

# BIG • IN • JAPAN

Fruchteis, Milcheis, Sorbet oder Softeis findet man an jeder Ecke – entsprechend gefragt sind exotische Eiskreationen. Bei der Generation Y besonders im Trend liegt Mochi-Eis.

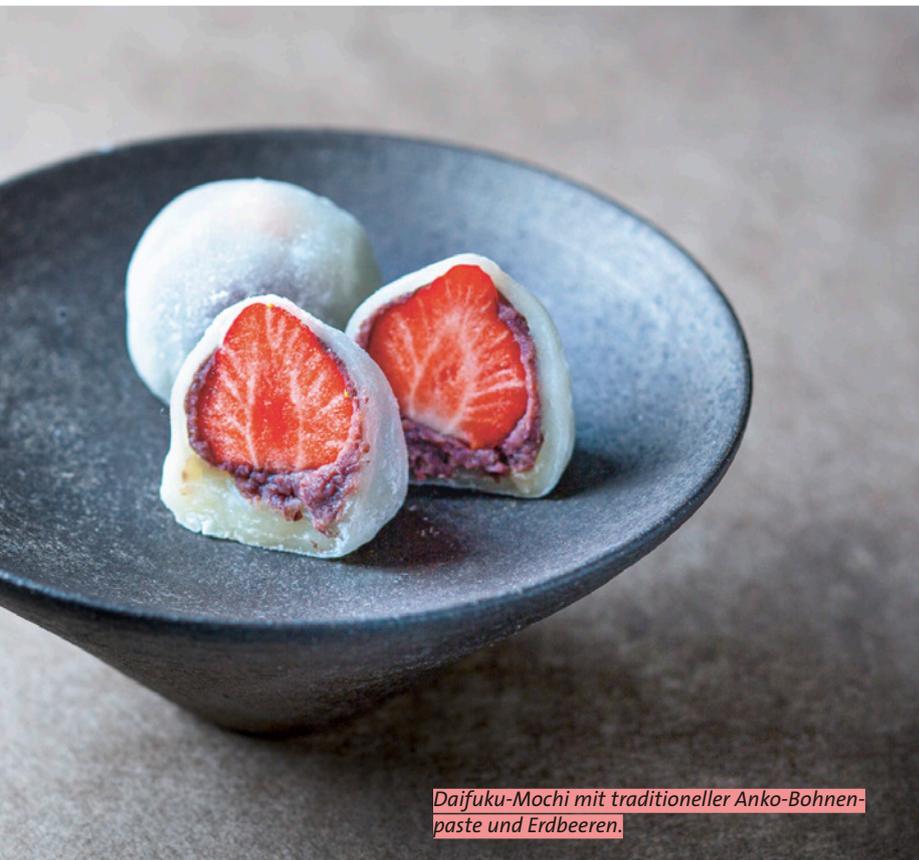


Text Salina Gleim

**M**ochi haben in Japan eine lange Tradition und bestehen traditionellerweise aus einer süßen Bohnenpaste, die von einem weißen Reismehlteigmantel umhüllt ist, weiß Kaoru Iriyama, Expertin für japanische Kochkunst. Die Reiskuchen gibt es in vielen verschiedenen Variationen, wie mit der besagten Bohnenpaste, Anko, hergestellt aus Adzukibohnen, oder mit modernen Abwandlungen wie Erdbeeren, Trauben oder auch cremigem (Sahne-)Eis. Mochi gibt es nicht nur als Süßspeise, sondern auch in unterschiedlichen herzhaften Ausführungen. Spricht man in Japan von Mochi, ist daher oft auch die herzhafte Variante gemeint. Als Glücksbringer (Daifuku Mochi) werden die Reismehlküchlein an Neujahr, bei einer Feierlichkeit, wie dem Kirschblütenfest, oder zur Einschulung gegessen. Da die Reisküchlein sehr klebrig sind, ist der Verzehr mit viel Flüssigkeit wichtig. Empfohlen wird dazu ein kräftiger grüner Tee. „Für mich haben sie immer etwas Tröstendes. Das ist in der deutschen Kultur vielleicht mit Grießbrei vergleichbar – ein bisschen Wärme für die Seele“, verrät Kaoru Iriyama.

### Geduld ist eine Tugend

Die japanische Kochkunst hat Kaoru bei dem Kochmeister Hirohisa Koyama in Japan erlernt. In seiner Kochakademie hat Iriyama das Handwerk geübt und am Abend im renommierten Restaurant „Aoyagi“ in Tokyo des Küchenmeisters ihr Können unter Beweis gestellt. Heute gibt sie Kochkurse, Seminare und Kochevents in Berlin und ist auch beratend tätig. Ihre Gäste lernen nicht nur die japanischen Kochmethoden kennen, sondern auch das Lebensgefühl und die Geschichte dahinter. „Auch in der Gastronomie habe ich schon einigen Betrieben gezeigt, wie man Mochi selbst herstellt“, so die Expertin. In der japanischen Küche wird viel mit Hingabe, Liebe und Respekt zu den Produkten gekocht. „In meiner Ausbildung



Daifuku-Mochi mit traditioneller Anko-Bohnenpaste und Erdbeeren.

Fotos: Gräfe und Unzer Verlag/Joerg Lehmann und SD Sugar Daddies GmbH



## GEBACKENES GLÜCK IST BEI UNS HOMEMADE!

- **Traditionelle** Blechkuchen nach klassischer Rezeptur
- **Vertrauter** Geschmack guter Zutaten
- **Händisches** Auflegen der Früchte bei jedem Blech
- **Ohne** deklarationspflichtige Zusatzstoffe



EINMAL PROBIERT – FÜR IMMER VERFÜHRT

[www.erlenbacher.de](http://www.erlenbacher.de)

## KAORU IRIYAMA

1998 als Politikstudentin nach Deutschland gekommen

XXX zurück in Japan und Kochkunst bei Hirohisa Koyama erlernt

Seit XXX Botschafterin der japanischen Küche mit Beratungen, Kochkursen, Live-Cooking und Co in Berlin

[www.kaoru-iriyama.com](http://www.kaoru-iriyama.com)



Erdbeere und Pistazie von O-Mochi

bei Koyama haben wir uns bei der Zubereitung von Mochi zwei bis drei Tage Zeit gelassen“, berichtet die Fachfrau.

Die weiße Hülle, die aus Klebreismehl besteht, enthält viel Stärke und sorgt dafür, dass der Teig klebrig wird. Hinzu kommen eine große Portion Zucker und ein Schuss Wasser. Der Zucker sorgt nicht nur für den süßen Geschmack, sondern auch dafür, dass die Mochi schön weich werden und sich auch gut einfrieren lassen. Der Teig wird bei mittlerer Temperatur in einer beschichteten Pfanne unter kräftigem Rühren hergestellt. Hier sei viel Geduld

gefragt, denn wird die Hitze zu hochgedreht und der Teig nicht ständig umgerührt, gelingt er nicht. Für die traditionellen Mochi werden die Adzukibohnen idealerweise über Nacht eingelegt und anschließend mehrfach aufgekocht. Danach werden sie püriert und erneut mit Zucker eingekocht, bis sie die gewünschte Konsistenz erreichen. „Es gibt einen japanischen Film, in dem 90 Minuten lang nur die Bohnenpaste gerührt wird“, lacht Kaoru. „Aber in Japan finden wir das nicht komisch. Das ist was ganz Normales.“

### „Eis.Reis.Baby“

„Vor ungefähr zehn Jahren hat sich noch niemand meiner deutschen Freunde für Mochi interessiert, mittlerweile wollen alle die Nachspeise probieren“, erinnert sich die gebürtige Japanerin. „Eine süße Bohnenpaste mit einem Klebreismantel hört sich auch erst-



## MOCHI-EIS NACH KAORU IRIYAMA

Zutaten für 4 Stück

**400 g Speiseeis, 100 g Klebreismehl (Shiratamako), 80 g Zucker, Kartoffelstärke zum Bestäuben**

*Eis in vier Portionen teilen und vier Kugeln daraus formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Tiefkühlfach gefrieren lassen.*

*Klebreismehl und 150 ml Wasser gründlich verrühren, den Zucker untermengen. Die Klebreismehl-Mischung in einer beschichteten Pfanne unter ständigem, kräftigem Rühren erhitzen. Ca. 10 Minuten bei mittlerer Temperatur garen, bis der Reismehlteig gleichmäßig elastisch und glänzend ist.*

*Den Reismehlteig zu kleinen Fladen formen, dabei die Hände immer wieder mit etwas Stärke bestäuben. Überflüssige Stärke entfernen, Fladen abkühlen lassen und anschließend 1 Stunde ins Tiefkühlfach legen.*

*Je eine Eis-Portion in die Mitte eines Teigfladens setzen. Eiskugel vollständig mit dem Teig umhüllen und dabei den Teigmantel mit den Fingern gut verschließen. Mindestens 10 Minuten im Tiefkühlfach gefrieren lassen.*

mal nach einer komischen Kombination an, bei der man sich fragt, soll das eine Süßspeise sein?“, so Iriyama weiter.

Für das Start-up SD Sugar Daddies aus Köln Ehrenfeld stellte sich diese Frage nicht. Für die Gründer war klar, dass alle im O-Mochi-Team große Fans der asiatischen Küche sind und sie nach dem Erfolg ihrer ersten Marke „Cookie Bros“ weiter in diese Richtung gehen wollen. Auf der Suche nach asiatischen Trends stellte das Start-up fest, dass es auf dem deutschen Markt keine asiatischen Süßigkeiten gibt, die Anklang gefunden haben. „Mochi-Eis haben wir vorher noch nicht gegessen, fanden den Reismehlteig aber spannend“, erzählt Fabienne Byosiere, Marketingmanagerin bei Sugar Daddies. Eine Adaption ohne eigene Kreation kam für das dreizehköpfige Team allerdings nicht in Frage. Und so entschied man sich, Mochi mit italienischem Eis zu füllen.

Produziert wird die Innovation der Sugar Daddies – und zwar sowohl das Eis als auch der Teig – an der holländischen Grenze. Durch den Reismehlteig kann das Eis problemlos in der Hand gehalten werden, ohne dass es sofort schmilzt. Ein echter Vorteil, den die Generation Y, die zu den größten Abnehmern gehört, sehr zu schätzen weiß. Dass O-Mochi bei der jüngeren Generation im Trend liegt, zeigt nicht zuletzt die große Nachfrage via Social Media.

Kaoru Iriyama freut sich sehr über die neue Offenheit gegenüber Mochi. „Ich bin einfach froh, dass es deutsche Hersteller gibt, auch Start-ups, die die asiatische Küche nach Deutschland bringen. Ich bin sehr dankbar, dass meine Heimatküche so viel Wertschätzung erfährt und die Deutschen das lieben, was ich liebe“, so das Fazit der japanischen Köchin. Denn Mochi-Eis gab es schon in Kaorus Kindheit, Reismehlteig in Kombination mit feinstem italienischem Eis jedoch nicht.



## O-MOCHI

Gründung: 2018

Dachmarke: SD Sugar Daddies GmbH in Köln-Ehrenfeld

Geschäftsführer: Paul Richrath, Max Kolvenbach und Mark Mühürücüglu

Awards: Rewe-Start-up Award 2019 als innovatives Produkt

[www.o-mochi.de](http://www.o-mochi.de)



# ICH VERWENDE PEGGYS, WEIL ICH NATÜRLICH VERANTWORTUNG FÜR DAS WOHL MEINER GÄSTE ÜBERNEHME.

ALLE VORTEILE  
FÜR DIE  
GEMEINSCHAFTS-  
GASTRONOMIE:  
[care.eipro.de](http://care.eipro.de)



PEGGYS von EIPRO:  
pasteurisierte Eier für sichere, natürliche  
Eigerichte ohne Abstriche. Wenn es um  
hochwertige und kreative Eiprodukte geht, ist  
EIPRO seit 30 Jahren Ihr Qualitätsgarant.