

TEST DER WOCHE

Schlichter Stil, Super-Sushi

An der Einrichtung haben sie in der Sushi-Bar Gim gespart – an der Qualität von Service und Sushi nicht.

VON JULIA BRAUN

1 **Das Ambiente:** Ist statistisch gesehen sicher nicht der häufigste Grund, die Sushi-Bar Gim zu besuchen. Die Einrichtung ist vor allem eins: schlicht. Schlichte Holztische, schlichte Stühle. Das kann man mit viel Anstrengung als klassisch-dezenten Asia-Stil bezeichnen. Aber

wir sind ja nicht wegen der Möbel hier.

2 **Die Stimmung:** Entweder die Gäste sind tatsächlich allesamt Stammgäste – oder jeder Gast wird wie ein solcher behandelt: Die Stimmung ist entspannt und nachbarschaftlich. Pärchen balancieren Su shirollen auf Stäbchen, Frauen cliquen prostern sich mit Sake, dem japanischen Reiswein, zu. Und, stets ein gutes Zeichen, viele Asiaten speisen in der Sushi-Bar Gim. Wer noch einen lauen Herbstabend erwünscht, sollte draußen unterm Coca-Cola-Schirm Platz nehmen: Vor der

Kulisse „Haltestelle Goethestraße“ japanisch zu essen, hat etwas schön Schräg-Urbanes.

3 **Der Service:** Richtig toll. Wer in der japanischen Küche nicht zuhause ist, wird nett und geduldig beraten, die Kellnerin reicht vor dem Essen heiße Tücher zum Hände-reinigen, gibt Tipps („Probieren Sie das Asahi-Bier, das trinkt die Jugend in Japan“) und denkt mit („Eine kleine Pause vor dem nächsten Gang?“). Auch der Koch, den man beim Sushi-Zubereiten beobachten kann, freut sich sichtlich über seine Gäste und grüßt fröhlich über die Theke hinweg.

4 **Essen und Trinken:** Mehr als Fisch-Reis-Röllchen! Zwar ist die Auswahl an Sushi (so heißt der gesäuerte Reis) und Sashimi (so heißt der rohe Fisch) groß und verlockend. Aber auch ein Blick auf die zehn verschiedenen Menüs (20 bis 32 Euro) in der Bar Gim lohnt: Die vielen Gänge führen einmal quer durch Japans Küche. Und die hat viel frittiertes Gemüse, gebratene Shrimps, mariniertes Hühnchen, Seetang-Suppe, japanischen Dörrfisch, Lachskaviar mit geriebenem Rettich, gebratenen Oktopus, gebackene Ananas und noch viel mehr zu bieten. Wir starten mit ein paar superköstlichen Sushi-Röllchen mit Lachs und Avokado und machen mit Ente weiter. Die ist, wie angekündigt, schön knusprig gebacken. Vier Saucen stehen als Begleitung zur Auswahl, und weil wir uns nicht auf eine festlegen können, bringt uns die nette Kellnerin zwei: süß-sauer (die die leckere Japan-Ente in eine schlichte China-Ente verwandelt)

und Soja (viel besser). Erdnuss und Knoblauch sind beim nächsten Mal dran. Nach der versprochenen Pause freuen wir uns auf das Yakiniku-Menü: Rinderfilet, am Tisch gegrillt, mit gekochtem Spinat und Porree in scharfer Sauce. Weil der Grill keinen Platz auf unserem Tisch findet, bruzelt die Bedienung die dünnen Rindscheiben am Nachbartisch, die sie uns nach und nach, gefüllt mit Porree, in kleinen Schälchen kredenzet. Doch trotz der flotten Live-Zubereitung gerät das Filet etwas dröge – und wer kein Stäbchen-Profi ist, hat die größte Mühe, die Röllchen unfallfrei Richtung Mund zu transportieren.

5 **Ist es das Geld wert?** Klares Ja. Die Trips durchs kulinarische Japan sind eine spannende Alternative zu Pizza und Paella, (fast) alles schmeckt richtig gut – und gesund, weil fettarm, ist es auch noch.

6 **Fazit:** Schlichter Stil, Spitzen-Service, Super-Sushi.

Mit Tendenz nach oben
★★★☆☆

89-Kamo	15.00
104-Yakiniku Menü	20.00
GETRANKE	
2 x Kirin Bier	3.50 7.00
SUSHI BAR	
66-Sakenaki	5.00
Saldo	47.00
MWST 16 %	6.48
Netto	40.52
BAR	47.00

- | | | |
|-------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| Ja | | Nein |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Für Kinder geeignet? | <input type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Hunde willkommen? | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Behindertengerecht? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Nichtrauchertische? | <input type="checkbox"/> |

Wie bezahlen?
bar

Sushi-Bar

Goethestraße 48
30169 Hannover
Tel. 0511 / 700 02 59
Geöffnet: täglich 12 bis 15 und 18 bis 23 Uhr, kein Ruhetag.



HIER ROLLT DER REIS: Kim Gim (40) bastelt die kleinen Fischhappchen. Foto: Heusel