



Freitag, 18. Mai 2007

NZZ Online

[Frontseite](#)

AKTUELL

[International](#)
[Wirtschaft](#)
[Börsen · Märkte](#)
[Schweiz](#)
[Zürich · Region](#)
[Sport](#)
[Feuilleton](#)
[Vermischtes](#)
[Wetter](#)
[English Window](#)

HINTERGRUND

[Dossiers](#)
[Mensch · Arbeit](#)
[Forschung · Technik](#)
[Tourismus](#)
[Medien · Informatik](#)
[Literatur · Kunst](#)
[Zeitfragen](#)

NZZ · FINFOX

[Finanzplattform](#)
[Börsenübersicht](#)
[Portfolio](#)
[Gesamtvermögen](#)
[Ratgeber · Rechner](#)
[Finanzprodukte](#)

SERVICE

[NZZ Mobile](#)
[eBalance](#)
[Veranstaltungen](#)
[» Restaurantführer](#)
[Buchrezensionen](#)
[Kreuzworträtsel](#)
[Sudoku](#)
[Webcam Zürich](#)
[Bildschirmschoner](#)

ANZEIGEN

[Stellen](#)
[Immobilien](#)
[Fahrzeuge](#)

MARKTPLATZ

[NZZ DVD-Shop](#)
[NZZ Foto-Edition](#)
[Geschäftsberichte](#)
[Branchenbuch](#)
[Partnersuche](#)
[Fotocenter](#)
[Auktionen](#)
[Flugtickets](#)
[Weiterbildung](#)

ZEITUNG

[Tagesausgabe NZZ](#)
[NZZ am Sonntag](#)
[Archiv](#)
[CD-ROM](#)
[DVD](#)
[Mikrofilm](#)
[Abo-Dienst](#)

NZZ-SITES

[NZZ campus](#)
[NZZ Folio](#)
[NZZ Format](#)
[NZZ Film](#)
[NZZ Verlag](#)
[NZZ Libro](#)
[NZZ-Gruppe](#)

Stellen	Immobilien	Finanzen	eBalance	Partnersuche	Abo-Dienst
---------	------------	----------	----------	--------------	------------

RESTAURANTFÜHRER

Yoshino

Adresse Hafnerstr. 9
 Zürich
Telefon 044 271 22 22
Küche Japanisch
Spezialität Sushi und Sukiyaki
Ambiente Gemütlich

[Lage im Stadtplan anzeigen](#)

SPEZIALITÄTEN - ein Bericht aus NZZ Ticket

Hält jung

Winterzeit - Fonduezeit. Diese urschweizerische Regel hat nichts an Gültigkeit eingebüsst. Ausser dass man heutzutage nicht mehr gezwungenermassen Brot in Käse tunken muss, um sich in der kalten Jahreszeit von innen zu wärmen. Mindestens ebenso schmackhaft und einiges gesünder ist die japanische Fonduevariante, das sogenannte Sukiyaki. Dabei wird in einem gusseisernen Topf eine Bouillon aus Sojasauce, Zucker und Mirin erhitzt. Darin werden nun hauchdünne Scheiben Rindfleisch, Pilze, Chinakohl, Tofu, Lauch und andere frische Köstlichkeiten geköchelt. Sind sie gar, tunkt man sie in ein gequirktes Ei und verspeist sie mit Reis. Wenn man sich dazu noch ein Gläschen Sake gönnt, kommt man garantiert ins Schwitzen. Eine äusserst schmackhafte Variante dieses Gerichtes, das ursprünglich eine typische Soldatenmahlzeit war, gibt es im neu eröffneten «Yoshino» an der Hafnerstrasse in Zürich (Fr. 45.- pro Person). Für den grossen Hunger empfiehlt sich als Vorspeise eine frisch zubereitete Sushiplatte oder ein Spinatsalat. Bei unserem Besuch wurden wir freundlich und zuvorkommend bedient und in der Wahl unserer Gerichte beraten. Bloss: Nach dem ersten Sake fragte uns die besorgte Wirtin, ob wir denn schon 16 Jahre alt seien. Und das, obwohl unsereins die «sweet sixteen» schon vor mehr als zehn Jahren überstanden hatte. Nach einigen Minuten der Konsterniertheit beschlossen wir, die Fehleinschätzung als Kompliment zu verbuchen und als Beweis dafür, dass gutes und gesundes Essen eben auch dem Äusseren zuträglich ist.

>

Karolina Dankow

Yoshino, japanisches Restaurant

Hafnerstr. 9, 8005 Zürich

Suchen

NZZ Ticket



[Die Ausgeh-Agenda](#)

Marktplatz



[Partnersuche](#)

Webcam Zürich



[Webcam](#)

Wetter



[Berichte und Prognosen](#)

INSERIEREN

[Online-Werbung](#)
[Anzeigen-Werbung](#)
[Crossmedia](#)

Montag bis Freitag 11 bis 14 und 18 bis 24, Samstag
18 bis 24 h

Tel. 044 271 22 22

NZZ Ticket, 20. April 2006

[Kontakt](#)
[Impressum](#)

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG