



**Monique Rijks**  
testet seit über 20 Jahren  
Restaurants für Zeitungen  
und hat mehrere Gastro-  
und Reiseführer verfasst.



«Yu Nijyo», Hotel Kameha Grand Zürich, Dufaux-Strasse 1, 8152 Glattpark/Zürich,  
Telefon 044 525 57 12, geöffnet von Dienstag bis Samstag, www.lieblingsplatz.com.

## Yu Nijyo, Zürich

# Viel Neues im Osten

Hinter der Fassade des neuen «Kameha Grand Zürich» versteckt sich eine kulinarische Perle, welche die Reise an den östlichen Stadtrand alleweil lohnt.

Was tut ein cleverer Hotelier, der ein Luxushotel an einer (noch) nicht wirklich angesagten Lage baut? Er setzt auf grosse Namen. Im «Kameha Grand Zürich» zum Beispiel zeichnet der niederländische Stardesigner Marcel Wanders verantwortlich für die ungewöhnliche Inneneinrichtung, die zwar Geschmackssache ist, aber ganz bestimmt niemanden kalt lässt.

Nicht umstritten sind dagegen die Kochkünste des jungen Deutschen Norman Fischer: Nach einigen Stationen agierte der Hamburger zuletzt im Bremer «La Terrasse» und steht nun am

Herd des Fine-Dining-Restaurants Yu Nijyo. Der Name – ein sympathisches Detail – bedeutet auf Japanisch «mit Wasser kochen». Der 34-jährige Fischer braucht zwar zwei, drei Zutaten mehr, seine Gerichte kommen allerdings schlicht und schön auf den Tisch, ohne dass jede Zutat schreit: «Schaut mich an, ich bin designt!»

Der japanische Geist des Restaurants und die klassische französische Kochausbildung des Kochs verschmelzen im «Yu Nijyo» zu einem stimmigen Ganzen. Zur Wahl stehen jeweils ein achtgängiges Menu – das man nach Wunsch verkürzen

kann – und eine Handvoll À-la-carte-Gerichte. Wir entschieden uns für die zweite Variante und bestellten zwischen der Vorspeise und dem Hauptgang einen Teller Sushi. Schliesslich gehört ein ausgewiesener Sushi-Meister zum Team. Und tatsächlich: So gutes Sushi habe ich in meinem Leben selten gegessen! Buttermilch-Fische, absolut frische Zutaten, perfekte Geschmackskombinationen und frisch geriebener Wasabi. Toll!

Weniger traditionell hingegen sind die Gerichte von Norman Fischer: Ob beim Taschenkrebs-Tatar mit Kimizu und Mayonnaise oder der eigenwilligen Sellerie-Kreation, ob bei der Rippe vom Wagyu Beef mit Ume-Pflaume und Topinambur oder beim Randensorbet mit Bitterschokolade-Variationen: Das Spielerische und die handwerkliche Präzision machen bei jedem Biss glücklich.

Noch ein paar Worte zum Getränk dazu: Wir haben die gut sortierte Weinkarte links liegen lassen und sind den Empfehlungen von Sandra Benovsky gefolgt. Die stellvertretende Restaurant-Managerin hat sich eingehend mit dem Thema Sake befasst und uns auf eine spannende Entdeckungsreise entführt. Schön, dass sie nicht nur die einzelnen Reisweine kennt, sondern auch von der Geschichte, von Lagen und Vorzügen der Brauereien erzählen kann.

## WEINTIPP

**Sake Katsuyama Lei,**  
1 dl 26 Franken.

Dieser Sake der 300 Jahre alten Katsuyama-Brauerei ist aus ausgewähltem Reis und dem besonders feinen Wein der Region gebraut worden. Mit seinem runden Geschmack und seiner ganz feinen süssigen Note passt er hervorragend zu Fleisch- und Fischgerichten.



Fotos: PR (2), Hans Schürmann

Fotos: PR (3), Holger Salach

★★★★ Küche ★★★★★ Preis-Leistungs-Verhältnis ★★★★★ Weinkarte ★★★★★ Ambiente