

Die Bande zwischen Österreich und Japan sind eng: Man teilt die Liebe zur Kulinarik, zur Kultur, zum Design. Hinter der jahrelangen Freundschaft zweier Nationen stehen Menschen, die ihre ganz besonderen Geschichten zu erzählen haben.

TEXT CHRISTOPH SCHWARZ

# GESCHICHTE(N) EINER FREUNDSCHAFT



Musiker und Gastronom Joji Hattori hat mit seinem Restaurant »Shiki« die japanische Kulinarik in Österreich auf ein neues Niveau gehoben.

osaka / INTERNATIONALE FREUNDSCHAFT



Oben: Leonid, Johannes und Andreas Rath leiten J. & L. Lobmeyr in sechster Generation. Unten: Die Familie Shimura begann, die Gläser in den 1980er-Jahren zu exportieren. Heute verwenden über 200 Lokale in Tokio Lobmeyr-Gläser.

**M**ehr als 9100 Kilometer Luftlinie liegen zwischen Wien und Tokio. Wie also lässt sich die Geschichte einer Freundschaft zwischen zwei Ländern, die geografisch kaum weiter entfernt sein könnten als diese, am besten erzählen? Über ihre Geschichte? Über die Liebe zur Kulinarik, in der österreichischen Fusionsküche ihren Niederschlag findet? Über die österreichische Begeisterung für japanisches Design? Oder die japanische Liebe zu österreichischer Musik? Alles davon ist wichtig. Am besten erzählen lässt sich die Geschichte einer Freundschaft aber über Menschen, Menschen, die eine Brücke zwischen Nationen und Kulturen schlagen. Falstaff hat Persönlichkeiten getroffen, die einen besonderen Bezug zu beiden Ländern haben. >





In Japan hat sich Lobmeyr nicht mit Lustern, sondern Gläsern einen Namen gemacht, die die japanische Tischkultur widerspiegeln.



Fotos: Golden Hour Pictures, PR



## LOBMEYR

Der Name Lobmeyr steht in Österreich vor allem für eines: Kristallluster in edlem Design, von höchster Qualität und mit reicher Geschichte. Vor 200 Jahren wurde das Unternehmen gegründet und avancierte zum kaiserlichen Hofglaswarenhändler, der Luster für die Wiener Hofburg und Schloss Schönbrunn fertigte. Heute hängen Lobmeyr-Luster etwa in der Metropolitan Opera in New York, aber auch im österreichischen EXPO-Pavillion.

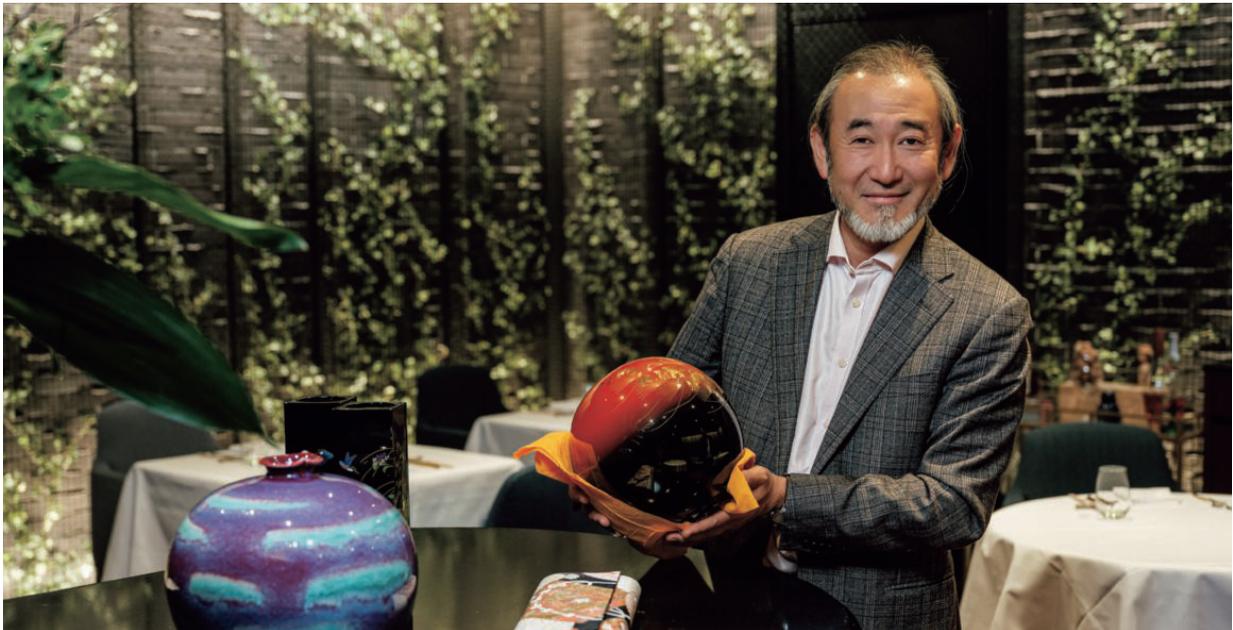
Aber da ist mehr: Lobmeyr steht auch für feinste Trinkkultur. »In manchen Ländern kennt man uns für Luster, in anderen sind wir für Gläser bekannt«, sagt Leonid Rath, der das Unternehmen mit seinen Cousins Andreas und Johannes Rath in sechster Generation als Familienbetrieb führt. In Japan hat sich Lobmeyr vor allem mit Trinkgläsern einen Namen gemacht.

Wie so oft waren es persönliche Beziehungen, auf denen der Erfolg gründet: Das japanische Ehepaar Shimura wurde vor mehr als 50 Jahren bei einem Wien-Besuch auf Lobmeyr aufmerksam und begann, die Marke nach Japan zu exportieren. Das Ehepaar mietete einen Ausstellungsraum im Stadtteil Omote Sando und begann, Glaswaren über Kaufhäuser wie Mitsukoshi und Takashimaya zu

verkaufen, sie aber auch an Restaurants und Bars zu vermitteln.

Das Konzept ging auf: »Glas war früher nicht Teil der japanischen Trinkkultur«, sagt Rath. Und so entwickelte Lobmeyr nach und nach Glas-Serien für verschiedenste Getränke von Wein über Sekt bis Bier und Whisky. »Während wir bei Lustern für schweren Luxus bekannt sind, sind wir beim Glas revolutionär«, sagt Rath. Auch weil man sich auf die japanische Kultur einließ. Etwa mit kurzstieligen Gläsern, die sich besser ins japanische Gedeck integrieren. Heute verwenden mehr als 200 Restaurants und Bars in Tokio Lobmeyr-Gläser.

Was Japan als Markt spannend macht: »Der bedingungslose Qualitätsanspruch«, sagt Rath. »Während Europäer oft auf den Preis schauen, blicken Japaner auf die Qualität. Sie nehmen Dinge sinnlich wahr und haben ein Gespür für hochwertige Produkte.« Ein weiterer Marktvorteil: Lobmeyr kann spannende Geschichten erzählen, die Menschen auf der ganzen Welt bewegen – von Kaiserin Sisi bis zum Architekten Adolf Loos, der Gläser für Lobmeyr entwarf. Und: »Die Japaner sind treue Kunden und Partner. Auch das passt zu Lobmeyr«, sagt Rath. Mit dem Sohn von Familie Shimura, Yuichi Shimura, arbeitet man bis heute zusammen.



## JOJI HATTORI

Nicht viele Menschen verdienen diese Bezeichnung, auf Joji Hattori trifft sie zu: Er ist ein Multitalent. Und eine jener Persönlichkeiten, die mit ihrem Tun für den Brückenschlag zwischen österreichischer und japanischer Kultur stehen. Einen Namen gemacht hat sich Hattori, der in Japan geboren wurde, mit seinen Eltern aber in Österreich aufwuchs, als Dirigent und Violinist.

Er gilt als einer der wenigen Musiker asiatischer Herkunft, die international als Interpreten der Wiener Klassik anerkannt sind.

Während er in der Welt als Botschafter österreichischer Musik und Kultur fungiert, hat er zugleich die japanische Kulinarik in Österreich auf ein neues Niveau gehoben:

Er betreibt das japanische Fine-Dining-Lokal »Shiki« in Wien, nicht zuletzt eine der ersten Adressen für Sake in der Stadt.

Wie erklärt sich Hattori die Begeisterung für japanische Kulturtechniken und Kulinarik in Österreich? »Die westlichen Küchen, egal, ob französisch oder italienisch, sind alle miteinander verwandt. Es gibt Milchprodukte, Olivenöl, Tomaten, Fleischfonds, Zucker. Die japanische Küche ist komplett anders. Sie bietet Abwechslung, Neues für den Gaumen.« Ganz ähnlich verhalte es sich mit dem Sake. »Überall auf der Welt gibt es nur eine Antwort auf die Frage,

welches Getränk zu einem feinen Essen passt: Wein.« Nur ein einziges Land biete auch hier Abwechslung: Japan mit seinem Sake. »Er ist ein edles Getränk mit hoher Komplexität.«

In der japanischen Kultur wiederum nehme Europa seit mehr als 150 Jahren eine bedeutende Rolle ein: »Shakespeare, Mozart, Strauss – sie gehören zum japanischen Bildungskanon«, sagt Hattori. Auch bei der Kleidung, beim Militär, beim Wahlsystem und bei der Rechtsordnung habe man sich schon in der Zeit des Kolonialismus am Westen orientiert.

Wie gelingt das Leben zwischen zwei Kulturen? Hattori denkt nach: »Eine konstante Identitätskrise war Teil meines Erwachsenwerdens.« Denn: »Einen asiatischen Österreicher? Das gibt es eigentlich nicht. Maximal einen Austro-Japaner. Irgendwann habe ich mich dazu entschlossen, Anthropologie zu studieren und mich selbst zu erforschen.«

Heute fühlt er sich in seiner Rolle wohl – und trägt zur Völkerverständigung bei. Und das nicht nur mit seiner Musik und der Kulinarik. Sondern bald auch mit hochwertigen japanischen Kunstgegenständen, die er für seine geplante Boutique aus Japan importiert.

Das »Shiki« ist auch Bar und Brasserie. Hier ist es legerer, das Angebot breit gefächert, und Sushi wird an der Bar vor den Augen der Gäste zubereitet.





Die Salzburgerin Simone Springer und Yuji Mizobuchi aus Kyoto. Gemeinsam sind sie das Label Rosa Mosa.

## ROSA MOSA

Die Geschichte des Designer-Duos Rosa Mosa beginnt weder in Österreich noch in Japan, sondern in Großbritannien. Ende der 1990er-Jahre trafen Simone Springer aus Salzburg und Yuji Mizobuchi aus Kyoto in London beim Designstudium aufeinander. Nach mehreren gemeinsamen Arbeiten war klar: Da wird mehr daraus. 2001 gründeten die beiden ihr Label Rosa Mosa. Beheimatet ist man in Wien. »Ich habe Yuji hierher importiert«, sagt Springer mit Augenzwinkern. Bekannt ist man weltweit. Schuhe und Accessoires des Duos findet man auf den Fashion Weeks von Paris bis Kopenhagen.

Wie die Zusammenarbeit über die Kulturkreise hinweg gelingt? »Es ist nicht immer einfach«, sagt Springer. Aber bereichernd: So wie Schuhe in Paaren kommen, funktioniert auch Rosa Mosa nur dank seiner beiden Teile. Und natürlich spiegeln sich auch die österreichischen und die japanischen Kulturen darin wider. Etwa bei der Herangehensweise: »Wir stecken viel Zeit in die Recherche unserer Materialien und konstruieren unsere Kleidung und Schuhe dreidimensional am Körper«, sagt Springer. Das Zeichnen der Entwürfe auf Papier sei erst der letzte Schritt. Eine sehr japanische Herangehensweise. Auch bei den Techniken und Materialien verbinden sich die Kulturen. Sei es bei der Arbeit mit dem Farbstoff Indigo, der in Japan große Bedeutung hat, aber in frühen Zeiten auch beim österreichischen Blaudruck seine Rolle spielte. Oder aber, wenn das Designer-Duo mit Urushi-Lack und japanischem Leder an europäischen Schuhschnitten arbeitet.

Mittlerweile hat man im Team Menschen aus mehreren Ländern: »Jeder bringt seine Geschichte und seinen Background mit. Das ist wahnsinnig bereichernd«, sagt Springer.

