



## Kochen heißt sich kümmern

**OUT OF OFFICE** Star-Sushimeister Nobu Matsuhisa über Shows, Messermythen und iPhone-Stöpsel.

**G**anz Los Angeles isst bei ihm Sushi: Nobuyuki Matsuhisa (69), besser bekannt als Nobu, ist einer der berühmtesten Köche der Welt. Wir trafen ihn in seinem einzigen deutschen Lokal, dem „Matsuhisa“ im „Mandarin Oriental“ in München.

**MM Herr Matsuhisa, haben hoch entwickelte Gesellschaften mittlerweile ein gestörtes Verhältnis zum Essen?**

**NOBUYUKI MATSUHISA** Meine Gäste sehen eigentlich immer ganz entspannt und zufrieden aus.

**Es gibt reihenweise erfolgreiche Kochshows und sogar ganze -serien, aber kaum einer kann noch**

### IMPROVISATION

Mit 24 eröffnete Nobu sein erstes Restaurant, in Peru. Er musste improvisieren – und erfand seine berühmte japanisch-peruanische Fusionsküche.

### IMPERIUM

Heute hat er Restaurants in 22 Ländern sowie Hotels.

**kochen. Stattdessen lassen wir uns Foodboxen nach Hause liefern.**

Ich finde das gut. Wir liefern in Amerika sogar Sushimatten, weil viele unserer Kunden ihr Sushi gern selbst rollen möchten.

**Und was unterscheidet dann noch den Sushiamateur vom Profi?**

Als ich elf war, hat mich mein Bruder zum ersten Mal in ein Sushirestaurant in Tokio ausgeführt. Diese Energie! Die Sushichefs haben die Gäste herzlich willkommen geheißen und laut Namen von Fischen und Gerichten geschrien. Da wusste ich: Ich will Sushikoch werden. Ich habe dann 30 Jahre Erfahrung gesammelt, hatte Misserfolge und missglückte Partnerschaften. Dann hat es noch mal 30 Jahre gedauert, bis ich mein heutiges Restaurantnetzwerk aufgebaut hatte.

**Eine echte japanische Tellerwäscherkarriere.**

Ich fing tatsächlich als Tellerwäscher in Tokio an, war dann Teilhaber eines winzigen Sushilokals in Lima, Peru. Heute kreiere ich meine eigenen Signature-Rezepte und schule junge Köche.

**Ihr Rat an die Tellerwäscher dieser Welt?**

Geduld. In Kleinkindschritten vorgehen. Ich hätte nie voraussagen können, wie weit ich kommen würde.

**Einer Ihrer Geschäftspartner ist Robert de Niro. Ist der als Businessman ähnlich gut wie als Schauspieler?**

Er ist mittlerweile ein guter, verlässlicher, liebenswerter Freund. Er war so begeistert von meinem „Matsuhisa“ in L. A., dass er mir irgendwann eine Partnerschaft anbot. Aber ich hatte schlechte Erfahrungen gemacht und lehnte ab. Er ließ nicht locker. „Hey, wie geht’s, Nobu?“, fragte er ständig. Er wartete auf mich. Viereinhalb Jahre lang. Immer wieder lud er mich nach Hause zu seiner Familie ein. Die war sehr nett zu mir. Er meinte es ernst. Das gab mir zu denken. Unser „Nobu New York“ wurde ein Megaerfolg. Ich bereue das keine Sekunde!

**Japanische Sushichefs machen ein großes Gewese um ihr Messer. Jeden Abend**

**werden sie stundenlang geschärft, bis am Ende nur noch ein kurzer, dünner, spitzer Pfeil übrig ist. Dann werden sie in ein heiliges Tuch gehüllt.**

Das Messer ist das wichtigste Werkzeug, aber eben auch nur ein Werkzeug. Wie der Hobel eines Tischlers. Da steckt viel Mythos drin. Ich benutze ein Masamoto, scharf wie ein Samurai-Schwert. Weil ich die Messer auf meinen Flugreisen nicht transportieren kann, sind sie in all meinen Restaurants hinterlegt.

**Es scheint heute nicht mehr zu genügen, ein Spitzenkoch zu sein. Man braucht auch eine eigene TV-Show. Sie haben sogar schon in Filmen wie „Die Geisha“ und „Casino“ mitgespielt.**

Mich werden Sie aber niemals in eigener Sache vor der Kamera sehen. Mein Platz ist in der Küche.

**Wenn Sie nicht unterwegs sind. Sie reisen zehn Monate im Jahr.**

Ich wohne immer in Hotels, die mit meinen Restaurants assoziiert sind. Was mir dabei wichtig ist: ein großes Badezimmer mit großem Duschkopf, ein komfortables Bett, iPhone-Stöpsel neben dem Bett und ein großer Fernseher. Ich möchte jeden Morgen schwimmen und Yoga machen können. Aber nichts ist schöner, als jeden Abend unter den Gästen im Restaurant zu sein.

**Kochen Sie noch für sich selbst? Meine Mutter und meine Großmutter haben mich gelehrt: Beim Kochen geht es nicht ums Essen, sondern ums Kümmern. Ich gebe stets mein Herz, wenn ich am Herd stehe.**

**Ihr Trostessen?**

Nudelsuppe. Mit Buchweizennudeln. Die sind sogar gesund.

**Wer kocht denn, wenn Sie ausnahmsweise mal zu Hause sind?**

Ich, Sushi. Ich habe mir neben dem Pool und meinem Gym im Keller eine eigene Sushibar für acht Personen eingerichtet. Da wirkt niemand außer mir. Das ist wie ein Spielzimmer, ein Labor. Meine Bühne, die mich ermahnt, wie man wirklich gutes Sushi zubereitet. Und das Klassenzimmer für meine Enkelinnen. ▀

Das Interview führte mm-Mitarbeiterin Uschka Pittroff.

