nigiri, Hosomaki, Uramaki) gab es eine kleine Portion Sashimi von bestechender Klarheit und Ursprünglichkeit. Die Spezialität des »Ayame« sind allerdings die in Europa selten zu findenden Okonomiyaki, à la minute zubereitete Pfannkuchen auf Weißkohlbasis, verfeinert mit Dashi und wahlweise mit Schweinefleisch, Kimchi oder Käse auf einer heißen Eisenplatte gebacken und mit einer sehr komplexen Sauce

serviert. Gäste, denen roher Fisch ein Graus ist, können sich ebenfalls unbeschwert wohlföhlen.

Natürlich gibt es einige Pfälzer Weine, aber in diesem Fall empfehlen sich diverse Sake aus den fünf verschiedenen Positionen der Karte. Antialkoholikern und Autofahrern sei der warme grüne Tee mit Gerstenmalz oder der kalte Trunk aus gerösteter Gerste, der mit seinen malzig adstringierenden Noten als angenehmer Essensbegleiter dient, zu empfehlen. Als Aperitif empfiehlt sich durchaus mal ein leichtes japanisches Bier. Das löscht den Durst und präpariert die Zunge bestens für besagte Misosuppe zum Menüeinstieg. *tav*

### AUF EINEN BLICK

#### Ayame

Morlauterer Straße 1  
67657 Kaiserslautern  
☎ (06 31) 89 23 98 45  
www.ayame-restaurant.de

Inhaber: Ichiro Nakayama

Küchenchef: Ichiro Nakayama

Öffnungszeiten: 12.00 - 14.00; 18.00 - 22.00

Ruhetag: Mo, Di Mittag

1 Gastraum, 24 Sitzplätze,

20 Sitzplätze im Freien

**M:** 9,00 - 35,00 **H:** 8,50 - 14,00

**F:** 17,50 - 24,00 **O:** 2,00 - 4,70

Zahlungsarten:     **EC**



| Küche | Ambiente | Service | Weine |
|-------|----------|---------|-------|
| ■■■■  | ■■       | ■■■     | ■■    |