



**6 Wochen  
für Fr. 25.–**  
Jetzt abonnieren!

## Essen im Japantakt

Beim neuen Japaner im Kreis 5 gibts nicht nur gute Sushis, sondern auch den Hot Pot, eine Food-Zeremonie für zwei.

Von Susanne Loacker

Das kleine Lokal an der Hafnerstrasse ist eine ruhige, gepflegte Insel hinter den Gleisen. Seit dem Winter führt Frau Bin Jiang das Yoshino (zu Deutsch Kirschblüte) und wirbt mit einem breiten Angebot japanischer Gerichte.

«Bis jetzt sind wir sehr zufrieden, vor allem über Mittag kommen schon viele Gäste», erzählt die Wirtin. Sie selbst, die eigentlich aus Shanghai stammt, hat sich auf Reisen in die japanische Küche verliebt. Dazu kam die Erfahrung, dass erstklassige Zutaten für die japanische Küche in Zürich recht einfach zu bekommen sind, anders als für die chinesische:

«Für die braucht man so viele verschiedene Sachen und dazu immer tagesfrisch, das ist sehr kompliziert.»

### Service im richtigen Mass

Für die Feinheiten der Karte vertraut man sich am besten dem freundlichen Kellner an. So erfahren wir, dass die Bezeichnungen hinter den drei Sushi- und Sashimi-Platten die Anzahl Leute bedeuten, für die sie zubereitet sind. Unsere Zweierplatte, die wir als Vorspeise wählen, überzeugt durch gekonnte Schlichtheit: Reis, doch nicht zu viel davon, reichlich Fisch – und beides in Geschmack und Farbe perfekt.

Zum exotischen Höhepunkt des Abends wächst sich der Hauptgang aus. Das Gericht namens Hot Pot kann man ab zwei Personen bestellen, entweder mit Fleisch oder mit Seafood. Uns ist nach Meer – wofür uns eine Reise zu einem grösseren Tisch empfohlen wird. Nach der Landung erscheint

### Restaurant

#### Yoshino

Hafnerstr. 9  
8005 Zürich



T: 044 271 22 22

Web: -

Leser-Rating: ★★★★★

[Lokal bewerten und gewinnen >](#)



In der «Kirschblüte» sorgen Wirtin Bin Jiang und Kellnerin Lina für eine ruhige Atmosphäre und feines Essen.

### Profil

#### Küche

Japanisch

#### Ambiente

Einfach, ungezwungen

#### Preise

nicht ganz billig

#### Garten/Boulevard

Nicht erwähnenswert

#### Rollstuhlgängig

umgehend ein Rechaud, darauf ein Topf mit Bouillon und eine grosse Platte, auf der Crevetten und Fische aller Art und Oktopus versammelt sind, garniert mit zwei rohen Eiern, Tofu und einer bunten Palette von Gemüse. Ob wir eine Anleitung für den richtigen Genuss brauchen? Die Sache ist, einmal erklärt, ganz einfach. Man gebe Zwiebelringe, Tofuwürfeln und Fischstücke in den Topf und übe dann sein Fingerspitzengefühl. «Muss das noch?» «Ist das schon durch?» «Der Lachs ist, glaub ich, besser, wenn er nicht zu lange drin bleibt.» Man kocht am Anfang des Guten zu viel. Doch dann legt sich die europäische Hektik und wir entdecken, was für eine «Zeremonie zu zweit» der Hot Pot ist. Übung entwickelt sich, man findet wieder Zeit für den Nachbarn. Unaufdringlich ist das Essen zu einem Lehrgang in japanischer Lebensart geworden.

Sushi-Platten ab 24 Fr., Hot Pot 42 Fr. pro Person, übrige Gerichte ab 16 Fr., Lunch-Menüs ab 16 Fr.

[Text vom 08.04.2008]

---

Nein

**Nichtraucher**

Nicht berücksichtigt

---

**Plätze**

ca. 40

---

**Parkplätze**

Nein

---

**Kreditkarten**

Ja

---

**Essen nach 23 Uhr**

Nein

---

**Öffnungszeiten**

Mo–Fr 11–14 und 18–24 Uhr, Sa 18–24 Uhr.

---