

Hotel Taverne zum Kreuz, Hauptgasse 18, Olten

Willkommen in der Sushi-Bar Kurosu!

Seit Anfang Juni ist Olten um ein kulinarisches Highlight reicher: Die Sushi-Bar Kurosu im Hotel Taverne zum Kreuz lässt die Herzen der Fans japanischer Küche höherschlagen.

Wer die Kreuz-Bar in der Oltnen Altstadt betritt, wird neuerdings freundlich von Absorn Borner und Tsering Taschi Khangsar begrüsst. Die beiden lassen sich live über die Schultern blicken, wie sie an der neu eingerichteten Sushi-Bar Kurosu (das japanische Wort für «Kreuz») Sushi und weitere Leckereien zubereiten. Der in Starrkirch-Wil wohnhafte Tsering Taschi Khangsar ist seit 17 Jahren Sushi-Koch und arbeitete zuletzt im Globus in Zürich. Absorn Borner ist seit 7 Jahren im Metier tätig, hat dieses mitunter in Japan erlernt und in Zürich schon in einem Sushi-Restaurant mit Michelin-Stern gearbeitet.

Sushi, Sashimi, Bowls und mehr

Sushi wird in mehreren Variationen angeboten; etwa als Nigiri (Reis belegt u.a. mit Fisch, Meeresfrüchten und Omlett) oder als Maki (mit einer



Ob gemütlich in der Bar oder als Take-Away: Absorn Borner (l.) und Tsering Taschi Khangsar freuen sich auf Ihren Besuch.

Bambusmatte gerollt, in Nori eingepackt). Oder probieren Sie eine der vielen Rolls, zum Beispiel die California Tobiko Roll bestehend aus Flusskrebs, Tobiko (Rogen vom Flie-

genfisch), Reis, Ingwer, Wasabi und Mayonnaise. Nebst Sushi finden sich auf der Speisekarte aber noch viele weitere Leckereien: Als Vorspeise bieten sich etwa eine Miso-Suppe (Fisch-Bouillon, Tofu, Algen & Gemüse) oder ein Chuka Ika Salat (Tintenfisch, Wildgemüse, Ingwer, Sesamöl) an. Die Spezialität des Hauses sind zwei von Tsering Taschi Khangsar kreierte Bowlgerichte mit Lachs oder Thunfisch. Zweierlei Tatar und Sashimi (in Scheiben geschnittener, roher Fisch) runden die Karte ab. Serviert wird das dazu passende Bier: das Kirin Ichiban aus Japan.

Take-Away

Für jene, die es eilig haben, werden eine Vielzahl an Sushi-Boxen als Take-Away angeboten und auch eine Teriyaki-Box sowie die erwähnten Bowls sind «to-go» erhältlich. Um das Take-Away-Angebot noch kundenfreundlicher zu gestalten, sind derzeit zudem Abklärungen im Gange, das Essen auch mittels Lieferservice anzubieten oder womöglich eine separate Website für die Sushi-Bar zu gestalten, über welche die Mahlzeiten bestellt werden können.

Von Florida nach Olten

«Vor sieben, acht Jahren habe ich in Florida erstmals Sushi gegessen und war begeistert», erzählt Kreuz-Besitzer Roger Lang. «Auch meine Tochter wurde zum Sushi-Fan und sagte mir: Hey, das wäre doch was!» Und so kam es, dass nach weiteren Abklärungen mit Langs Stellvertreterin Manuela Hartmann, einer längeren Suche nach den idealen Sushi-Köchen sowie einer kurzen Umbauphase die Sushi-Bar Kurosu schlussendlich im Juni eröffnet wurde. Die Rückmeldungen seien bis anhin sehr positiv: «Insbesondere bin ich erstaunt, dass die Sushi-Bar bei allen Altersgruppen auf reges Interesse stösst – vom siebenjährigen Knaben bis hin zum 80-jährigen Rentner», so Lang.

Wer sich langsam an die japanische Küche heranwagen möchte, ist im Hotel Taverne zum Kreuz ebenfalls an der richtigen Adresse. Denn im bewährten Restaurant direkt nebenan lässt sich ebenfalls etwas von der Sushi-Bar – zum Beispiel zum Einstieg als Vorspeise – bestellen.

David Annaheim

Weitere Infos: www.kreuzolten.ch



Miso Suppe.



California Tobiko Roll.



Shake Nigiri.



Takuan Maki.



Mixed Sashimi.



Die Hausspezialität Zukedon.

Bilder: zvg



Die Gerichte werden frisch und direkt hinter der Bar zubereitet.

Bilder: da



Sommerkurse AareGäuer Nachhilfe

Niedergösgen/Fulenbach Auch in diesem Jahr führte der Verein AareGäuer Nachhilfe vom 7. bis 10. August wieder Sommer-Intensivkurse in diversen Fächern für die 6. Kl. Primarschule und 1. Sek in den Schulen in Fulenbach und Niedergösgen durch. Weitere Infos zum Verein: www.aaregaeuer.ch



Bilder: Verein AareGäuer Nachhilfe