

893 Ryōtei

Japanische Kochkunst trifft auf Apathie

Eine Außenfassade wie ein Bahnhofsklo, Graffiti-Schmierereien, schwerer Samt-Vorhang. Dahinter: Club-Atmosphäre, laute Musik, Neonlichter. Die Kellnerinnen zeigen viel Haut. Bauchfrei. Durchgestylt. Eine offene Küche in der Mitte. Darum herum: Barhocker, eng aneinander gestellte Tische. Spotlights an Metallstangen. Es ist dunkel. Nicht gemütlich aber fesselnd. Wir sind im 893 Ryōtei. Hier kocht das Team von the Duc Ngo. Gastronomischer Innovator des Jahres 2017, Koch & Besitzer zahlreicher Berliner Restaurants. Ausgezeichnet mit dem MICHELIN Plate. Ein Meister der Fusionsküche. Uns erwartet japanische Kochkunst im neuen Gewand.

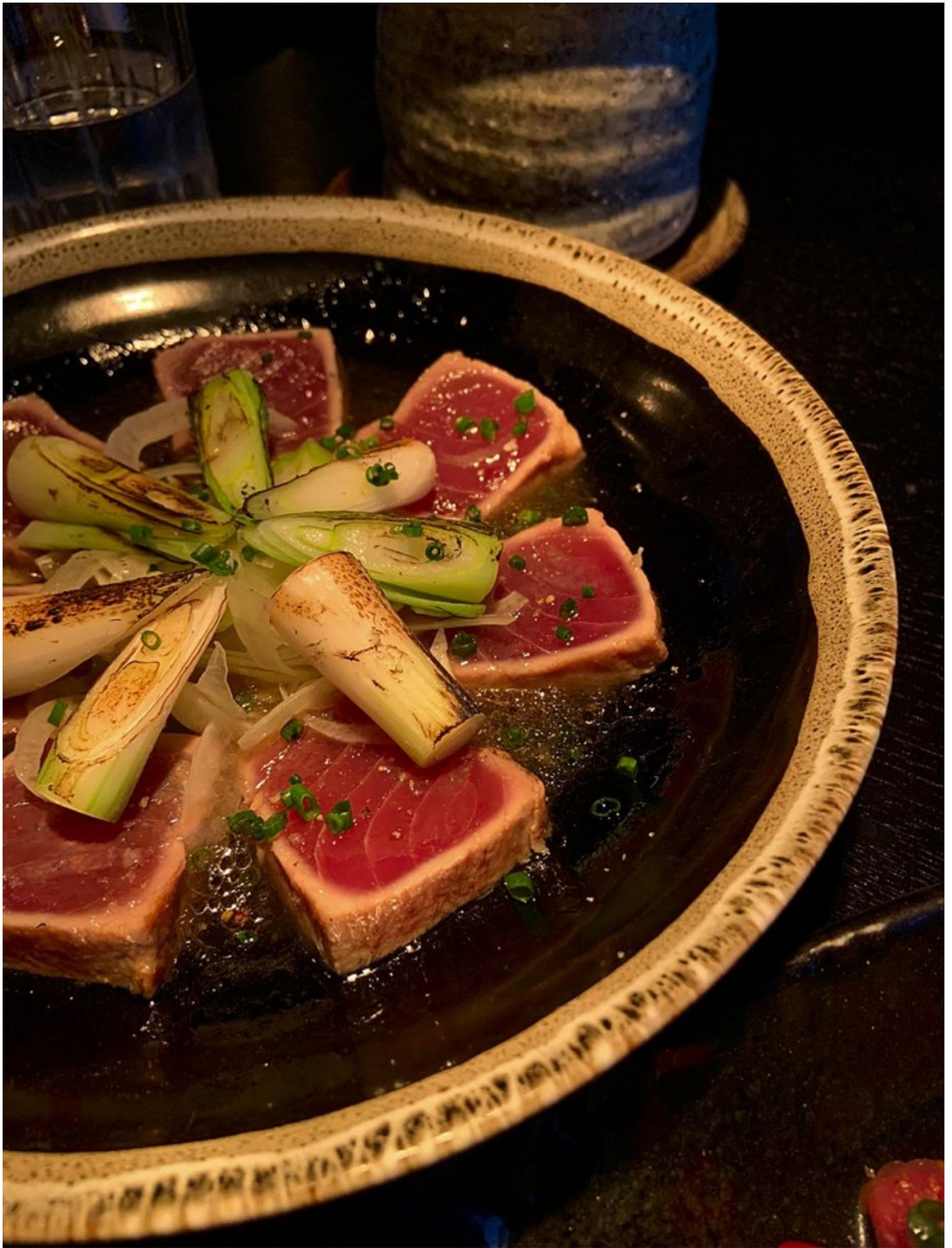






















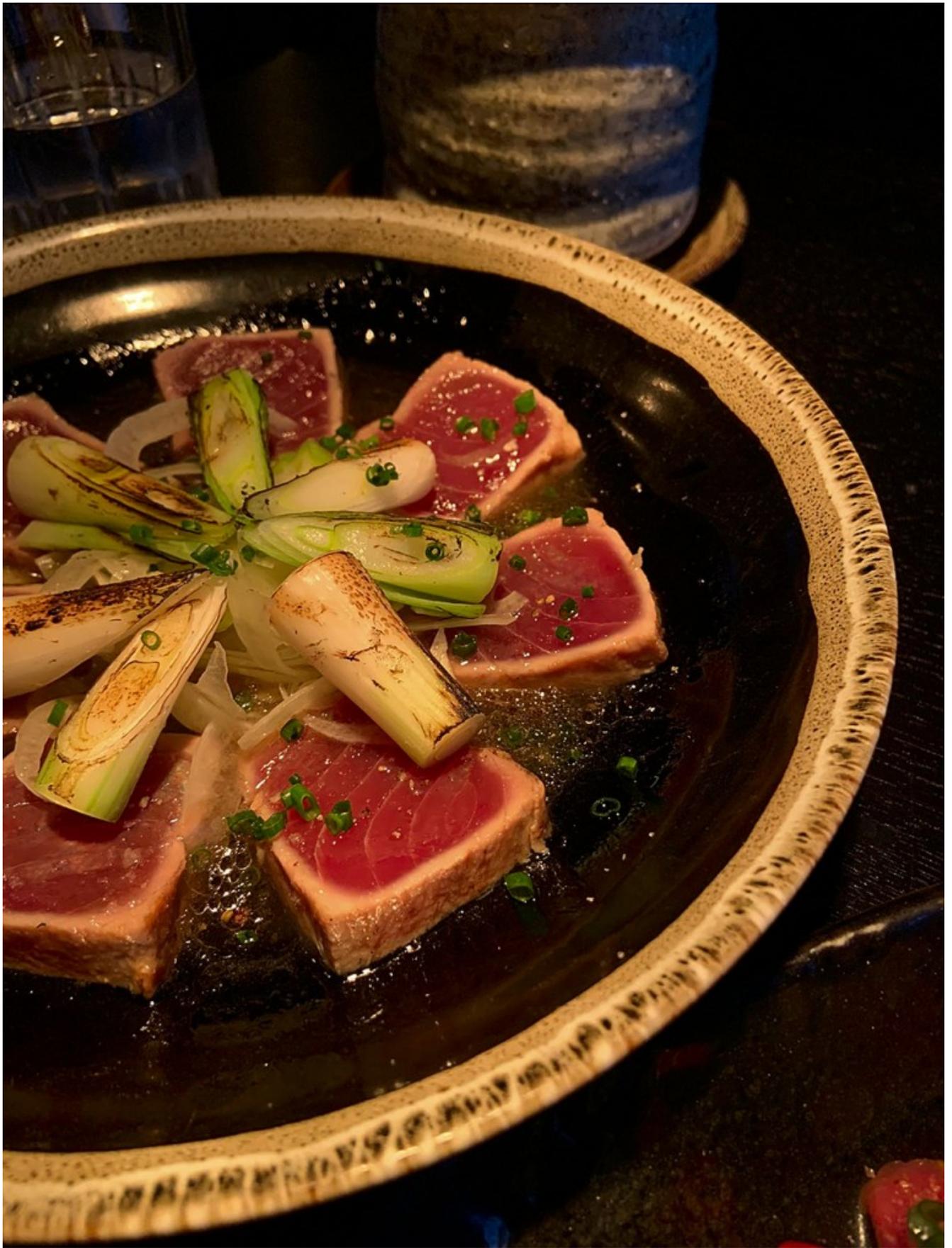






















Sashimi, Miso Cod, Gyu & Tuna Tataki, Zarun Udon & Mikan im Restaurant 893 Ryotei im August 2021

893 Ryotei: Dinieren wie Yakuza-Bosse

Das 893 Ryōtei hat etwas von einem Besuch in der Unterwelt. Geheimnisvoll und verboten. Versteckt hinter einer verspiegelten Fassade. Tagsüber ist der Laden praktisch nicht zu erkennen. Nur in der Nacht lässt ein kleines Neonschild erahnen, dass sich hier etwas verbergen muss. 893. Das Kennzeichen des berühmten und jahrhundertealten Verbrechersyndikats der Yakuza. Ryōtei. Die Bezeichnung für edle japanische Restaurants. Es ist ein Hinweis für jene, die ihn zu deuten vermögen. Hier gibt es hochwertige japanische Küche. Von jemandem, der sich nicht an Regeln hält. Die Philosophie des Restaurants. Edel, aber gewagt. Hochwertig, aber verrucht.

Willkommen hinter der Fensterscheibe

Wir öffnen die Tür und schieben den schweren Vorhang zurück. Finden uns in einem langgezogenen Raum wieder. Mit der lauten Musik, dem gedimmten Licht und den Neoelementen fühlen wir uns ein bisschen wie in einem Club. Die beiden Servicemitarbeiterin am Empfang sprechen darüber wie ungern sie auf dieser Position arbeiten. Wir werden dann doch noch wahrgenommen, ans andere Ende geleitet. Ein Tisch für zwei, Blick auf die offene Küche. Die Begrüßung ist kühl wie das dunkle Leder. Wir fühlen uns wie Eindringlinge. Stimmengewirr. Vorbeirauschende Silhouetten. Wer sich unterhalten will, muss laut sprechen. Der Nachbartisch nur wenige Zentimeter entfernt. Es ist eng und doch anonym. Ein Gefühl, wie in einer Bahnhofshalle. Eine Versinnbildlichung von Nachtleben. Pulsierend und chaotisch.

Tataki von Rind und Thunfisch: Ohne Liebe zum Detail

Auf der Karte finden sich viele Gerichte mit südamerikanischem Einfluss. Wir aber möchten möglichst japanisch speisen, entscheiden uns für Gyu Takaki und Tuna Tataki als Vorspeise. Die kurzgegrillten Rinderstreifen in einer kalten Sauce mit Ponzu, Rettich, Ingwer und Chili sind lecker aber fad abgeschmeckt. Es fehlt Säure. Und Liebe zum Detail. Der kurzgebratene Thunfisch entschädigt. Hier ist die japanische Vinaigrette ausdrucksstark. Wirkt der Fisch zwischen mariniertem Rettich und Negi Abura Öl gut aufgeboben. Erstmals spürt man die Spannung im Gericht, bilden die gegrillten Frühlingszwiebeln den perfekten Kontrast. Trotzdem wirkt es ein wenig grob. Die Bissen mit dem grünen Teil der Frühlingszwiebeln sind ein Gedicht. Doch jene mit den Stücken nahe der Wurzel sind zu scharf. Ersticken das sonst so stimmige Dressing, hinterlassen einen dumpfen Nachgeschmack. Wir wünschen uns konsistentere Qualität.

Grüntee zwischen Fixern und Fakes

Während wir auf den nächsten Gang warten, nippen wir an unserem Genmaicha. Der Grüntee mit gerösteten Reiskörnern

kommt in großen Tontassen, hat eine feine Malznote. Jeder Schluck hätte eine beruhigende Wirkung. Wäre da nicht das schrille Lachen vom Nachbartisch. Ein junger Mann wirkt, als hätte er vor dem Essen noch etwas anderes konsumiert, tönt laut durch das Restaurant und versucht mit den wirrsten Geschichten zu protzen. Seine Begleitung hat sich an ihn geschmiegt und starrt ihn mit leeren Augen an. Ein Ausdruck, der unsere Stimmung nicht besser widerspiegeln könnte. Die Gäste an den Tischen hier sind gutaussehend. Gesichter wie gemalt. Stylische Klamotten, viele offenkundig wohlhabend. Aber alles wirkt gekünstelt, das Lachen aufgesetzt. Niemand, mit dem man gerne den Abend verbringt. Viel Show um nichts.

Gäste als Störfaktor

Es ist ein anstrengender Restaurantbesuch. Und der Service macht es leider nicht besser. Eine junge Dame mit lockigem Haar ist ehrlich bemüht und außerordentlich freundlich. Doch leider wird ihr Engagement vor der Gleichgültigkeit ihrer Kollegen überschattet. Wie ist es überhaupt möglich hektisch und desinteressiert zugleich zu sein? Eine Kellnerin rempelt mehrfach den Tisch an, schlägt beim Nachfüllen des Wassers die Flasche so hart auf die Gläser, dass wir uns wundern, dass diese nicht zerbersten. Rast sofort wieder weg. Nachfragen kommen viel zu selten und halbherzig. Die überwiegende Mehrheit des Servicepersonals zeigt offenkundig, dass die Gäste sie nicht interessieren, eher zu nerven scheinen. Die Dame im bauchfreien Outfit nutzt die Zeit sogar lieber um vor aller Augen am Handy zu spielen. Die Gäste werden hier abgefrühstückt. Wie Nummern im Servicecenter der Deutschen Bahn. Man hofft fast auf eine Inszenierung. Doch diese Enttäuschung ist bittere Realität. Der Zug ist abgefahren.

Sashimi Moriawase: 21 Stücke Glückseligkeit

Das erste Lächeln des Abends entlockt mir das große Sashimi Moriawase. 21 Stücke beste Fischqualität. Eine vom Chef zusammengestellte Auswahl. Und der ist heute persönlich im

Haus. Hochkonzentriert steht the Duc NGO hinter dem Tresen, bereitet ein Gericht nach dem anderen zu. Wir lauschen den Erklärungen der Kellnerin, welcher Fisch heute serviert wird, probieren ein Stück nach dem anderen. Ein Hochgenuss. Der Lachs schmilzt auf der Zunge. Der Thunfisch so aromatisch wie selten zuvor. Ja es ist es wert, sich die große Sashimi-Auswahl zu gönnen, beschließen wir. Unser Abend nimmt Fahrt auf. Am Tresen unterhält sich Duc inzwischen angeregt mit Freund und Sterne-Gastronom Max Strohe sowie dessen Lebensgefährtin und vom „Gault&Millau“ als Gastgeberin 2021 ausgezeichneten Ilona Scholl. Was für ein harmonisches und vor allem sympathisches Bild. Ist dies das Geheimnis des Ryōtei 893? Wir beschließen uns an die Bar zu setzen, sollten wir noch einmal wiederkommen. Jetzt aber lassen wir erst einmal ein Stück Sashimi nach dem anderen auf der Zunge zergehen.

Udon Noodle Soup: Samtig wie Quellwasser

Als Mouth Cleaner wählen wir die Udon Noodle Soup. Die Nudeln werden dabei separat zu der Dashi Brühe mit Frühlingszwiebeln, Wakame-Algen und Sesam in einem geflochtenem Korb aus Bambus gereicht. Ein Gericht, einfach und elegant. Wir sind gespannt, lassen die Udon-Nudeln in die kalte Brühe gleiten. Die klaren Aromen sind faszinierend. Ein Gefühl, so samtig wie das Wasser eines kühlen Bergflusses. Nicht nur ist unser Gaumen perfekt für den nächsten Gang vorbereitet. Wir sind verzückt davon, wie ein so simples Gericht so vielfältige Assoziationen hervorrufen kann. Wer hätte gedacht, dass es die Suppe sein wird, die uns im Gedächtnis bleibt?

Miso-Cod: Kabeljau badet in Umami

Höhepunkt unserer Menüs soll ein weiterer Klassiker des 893 werden. Der Miso Cod. Schwarzer Kabeljau.. Glasig gebraten. Leicht süßlich. Gereicht mit eingelegtem Ingwer, dessen Säure den Gang perfekt ausbalanciert. Behutsam lösen wir Stück für Stück. Welche eine Aromatik! Perfektion durch Reduktion. Dieses Gericht, dieses Gefühl ist es, dass ich mir von einem

Besuch im 893 Ryōtei erhofft habe. Umami pur. Ein Gang, der niemals enden soll.

Mikan-Dessert: Mandarine zum Abschied

Zum Abschluss wählen wir das Mikan-Dessert. Wir bestellen zwei, aber bekommen nur eins. Fragen nochmal nach. Starten schon mal mit dem ersten, bevor alles schmilzt. Auf dem schwarz-grau melierten Teller strahlt das Mandarinen-Sorbet mit Yuzu-Mandarinen-Creme in voller Pracht. Angerichtet wie ein kleines Kunstwerk. Chicorée sorgt für eine kontrastierende Bitter-Note, Buchweizen-Pops für den nötigen Crunch. Rundum harmonisch. Ein Gericht, das ebenso authentisch wie abenteuerlich wirkt. Das zweite Dessert kommt. Ohne Entschuldigung, ohne ein weiteres Kommentar. Service ist leider nach wie vor ein Fremdwort.

Geschmackserlebnis mit Hindernissen

Wir sind trotzdem glücklich gestimmt als wir aufbrechen. Eine Mitarbeiterin reicht uns – ein Ohr am Telefon – unsere Jacken. Wieder eine Nummer, die sie abhaken können. Ein freier Tisch, bereit für neue Gäste. Wir stören uns inzwischen schon nicht mehr dran und treten durch den schweren Vorhang zurück ins Dunkel der Nacht. Verlassen diese Welt. Das rot weiße Neon-Schild des 893 Ryōtei wird immer kleiner. Wir spazieren durch den Sommerregen, an zwei weiteren Läden von the Duc NGO vorbei. Jetzt wo es düster ist, erwacht die Stadt erst richtig. Gleichen sich die Straßen dem pulsierenden Restaurant immer mehr an. Wir sind erschöpft. Es war nicht so, wie wir es uns vorgestellt haben. Wir diskutieren kurz darüber, wie eine solche Kochkunst zu einem so desaströsen Service passt. Ob wir das 893 Ryōtei weiterempfehlen? Schwierig. Der stolze Preis ist in Hinblick auf die Ausreißer nicht gerechtfertigt. Und trotzdem sind manche Gerichte einen Besuch wert. Wenn man sich auf das spezielle Erlebnis einlassen mag.

Wir besuchten das Restaurant am 26. August 2021 und hatten 1 x

Gyu Tataki + 1 x Tuna Tataki + 1 x Sashimi Moriwase Large + 1 x Miso Cod + 1 x Zaru Udon + 1 x Plain Rice + 2 x Mikan Dessert + 1 Flasche Wasser + 2 x Genmaicha für insgesamt 157,50 Euro

Ryotei 893 | Kantstraße 135 | 10623 Berlin | www.893ryotei.de

Lies jetzt noch mehr [Foodie-Reviews](#) wie meine [Restaurant-Kritik über das Restaurant Tim Raue!](#)