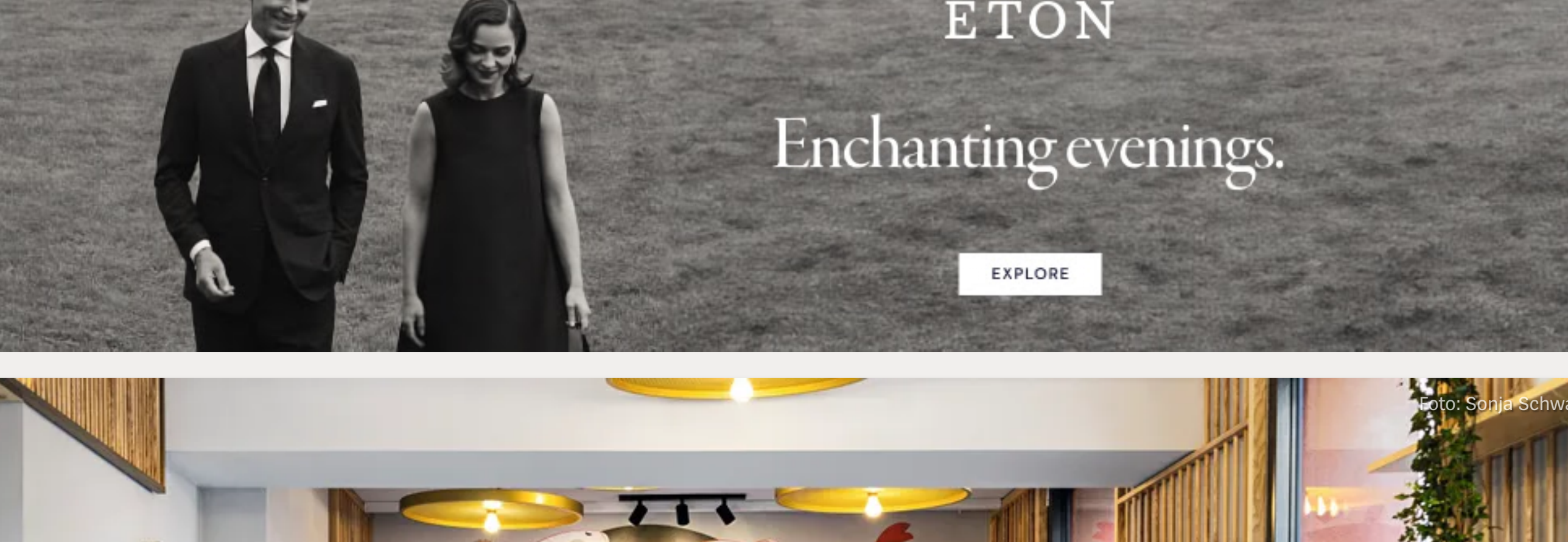




Shokudo in Darmstadt

Das ist Deutschlands schönstes Restaurant

Michelin oder Gault Millau kürten die kulinarisch besten Restaurants Deutschlands. Aber kennen Sie auch das optisch ansprechendste? Es ist ein Asia-Imbiss in Hessen, der jetzt ausgezeichnet wurde.

Von Sebastian Späth • 18.04.2022, 13:55 Uhr



Von Szenegastronomen ist man ja inzwischen einiges gewohnt an manierierten Pirouetten. Verschlussene Bars gehören dazu, bei denen man wie zu Zeiten der Prohibition an einer Klingel um Einlass bitten muss, oder versteckte Läden, bei denen von außen nichts auf das gastronomische Erlebnis im Inneren hindeutet. Von waghalsigsten Umnutzungen, wie vom Nachtclub zum Restaurant, so wie das Berliner Crackers zum Beispiel, ganz zu schweigen.

So hätte es auch prima in eines dieser meist etwas bemühten Konzepte gepasst, das schönste Restaurant Deutschlands bewusst an einem Ort zu eröffnen, den man höchstens aus den Verkehrsnachrichten wegen der Staumeldungen kennt, sich aber kaum freiwillig dahin begibt: Darmstadt.

Auch Tim Mälzer arbeitet seit Jahren mit dem Designerpaar zusammen.

Gemessen daran, dass Deutschland weitaus schönere Flecken zu bieten hat, in die sich ein Gastrotempel besser ins Ambiente einfügt, mutet das wie ein Wagnis an. Zumal man mit dem namensgebenden Organ eher den nützlichen Akt der Verdauung oder gar nach dem Essen auftretende Problemchen und Beschwerden verbindet als kulinarische Genüsse.

Es war aber gar kein bemühtes Konzept, sondern reiner Zufall. Das schönste Restaurant Deutschlands ist gerade mal 68 Quadratmeter groß und in einem ochenroten Bürokomplex ansässig, in dem auch Ärzte ihre Praxen einquartiert haben. Wenn man Einheimischen glauben darf, dann befindet sich der Laden sogar im hässlichsten Teil der Stadt, mit kurzem Weg zur Autobahn (Stau, Verkehrsmeldungen, Sie wissen schon...) und direkt am Hauptbahnhof, Telekomviertel genannt, eine Büro- und Verwaltungsbauwüste. Jahrzehntlang betrieb der Telekommunikationsanbieter hier seinen zweitgrößten Standort – nach der Zentrale in Bonn. Nun sollen viele Stellen gestrichen werden.

Klein, abgelegen, unattraktive Lage: Man könnte hinter der Standortwahl also künstliche Verknappung vermuten, um damit die Exklusivität und Intimität zu maximieren. So, als sollten die Gäste einen möglichst beschwerlichen Weg auf sich nehmen, um dem gastronomischen Erlebnis, das sie sich erhoffen, erst einmal würdig zu werden. Mindestens aber hält man die Betreiber für weit gereiste Sterneköche, die der Familie oder noch schöner der Jugendliebe wegen in die alte Heimat Darmstadt zurückkehrten.

Nichts davon stimmt. Solches Chichi dürfte dem Betreiber sogar gänzlich fremd sein: dem netten Hung Pham Do.

Mehr zum Thema

Auch dank der Pandemie: Deutschland hat so viele Michelin-Sterne-Restaurants wie noch nie

Legendäres Sternerestaurant Tantris eröffnet neu: Und, schmeckt's? Von Hannes Finkbeiner

Kein protziger, aufgedrehter Szenegastronom

Leise, zurückhaltend, bedächtig, so wirkt Do. Wie sein Laden: Das Shokudo ist ein Sushi-Schnellimbiss. Dass ausgerechnet so ein Lokal vom Hotel- und Gasterverband Dehoga, dem Bund Deutscher Innenarchitekten sowie einer weiteren unabhängigen Jury zum schönsten Restaurant im deutschsprachigen Raum gewählt wurde, gehört zu den vielen Kuriositäten. So wie auch, dass Do, der als 16-Jähriger mit seinen Eltern aus Vietnam nach Deutschland kam, ausgerechnet japanische Küche anbietet, und nicht speziell die seiner Heimat.

Doch kann ein Sushi-Schnellimbiss wirklich das schönste Restaurant des Landes sein? Ja, das geht!

»Es gibt Gastronomen, die sagen, noch bevor das erste Restaurant überhaupt offen hat, dass sie zehn Läden aufmachen werden.«

Ingo Haerlin, Schreiner und Innenarchitekt

Die helle, lamellenartige Wandverkleidung weckt im ersten Moment Assoziationen an einen Bambuswald, ist aber aus Eschenholz. Sie geht nahtlos in die individuell geplanten Sitzbereiche über, die sich bei Bedarf zu einer langen Tafel zusammenfügen lassen, sodass sich das Shokudo auch für größere Gruppen eignet. Solche Anlehnungen gibt es viele: Die imposante, messingfarbene Deckenbeleuchtung ist Sieben nachempfundene, die in der asiatischen Küche traditionell zum Waschen des Reises benutzt werden. Die Theke wird von blau schimmernden Keramikfliesen in Fischschuppenoptik ummantelt, die mit dem grauen Vinylboden harmonieren. Türkisfarbene Sitzpolster auf der das Lokal durchlaufenden Sitzbank setzen die Farbakzente. Die Gerichte werden in einer offenen Showküche zubereitet. Ein Wandbild mit Geisha- und Karpfenmotiv gibt dem Shokudo den traditionellen Touch und einen räumlichen Abschluss.



Den Grundstein für sein kleines Gastro-Reich – bei drei Lokalen in Darmstadt kann man wohl schon davon sprechen – legte Do mit einem Asia-Supermarkt im Stadtzentrum. Erst wurde dort zusätzlich frisch zubereitetes Sushi angeboten, dann kamen nach und nach die Restaurants dazu. 1998 eröffnete er sein erstes, mit gerade mal 21 Jahren. Das prämierte ist das neueste. Im Oktober 2020 eröffnet, kurz vor der zweiten Coronawelle also. Dass er überhaupt zu dem Laden kam, war, wie so vieles, glückliche Fügung. Ein Bekannter Dos war am selben Standort zuvor mit einem Bistro gescheitert und hatte vor, den Laden zunächst als Lager zu verwenden. Do hatte andere Pläne.

Von Bullerei bis Technoklub

Hung Pham Do betreibt den Laden zwar, ausgezeichnet wurden aber andere. Verantwortlich für das preisgekrönte Ambiente ist das vielfach mit Awards prämierte Designbüro Design in Architektur in Darmstadt. Dahinter steckt das Ehepaar Ingo Haerlin und Bianca Lautenschläger. Er ist Schreiner und Innenarchitekt, sie klassische Architektin.

In der Gastroszene sind die beiden keine Unbekannten. Tim Mälzer arbeitet seit Jahren mit dem Paar zusammen, hat sich sogar sein Privathaus von dem Darmstädter Designbüro planen lassen. Zuletzt vertraute er auch bei der Umgestaltung seiner Bullerei in Hamburg (auch ein prämiertes Lokal, siehe Fotostrecke) auf das Ehepaar Haerlin-Lautenschläger. Gerade gestalten die beiden den legendären Frankfurter Technoklub Cocoon neu.

Mehr zum Thema

Guide Michelin: Wenn der Stern erlischt Von Hannes Finkbeiner

Besuch im Pariser Pop-up-Restaurant von Alain Ducasse: Steinbutt mit Bodensatz Von Ullrich Fichtner, Paris

Patisserie-Paradies Schweiz: Letzter Gang, erste Sahn Von Wolfgang Falßbender



Was aber reizte an dem Darmstädter Sushi-Imbiss? Einem Laden, der mit seinen gerade einmal neun Tischen, inklusive Hochstischen, eigentlich viel zu klein ist für die gängige Definition von Restaurant. Laut dem Paar liegt es vor allem an Inhaber Do: »Es gibt Gastronomen, die sagen, noch bevor das erste Restaurant überhaupt offen hat, dass sie zehn Läden aufmachen werden. Herr Do hat das nie gesagt. Und nun ist er schon beim Dritten.« Daneben streben die Architekten vor allem langjährige Partnerschaften an. Auch Dos Hauptladen, das Zendo, haben sie bereits gestaltet.

Gut schaut's aus. Schmeckt's auch?

Natürlich fragt man sich: War die Gefahr nicht groß für das deutsche Paar, bei Ihrem Entwurf in die Klischeefalle zu tappen? »Ja und nein«, sagt Ingo Haerlin. »Natürlich ist es eine Gratwanderung, mit solchen Elementen zu gestalten. Doch wir haben ein Restaurant aus europäischer Sicht gemacht.« Außerdem hatten die Haerlin-Lautenschlägers mit Dos Frau eine aufmerksame Beraterin, die etwa auf so etwas wie die richtige Augenstellung beim Geisha-Motiv geachtet habe.

Offen ist aber noch die vielleicht wichtigste Frage: Lohnt sich das Preisträger-Lokal auch kulinarisch? Und ob! Lachsushi gekrönt mit Shrimps-Tartar, Reisröllchen mit flambierten Fischvariationen und das frittierte Sushi sind ganz besondere Highlights.

Ressort Leben >

Ein digitales Magazin zum Staunen, Schauen und Sich-fest-Lesen: Die Artikel im Ressort Leben widmen sich den großen und kleinen Fragen unserer Zeit rund um Gesundheit, Familie und Psychologie, Reise und Stil.

Alle Artikel >

Was gibt es noch zu sagen?

- *Schön, dass das schönste Restaurant kein teurer Sternetempel ist, sondern ein preisgünstiger Imbiss.*
- *Das Shokudo liefert auch nach Hause, was im Falle des schönsten Restaurants fast sinnwidrig ist, aber vor allem die Menschen in Darmstadt freuen dürfte.*
- *Neben Sushi gibt es natürlich auch andere Speisen wie Suppen und Bowls.*

S

Mitdiskutieren bei SPIEGEL Debatte

Feedback

ANZEIGE

ANZEIGE

ANZEIGE

Outbrain

Gutes Hören

Karlsruhe: Neues Schweizer Hörgerät ist genial und sogar unsichtbar

STERNGLAS

Von dieser Sonderedition existieren nur 1.999 Exemplare

aroseylife.com

25 Hunderassen, die zu gefährlich für Ihr Zuhause sind

ANZEIGE

ANZEIGE

ANZEIGE

Tragbare Treppenlifte | Gesponserte Links

Tragbare Treppenlifte sind einfacher und günstiger, als Sie denken.

Solar 2024

Solarpflicht in Baden-württemberg: Was sich für Hausbesitzer jetzt ändert

SOFA.de

Mach' dein Sofa zur Gourmet-Station

Aktuell in diesem Ressort

Nervennahrung: Heute gibt es Acquaotta

Nat macht bekanntlich erfinderisch. Und sie kann ein guter Koch sein. Dieser köstlich-aromatische Suppeneintopf war einst ein Arme-Leute-Essen und ist heute ein Klassiker der italienischen Küche.

Nervennahrung Zwischen den Jahren gibt es Spaghetti Ubriachi

Nach dem vielen fetten und guten Essen der Feiertage steht man plötzlich da und fragt sich: Und was gibt es heute? Die Antwort ist ein ebenso einfaches wie raffiniert-köstliches Pastagericht.

Gestern und heute Das Männerkleid

Wenn sich berühmte Männer in Kleidern zeigen, drücken sie damit nicht nur ihren Geschmack aus, sondern senden eine Botschaft.

Tipps für den Serienabend Knallende Serien beim Champagner? Wie stillos!

Mehr lesen über

Leben

Gastronomie

Fast-Food-Restaurants

Stil - Kochen

Vegetarische Ernährung



Kostenlose Online-Spiele >

mehr Spiele



nter-
ider

Kreuzwort-
sel

Solitär

Sudoku

Mahjong

Bubble-
Shooter

Jackpot

Snake



Serviceangebote von SPIEGEL-Partnern

Gutscheine

ANZEIGE

Asambeauty Gutscheine

Flaconi Gutscheine

NA-KD Gutscheine

H&M Gutscheine

[Top Gutscheine](#) [Alle Shops](#)

Auto

Bußgeldrechner
Eurotaxpot
Ferientermine

Job

Brutto-Netto-Rechner
Jobbuche
Kurzbeitrags-Rechner
Studienfächer erklärt

Finanzen

Gehaltsvergleich
Immobilienbewertung
Versicherungen
Währungsrechner

Freizeit

Bücher bestellen
Eurotaxpot
Ferientermine

GlücksSpirale
Gutscheine
LOTTO 6aus49

Seniorenportal
Spiele
Streaming Guide

Das tägliche Quiz

Alle Magazine des SPIEGEL



SPIEGEL

SPIEGEL CHRONIK

SPIEGEL EDITION

SPIEGEL GESCHICHTE

SPIEGEL WISSEN

SPIEGEL

SPIEGEL Gruppe

[Abo](#) [Abo kündigen](#) [Shop](#) [manager magazin](#) [Harvard Business manager](#) [buchreport](#) [Werbung](#) [Jobs](#) [MANUFAKTUR](#) [SPIEGEL Akademie](#) [SPIEGEL Ed](#)

[Impressum](#) [Datenschutz](#) [Nutzungsbedingungen](#) [Teilnahmebedingungen](#) [Cookies & Tracking](#) [Newsletter](#) [Kontakt](#) [Hilfe](#)

[Facebook](#) [Instagram](#) [Wo Sie uns noch folgen können](#)