



Eine Frau mit Sinn für Tradition und Moderne:  
Gastgeberin Yoko Higashi garantiert exklusiven  
Genuss mit ihrem Thunfisch-Toro Bluefin,  
auf den sie sehr stolz ist.

YOSHI IM ALSTERHAUS

## 10-JÄHRIGES JUBILÄUM *im Alsterhaus*

Wenn von den besten japanischen Restaurants in Deutschland die Rede ist, dann darf das „YOSHI im Alsterhaus“ nicht fehlen. Geprägt wird das Restaurant von Yoko Higashi, die seit über fünf Jahrzehnten mit viel Erfolg und Engagement in Deutschland lebt und arbeitet – die Hälfte davon in Hamburg. Nun feiert die Location im Alsterhaus ihr 10-jähriges Jubiläum und hat sich in all den Jahren zum beliebtesten Genuss-Tempel japanischer Esskultur in Hamburg und über die Region hinaus entwickelt.

„Es war mir immer wichtig, den hohen Standard der japanischen Küche für alle meine internationalen Gäste, die schon einmal in Japan waren, auch hier in Hamburg anzubieten“, erzählt Yoko Higashi. „Und das alles in Verbindung mit tradierten Werten, kulturellen Eigenheiten und dem Streben nach harmonischer Perfek-



Die regelmäßig stattfindenden Taiko-Gastspiele gehören zum festen Programm des Restaurants.

tion.“ Dabei lässt sie sich von fernöstlichen Lebensweisheiten leiten, und so steht auch die richtige Atemtechnik für Yoko Higashi im Vordergrund. „Nur wer richtig atmet,

kann gut tanzen, malen oder kochen.“ Davon ist die ausgebildete Tanz-Choreographin und Ikebana-Meisterin fest überzeugt. Insbesondere bei der Sushi-Zube-



Vegetarisch: Yasai-Futomaki, Gemüserolle.



Die kunstvoll angerichteten Tempura-Kreationen spannen einen köstlichen Bogen zwischen den Küchentraditionen Japans und modernen Inspirationen. *Links:* Garnelen und Frischkäse-Tempura in Jalapeño. *Mitte:* Tempura Ebi und Yasai. *Rechts:* Weißfisch-Tempura, gefüllt mit Ume und Shisoblättern.

ereitung käme es auf die perfekte Synchronisation von Atmung und Schneidetechnik an, sagt sie. Und natürlich stehen auch der Respekt und die Hochachtung vor den Schätzen der Natur für Yoko Higashi an oberster Stelle. „Man muss das Produkt in seiner ganzen Natürlichkeit akzeptieren, in Geschmack, Form, Farbe und Konsistenz, und es möglichst so belassen.“ Wo die

Qualität, Frische und rigorose Selektion von Lebensmitteln in Japan Weltspitze ist, ist auch die Auswahl der Lieferanten aus der ganzen Welt für Yoko Higashi von entscheidender Bedeutung. „Ich biete nur das an, was mir selber schmeckt. Als strenge Testerin vertrete ich sozusagen meine Gäste.“

Am besten genießt man die Vielfalt der Yoshi-Küche in Form eines Degustations-

Menüs. Natürlich gibt es alle Gerichte auch à la carte. Neben einer großen Auswahl an Sushi und Sashimi findet man auch zahlreiche landestypische Fisch-, Geflügel- und Tofu-Spezialitäten, bei deren Zubereitung auf frische Zutaten großer Wert gelegt wird. Dass Yoko Higashis Sushi- und Sashimi-Kreationen von außerordentlicher Qualität und Kreativität sind, bekommt die 75-Jährige immer wieder von ihren Gästen bestätigt. „Sie sagen, bei mir gäbe es das beste Sushi der Stadt und die Qualität sei herausragend. Viele meiner Gäste begleiten mich bereits seit meinen Anfängen in Hamburg.“ Freuen darf man sich dieses Jahr auch wieder auf das Taiko-Gastspiel im YOSHI im Alsterhaus. Gäste erleben einen japanischen Abend mit Life-Taiko und Yoshis bestem Neun-Gänge-Menü. ■



Das Restaurant zelebriert bis ins kleinste Detail japanische Ess- und Lebenskultur, dazu gehört natürlich auch eine hervorragende Sake-Auswahl.

*YOSHI im Alsterhaus*  
Gastgeberin: Yoko Higashi  
Alsterhaus 4. OG  
Eingang: Jungfernstieg 16 (12.00 – 20.00 Uhr),  
Poststraße 8, mit Lift (12.00 – 22.00 Uhr)  
D-20354 Hamburg  
Telefon: 0 40 / 36 09 99 99  
E-Mail: [info@yoshi-hamburg.de](mailto:info@yoshi-hamburg.de)  
Internet: [www.yoshi-hamburg.de](http://www.yoshi-hamburg.de)

Ein kulinarisches  
Erlebnis für sich:  
bestes Sashimi von  
Thunfisch-Variationen  
(Thunfisch-Toro Bluefin)  
von einmaliger Frische  
und Qualität.



Tradition & Moderne



Gastgeberin: Yoko Higashi, Alsterhaus, 4. OG, 20354 Hamburg, Eingang: Jungfernstieg 16 (12.00 – 20.00 Uhr)  
Poststraße 8, mit Lift (12.00 – 22.00 Uhr), Telefon: 0 40 / 36 09 99 99, [info@yoshi-hamburg.de](mailto:info@yoshi-hamburg.de), [www.yoshi-hamburg.de](http://www.yoshi-hamburg.de)  
Öffnungszeiten Küche: Montag bis Samstag 12.00 – 22.00 Uhr