Stilradar

Vier Reverenzen an das Land der aufgehenden Sonne

Kimono

Hinter dem Modelabel G. Kero steht die Künstlerin und Designerin Marguerite Bartherotte. Vor sechs Jahren verkaufte das kreative Multitalent aus Südfrankreich ihr erstes T-Shirt in einem Laden in Cap Ferret. Heute tragen Celebrities und «It-People» rund um den Globus ihre farbenprächtigen Entwürfe. Die Kollektion für kommenden Sommer steht ganz im Zeichen Japans und umfasst auch luftige Kimonos aus Seide, in drei verschiedenen Ausführungen. *(chu.)*

● Kimono, Seide, in «Tangerine Red», etwa 525 Fr., von G. Kero; *gkero.fr*

Koi

In wessen hauseigenem Teich ein edler Karpfen schwimmt, der weiss zu protzen. Alle, die weder Platz noch das nötige Kleingeld für den Zierfisch haben, vertrösten sich mit einer Handseife mit Koi-Motiv. Diese duften nach braunem Zucker oder Granatapfel. *(ijo.)*

● «Welcome Soap», 36 Fr., von Tamanohada, bei Einzigart, Zürich; *einzigart.ch*

Keramik

Landestypische Symbole wie die Reispflanze oder der Buntfasan zieren die schlichten Platten der japanischen Marke Kihara. Diese werden in einer Manufaktur in Arita im Südwesten Japans hergestellt. Seit über 400 Jahren wird das edle Material in die ganze Welt exportiert. *(ijo.)*

● 5-teiliges Set, Porzellan, 69 Fr., von Kihara, über *icdesign.ch*

Sake

Business-Deals verhandeln die Japaner mit viel Reiswein – sie verschenken ihn aber auch gerne. Etwa zum Muttertag. Dazu passt, dass dieser Junmai Ginjo von einer Frau gebraut wird und nach Lychee und Erdbeeren schmeckt. *(ijo.)*

● Sake «Karaku Amakuchi», 39 Fr., von Shotoku, bei Shizuku, Zürich; *shizuku.ch*

Cover: Auf dem Titel dieser «Stil»-Ausgabe steht auf Japanisch geschrieben: «Stil – Trendige Zürcherinnen und Zürcher werden vom Land Japan verführt».

FOTOS COVER: AKARI 1A DESIGN ISAMU NOGUCHI AKARI LIGHT SCULPTURES, ISAMU NOGUCHI © VITRA (WWW.VITRA.COM), ANETTE MEYERHOFER, ENGAWA; FOTOS STILRADAR: PD

Tokio an der Limmat

Zürich ist bestens geeignet, um Japan-Gelüste zu entfachen – oder die Sehnsucht danach zu stillen

Restaurants

1a/b Bimi / Saku
«Bimi» heisst auf Japanisch so viel wie «Delikatesse». Das gleichnamige Restaurant im Seefeld wird dieser Bezeichnung absolut gerecht. Dieselben Pächter überzeugen auch im einfacheren «Saku» im Hotel Seehof mit ebenso hervorragenden Speisen.
● *Bimi, Seefeldstr. 25; swissbimi.ch*
● *Saku, Seehofstr. 11; sakusaku.ch*

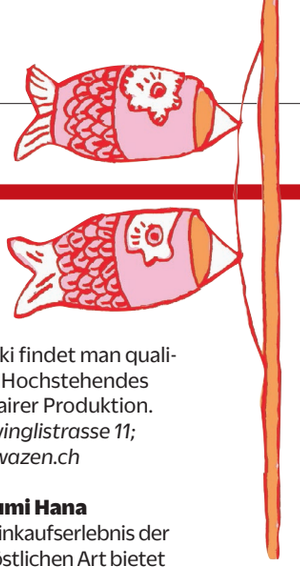
2a/b Ikoo / Miki Ramen
Die Geschwisterlokale haben sich mit ihren Nudeln und schlichtcoolen Interieurs einige Fans gemacht.
● *Ikoo, Bäckerstr. 39; ikoo.ch*
● *Miki Ramen, Sihlfeld-Str. 63; miki-ramen.ch*

3 Kokoro
Der japanische Hamburger wird hier auf Wunsch mit einem zusätzlichen Spiegelei serviert. In der einzigartigen, gut versteckten rustikalen Beiz mit Terrasse wird man aber eher zu einer der frittierten, grillierten oder gedämpften Wochenspezialität greifen. Hingehen und geniessen!
● *Neufrankengasse 25; kokoro-restaurant.ch*

4 Maki Haus
Frisch zubereitete Speisen und Menus sowie eine Karte, so klein wie das Lokal selbst: die ideale Adresse für ein atmosphärisches Mittag- oder ein unkompliziertes Abendessen.
● *Stampfenbachstr. 12; keine Website*

▶ Fortsetzung auf Seite 16

ILLUSTRATION: PAULA TROXLER



5 Mitsu
Hausgemachter Tofu, den man am Tisch über einer Flamme selbst zubereitet; Lachs, 20 Stunden lang gegart; eine fast unschlagbare Misosuppe – das «Mitsu» verlässt man bei jedem Besuch glückseliger, als man es betreten hat. Auch hier gilt: unbedingt reservieren.
● *Bäckerstrasse 37; mitsumitsu.ch*

6 Miyuko
Die Torten von Sara Hochuli sind auch optische Leckerbissen. Wer hier für Kuchen oder Tee vorbeischaut, hat weniger Mühe, satt zu werden als sich satt zu sehen.
● *Beckenhofstrasse 7; miyuko.ch*

7 Ooki
Der hippste Japaner der Stadt. Tipps: an der Bar Platz nehmen und Ooki-san und Co. beim Kochen über die Schultern schauen – als Gruppe die Tatami-Lounge buchen und die Curry- und anderen Tapas-ähnlichen kleineren Gerichte mit einem schönen Tropfen Reiswein geniessen.
● *Zentralstrase 53; ooki.tokyo*

8 Ototo
Fernöstliche Authentizität in Wipkingen – Sushi und andere japanische Gerichte werden frisch zubereitet. Für Liebhaber von Reisrollen ein gefundenes Fressen.
● *Nordstrasse 199; ototo.ch*

9 Sala of Tokyo
Eine Institution! Hat man bestellt, wird man Zeuge eines stillen, meisterhaft getakteten Schauspiels, in dessen Verlauf man nacktes Sushi, Fleisch oder Fisch vom Holzkohlegrill, Sukiyaki-Eintopf oder ein umfassendes Tokubetsu-Kaiseki-Dinner geniesst.
● *Limmatstrasse 29; sala-of-tokyo.ch*

10a/b Samurai II / VII
Beide Standorte des «Samurai» stehen für vorzügliche japanische Speisen wie Frischfisch oder Bento-Menus – faire Preise, sympathische Sprachbarrieren.
● *Kanzleistrasse 15 und Badenerstrasse 651; siebensamurai.com*

11 Yume Ramen
Hausgemachte Ramen-Nudeln, 20-Franken-Bento-Boxen und die grösste Auswahl an japanischen Whiskys Zürichs, dafür steht der «Sala of Tokyo»-Ableger.
● *Reitergasse 6; yume-ramen.ch*

Sake

12 Ginger
Das Lokal ist bekannt für Sushi vom Band und sein Überraschungs-Menu im A-la-Carte-Restaurant, führt aber auch die einzige Sake-Bar der Stadt, die diesen Titel verdient.
● *Seefeldstrasse 62; ginger-restaurant.ch*

13 Shizuku
Marc Nydegger rüstet gefühlt die Hälfte aller städtischen Restaurants mit Sake aus. Seine E-Boutique ist wohldotiert, degustiert wird im Ladenlokal in Albisrieden.
● *Flüelastrasse 25/27; shizuku.ch*

14 Yooji's Dreikönig
Noch wissen nur sehr Kundige, dass die Bar dieser Filiale der Sushi-Kette eine fein kuratierte Sake-Auswahl führt – und auch für Cocktails verwendet.
● *Beethovenstrasse 32; yoojis.com*

Lebensmittel

15 a/b Nishi
In der (älteren) Filiale beim Milchbuck findet man Lebensmittel, Tee, Sake sowie Accessoires für Küche und Esstisch. Der Ableger im Kreis 8 ist kleiner – aber edler.
● *Schaffhauserstr. 120 und Falkenstr. 26; ishi-shop.ch*

16 Shinwazen
Miso-Paste aus Bio-Reis, Vollkornreisessig oder Premium-Sake – im Reich von Markus Baumgartner und Yuko Suzuki findet man qualitativ Hochstehendes aus fairer Produktion.
● *Zwinglistrasse 11; shinwazen.ch*

17 Yumi Hana
Ein Einkaufserlebnis der fernöstlichen Art bietet dieser japanisch-koreanische Supermarkt.
● *Schützengasse 4; yumihana-zuerich.ch*

Mode

18 Kazu Huggler
Die japanisch-schweizerische Designerin verkauft ihre im eigenen Atelier entworfenen Kleider neu im Kreis 4.
● *Ankerstrasse 122; kazu.swiss*

19 Issey Miyake
Eben eröffnete das bekannte japanische Label einen umwerfenden Flagship-Store in der Zürcher Altstadt.
● *Münsterhof 12; isseymiyake.com*

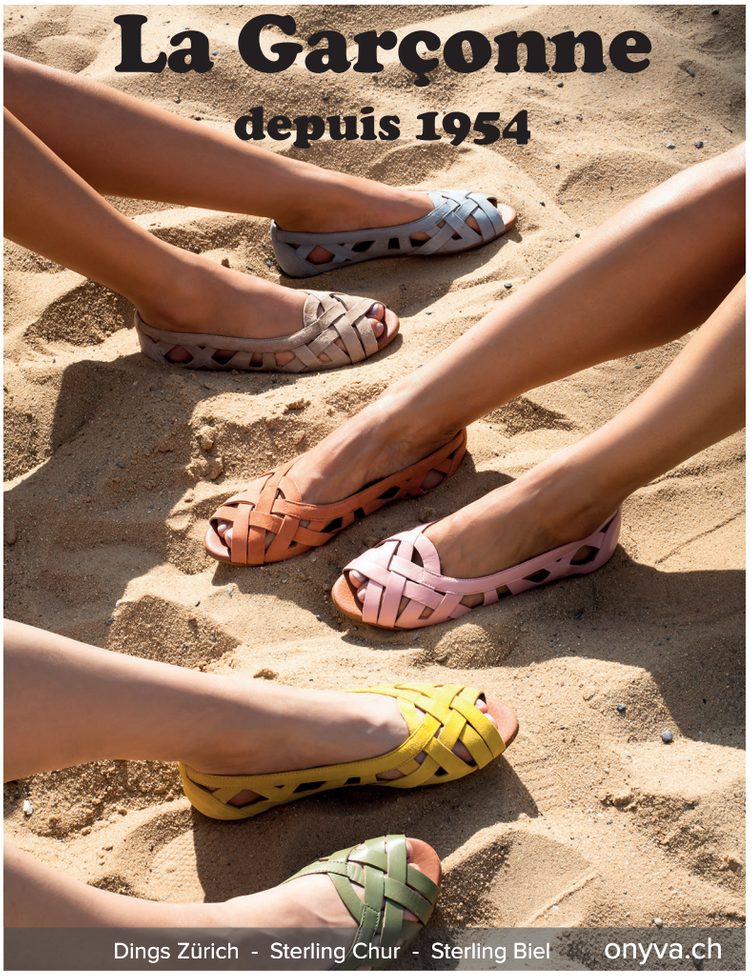
Design

20 Onoda
Eine Boutique voller Dinge aus kleinen Betrieben und Manufakturen: Shirts, Kerzen oder Tenugui, traditionelle Handtücher.
● *Predigergasse 18; onoda.ch*

21 Sato
Nur schon der Räumlichkeiten und des Innenhofs mit Zen-Garten wegen ist dieses Einrichtungsgeschäft einen Besuch wert.
● *Ausstellungsstr. 39; sato.ch*

22 Museum Rietberg
Der Sommerpavillon aus Karton und Carbon des japanischen Stararchitekten Shigeru Ban kann für Anlässe auch gemietet werden.
● *Gablerstrasse 15; rietberg.ch*

Redaktion: Oliver Schmuki

ILLUSTRATION: PAULA TROXLER

ANZEIGE