



SUSHI VON WELT – MIT FISCH VOM SEE

Für die jungen Gastronomen Dominik Edlinger und seine Schwester Viktoria ist SeeSushi eine Philosophie, oder noch treffender: eine Religion. Dabei werden Nigiris, Sashimi und California Rolls aus Seefischen des Salzkammerguts gemacht. Eine Idee, die auf einer Reise im Nahen Osten geboren wurde, in New York gereift ist und in Strobl Gäste aus nah und fern begeistert.

Text: Zivana de Kozirowski Fotos: Mona Lorenz

Ein Besuch in Strobl am Wolfgangsee bei den Edlingers im Hotel Bergrose. Ein kleines, feines Hotel umgeben von Wiesen und klaren Bächen, in der Nähe des türkisblauen Wolfgangsees. Der traditionelle Familienbetrieb wurde vor rund 35 Jahren von den Großeltern aufgebaut und wird noch immer als solcher geführt. Drei Generationen arbeiten heute hier als eingeschweißtes Team zusammen, wobei Eltern und Großeltern den Ideen der neuen Generation sehr offen gegenüberstehen. Denn in den letzten Jahren hat sich das junge Geschwisterpaar Viktoria und Dominik Edlinger der Herausforderung gestellt, aus heimischen Seefischen Sushi zu machen, die mit einer Qualität überzeugen, für die man sonst eine weite Reise in Kauf nehmen müsste.

Dominik, Juniorchef des Hauses, 26 Jahre jung und Absolvent der bekannten Tourismusschule Klessheim, kocht und seine um ein Jahr jüngere Schwester Viktoria, die im Salzburger Lungau eine Schule für künstlerisches Design und kreativen Ausdruck besucht hat (wo sie auch eine Koch- und Servierausbildung absolvierte), arbeitet im Service. Wenn es um ihre vor wenigen Jahren geborene Idee „SeeSushi“ geht, sind die beiden unschlagbar.

Dominik hat sich lange mit der Materie beschäftigt. Die Vision, heimische Ressourcen nachhaltig zu nutzen und diese mit multikulturellen Einflüssen und Inspirationen von seinen Reisen zu vermischen, ist zu 100 Prozent aufgegangen. Das Ergebnis ist Sushi von Welt, aber mit Fischen aus dem See. Viktorias Aufgabe ist es dabei, diese einzigartigen Kreationen als „Botschafterin“ im Service an die Gäste zu bringen. Dass sie dies im Dirndl tut, gehört dazu und ist Teil der Geschichte.

Dominik und Viktoria scheinen zu der Art Mensch zu gehören, die das Maximum aus ihrem 24-Stunden-Tag und ihrer Sieben-Tage-Woche herausholen. Der Juniorchef erzählt mit einem sympathischen Lächeln auf den Lippen, wo er mit knapp über 20 Jahren schon überall auf dieser Welt gearbeitet hat, und dass

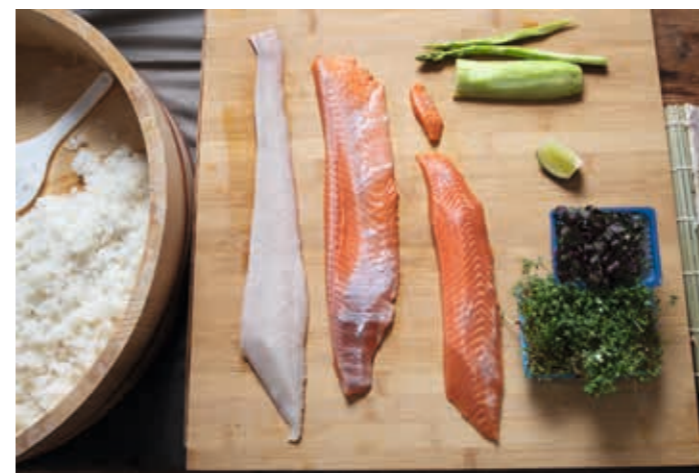
seiner Schwester und ihm in Sachen Sushi kein Aufwand zu groß ist. Er berichtet von Dubai, wo er das erste Mal der Kunst des Sushi-Machens begegnet ist, von einem Schiff, auf dem er in ganz Asien unterwegs war und gekocht hat und von seinen zwei Reisen nach New York, die er anschließend unternommen hat.



Dominik Edlinger kreiert eine „California Roll“ mit Saibling.

„WIR WOLLEN ABSOLUT KEIN ‚HIGH-END-FINE-DINE – WHAT EVER‘ SEIN. WIR WOLLEN DAS FÜR ALLE MACHEN!“

Dominik Edlinger



In New York hat er in einem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant mitten in Manhattan insgesamt ein Jahr und drei Monate „Work Experience“ gesammelt. An den (wenigen) freien Wochenenden hat er dabei vor allem eines gemacht: unzählige Sushi-Restaurants besucht, den Köchen über die Schulter geschaut, probiert und gekostet – immer auf der Suche nach den besten Sushi-Kreationen.

Seit er zurück ist, hat er, wie er selbst einmal ausgerechnet hat, um die 10.000 Sushi-Rolls hier in der Küche „gedreht“. Daneben fotografieren er und seine Schwester die Bilder für ihren Instagram-Account selbst und Dominik gestaltet die Webseite „himsel“. Ein Familienunternehmen im besten Sinne eben.

Während Dominik angeregt erzählt, wie er auf die Idee kam, Fische aus dem See für Sushi zu verwenden, hört Viktoria, die von der ersten Sekunde an mit im Boot war, aufmerksam zu und ergänzt die ein oder andere Erinnerung. Nebenbei dürfen wir auch zuschauen, wie der Chef de Cuisine aus heimischem Saibling und Waller (auch Wels genannt) Sushi zubereitet. Er nimmt ein japanisches Sushi-Messer mit langer scharfer Klinge in seine Rechte und beginnt gekonnt, die bereits tranchierten Filets in japanischer Sushi-Technik zu schneiden.

Immer wieder streut der Meister englische Wortbrocken in seinen Salzkammergut-Dialekt ein. Ganz so wie die Sushis, die ebenfalls eine originelle Mischung aus regional im besten Sinn und dem Duft der großen, weiten Welt sind. Dabei entsteht vor unseren Augen aus einem vorbereiteten Stück Saibling eine „California Roll gefüllt mit Spargel und Gurke mit Kresse und Wasabi-Limetten-Majo“ und vom Waller werden „Nigiris gebläut, mit Miso-Majo und Sichukresse“ gemacht.

→



→ *Dominik, wer oder was hat dich dazu inspiriert, aus Seefischen Sushi zu machen? Das ist ja schon sehr außergewöhnlich.*

Eigentlich war es ein Freund von mir, der sagte: „Mach doch mal Sevicehe oder Sushi aus einer Lachsforelle!“ Und meine erste Reaktion war: „Aus rohem Seefisch? Unmöglich!“ Aber die Idee ließ mich nicht los. Das war der Anstoß sozusagen und ich fragte mich, warum es hierzulande für so etwas noch keine Awareness, kein Bewusstsein gab. Denn wenn man rohen Thunfisch essen kann, warum nicht auch rohen Seefisch? Ein anderer Gedanke war: „Den Konsumenten wird hier bei uns Sushi aus Lachs serviert, der aus dem Atlantik kommt, sehr, sehr weit weg. Tausende Kilometer Lieferweg für oft leider ‚lowest quality‘! Nicht sehr umweltfreundlich das Ganze.“

Seefische sind viel kleiner als Meeresfische – eine Herausforderung für die Zubereitung?



„ES IST NICHT NUR DIE GUTE KÜCHE, DIE UNSERE GÄSTE VON WEITHER ANZIEHT. DIE LEUTE MERKEN SCHNELL, DASS DAS EINE AUTHENTISCH GELEBTE, GANZHEITLICHE VISION IST, DIE WIR MIT BEGEISTERUNG LEBEN.“

Viktoria Edlinger



Viktoria Edlinger serviert „Nigiris gebläht, vom Waller“.

Ja, du sagst es (*lacht*). Ich persönlich habe schon sehr viel „gestruggelt“, weil ein Seefisch ganz andere Voraussetzungen mit sich bringt als ein Meeresfisch. Und ja, wenn man es auf den Punkt bringen will: Ein Meeresfisch ist aufgrund seiner Größe ökonomisch gesehen und wirtschaftlich gemessen besser als ein Seefisch. Beim Meeresfisch kannst du außerdem jeden klassischen japanischen, supercoolen Sushi-Cut machen, dann hast du genau diese perfekten „Pieces“, die du für Sushi brauchst.

Denn es ist nicht so, wie die meisten denken, dass du einen Fisch einfach aufschneidest und diese Filets sind für Sushi perfekt und voilà fertig! Das Fleisch wäre zäh und nicht essbar mit unzähligen Gräten drinnen. Nach japanischem Prinzip ist der Fisch in diesem Zustand unrein. Wichtig ist, dass der Fisch von mir an dem Tag zer-



EIN UNSCHLAGBARES TEAM.
Das Geschwisterpaar Viktoria und Dominik Edlinger.



legt wird, an dem er abgeschlagen wurde. Dann erst geht es los: Bis ein Fisch „sushi-ready“ ist, braucht es drei Tage. Ich habe sehr viel experimentiert, das war ein langer und schwieriger Prozess.

Wie ging's dann weiter?

Dominik: Dann kam dieses Angebot aus New York, für ein Jahr im Restaurant Wallsé in West Village zu kochen. Ich hatte zuvor dort schon ein dreimonatiges Praktikum gemacht. Obwohl das Projekt „SeeSushi“ bereits gedanklich geboren war und wir an der Umsetzung tüftelten, konnte ich diese einmalige Gelegenheit, in diesem österreichischen Restaurant mitten in Manhattan zu arbeiten, nicht ablehnen. Ich war hin- und hergerissen. Einerseits wusste ich: Jetzt ist die Zeit für dieses Konzept. Und ich konnte beobachten, wie das Thema Sushi bei uns zu boomen begann, verschiedene Sushi-Lokale wie „Running Sushi“ wurden eröffnet und genau da ging ich weg! Was ich vor meiner Abreise aber sehr wohl gemacht habe: Ich habe den Namen „SeeSushi“

schützen lassen. Ich war verblüfft, dass das noch niemand vor uns getan hatte.

Viktoria: Ich weiß noch genau, wie Dominik mir dann eine SMS aus New York geschrieben hat mit dem Hinweis „Check mal deine Mails“ und ich fand einen über mehrere Seiten langen Businessplan vor. So haben wir zwischen Strobl und New York zu den unmöglichsten Tages- und Nachtzeiten telefoniert, um zeitgerecht Anfang Mai, nach seiner Rückkehr, mit SeeSushi zu starten. Ich habe das Geschirr besorgt und Dominik hat sogar die Menükarte in New York geschrieben!

Welche heimischen Fische eignen sich für SeeSushi besonders und worauf legst du bei der Zubereitung vor allem Wert?

Ich bin beim Sushi-Machen eher ein Fan von wenig Reis und verhältnismäßig viel Fisch. Das echte „Nigiri“, wie es in Japan gehandhabt wird, besteht aus 13 g Fisch und 11 g Reis und hat eine geschwungene Form wie diese „Nigiris“ hier (er zeigt uns die perfekte Form, die

er aus dem Waller geschnitten hat). Dabei sollte der feine „Taste“ vom Fisch im Vordergrund stehen. Wir haben deshalb auch unsere Sojasoße abgeschwächt, da der Geschmack etwas zu stark war. Anstelle von Ingwer haben wir einen „10 days pickled celery“ – also Sellerie zehn Tage eingelegt in Holundersaft und Essig kreierte. Ich verwende vor allem Salmoniden wie Lachsforelle, Saibling, Seeforelle, Bachforelle oder auch Waller. Dieser Purismus, diese extrem produktbezogene Küche soll so unverfälscht wie möglich an den Gast gebracht werden.

Viktoria: Den ganzen Prozess vom fangfrischen Fisch, den wir von regionalen Fischern beziehen bis zu den fertigen Nigiris, California Rolls oder Sashimi – alles hat sich Dominik selbst beigebracht. Und es sieht auch fantastisch aus. Es fällt mir manchmal schwer, diese Kunstwerke den Gästen zu servieren. Am liebsten möchte man das nämlich selber essen (*lacht*).

Nähere Infos unter: www.seesushi.net

HEIMISCHER FISCH MAL ANDERS!

Ausseer Saibling

ZUTATEN

50 g (Trockengewicht) Sushi-Reis
Sushi-Reis-Gewürz
1/2 Noriblatt
Ausseer Saiblingstartar
Eferdinger Spargel

HILFSMITTEL

Küchenbrett
Sehr scharfes Messer
Bambusmatte
Klarsichtfolie

ZUBEREITUNG:

Zum Rollen wird eine Bambusmatte benötigt. Um zu verhindern, dass der Reis später außen an der Matte klebt, wird diese vollständig in Klarsichtfolie eingeschlagen. Dann legt man ein halbes Noriblatt auf die Matte und belegt es mit gekochtem und gewürztem Sushi-Reis. Der Reis wird später auf der Außenseite der Rolle sein. Er kann z. B. mit geröstetem Sesam oder Masago (Fischrogen) bestreut werden, um der Rolle ein schönes Aussehen und eine weitere Geschmackskomponente zu verleihen.

Jetzt wird das halbe Algenblatt umgedreht, sodass sich der Reis auf der Bambusmatte befindet. Die Füllung wird in Längsrichtung auf dem Algenblatt mittig verteilt.

Zum Rollen wird vorne mit den Daumen die Bambusmatte angehoben und mit den übrigen acht Fingern die Füllung fixiert. Dann wird das Algenblatt über die Füllung gerollt und mithilfe der Bambusmatte leicht angedrückt sowie verschlossen.

Zum Schneiden wird ein Stück Klarsichtfolie über die Rolle gelegt und leicht angedrückt. Jetzt kann das Sushi mit einem scharfen, befeuchteten Messer in sechs bis acht Stücke geschnitten werden. Zwischen den Schnitten sollte das Messer kurz gesäubert und befeuchtet werden.

„Inside Out Maki“ - by SeeSushi



© SeeSushi