

«Nord»  
er Tote  
sich als  
ht hat.  
werten  
sar sich  
lo kauft  
luss ist  
sondern  
eissaus-  
atz. (dj)

r, 10. 11.  
7, Brei-  
enü (ab  
044 276  
12 Fr.

Zu-  
ge-  
tten, 2 dl  
nicht zu

Butter in  
hellbraun  
blösch.  
a und zu-  
nd Zwie-  
und zuge-  
in kleine  
igen und  
iell etwas  
hale ach-  
uten vor

RZ311-T

ig

e

steht sie: die erste Sake-Bar der Schweiz. Hier kann man sich in die wenig bekannte und umso weitere Welt des japanischen Reisweins entführen lassen.

Von **Nina Scheu**

«Erahnen, welche Trends die Zukunft bringt.» Darin sieht Yujin Yusa seine grosse Stärke. Ständig überlege er sich, welche Gerichte zu welchem Getränk passen könnten oder welcher Situation seine Kreationen gerecht würden. So feiern japanische Autorennfahrer ihre Siege längst nicht mehr mit Moët & Chandon, sondern mit Formula Nippon Sparkling, einem neu entwickelten Sake-Sekt aus dem Hause Okunomatsu. Yusa, der überraschend jugendlich auftritt, ist Präsident dieser bald dreihundert Jahre alten Sake-Brauerei in Japan und nach Zürich gekommen, um sich die erste Sake-Bar der Schweiz anzuschauen, die er mit seinen Produkten beliefert. Die Bar ist Teil des neuen Sushi-Lokals Yooji's an der Josefstrasse 112. Hier

Palette von japanischen Reisweinen kennen lernen.

**Antrinken gegen populäre Irrtümer**

Punkto Sake besteht hier ja einiger Nachholbedarf. Was die Mehrheit zu wissen glaubt, ist meistens falsch. Dass man Sake möglichst heiss trinken müsse, ist ein besonders weit verbreiteter Irrtum. Dass es sich um Schnaps handle, ein zweiter. Japanischen Reiswein gibt es - wie bei uns die vergorenen Trauben - in vielen Qualitäts- und Geschmacksvarianten. Je nach Sorte wird er leicht gekühlt, bei Zimmertemperatur oder leicht erwärmt getrunken, um die Aromen besser zur Geltung zu bringen. Sein Alkoholgehalt liegt zwischen 12 und 16 Prozent, der Vergleich mit Wein ist also gar nicht so weit hergeholt.

Für Anfänger bietet das Yooji's auch Mixgetränke an, Cocktails mit Sake und Fruchtsäften, die im Alkoholgehalt etwas leichter sind und gut ankommen dürften. Selbst dafür hat Yujin Yusa Verständnis, auch wenn er selbst einen Junmai Daiginjo, einen reinen Qualitäts-Sake mit charakteristischer Geschmacksnote, bevorzugt. Vor 17 Jahren hat der heute Vierzigjährige den Betrieb

men, so wie es dieser vor ihm von seinem Vater tat. Die Yusas, eine ehemalige Samurai-Familie, brauen in Japan mittlerweile bereits in der 19. Generation Sake. Vor etwa sieben Jahren begann der Siegeszug des Nihonshu (so der Überbegriff) in die USA, wo heute schon eigene Sake-Brauereien den Betrieb aufnehmen, während man sich in Europa erst langsam für den neuen Geschmack zu interessieren beginnt.

Da Sake, je nach Sorte, zum Apéro, als Digestif oder auch beim Essen getrunken werden kann, empfiehlt es sich, für eine erste Erkundungsreise genügend Zeit einzuplanen. An der Sushi-Bar im Yooji's kann man ja auch seinen Magen mit japanischen Leckereien füllen - und staunen: Die Sushi-Teller gleiten wie von Zauberhand über ein unsichtbares Magnetband. Wer seine Portion vor sich hat, erfährt via LCD-Panel, was sich da alles auf seinem Tellerchen befindet. Ein Chip im Porzellan macht's möglich. Yujin Yusa findet das hübsch, aber er denkt längst weiter: Ihn interessiert im Moment vor allem die Kombination von Sake und Schweizer Käse.

[www.yoojis-josef.ch](http://www.yoojis-josef.ch)  
[www.okunomatsu.co.jp](http://www.okunomatsu.co.jp)

Tages-Anzeiger, 26. Oktober 2006 Bellevue Seite

## Gipfeltreffen zweier urbaner Hotspots

Was passiert, wenn der Kreis 4 auf sein Pariser Pendant trifft? Eine gelungene Ausstellung in Zürich zeigt's.

Von **Sascha Renner**

«Bei unserer Ankunft waren wir ratlos», gestehen die drei Jungs vom Pariser Kollektiv «Mu». «Zürich ist eine stille Stadt. Wir hörten einzig das Quietschen der Trams» - enttäuschend für eine Künstlergruppe, die urbane Räume auf ihre Geräuschabsonderungen hin vermisst. Doch dann kam die Rettung. Der 1. Mai bot den Klangforschern das erhoffte akustische Spektakel: vielsprachiges Stimmengewirr, sich überlagernde Musikteppiche, rhythmisch skandierte Parolen.

Ihre Tonfunde präsentiert die Gruppe nun in einer Ausstellung, an der sich über ein Dutzend Kulturschaffende aus Paris und Zürich beteiligt. Das dreiwöchige Festival, initiiert von Nadine Schneider und

Christine Fueter vom Verein «zwei mal zwei», ist das Ergebnis einer ambitionierten Partnerschaft. Im Brennpunkt stehen zwei Stadtteile, die sich ähneln: der Zürcher Kreis 4 und die Pariser Goutte d'Or. Beide tragen das Stigma eines «quartier chaud», werden als Problemquartier verteuert und zugleich als Wiege künstlerischer Innovation gefeiert (TA vom 31. 10. 05).

Dem Festival voraus ging ein reger Austausch: Kulturschaffende verschiedener Disziplinen tauchten für einige Wochen ins Partnerquartier ein. «So viel Lebendigkeit und Wärme», schwärmt die Zürcher Fotografin Ursula Markus, «aber nicht für dich» - die Kamera entpuppte sich als Distanz schaffende Apparatur. Willkommen fühlte sich hingegen Rahel Hegnauer, die zusammen mit den Anwoh-

nern einen Garten in eine Baulücke pflanzte. Als einen exotischen «Dschungel» erlebte Daniela Zimmermann das afrikanisch geprägte Quartier. Ihre Impressionen fasst sie in ornamentalen Entwürfen im Stil afrikanischer Wachstextilien zusammen.

Und so bleibt am Ende der Eindruck, dass eher die Unterschiede als die Gemeinsamkeiten zwischen den Quartieren überwiegen. Damit ist das Projekt «Zürich 4 - Paris 18» aber nicht gescheitert, im Gegenteil. Erst die intime Kenntnis erlaubt es, den andern in seiner Eigenheit wahrzunehmen.



Freitagsgebet in Paris.

Bis 10. Nov., Zeughaus 1, Kanonengasse 18. Heute Jazz-Doppelkonzert mit Irène Schweizer, 19.30 Uhr, Kanzlei; weitere Veranstaltungen unter [www.zweimalzwei.ch](http://www.zweimalzwei.ch)