

stiert endlich wieder ein japanisches Gasthaus im linksrheinischen Teil von Düsseldorf. Keine verkappte Sushibar wohlgermerkt, sondern ein veritables Restaurant mit weit über 20 Tischen. Benannt ist das Musashi nach einem für seine Fechtkünste bekannten Samurai, wohl deshalb werden gleich am Eingang zwei prächtige Schwerter zur Schau gestellt. Auch sonst spart das Interieur des immerhin 300 Quadratmeter großen Lokals nicht mit Nippon-Nippes – am augenfälligsten sind die Bambusrohre und Pagodendächer aus Plastik. Dennoch sorgen Naturmaterialien wie der Holzfußboden für eine warme Atmosphäre. Links vom Eingang finden sich sogar einige Tatamiräume, dazu plätschert klassische japanische Musik vom Band. Trotz der gehobenen Einrichtung (auf entfernt gelegenen Tischen stehen Kellnerklingeln!) besticht das von den Brüdern Yoshinobu und Yoshimi Sekiguchi betriebene Restaurant durch eher moderate Preise. Zwar befinden sich die Sushi-Sets nicht nur qualitativ, sondern auch kalkulatorisch mit EUR 14,50 bis EUR 26 auf bestem Innenstadt-Niveau. Doch die Mittagsgerichte für EUR 6 bis EUR 8 und vor allem die Vorspeisen machen nicht nur durch ihren Preis Appetit. Ochazuke (Reis mit Tee), Suigyoza (gekochte japanische Ravioli), Unadon (Reistopf mit Aal) und mehr als 50 weitere Positionen verführen zum Rauf- und Runterkosten der bebilderten Vorspeisenkarte. Dazu gibt's frischgezapftes Bier, mittelmäßige Weine und – mittlerweile eine Seltenheit bei Düsseldorfs Japanern – kostenfreien Grünen Tee, der immerfort nachgeschenkt wird. Der einheitlich uniformierte Service agiert mit fast militärischer Präzision, hat aber die üblichen Verständigungsprobleme mit den Gaijin. ds

Lörick, Hansaallee 247,  
Fon 5 22 92 00  
di-sa 12-15 & 18-23, so 18-23 Uhr,  
mo geschlossen  
AE/DC/MASTER/VISA/Electronic Cash  
M/V/T/G/HG EUR 6-26

Die Neuen  
Japan Rang 2

0

## Osteria Saitta

Italoklassiker und Innovationen

Che bello! Das ist der erste Gedanke, der uns beim Betreten des gedrungene Fachwerkhauses in den Sinn kommt. Da hat jemand mit viel Fingerspitzengefühl und Geschmack ein historisches Kleinod in ein wunderschönes Restaurant verwandelt. Der kleine Raum, urige Sprossenfenster und



Osteria Saitta

niedrige Decken sorgen für ein gemütliches Ambiente, die Wände sich schlicht weiß verputzt und bilden einen schönen Kontrast zu dem edlen, rabenschwarzen Holz, aus dem Bänke und Weinregale gefertigt sind. Das schicke Oberkassell ist nicht weit, die Osteria Saitta genießt einen hervorragenden Ruf, und so sitzen hier natürlich allerlei reiche Schnösel, von deren Bussi-Bussi-Gehabe wir uns aber nicht weiter stören lassen. Schließlich hat die ungeteilte Aufmerksamkeit der Speisekarte zu gelten, die Italoklassiker ebenso offeriert wie neugierig machende Innovationen. Die Preise bewegen sich auf gehobenem Trattoria-Niveau, die Vorspeisen pendeln zwischen EUR 7,50 und 10,50, Pasta kostet um EUR 10, Fisch und Fleisch um EUR 20. Wir beginnen mit Bewährtem: traditionelles Tomaten-Mozzarella sowie Rucola mit Parmesan und Birnen. Beides gefällt auf ganzer Linie: frischeste, aromatische Zutaten und ein harmonisches Dressing machen die üppig portionierten Vorspeisen zu einem Volltreffer. Weiter geht's mit Rigatoni cinghiale, einer sehr leckeren Pasta mit geschmortem Wildschwein, reich gekräutert und mit Pilzen veredelt. Ausgiebig loben müssen wir auch den Rinderschmorbraten mit Barolosauce (Brasato Barolo), das marinierte, zart zerfallende

Fleisch erinnert ein wenig an Sauerbraten, wird begleitet von einer kunstvoll komponierten, sirupartigen Sauce, getrüffeltem Kartoffelpüree und allerlei kurz blanchiertem, dekorativ geschnittenem knackigem Gemüse – ein Gedicht. Die Weinkarte, die einer dicken Kladde gleicht und begehrenswerte Tropfen von Venetien bis Sizilien versammelt, verdient ein ausgiebiges Studium, wir begnügen uns jedoch mit einem offenen Rotwein, einem sizilianischen Nero d'Avola. Als wir den reklamieren, erkorke gehörig, wird ganz selbstverständlich vor unseren Augen eine neue Flasche geöffnet, die der Kellner dann auch noch auf unserem Tisch, quasi zur Selbstbedienung, stehen lässt. Und obwohl wir uns während des Essens kräftig hätten nachschenken können, wird am Ende nur der Preis eines einzigen Glases berechnet – so was nennt man großzügige Gastfreundschaft. Überhaupt fühlt sich der Gast hier außerordentlich willkommen, die Servicekräfte sind ungemein nett und versprühen einen angenehm lässigen italienischen Charme. Nicht ohne Grund ist diese Osteria eben immer voll besetzt, eine Reservierung ist dringend angeraten, und wer am Freitag- oder Samstagabend kommen will, muss sich mitunter auf die nächste(n) Woche(n) verträsten lassen. mi