



Auf der einen Seite gefällt es Yoko Higashi sehr, dass die japanische Küche in Deutschland in den vergangenen Jahren neue Freunde gefunden hat. Auf der anderen Seite vermisst sie in vielen Fällen aber ein deutliches und uneingeschränktes Bekenntnis zur Qualität. „Natur und Frische schmecken am besten auf dem Teller. Das menschliche Können kommt immer danach. Dies besorgen Köche, die stets mit Moral, Motivation, Können und Liebe agieren müssen“, sagt sie. Mit welcher Konsequenz Yoko Higashi zu Werke geht, zeigt das Beispiel bei der Zubereitung von Sashimi. „Wenn man beim Schneiden nicht richtig atmet, schmecken Sashimi und Sushi nicht. Sogar das Gemüse verliert seinen eigenen Geschmack.“ Zu einer weiteren Besonderheit des Hauses zählt das „Kobe Beef“, das weltbekannte Fleisch aus Japan. *YOSHI* ist das erste und momentan einzige eingetragene, offiziell anerkannte Restaurant in Hamburg, das es anbietet, und steht unter strenger Kontrolle aus Japan.

Der Blick auf die *YOSHI*-Karte lässt keine Fragen offen. Wer meint, die japanische Küche, die übrigens von der UNESCO zum immateriellen Weltkulturerbe erhoben wurde, biete ausschließlich Sushi, wird sich schnell eines Besseren belehren lassen. „Tradition und Moderne“ stehen hier harmonisch nebeneinander. Klassische Gerichte wie Sashimi, Sushi und Tempura finden sich etwa in einer Reihe mit neuen wie der Sky Rainbow Roll oder New Style Sashimi. Das nahezu perfekte Tête-à-tête mit der japanischen Kochkunst ermöglicht „Yoshis Bestes 9 Gänge-Menü“, ein schmackhafter und beeindruckender Parforceritt durch die Leckereien des Hauses.

Das Leben kann immer interessanter werden, sagt Yoko Higashi. Dazu tragen all die Gäste entscheidend bei, die bereits in Japan waren und im *YOSHI* die Erinnerungen an ihre Zeit im Kaiserreich auffrischen. Besonders begehrt sind die Plätze auf der seitlich vor der Fensterfront liegenden Terrasse, die eine wunderbare Sicht auf Rathaus, Alte Post und Fernsehturm bieten. Die professionellen Gastronomiekritiker überhäufen die Küche des Hauses mit Bestecken, Punkten und anderen Liebesbeweisen. Es läuft also einfach richtig rund für die Japanerin, die sich und ihren Gästen in Sichtweite der Alster ihr ganz spezielles Stück Heimat geschaffen hat.

YOSHI IM ALSTERHAUS
 Jungfernstieg 16–20 / Poststraße 8, 20354 Hamburg
 (Nach 20 Uhr Eingang nur Poststraße 8)
 Telefon 0 40 / 35 71 44 93
 info@yoshi-bamburg.de
 www.yoshi-bamburg.de

