



JAPAN AN DER ALSTER

Yoko Higashi präsentiert am Jungfernstieg japanische Esskultur

Mit einer klaren Struktur, Schwarz und Weiß als dominierenden Farben und harmonisch gesetzten roten Akzenten – so formvollendet puristisch präsentiert sich das Restaurant *YOSHI* im Herzen Hamburgs. Kein überflüssiges Accessoire verstellt den Blick, die Dekoration ist bewusst schlicht gehalten. Sie beschränkt sich auf Kalligrafien, drei große Taiko-Trommeln mitten im Raum und wenige farberfremdete Tokio-Ginza-Porträts an der Wand. Inhaberin Yoko Higashi liebt die Konzentration auf das Wesentliche. Seit Ende 2012 betreibt sie das Restaurant auf dem Gourmet-Boulevard im vierten Stock des Alsterhauses – am Abend zwischen 20 und 22 Uhr erreichbar nur über den Extraeingang Poststraße 8. Per Express-Lift geht es von dort direkt nach Japan.

Geboren wurde Yoko Higashi in Nara, der ältesten Hauptstadt des Landes. Nach Deutschland kam sie 1970. In Essen und Wuppertal wurde sie Teil des hoch angesehenen Tanzensembles von Pina Bausch. Die intensiven Jahre auf der Bühne haben sie ebenso nachhaltig geprägt wie die Lebensweise ihrer Heimat. Von der Tanz- auf die Restaurantbühne, das war für sie später ein logischer Schritt. „Es einmal selbst zu erleben ist besser, als von anderen hundert Mal darüber zu hören“, zitiert sie ein Sprichwort aus ihrer Heimat. Man solle sich stets an neuen Zielen orientieren, fügt sie an und verweist darauf, dass sich dies bereits im Namen des Restaurants findet: „Yo“ steht für „Überreichen“, „Shi“ bedeutet „Hohes Ziel“.

Ein solches liegt für sie darin, ihren Gästen eine schöne und genussvolle Zeit zu bereiten, mit dem Menü im Mittelpunkt, dazu mit einem stilvollen Ambiente und einer passenden Atmosphäre in tragenden Nebenrollen. „Wir möchten den Menschen, die nur des Essens wegen ins *YOSHI* kommen, auch Kultur anbieten“, erklärt sie. „Die Gäste bilden das Fundament unserer Aktivitäten. Auf dieser Erde werden wir Wasser gießen und Samen einpflanzen und uns freuen, eines Tages schöne und außergewöhnliche Blumen blühen zu sehen.“ Tatsächlich haben auch Blumen im Leben der vielseitigen Künstlerin eine bedeutende Rolle inne. Als ausgebildete Ikebana-Meisterin beherrscht sie das kunstvolle Arrangieren auf hohem Niveau.



TEMPURA
Dieses Rezept finden Sie auf Seite 141

