

Hamburger Abendblatt

RESTAURANTS IN HAMBURG

01.03.16

Sushi schmeckt am besten mit Alsterblick

Von Marlies Fischer

Geschäftsführerin Yoko Moriguchi Higashi bringt ihren Gästen über den Dächern von Hamburg die japanische Lebensart näher

Foto: Marcelo Hernandez / HA

Immer dienstags stellt das Abendblatt Hamburgs beste und beliebteste Gastronomen vor. Heute: das Yoshi im Alsterhaus.

Hamburg. Asien und Alsterhaus – passt das? Ja. Im vierten Stock dieser Hamburger Institution in bester Innenstadtlage hat sich ein Restaurant etabliert, das fernöstliche Küchenkunst bietet. Blick auf Rathaus und Binnenalster sind inklusive.

Seit drei Jahren betreibt Yoko Moriguchi Higashi das Yoshi. Yo bedeutet

weiter- oder übergeben, shi so etwas wie großes Ziel. "Ich möchte meinen Gästen gerne etwas weiter geben", sagt die 68-Jährige, die aus der japanischen Großstadt Nara im Süden des Landes stammt und während ihrer 15 Jahre in Hamburg schon drei andere Restaurants geführt hat. "Die habe ich jedes Mal geschlossen. Wenn ich aufhöre, gebe ich nichts in andere Hände."

In Deutschland lebt die zierliche Dame schon seit 1970. "Ich kam für die Ausbildung, habe an der Folkwangschule in Essen Tanz und Choreografie studiert." Lange arbeitete Higashi mit Pina Bausch zusammen und hatte auch ein eigenes Tanztheater namens "Spiel ohne Worte". Ihre Mutter hatte ihr allerdings schon immer dazu geraten, ein Restaurant zu eröffnen. "Sie war Teezeremonie-Meisterin und hatte eine Kochschule. Ich habe viel von ihr gelernt und kenne die Gastgeberrolle von Kindheit an."



Eintopf auf Japanisch: Nabe mit Lachs und viel Gemüse
Foto: Marcelo Hernandez / HA

Japanische Gastlichkeit empfängt die Besucher im Yoshi, das sie entweder nach dem Weg durchs Kaufhaus betreten oder mit einem eigenen Lift direkt von der Poststraße aus erreichen. Drinnen gibt es 80 Plätze, davon 30 an der Sushi-Theke. Schwarz, rot und grau sind die beherrschenden Farben. Lederstühle stehen an den weiß eingedeckten Tischen. Für jeden

Gast liegen Stoffservietten und Bambus-Sets bereit. Und natürlich Stäbchen. Europäisches Besteck gibt es nur auf Nachfrage, und dann auch lediglich Gabeln.

Der Raum ist dezent mit Bambus und Orchideen geschmückt, im Hintergrund spielt asiatische Musik. Blaue Paravents mit Kirschblüten-Motiven stehen vor einigen Fenstern. Und überhaupt die Aussicht: Im Sommer kann man draußen sitzen und den Blick über die Dächer der Innenstadt schweifen lassen.

Hamburg vom Feinsten auf 50 Plätzen. Kaum zu glauben, dass das Kaufhaus diese Fläche früher als Lagerraum nutzte.

Je fünf Service- und Küchenkräfte kümmern sich um die Wünsche der Gäste.

Hinter der Sushi-Theke steht Chiaki Tanaka. Er arbeitet seit 2007 für Yoko Moriguchi Higashi und wurde von ihr ausgebildet. Außerdem ist der 38-Jährige Kalligrafie-Meister. "Jeder, der für mich tätig ist, muss eine traditionelle japanische Kunst beherrschen", sagt die Gastronomin, "zum Beispiel Kendo, Ikebana oder Kalligrafie."

Tanaka isst selbst gern Sushi und fertigt die kleinen Kunstwerke mit großer Geduld. Die Scheiben vom Lachs und Thunfisch werden aus ganzen Fischen sorgfältig aufgeschnitten. Shrimps, Gurke und Avocado, Eierstich, Nori-Blätter und natürlich Reis vervollständigen die Zutaten.

Der Fisch glänzt frisch und schmeckt wunderbar saftig-zart. Der Reis ist elastisch und auf den Punkt klebrig, angenehm gewürzt mit Reissessig, Zucker und Salz. In einigen Rollen stecken kleine Spargelstücke und Tempura-Garnelen. Fast zu schade, um die Handarbeit mit einem Mal in den Mund zu stecken. Aber das Verlangen nach dem guten Geschmack siegt. Zu den Sushi werden Wasabi, Ingwer und Sojasoße gereicht. Diese bekommen Herren in blauen und Damen in roten Kännchen serviert.



Das Auge isst mit bei diesen Sushi-Variationen im Restaurant Yoshi im Alsterhaus
Foto: Marcelo Hernandez / HA

Yoko Moriguchi Higashi ist stolz auf ihre vielen Stammgäste auch aus Asien und Skandinavien und vermittelt Basiswissen: "Der Reis ist das Wichtigste. Wir kochen ihn selbst hier im Restaurant. Nur so bekommen wir die Qualität, die wir haben möchten." Lachs sei der beliebteste Fisch im Lokal, und ohne Thunfisch sei Sushi nicht denkbar. Sie selbst isst gern die kleinen

Reisbällchen mit Fisch, aber auch Sauerkraut, Bratwurst, Grünkohl oder Gulasch.

Wer etwas Warmes möchte, sollte unbedingt Nabe probieren, einen japanischen Eintopf mit Lachs oder Ente und Gemüse. Die Brühe schmeckt angenehm süßlich, das Gemüse, zum Beispiel Möhren, Bohnen, Lauch, Fenchel oder Broccoli, hat noch Biss. Dazu gibt es Ponzu (Sojasoße mit

Zitrone), das klein geschnittene Grün von Lauchzwiebeln sowie frisch geriebenen Rettich. Scharf, würzig, lieblich, pikant. Jeder Bissen kann ein neues Aroma entfalten.

Und was trinkt man zu einem japanischen Essen? Natürlich Reiswein und Tee. Die Preise für den Alkohol beginnen bei 7,80 Euro für 0,15 Liter. Natürlich gibt es auch japanisches Bier der Marke Kirin (0,25 Liter für 3,80 Euro) und europäische Weine (0,2 Liter ab 7,50 Euro). Das Mahl beenden kann man mit einem japanischen Whisky oder noch traditioneller mit einem Shochu, der als japanischer Grappa bezeichnet wird. Dieser Schnaps aus Süßkartoffeln heißt Yachiyoden. Das bedeutet "ewiges Versprechen". Nichts also aus Fernost ohne höhere Bedeutung.

Yoko Moriguchi Higashi denkt nicht an Rente und Ruhestand. "Ich habe zweimal schon Krebs überwunden. Jeder Tag ist für mich ein Geschenk." Und jede Speise aus ihrer Küche für die Gäste auch.

Lachs-Nabe Lachs-Eintopf japanische Art

Zutaten für 4 Personen

- 8 Scheiben Lachs
- 8 Blätter Chinakohl
- 1/2 Stange Porree
- 8 Scheiben Möhren
- Gemüse nach Wahl (Broccoli, Spinat, Pilze, Auberginen usw.)
- 4 kleine flache Töpfe und 4 kleine Schüsseln Seetang-Dashi (japanische Seetang Brühe)
- 2 Stück 10-15 cm Dashi-Konbu (Japanisches Seetang Blatt)
- Tunk-Sause AJIPON (Citrus Seasoned Soja Sause)

- 1/2 Rettich
- 1- 2 Knollen Ingwer
- 2 Zwiebellauch

Zubereitung:

1. Oberfläche vom Dashi-Konbu mit nassem Lappen gut putzen und über Nacht in ca. 1,5 Liter Wasser im Kühlschrank einweichen lassen. Dashi-Konbu wird sich dann in der Menge verdoppeln.

2. Das Wasser mit Konbu im Topf zum Kochen bringen und dann sofort das Dashi-Konbu herausnehmen. Konbu-Dashi ist fertig.

3. Rettich und Ingwer pellen und reiben. Zwiebellauch in 1 mm Ringe schneiden.

4. Pro Person in einen kleinen flachen Topf mundgerecht geschnittenes Gemüse einlegen und 2 Scheiben Lachs darauf legen.

5. 10 Minuten vor dem Essen 350-400 ml Konbu-Dashi darauf gießen. Leicht zum Kochen bringen und servieren. Zum Genießen In einer kleinen Schüssel mit AJIPON geriebenen Rettich, Ingwer und Lauchzwiebeln hinzugeben. Gegarten Lachs und das Gemüse hineintunken. Wenn man kein AJIPON bekommt, kann jeder am Tisch seine eigene Sause zusammenmischen mit frisch gepresstem Zitronensaft und Sojasauce.

