

## „MUKU (das) zweite “ im Ramen-Museum/Shin-Yokohama

### „Deutsche Ramen“ werden heiss gefeiert

Das Ramen-Museum in Shin-Yokohama, das Mekka für Ramen-Fans feiert dieses Jahr sein 20 jähriges Bestehen.

Zu diesem Anlass wurde ein Ramen-Restaurant namens MUKU aus Frankfurt, der Partnerstadt von Yokohama, eingeladen, um sich dort als eines der erfolgreichsten im Europa zu präsentieren.

Am Eingang des Museums sieht man ein besonderes Display mit einem deutschen Nationalflüggen, gekreuzt mit einem japanischen und elegante Orchideen. In der Mitte zieht ein Werbeplakat für das Lokal mit eindringlichen Parolen die Aufmerksamkeit der Besucher: „Franzose loben !!“ „Italiener sind schockiert !!“



Wie wird aber MUKU (das) zweite im Ramen-Ursprungsland tatsächlich geschätzt? Das mit eigenen Augen festzustellen war der Zweck meines Besuches im Museum. Schon beim ersten Blick von den Treppen auf die tiefere Etage, wo neun ausgewählte Ramen-Lokale aus ganz Japan nebeneinander stehen, war die Antwort klar; Ich habe gesehen, dass nur bei Muku die Leute in Schlange stehen, und das an einem Werktag gegen 13:00 Uhr. Wartezeit von 15 bis 20 Minuten. (Reservierung unmöglich)

Ich bestellte „MUKU (das) zweite Ramen“ mit Sauerkraut und Speck zu 1200 Yen. Die Nudeln, deren Teig aus Mischung von Hartweizenmehl für Spaghetti und anderer Mehl für Pizza ausgearbeitet worden waren, waren einzigartig, breiter und härter als übliche Ramennudeln. Diese in einer Suppe aus Schwein- und Hühnerbrühe und mit einem Topping aus etwas entsäuertem Sauerkraut und Speck schmeckte insgesamt nach harmonischer deutsch-japanischer Fusion. Anders als im Hauptgeschäft in Frankfurt wird hier am auch noch Curry Wurst mit gehackten Zwiebeln als eine deutsche Spezialität angeboten.

Unter dem nachfolgenden Link finden sie die Kommentare eines amerikanischen Ramen-Essers:

<http://www.youtube.comFra/watch?v=GNALfZXWD-o&feature=youtu.be>

Und besonders an Sie, liebe Sushi & Sauerkraut Leser/-innen, gerichtet; probiert bitte einmal im Museum, wie Ramen mit Sauerkraut schmeckt. Es ist auch sehr interessant, einen 15 minütigen Video-Film über das MUKU Frankfurt anzusehen.



MUKU (das) zweite im Shinyokohama-Ramen-Museum <http://www.raumen.co.jp/english/>  
5 Minuten zu Fuß vom Shin-Yokohama-Bhf. der JR-Shinkansen und Yokohama-Linie  
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 11 -22 Uhr

am Wochenende und an Feiertagen: Öffnung zwischen 10 und 11 Uhr,  
Betriebsschluss zwischen 22 und 23 Uhr (bis Ende 2015)

von Shoko Kinoshita

## 「無垢-muku-ツヴァイテ」 新横浜ラーメン博物館に出店

「ドイツラーメン」に熱い喝采！

新横浜のラーメン博物館は、ラーメンファンのメッカ的存在ですが、今年、開館 20 周年を迎えます。

それにちなんで、横浜の友好都市フランクフルトから「無垢 MUKU」という名のラーメン店が、ヨーロッパの最高の成功例として、出店するよう招かれました。

博物館の入口には、特別のディスプレイが見られます：交差する小さなドイツと日本の国旗に、優美な胡蝶蘭。真ん中には、大々的なフレーズが来館者の目を引く宣伝ポスター。

「フランス人が絶賛!!」「イタリア人が驚愕!!」

ところで、MUKU はラーメンの本場で実際、どのような評価を受けているのか？それを自分の目で確かめるのが、私が博物館を訪れた目的でした。階段から全国から選り抜きの9店が軒を並べる地下フロアを覗いた瞬間、その答えは明らかでした。MUKU の前だけに列ができていました。平日の13時頃ですのに。待ち時間は15~20分。(予約不可)



私が注文したのは「無垢ツヴァイテラーメン」ザワークラウト、ベーコン入りで1200円です。麺は、スパゲッティ用のデュラム粉とピザ用小麦を配合して作られた生地で、独特。通常のラーメンより太く、こしがあります。それと豚骨、鶏ガラスープとやや酸味を抑えたザワークラウトとベーコンのトッピング、それらが合わさって、調和のとれた日独融合の味になっていました。フランクフルト本店と違い、この店では、きざみ玉ねぎがかかったカーリヴルストもドイツ名物

料理として出されています。

下記のリンクに、アメリカ人のラーメン通のコメントがあります。

<http://www.youtube.com/Fra/watch?v=GNALfZXWD-o&feature=youtu.be>

特に「寿司とザワークラウト」読者の皆さんに向けて

ラーメン博物館でザワークラウト入りのラーメンがどんな味なのか、一度お試し下さい。

フランクフルトの MUKU についての15分間ビデオを見るのもとても面白いです。



無垢ツヴァイテ 新横浜ラーメン博物館内

<http://www.raumen.co.jp/english>

JR 新幹線、横浜線、新横浜駅より徒歩5分

営業時間：平日 11~22 時

土日、祝日：開店時間：10~11 時，閉店時間：22~23 時(2015 年末までの営業)