



## Band läuft!

**Im Restaurant Kai in Zürich-Nord kommen erstklassige Sushis und Sashimis mit europäischem Touch auf den Teller. Das lässt die unterkühlte Umgebung vergessen.**

Die sieben Japaner fühlen sich offensichtlich wohl: Erstaunlich zielgerichtet füllen sie sich mit Sake ab und greifen vergnügt nach den Sushi-Kreationen, die auf dem Kaitenband vorbeiziehen.

Draussen sorgt derweil eine ultramoderne Mischung aus Glas, Beton und Licht für städtebauliche Eiszeit, im Lokal selbst dominieren hingegen warme Farbtöne und ein schlichtes asiatisches Stilverständnis.

Wir befinden uns in der Kai Japanese Fusion Bar am Max-Bill-Platz in Zürich-Nord; weiss der Teufel, wie die sieben Japaner ihren Weg hierhin gefunden haben.

Sie passen indes ins Lokal wie die Faust aufs Auge und verleihen eine Spur Authentizität. Letzten Herbst hat das

unscheinbare, versteckt angesiedelte Lokal

eröffnet, angeboten werden frisch zubereitete Sushi- und Sashimi-Gerichte, die sich die Gäste nach Belieben vom Kaitenband nehmen. Auf Wunsch können Gerichte auch bestellt werden. Die Sushis gehören zum Besten, was es an japanischen Fischgerichten derzeit in Zürich zu geniessen gibt: Der 31-jährige thailändische Sushi-Meister Yodsang Virachon kennt sich mit der Kochtradition Nippons aus. Er stellt die Nigiris, Makis und Rolls nach alt-japanischem Rezept her und verfeinert sie dann am Schluss mit europäischen Zutaten. Die Aromenvielfalt der köstlichen Gerichte überzeugt dabei so sehr, dass man Sojasauce und Wasabi getrost beiseite lassen kann. Auch die japanischen Besucher scheint der Fusionanteil nicht zu stören — sakefroh geniessen sie die herausragenden Kreationen.



### Interaktiv-Box



Forum: Lieblingsrestaurant: Wo isst es sich am schönsten?



Link: [www.kaibar.ch](http://www.kaibar.ch)

### Story-Tools

Story verschicken | drucken

Top-Storys

### Wie wichtig ist diese Story?

Unwichtig

Sehr wichtig

## ***Kai Japanese Fusion Bar***

***Ellen-Widmann-Weg 2***

***8050 Zürich***

### **Zwischen Schule und Sushi**

Am 5. Oktober eröffnete Amit Shama-Levaillant (rechts) zusammen mit seiner Frau Caroline das Kai. Den ersten Kontakt zur modernen asiatischen Küche stellte er allerdings bereits in der Hotelfachschule Luzern her, wo der Grossteil der Studenten aus Asien stammt. «Wir produzieren Sushis auf die traditionelle Art und geben ihnen einen Touch von Fusion», erklärt er die Küche des Kai, die sein Koch Yodsang Virachon (links) prägt.

### **Ambiente**

Mit warmen Brauntönen und schlichten Möbeln eingerichtetes Lokal. Man sitzt auf Barhockern am Kaitenband mit Sicht aufs Handwerk des Sushi-Meisters. Angenehme Atmosphäre.

### **Service**

Obwohl sich die Gäste am Kaitenband selbst bedienen, kümmert sich aufmerksames Personal um die Bedürfnisse der Gäste und räumt regelmässig die leeren Teller ab.

### **Küche**

Schmackhafte und erstklassig zubereitete japanische Kaltgerichte mit europäischem Einfluss. Ebenfalls erhältlich: Miso-Suppen und Udon-Nudeln. Preise pro Teller zwischen 6 und 18 Franken.

Jan Graber

Pub: 07.03.07; 20:11

Akt: 07.03.07; 20:11