



Das Restaurant Yoshino lädt ein zu einer Reise gen Osten

Japanisches Essen in seinen bunten Facetten

Seit einem Jahr entführt das Restaurant Yoshino in unmittelbarer Nähe des Hauptbahnhofs seine Gäste in die kulinarische Welt Japans.

Sushi, die kleinen Häppchen aus Reis und rohem Fisch, umhüllt von Seetangblättern, sind ebenso beliebt wie Sashimi. Als Sashimi bezeichnet man eine in der japanischen Küche sehr beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten. Zusammen mit Wasabi, Sojasauce und eingelegtem Ingwer werden sie gereicht. Sushi und Sashimi kommen wohl deshalb gerne auf den Tisch, weil sie fettarm eiweisreich und - bei Sushi - wegen der Meeresalgen besonders jodhaltig sind.

Doch die japanische Küche bietet bei Weitem mehr als nur rohen, kalten Fisch, Sojasauce und Sushireis. Und genau das will Bin Jiang vom Restaurant Yoshino ihren Gästen weitergeben. Sie will dabei das "Beste aus der japanischen Küche nehmen, aber mit anderen Küchen verbinden". Ihr Ziel: "Ich möchte den <Spirit> von japanischen Essen vermitteln", ergänzt die gebürtige Chinesin Jiang, die mit dem "Yoshino" vor einem Jahr den Schritt in die Gastronomie getan hat.

"Japanische Küche ist sehr leicht, arbeitet mit wenigen Saucen und will den eigenen Geschmack der Zutaten, beispielsweise des Fisches, hervorheben." Sie stellt aber dabei

fest, dass nicht jedem der leichte Gout liegt und manch einer mit Sojasauce oder einem anderen Gewürzmittel nachhilft. " Jeder hat schliesslich seine individuellen, persönlichen Vorlieben und Geschmacksvorstellung."

Jiang lässt ihre Gäste immer auch neue, in der Küche des "Yoshino" entstandene Kreationen probieren. "So sehe ich, was den Leuten schmeckt und was sie weniger mögen", erklärt Jiang. Ein Blick in die Menükarte verrät, dass es neben Sushi und Sashimi auch viele anderen Köstlichkeiten gibt, die neugierig machen und verlockend tönen. So gibt es ab Oktober als Lunch oder Abendessen eine Variation vieler verschiedener Dinge. Jiang: "kleine Kombinationen, um von jedem etwas probieren zu können." Ein typisches japanisches Essen, denn in Japan isst man gern kleine Häppchen statt nur ein Grosses Gericht.

Das Restaurant Yoshino, an der Hafnerstrasse 9 gelegen, versprüht einen Hauch Japan und nimmt einen gerne mit auf eine - kulinarische - Reise gen Osten. Stilvoll eingerichtet, mit dezentem Licht und ruhiger Atmosphäre - fern ab vom hektischen Alltag - begrüsst das "Yoshino" seine Gäste. (ym)

Yoshino – Japanisches Restaurant.
Hafnerstrasse 9, 8005 Zürich. Tel 044 271 2222, Fax 044 271 2233. Öffnungszeiten: Mo–Fr 11–14, 18–24 Uhr. Sa 18–24 Uhr. So geschlossen.

Gastronomie