

SAXO
BE INVESTED

Handeln Sie US-Aktien
und ETFs schon ab \$1

Mehr erfahren

Der Handel mit Finanzinstrumenten birgt Risiken. Stellen Sie sicher, dass Sie diese Risiken verstehen, bevor Sie handeln. Preisvergleich vom 6.11.2024

Saxo	1 \$
Swissquote	3.85 \$
Cornèrtrader	10 \$

Gastro

Züritipp(s)

Kurzmeldungen

Meine Gemeinde

[Startseite](#) | [Zürich](#) | [Gastro](#) | Mikuriya-Koch Yusuke Sasaki: Im Dolder wäre er mit einem Sohn nie gelandet

Abo Mikuriya-Koch Yusuke Sasaki

Jeden Abend kocht er solo 18 Gänge

Wäre der Japaner einst Vater eines Sohnes geworden, er hätte sein Heimatland nie verlassen. Stattdessen kocht und lebt er seit zehn Jahren in Zürich.

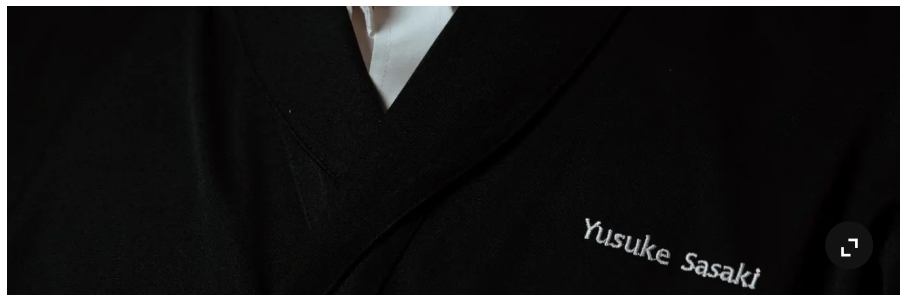


Emil Bischofberger

Aktualisiert: 12.02.2023, 17:06

6 | | | |





Lebt und arbeitet seit 16 Jahren in Europa: Der Koch des neusten Dolder-Restaurants, Yusuke Sasaki.

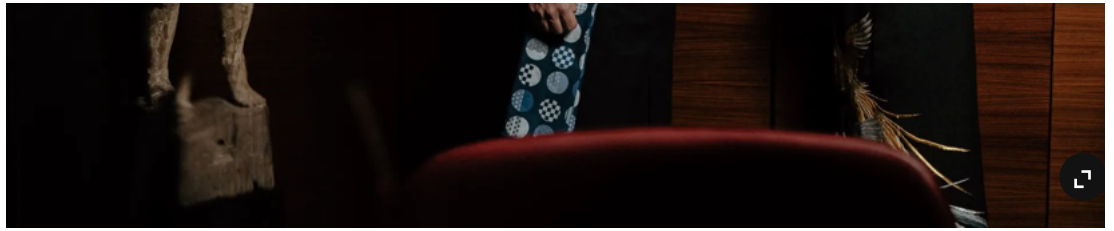
Fotos: Silas Zindel

Room 100 hiess der Raum mit der grossen Fensterfront bis vergangenen Herbst. Er gehörte zu einer der grossen Suiten des Dolder Grand. Nun ist daraus das neuste Restaurant des Luxushotels geworden, das japanische Omakase Mikuriya. Omakase bedeutet so viel wie «Ich überlasse es Ihnen». Die maximal acht Gäste setzen sich in einer Reihe an die Theke und sehen Koch Yusuke Sasaki dabei zu, wie er vor ihren Augen Teller für Teller zubereitet.

Dass er gleich ein eigenes Restaurant erhalten würde, war nicht klar, als Sasaki im Dolder vorsprach. Chefkoch Heiko Nieder bat den 42-jährigen, einige Teller zuzubereiten, um ihn von seinem Handwerk zu überzeugen. «Wir sassen dann vier Stunden zu Tisch», erzählt Nieder, sichtlich beeindruckt. Nach dem Vorkochen bei Nieder hatte Sasaki den Job. Mehr noch: Man wollte seine Künste allen zugänglich machen – in einem Omakase. So können die Gäste Sasakis Küchenfertigkeiten live miterleben: Jeder seiner Handgriff sitzt, es hat zeitweise etwas von einer Live-Performance, wie er Fisch- und Gemüsestücke in klaren Bewegungen und ohne Zögern formt und zuschneidet und so aparte Kreationen ohne Chichi schafft.

Bevor das Mikuriya Anfang Jahr eröffnet hat, arbeitete Sasaki während eines Monats in Nieders Küche mit, als Poissonnier, sprich am Fischposten. Nieder liess es sich da nicht nehmen, dem Japaner einige seiner Feinessen mitzugeben. «Im Menü sind auch ein paar Heiko-Überraschungen drin», sagt Sasaki und erwähnt etwa die Idee, aus Kaviar und Senf eine Sauce für eine Fischterrinen anzurühren, die in ihrer erstaunlichen Fleischigkeit an das Pendant vom Schweizer Metzger erinnert.





Kümmern sich um maximal acht Gäste pro Abend: Koch Yusuke Sasaki und Serviceangestellte Yoshiko Seiler-Noguchi.

Im Omakase bereitet Sasaki 18 Gänge zu (300 Fr.), alle japanisch-schlicht, auf die hohe Qualität der einzelnen Produkte vertrauend. Bei diesen kann er aus dem Vollen schöpfen, auch eine Nashi-Birne, 30 Franken das Stück, lässt das Budget zu. Nur auf eine typische Zutat verzichtete er bisher: Natto. Allerdings nicht aus Preis-, sondern aus Gaumengründen. Sasaki vergleicht die stark fermentierten Sojabohnen mit Blauschimmelkäse; sie seien doch etwas gar intensiv für den westlichen Gaumen.

Ganz anders sein Menü: Dieses beginnt mit einem simplen Stück Seidentofu und wechselt nach neun Tellern in den Sushi-Bereich. Sasaki hält im rund dreistündigen Dinner stets die Balance, der Gast tritt den Heimweg satt, aber bei weitem nicht überessen an.

Dass es ihn nach Zürich verschlagen hat, liegt seiner Frau. Als sie schwanger war, rang sie ihrem Mann das Versprechen ab, dass man nach Europa ziehen würde, sollte das Kind ein Mädchen sein – Frau Sasaki wollte dieses unbedingt auf eine Steiner-Schule schicken. «Mit einem Sohn wären wir in Japan geblieben», sagt Sasaki. Es wurde ein Mädchen. Als dieses vierjährig war, emigrierte die Familie nach Düsseldorf, wo es eine grosse japanische Kolonie gibt.



Jeder Handgriff sitzt: Mit Gelassenheit und Fingerfertigkeit bereitet Sasaki Teller für Teller zu.

Das war vor 16 Jahren. In dieser Zeit zogen die Sasakis nach München, Genf, Zürich, Lausanne und wieder zurück nach Zürich, wo sie nun seit

zehn Jahren leben. «Hier haben die Leute ein Herz, um zu hören, was ich sagen will», formuliert es der Koch. Zuletzt arbeitete Sasaki im Ooki, einem ebenfalls bekannten japanischen Lokal, wo im Vergleich zum Dolder allerdings eine deutlich rustikalere Küche gepflegt wird.

Was nicht heisst, dass jene im Dolder für Sasaki eine enorme Umstellung wäre. Nach seinen Hobbys gefragt, antwortet Sasaki: japanische Kochbücher, manche bereits 50-jährig. «Ich lasse mich bei der Lektüre gerne zu neuen Kreationen inspirieren, etwa indem ich alte und neue Rezepte kombiniere», sagt Sasaki, der sich entspannt ins neue Abenteuer gegeben hat, wo er erstmals selber eine Küche verantwortet. So schnell dürften ihm die Inspirationen nicht ausgehen: Seine Bibliothek umfasst gegen 90 Kochbücher.

Mikuriya im Dolder Grand, Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich, Di–Sa ab 19 Uhr, thedoldergrand.com/mikuriya/

Keine Züritipps mehr verpassen?

Aktivieren Sie in den Einstellungen Ihrer App die Push-Mitteilungen für Züritipp und erhalten Sie die neuesten Tipps direkt auf Ihr Smartphone. Falls Sie die App noch nicht installiert haben, [können Sie das hier tun](#).

Emil Bischofberger war bis 2025 Redaktor im Zürich-Ressort und betreute für den Züritipp das Gastro-Dossier. Zudem schrieb er über Radsport. [Mehr Infos](#)
✕ @bischofberger

Fehler gefunden? [Jetzt melden](#).

6 Kommentare