

# Sushi ohne Schnickschnack

VON EKKEHARD BÖHM

Die „Sushi Bar Gim“ am Goetheplatz haben wir schon einmal getestet. Das war vor neun Jahren, und japanische Restaurants waren in Hannover damals noch eine Seltenheit. Inzwischen steht das Haus unter neuer Leitung, aber auch diese kommt aus Korea. Eine Kellnerin jedoch ist Chinesin, und sie ließ sich von meiner japanischen Begleitung übersetzen, was auf der Papierhülle für die Essstäbchen steht: „Jedes Mal vielen Dank.“ Diese ethnische Mischung ist schon ein Hinweis auf die Küche, die japanische, koreanische und chinesische Elemente bietet. Eingerichtet ist das Lokal aber klassisch japanisch, also mit Verzicht auf jeden Schnickschnack.

Wie der Zufall es wollte, war es so wie vor neun Jahren wieder Februar, als wir unsere Testbesuche abstatteten. Da tut (und tat) ein warmer Sake (4 Euro) gut –

genauso wie die heiße Baumwolltuchrolle, die man zum Reinigen der Hände bekommt. Beim ersten Mal entschieden wir uns für ein Menü für zwei Personen (zu je 32 Euro), das einen guten Querschnitt durch das Angebot abgibt (und einen gesunden Hunger erfordert). Die Miso-suppe zum Auftakt – gekocht aus getrockneten Fischspänen und mit Sojabohnenpaste angedickt – war japanisch wie auch ein Seetangsalat, eingelegerter Rettich und Gurke dagegen erinnerten eher an Korea.

Weiter ging es mit gedämpftem Thunfisch und Lachs, bis dann die Hauptgerichte kamen: Tempura aus Gemüse und Shrimps, bei dem die Panade etwas flau gewürzt war. Rindfleisch wurde auf einem Rechaud am Tisch gebraten, wozu es Glasnudeln und Reis gab, was schon etwas zu viel war. Aber die Küche verdient Lob für ihren Umgang mit dem Reis, der genau die richtige Konsistenz hat, um ihn mit den Stäbchen aufzuneh-

men. Und mit den Sushi, die auch zum Menü gehören, hat sich das „Gim“ einen guten Ruf erworben.

Diesen Ruf bestätigte bei unserem zweiten Besuch auch eine Bento-Box mit Sushi, Sashimi und Tempura (16 Euro). Japanischer Dörrfisch (4 Euro) war eine interessante Vorspeise. Gebratener Thunfisch, Shrimps und Oktopus mit für meinen Geschmack zu süßen Sojasprossen schlugen dagegen in die chinesische Richtung. Wir waren mit der Küche zufrieden, und da sind wir offenbar nicht die Einzigen, denn bei unseren beiden Kostproben war das Lokal recht gut besucht. Daran hat sich auch nach neun Jahren nichts geändert.



## MEIN FAZIT

Das „Sim“ bietet eine bekömmliche fernöstliche Mischküche.

## SUSHI BAR GIM

Goethestraße 48,  
30169 Hannover,

Telefon (05 11) 7 00 02 59.

Geöffnet täglich von 12 bis 15  
Uhr und von 18 bis 23.30 Uhr,

an jedem ersten und dritten  
Montag im Monat ist Ruhetag.

Zum Restaurant führen zwei  
Stufen, die Toilette liegt

ebenerdig.

Preisgefüge: **moderat**



Kennt sich aus mit rohem Fisch: Sushi-Meister Kim Changil. Steiner