

Auszeichnung | Award

Ein Hoch auf die japanische Küche! | Cheers to Japanese cuisine!

Das Japanische Ministerium für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Fischerei (MFF) ernannt Personen, die sich für die Förderung japanischer Lebensmittel und der japanischen Esskultur im Ausland einsetzen, zu „Goodwill Ambassadors of Japanese Cuisine“. Ayumi Kondo führt das legendäre Lebensmittelgeschäft „Nippon-Ya“ im vierten Wiener Gemeindebezirk, das sie von ihrem Vater übernommen hat, der es seit 1974 betrieben hat. Außerdem hat sie das japanische Teehaus „Cha no Ma“ eröffnet. Kürzlich wurde sie vom japanischen Botschafter in Österreich, Seine Exzellenz Ryuta Mizuuchi, zum „Goodwill Ambassador of Japanese Cuisine“ im festlichen Rahmen ernannt. The Japanese Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MFF) appoints people who are committed to promoting Japanese food and Japanese food culture abroad as 'Goodwill Ambassadors of Japanese Cuisine'. Kondo Ayumi runs the legendary 'Nippon-Ya' grocery shop in Vienna's fourth district, which she took over from her father, who had run it since 1974. She has also opened the Japanese tea house 'Cha no Ma'. She was recently appointed 'Goodwill Ambassador of Japanese Cuisine' by the Japanese Ambassador to Austria, His Excellency Ryuta Mizuuchi, in a festive ceremony.

nipponya.at



Ayumi Kondo (Mitte) mit Japans Botschafter S.E. Ryuta Mizuuchi (r.) und dem Präsidenten der Österreichisch-Japanischen Gesellschaft, Alexander Taiyo Scheuwimmer.

Ayumi Kondo (centre) with Japan's Ambassador H.E. Ryuta Mizuuchi (right) and the President of the Austrian-Japanese Society, Alexander Taiyo Scheuwimmer.

Sushi-Boom

Geschmacksvielfalt | Variety of flavours

Seit Jahren ist der japanische Sojasaucen-Produzent Kikkoman mit einer breiten Produktpalette am heimischen Markt führend vertreten. Aufgrund des anhaltenden Sushi-Booms bietet Kikkoman nun eine spezielle Glutenfreie Sushi Sauce auf Basis der natürlich gebrauchten Sojasauce sowie eine glutenfreie Variante des Kikkoman Würzmittels für Sushi-Reis an. Eine weitere Novität am Markt ist die Kikkoman Sesamsauce. Sie kann in kalten und warmen Speisen verwendet werden, schmeckt perfekt als Gemüse-Dip, in Sandwiches oder als Topping in diversen Bowls oder als Glasur für gegrillten Fisch. Erhältlich bei Schenkel.

For years, the Japanese soy sauce producer Kikkoman has been a leader in the domestic market with a wide range of products. Due to the ongoing sushi boom, Kikkoman now offers a special gluten-free sushi sauce based on naturally brewed soya sauce as well as a gluten-free version of Kikkoman seasoning for sushi rice. Another new product on the market is Kikkoman sesame sauce. It can be used in hot and cold dishes, tastes perfect as a vegetable dip, in sandwiches or as a topping in various bowls or as a glaze for grilled fish. Available at Schenkel.



TOP 5 Japanese Cuisine in Wien | in Vienna

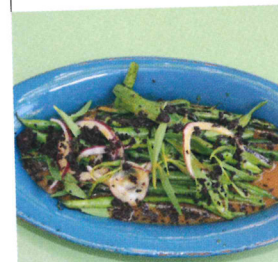
Benkei, 1020 / Heilbutt in Miso / Halibut in miso
benkei.at

Hidori, 1070 / Sushi & Sashimi
restaurant-hidori.at

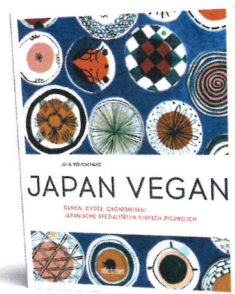
Okra Izakaya, 1020 / Japanische Tapas / Japanese tapas
okra1020.com

Nihonbashi, 1010 / Originale Küche / Original cuisine
nihonbashi.at

Cucina Itameshi, 1020 / Italienisch-japanisch / Italian-japanese
cucina-itameshi.at



Gekonnter Mix zweier Länder. Skilful blend of two countries.



BUCHTIPP | BOOK TIP

Japan vegan

Das Kochbuch »Japan vegan« liefert eine Fülle an japanischen Rezepten, die sich immer größerer Beliebtheit erfreuen – und das komplett mit pflanzlichen Zutaten. Die Autorin des Buchs, Julia Boucachard, bekam die japanische Küche mit in die Wiege gelegt. Julias Mutter stammt aus Osaka und noch heute entführt der Geschmack von Shoyu-Ramen, Miso-Suppe, Udon-Nudeln, Okonomiyaki und Tempura sie zurück in ihre Kindheit. Mit fröhlicher Nostalgie erzählt Julia von Japans Köstlichkeiten und verewigt in diesem Buch ihre Lieblingsrezepte. Manche Rezepte sind von Natur aus vegan. Die anderen wandelte sie mit viel Fingerspitzengefühl in vegane um.

The cookbook 'Japan vegan' provides a wealth of Japanese recipes that are becoming increasingly popular – and all with plant-based ingredients. The author of the book, Julia Boucachard, was born into Japanese cuisine. Julia's mother comes from Osaka and even today the flavours of shoyu ramen, miso soup, udon noodles, okonomiyaki and tempura take her back to her childhood. Julia talks about Japan's delicacies with cheerful nostalgia and immortalises her favourite recipes in this book. Some of the recipes are vegan by nature. The others she converted into vegan ones with great sensitivity.

Stiebner Verlag, ISBN: 978-3-8307-1078-3