



Gemeinsam am Fenster nach Osten: Ronja und Ken Sakata haben sich vor 16 Jahren in Japan kennen- und liebgelernt. Heute leben sie in Zürich die Kultur Japans und der Schweiz mit viel Spass und Genuss – zum Beispiel auch im Restaurant Ooki, wo Ken Küchenchef ist.



GLÜCK MIT AUSSICHT

TEXT
Sabrina Glanzmann
BILDER
Christine Benz

Ronja und Ken Sakata leben in Zürich ihre ganz eigene Schweiz-Japan-Verbindung. Ein Tag mit der Japan-Expertin und dem Küchenchef mit viel Einblick in eine sehr sympathische Family Affair.

«Okonomiyaki», sagt Ronja Sakata. Okono-was? «O-ko-no-mi-yaki!» Na also, beim zweiten Anlauf klappt's, und schon haben wir das erste japanische Wort gelernt an diesem prächtigen Sommermorgen Ende August. Okonomiyaki: Das ist ein währschaftes japanisches Alltagsgericht und bedeutet «Brate, was du gerne magst» (*okonomi* = Geschmack/Belieben, im Sinn von «was du magst»; *yaki* = gebraten/grilliert). Neben einigen wichtigen Grundzutaten – Weisskohl oder Bonito-Flocken zum Beispiel – lässt sich das Gericht nach eigenem Geschmack und Belieben anreichern. Später am Tag werden wir uns im Garten von Ronja und ihrem Mann Ken diese Köstlichkeit wortwörtlich auf der Zunge zergehen lassen und feststellen: Nicht besser passen könnte die Okonomiyaki-Bezeichnung auch zu den Sakatas selbst. Diese japanisch-schweizerische Familie teilt einige wichtige «Grundzutaten» im gemeinsamen Alltag, aber jeder reichert ihn nach eigenem Geschmack und Belieben an.

Nach Ronjas Geschmack ist es zum Beispiel, früh aufzustehen. Als wir sie um 9 Uhr zum Einkaufen begrüßen, hat ihr Tag schon seit Stunden begonnen; sogar in der Limmat schwimmen war sie bereits. «4 Uhr 44 ist für mich die schönste Zeit, um aufzustehen. Jeden Tag schaffe ich das zwar nicht. Aber ich liebe es, wenn es noch dunkel ist draussen, ich ein paar Kerzen anzünden kann und mir eine Stunde Zeit nehme ganz für mich. So beginnt der Tag einfach viel besser und energiegeladener.» Ken Sakata und die siebenjährige Tochter Mika schlafen dann noch tief und fest. Als Küchenchef im Restaurant Ooki in Zürich Wiedikon hat Ken einen anderen Rhythmus – wir treffen ihn später in der Wohnung wie auch seine Eltern Hiromi und Atsushi Sakata, die gerade aus Japan angereist sind zu Mikas Einschulung und zum 70. Geburtstag von Ronjas Mutter. Das verspricht also ein munteres Koch-Happening zu werden: mit Okonomiyaki von Kens Mutter Hiromi zunächst im Garten, dann wechseln wir für Kens Rettichsalat ins Ooki, wo Ronja anschliessend in Anwesenheit von Tochter Mika ebenfalls die weisse Schoggi-Mousse mit Matcha als Dessert servieren wird – eine richtige Family-Affair!

Wir treffen Ronja beim Yumi Hana in Zürich, dem Laden für koreanische und japanische Spezialitäten an der Schützengasse beim Hauptbahnhof; «quasi unser Haus- und Hofladen», sagt sie und begrüsst die Verkäuferin lächelnd. Dann tauchen wir ein in die Welt von Gyoza, schwarzer Sesamglace und gefrorener Lotuswurzel, inklusive kleiner Produktkunde von Regal zu Regal. Bei den Enokipilzen gerät Ronja richtig ins Schwärmen («Nur kurz mit etwas Butter anbraten und mit Sojasauce ablöschen, fertig. Ein Traum!»), sicher ist ihr Griff ins riesige Nudelsortiment, wo für ungebübte westliche Augen alles doch sehr ähnlich aussieht. «Hier, Tenkasu, sehr wichtig für das

«Ken war freiheitsliebend, machte sein Ding – das gefiel mir»

Ronja Sakata

Okonomiyaki», sagt sie und streckt uns eine Tüte davon entgegen. Wir lernen: Selbst Tempurateig-Reste kann man also kaufen. Bald ist alles im Korb, was wir benötigen – noch schnell ein Ramune (so heisst ein beliebtes Erfrischungsgetränk) für Mika geschnappt und ab zur Kasse. Zum Schluss gibt es ein freundliches Dankeschön für die Verkäuferin: «Arigatou gozaimashita!» «Geht schon mal vor», ruft Ronja, «Ich hole unterdessen die Toblerone für das Dessert», sagt's und schwingt sich auf ihr Velo. Klar: die Sakata'sche japanisch-schweizerische Verbindung spiegelt sich auch im Essen wieder.

Ronja Sakata und Japan – eine Amour fou. Wer hierzulande Japan-Kennertipps recherchiert, wer vor einer Japan-Reise das nö-

tigste Vokabular und die wichtigsten Benimmeregeln kennenlernen will, um ja in kein Fettnäpfchen zu treten, oder einfach mehr über die japanische Kultur erfahren möchte, wird früher oder später auf sie stossen. 2009 begann sie, die ersten Japan-Abende in Zürich zu organisieren – daraus haben sich die beliebten Japan-Spaziergänge entwickelt, bei denen heute bis zu 20 Leute, mit Kopfhörern ausgestattet, durch die Stadt schlendern, dabei ganz unterschiedliche Infos zu Japan erhalten, gemeinsam japanisch speisen, «Spickkärtli» mit den wichtigsten Begriffen erhalten – und vor allem von Ronjas Begeisterung für das Land der aufgehenden Sonne angesteckt werden. Ausserdem hält sie regelmässig Vorträge und hat sich online auf ihrer Website unter #inlovewithjapan von Blog über Videos ein kleines Japan-Universum geschaffen. «Viele sind vor einer Japan-Reise unsicher und fragen sich, ob das nicht alles etwas zu kompliziert und zu ungewohnt sein wird. Ihnen will ich vermitteln: «Ach was, du wirst die beste Zeit deines Lebens haben, mit viel Genuss und tollen Erfahrungen. Ich zeige dir, wie.»», schildert Ronja.

Schon als Teenie verschlang die heute 39-Jährige daheim in Hausen am Albis die vielen Japan-Bücher von Federica de Cesco. Später las sie alle Werke von japanischen Autoren, die ihr in die Finger kamen. Vom Inselstaat war sie schon fasziniert, lange bevor sie zum ersten Mal hinreiste. «Das war schon immer so, ich kann das nicht erklären. Wobei, eigentlich schon: Ich habe in Japan wohl schon so einige frühere Leben verbracht. Aber mit dieser Erklärung können nicht alle etwas anfangen», meint Ronja und lacht ihr ansteckendes Lachen, das durch den ganzen unteren Stock des Yumi Hana hallt. In diesem Leben bereiste sie Japan erstmals vor 16 Jahren. Damals beginnt auch ihre und Kens Geschichte, die selbst bester Stoff für ein Buch sein könnte.

2001 heisst sie noch Ronja Müller, studiert Lebensmittelwissenschaften an der ETH Zürich und reist für ein Praktikum bei der Kanebo Foods Company nach Takatsuki in die Präfektur Osaka. Endlich ist sie in Japan, endlich kann sie neben dem Entwicklungslabor für Kaugummi, Nudelsuppen und Co. auch Land und Leute kennenlernen – und schon nach zwei Wochen trifft sie an einem Firmenfest mitten in der betörend schönen Kirschblütenzeit auf Fabrikarbeiter Ken. Keine Spur von der eher scheuen japanischen Zurückhaltung, die sie seit ihrer Ankunft erfahren hat. «Er war anders, ein Ober-Coolio mit einem grossen Truck, der zur Arbeit auch mal mit kurzen Hosen erschien, obwohl das nicht erlaubt war. Selbstbewusst und freiheitsliebend machte er sein Ding – das gefiel mir auch heute noch an ihm. Und mir selbst ist das auch total wichtig.» Als Ronja nach sechs Monaten in die Schweiz zurückkehrt, ist unklar, ob und wann sie sich wiedersehen – wer in Japan eine Festanstellung hat wie Ken damals, setzt das nicht leichtfertig aufs Spiel. Auch scheint seine einzige Ferienwoche im Jahr für ein Wiedersehen in Ronjas Heimat zu utopisch. Ken entscheidet sich zu kündigen und reist im Frühling 2002 für drei Monate nach Zürich, im November zieht er definitiv in die Schweiz. Im März 2003 heiraten die beiden, im Jahr des Schweizer Jahrhundertsummers. «Ich war begeistert und dachte, wow, das ist schön warm hier. Als ich realisierte, dass das nicht immer so ist, bin ich dann aber trotzdem geblieben», scherzt Ken Sakata und lacht.

Mittlerweile sind wir in der gemütlichen Wohnung in der Nähe des Bucheggplatzes angekommen. «Geht es jetzt los?», übersetzt Ken die Frage seiner Mutter Hiromi, die schon bereit ist, uns ihr Okonomiyaki «Hiroshima-Style» zu zeigen. Wie ihr Sohn ist auch sie Gastronomin: In Fukuyama in der Präfektur Hiroshima betreibt sie ihr kleines Okonomiyaki-Lokal Namens Hiro-chan, das sie vor 20 Jahren eröffnete, nachdem Kens Vater und sie sich getrennt hatten und sie zurück in ihre Heimatregion gezogen war. Nach Hiromis ▶



Im Fachgeschäft Yumi Hana findet Ronja die japanischen Produkte, die ihr Herz begehrt. Eines ihrer Lieblingsdesserts vereint Schweizer Toblerone-Schoggi mit japanischem Matcha-Pulver – «oishii!», sehr lecker. Gehört bei Sakatas auch in der Küche unbedingt dazu: gute Laune.



Hiromi Sakata in ihrem Element: Auch zu Besuch in der Schweiz bereitet sie für ihre Familie mit Unterstützung von Ken das Okonomiyaki mit Akribie zu – wie in ihrem Lokal Hiro-chan in Fukuyama. Nicht ohne: Über das japanische Alltagsgericht gibt es sogar ein ganzes Magazin!



Hauptspeise – einfach, 30 Min. (Zutaten für 10 Personen)

OKONOMIYAKI «Hiroshima-Style»

Traditionell wird Okonomiyaki am Tisch auf einem Teppan (heisse Eisenplatte) zubereitet. Gut eignet sich auch eine Crêpe-Maschine oder, wie nachfolgend beschrieben, eine beschichtete Bratpfanne auf dem Herd.

Alle japanischen Zutaten in diesem Rezept sind bei Yumi Hana, dem Fachgeschäft für japanische und koreanische Spezialitäten in Zürich, erhältlich.
► yumihana-zuerich.ch

200 g Okonomiyaki-Mehlmischung (Alternative: 200 g Weissmehl, mit etwas Dashi-Pulver und Salz gewürzt)
3 dl Wasser

in eine Schüssel geben. dazugeben und mit einem Schwingbesen langsam vermischen, damit keine Klumpen entstehen. 3 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

3 Steaks vom Schweinshals
2–3 Weisskohlköpfen (Menge je nach Grösse)

zum Anfrieren ins Tiefkühlfach legen. Währenddessen von den Strunk entfernen. Die weichen Kohlteile 3 mm dick, die härteren Teile 2 mm dick in Streifen schneiden. in feine Ringe schneiden. Das angefrorene Fleisch mit einem scharfen Fleischmesser in dünne Streifen schneiden. Den Mehlteig aus dem Kühlschrank nehmen.

2 Frühlingzwiebeln

Pflanzenöl

DIE SCHRITTE PRO PORTION:
Etwas in eine grosse Bratpfanne geben. Eine Schöpfkelle voll Teig in die Pfanne geben, rasch mit kreisenden Bewegungen von innen nach aussen verteilen. Bevor der Teig ausgebacken ist, etwas darüberstreuen. Eine grosse Handvoll vom geschnittenen Weisskohl auf den Teig geben. Danach etwas

Katsuobushi (Bonito-Flocken)

darüberstreuen. Eine grosse Handvoll vom geschnittenen Weisskohl auf den Teig geben. Danach etwas

Tenkasu (frittierter Tempurateig, ebenfalls aus dem Japan-Shop)

und von den vorgeschrittenen Frühlingzwiebeln sowie

Moyashi (Sojasprossen)

dazugeben. Einige Scheiben vom Schweinshalssteak nebeneinander auf den Kohl-Berg

legen und mit wenig Teig bedecken (dieser hält die Zutaten zusammen). Ist der Kohl weich gegart (durch den Crêpe-Deckel wird der Kohl weich und gar), das Okonomiyaki vorsichtig mit zwei Pfannenwendern drehen.

Daneben in einer anderen Bratpfanne eine Portion

Yakisoba-Nudeln, vorgekocht

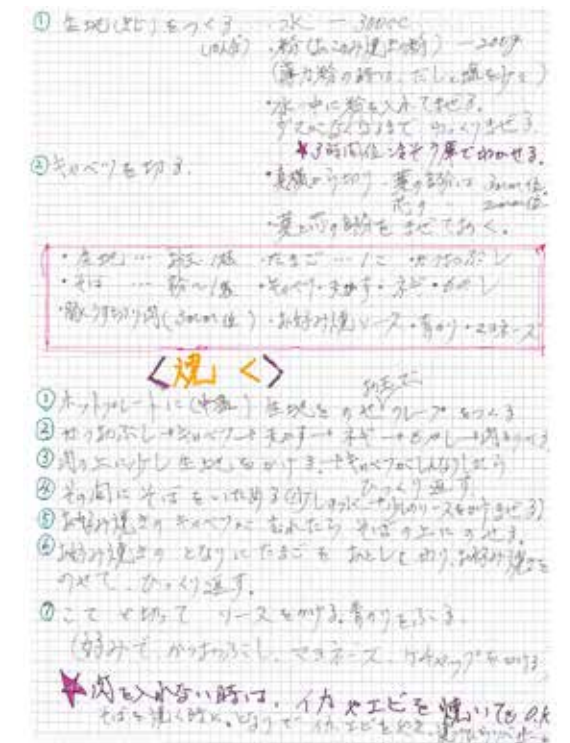
Pflanzenöl
1 Ei

Okonomiyaki-Sauce (z.B. Otafuku-Sauce oder Bulldogg-Sauce) japanischer Mayonnaise Katsuobushi Aonori (Algenpulver) Ketchup

anbraten. In die runde Form des Okonomiyaki bringen. Dieses vorsichtig auf die Nudeln heben. Etwas mehr in die erste Pfanne geben. Darin aufschlagen, verquirlen und ebenfalls in die runden Okonomiyaki-Grösse bringen. Bevor das Ei ganz gestockt ist, das Okonomiyaki mit den Pfannenwendern darauf geben, etwas weiterbraten lassen und ein letztes Mal wenden. Auf eine Platte oder einen Teller geben. Mit grosszügigen Streifen von und anschliessend verzieren. Zum Schluss mit und garnieren. Einen Tupfer neben das Okonomiyaki setzen, dieses vierteln und voilà – geniessen! *

Und dann geht's auf zur nächsten Portion.

* Auch Austern oder Tintenfisch sind beliebte Zutaten. Für Vegetarier kommt Käse zum Kohl. «Die jüngere Generation bestellt manchmal auch Avocado oder Bananen im Okonomiyaki», sagt Hiromi Sakata.



Direkt von der Meisterin: So sieht das Okonomiyaki-Rezept in japanischer Schrift aus, wie es Hiromi Sakata extra für marmite aufgeschrieben hat.



Vorspeise – einfach, 20 Min. (Zutaten für 4 Personen)

SHAKISHAKI DAIKONSARADA

knackiger Rettichsalat-Turm

<p>400 g Rettich</p> <p>2 grüne und 2 rote Lollo-Salatblätter</p> <p>Rucolablättern, gerösteten Sesamsamen getrocknetem Blütenmix</p> <p>SAUCE: VARIANTE MIT KABUKI-DRESSING 2 EL Kabuki-Dressing «Classic»</p> <p>VARIANTE MIT KENS OOKI-DRESSING 1 TL Sojasauce, 2 TL Essig (am besten Sushi-Essig, aber auch Apfelessig und andere helle Essigsorten eignen sich bestens), 2 TL Sesamöl (kein geröstetes) 2 TL weisse Sesampaste (Tahini) Stück Ingwer und Knoblauch geröstete Sesamsamen 2 TL Mayonnaise</p>	<p>waschen und schälen. Anschliessend mit dem Sparschäler oder einem Spiralschneider in feine Streifen schneiden. Diese 5 Min. in kaltes Wasser legen, herausnehmen und weitere 5 Min. ruhen lassen. 4 Teller bereitstellen. Auf jeden je</p> <p>legen. Den Rettich darauf in Turmform anrichten. Mit einigen</p> <p>und dekorieren.</p> <p>darüberträufeln und servieren.</p> <p>und</p> <p>in einen Schüttelbecher geben. Je ein kleines</p> <p>raffeln und hinzufügen. Etwas und zugeben, alles gut schütteln. Über den Rettich-Turm träufeln und servieren.</p>
--	---

Geschmack ist es, am Teppan zu stehen. «Sie kocht im Hiro-chan mit Herz und Seele», sagt Ronja und erzählt, wie sich dort vom Manager bis zum Mechaniker alle treffen und die Stimmung laut und ausgelassen ist. Eine Menükarte? Gibt es nicht. «Manchmal fange ich morgens einen Fisch, dann bereite ich das Okonomiyaki damit zu. Und sonst gibt es halt etwas anderes», übersetzt Ken, während Hiromi am Küchentisch den Weisskohl schneidet – der übrigens für ein europäisches Exemplar «ganz okay» sei, lässt uns Hiromi wissen und lächelt fast schon spitzbübisch.

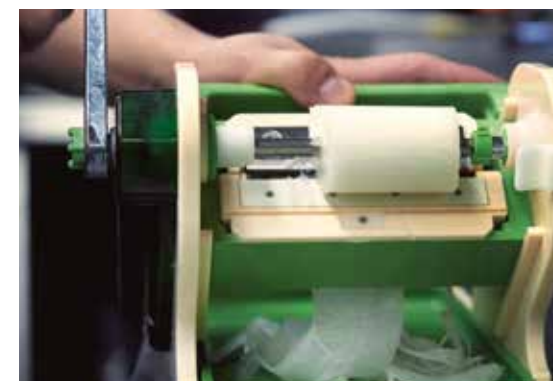
Eine gute Stimmung liegt hier in der Luft – offensichtlich eine dieser Sakat'schen Grundzutaten. «Ja, unser Alltag ist sehr lustig, das kann man schon so sagen. Die grosse Qualität der Japaner ist, dass sie ihr Leben, so wie es ist, geniessen. Jammern kommt nicht infrage. Umgekehrt bewundern sie uns dafür, dass wir es etwas entspannter nehmen, was das Arbeiten angeht, also dass die meisten arbeiten, um zu leben, und nicht umgekehrt», sagt Ronja, als wir im Garten auf das erste Okonomiyaki von Hiromi warten. Ist demnach gemeinsames Kochen im Hause Sakata ebenfalls ein entspannter Genuss? Ronja verwirft die Hände. «Ui nein, zusammen kochen, das funktioniert gar nicht! Bei Ken sieht es in der Küche aus wie in einem Operationssaal, bei mir stehen hundert Schüsseln und Gefässe rum. Beides macht den anderen wahnsinnig», erzählt sie und Ken schmunzelt nur, was wir als Zustimmung interpretieren. Als Ronja für die Zubereitung ihrer Schoggi-Mousse zuvor verzweifelt ihren Handmixer gesucht hat, wird sie erst im Keller fündig – Kens Ordnungsliebe hat gewaltet. Sie wechseln sich beim Kochen

«Zusammen kochen? Das funktioniert bei uns gar nicht!»

Ronja Sakata

oder Älplermagronen. Auch ist eher Ronja diejenige, die gerne ausgiebig Leute einlädt oder empfängt, «sowohl spontan, wenn jeder ganz unkompliziert etwas für einen Apéro riche mitbringt, aber ich mag auch piekfeine, schön vorbereitete Tafeln, bei denen vom Tellerli bis zur Serviette alles zusammenpasst.» Das sei schon in ihrem Elternhaus so gewesen, wo sie immer Freunde zum Znacht mitbringen durfte. Das sei ganz normal gewesen – genauso wie das grosse Familienfest mit bis zu 400 Leuten, das alle fünf Jahre stattfindet. Auch er möge es natürlich, wenn Freunde zum Znacht kommen, sagt Ken. «In Japan isst man mit Freunden aber eher auswärts, weil man oft eng wohnt und sich daheim zu treffen daher weniger infrage kommt.» Nach Kens Geschmack ist es zum Beispiel, alleine auf dem Zürichsee zu fischen oder mit seinem Motorrad unterwegs zu sein. Koch und Gastgeber, das sei er vor allem im Ooki, wohin wir mittlerweile gewechselt haben. Auch Kens Geschäftspartner Hyroyuki und Ino Ooki sind da sowie weitere Kolleginnen, die das Lokal für eine grosse Gruppe vorbereiten, die sich für den Abend angemeldet hat. Umso grosszügiger, dass wir trotzdem die Küche belegen und Ken beim Zubereiten seines Rettichturms «Shakishaki Daikonsarada» über die Schulter blicken dürfen.

Ob Ken sich schon immer als Koch sah? «Überhaupt nicht. Als ich in die Schweiz kam und auf Stellensuche war, entdeckte Ronjas Schwester ein Inserat von Globus Bellevue: «Sushi-Koch gesucht.» Ich bewarb mich und bekam den Job, obwohl ich noch nie im Leben Sushi zubereitet hatte. Ich dachte, so schwierig wird das nicht sein, das kommt schon gut», erzählt Ken wieder mit diesem Lachen, ▶



Erst seit Oktober 2016 eröffnet, gilt das Ooki unter Japan-Fans als gefragte Topadresse – auch der Sake-Auswahl und der Einrichtung sei Dank. Für seinen Rettichsalat hat Ken im Ooki eine Spezialmaschine (Tsuma). Rechts: Drei Generationen auf einem Bild: Ken, Hiromi, Atsushi, Mika und Ronja Sakata (v.l.).





Dessert – einfach, 15 Min. (Zutaten für 6–8 Personen)

WEISSE TOBLERONE-MOUSSE mit Matcha

300 g weisse Toblerone-Schokolade	<i>in Stücke brechen und in eine Schüssel geben. In einer zweiten Schüssel mit dem Handmixer steif schlagen. In eine weitere Schüssel geben und schaumig schlagen.</i>
4 dl Vollrahm, kalt	
2 frische Eier	
1 l Wasser	<i>aufkochen und über die weisse Schokolade giessen; nicht umrühren. Mit einer Gabel nach ca. 30 Sekunden (höchstens 60 Sek.) in die schmelzende Masse stechen, um zu kontrollieren, ob sie weich ist. Dann das Wasser langsam abgiessen. Die Schoggi einmal durchmischen. (Nicht wundern: «Ergibt eine seltsame, bröcklige Konsistenz», sagt Ronja Sakata.)</i>
3 TL Matcha-Pulver	<i>Die geschlagenen Eier zur Schoggi geben und mit dem Mixer zu einer cremigen Masse verrühren.</i> <i>Anschliessend den steifen Rahm vorsichtig unterheben. Von der fertigen Mousse einige Löffel in eine kleine Schüssel geben, begeben, mit einem Teelöffel das Pulver so lange an den Schüsselrand drücken, bis die Klumpen zerkleinert sind. Weiter umrühren, bis eine homogene grüne Masse entsteht. Diese zur restlichen Mousse geben und gut vermischen.</i>
Schlagrahm	<i>In kleine Shot-Gläser (Ronja verwendet welche von Ikea) abfüllen und im Kühlschrank einige Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit verzieren.</i>

mit dem in dieser Familie wirklich nicht gespart wird. Fast acht Jahre arbeitete er dort, und aus dieser Stelle ging auch der Kontakt zwischen Ronja und Kens damaligem Chef Shinji Tanaka hervor, für den die Lebensmittelingenieurin eine Produktion japanischer Salatsaucen (Kabuki Dressings) aufgebaut hat. Die daraus entstandene Firma Akari Taste gehört Ronja zu einem Viertel.

Heute hat Ken, nachdem er in einem weiteren Lokal am Flughafen tätig war, der Sushi-Küche den Rücken gekehrt. Im Ooki setzt der 42-Jährige andere Klassiker um: Nudelsuppen wie Udon oder Ramen, Gyoza, Tempura, Daifuku und und und. Das Angebot trifft voll ins Schwarze: Seit der Eröffnung im Oktober 2016 ist das Ooki praktisch jeden Abend ausverkauft. In Zürich, sagt Ken, sei er längst angekommen, in die Schweiz zu ziehen sei für ihn damals gar kein Problem gewesen. «Die beiden Kulturen sind im Grunde sehr ähnlich.» In der Schweiz ist er Japaner, wenn die Poststelle voller Leute ist, aber nur zwei Schalter geöffnet sind – «In Japan undenkbar.» In Japan ist er Schweizer, wenn in einem Laden die Verkäufer an der Kasse in aller Ruhe jedes Produkt nennen, das sie tippen, und noch die Anzahl dazu. Da komme schon mal der Gedanke auf: «Macht mal vorwärts.» Beide Kulturen zu Leben: Für Ronja und Ken Sakata ist das völlig normal und natürlich auch für Mika. «Sie ist uh stolz, dass sie japanisch kann, gäll», sagt Ronja zu ihrer Tochter, die sie gerade von der Schule abgeholt hat. Sie nickt eifrig mit dem Kopf und sagt: «Gli gömmer gaaaaaanz lang uf Japan.» Ganze elf Wochen werden es für Mika und Ronja sein, Ken reist nach drei Wochen nach.

«Ich bewarb mich als Sushi-Koch – und hatte überhaupt keine Ahnung davon»

Ken Sakata

nächstes kulinarisches Projekt mit Sakata-Beteiligung gestartet: Ronja ist Initiantin und Teilhaberin von «Kumo6», einem alten Seecontainer auf dem Bucheggplatz. Noch diesen Oktober soll er den Ort mit Kaffee und Sandwiches, feinen Mittagsmenüs aus Zutaten der nahen Umgebung und Feierabendbier beleben. An der Front wirbeln Geschäftsführerin Lena Stauffer und Manuela Cagienard. Besonders praktisch: Ronjas Büro ist gleich auf dem Bucheggplatz. Und so reichert sie es also bald ganz nach ihrem Geschmack an. ■

ONLINE: DIE FRAU MIT DEM KOMPASS

Ronja Sakata widmet sich nicht nur mit Leib und Seele ihren Japankursen, -vorträgen und -spaziergängen: In ihrem Online-Programm «joy is my compass» coacht sie die Teilnehmenden, wie sie zufriedener, selbstbestimmter und vor allem freudvoller mit sich und ihrem Alltag umgehen können. Daneben bietet sie unter «heartful business» auch Coachings für Geschäftskunden an. ▶ ronjasakata.com

ZÜRICH: DER ORT FÜR JAPANISCHEN GENUSS

Unbedingt vorreservieren! Im «Ooki» sind die 30 Plätze heiss begehrt und immer gut gebucht. Von der Nö-Teufelsmaske über den Tatami-Raum bis zu Sake im 1,8-Liter-Flaschenausschank gibt es viel zu entdecken im «Ooki Japanese Izakaya» – und vor allem viele Gerichte auszuprobieren. ▶ ooki.tokyo

JAPAN: DAS LOKAL FÜR OKONOMIYAKI

Die Japan-Reise ist schon geplant? Hiromi Sakata freut sich immer über Schweizer Besuch! Sie spricht kein Englisch – ein kleiner Japanischkurs bei Schwiegertochter Ronja vor der Abreise hilft garantiert beim Austausch.
Japan
Hiroshima-ken
Fukuyama-shi
Seto-cho Nagawa 327-2
Hiro-chan (Adressen werden in Japan in umgekehrter Reihenfolge angegeben)



K B T T R E U H A N D A G

TREUHAND

Lohnbuchhaltung & Personaladministration
Wertschriften- und Immobilienbuchhaltung
Konsolidierungen / Managementreporting
Finanzbuchhaltung & Finanzberatung
Unternehmensberatung

KONTAKT

Gerne nehmen wir Ihre Anfrage entgegen:

Karin Achermann-Danioth
k.achermann@kbt.ch
+41 41 769 3030
www.kbt.ch

REVISION

Revisionsdienstleistungen
Interne Revisionen
Spezialprüfungen
Due Dilligence

STEUERN

Nationale & Internat. Steueroptimierung
Einkommens- & Vermögenssteuer
Schenkungs- & Erbschaftssteuern
Gewinn- & Kapitalsteuer
Mehrwertsteuer

Oder kommen Sie gleich direkt
bei uns vorbei:

Sie finden uns in
Zug, Aarau, Obwalden, Vaud
und Zürich



GUTSCHEIN
für 1 Kaffee