



## „Wo meine Wurzeln liegen“

Die Presse/Gesamt | Seite 22 | 16. Mai 2025  
 Auflage: 53.179 | Reichweite: 268.000  
 Artikel gleichlautend erschienen in allen Ausgaben.  
 Magmag AG

# „Wo meine Wurzeln liegen“

**Innenstadt.** Dirigent und Wirt Jōji Hattori will mit der neuen Shiki-Boutique japanische Handwerkskunst nach **Wien** bringen. Das ist gar nicht so einfach.

VON TERESA SCHAUR-WÜNSCH

Es ist der Tag der Eröffnung, und Jōji Hattori steht weiß behandschuht mit einem japanischen Gast vor einem Regal. Der Gast ist „eine japanische Koryphäe“ – und eine Ausnahme: Denn der Vertreter des renommierten Lackwarenhauses Nosaku kennt nicht nur **Wien**, sondern er steht dem Austausch von Waren auch durchaus aufgeschlossen gegenüber – etwas, das nicht auf alle japanischen Produzenten zutrifft.

Tatsächlich, erzählt Jōji Hattori, sei die Skepsis groß gewesen, als er in den vergangenen Jahren in seiner japanischen Heimat unterwegs war, um Produkte für sein jüngstes Projekt einzukaufen. So hat etwa der Porzellanhersteller Fukagawa Ende des 19., Anfang des 20. Jahrhunderts, als in Europa der Japonismus en vogue war, mehr als die Hälfte seines Porzellans ins Ausland exportiert. Als Hattori vor ein paar Jahren vorstellig wurde, beschied man ihm, man exportiere nicht. „Warum?“, wollte er wissen. Man habe keine Mitarbeiter, hieß es, die Englisch können. „Japan ist eine große Exportnation, aber die japanische Exportgeschichte ist seit dem Zweiten Weltkrieg ausschließlich auf westliche Produkte wie Autos und Fernseher fokussiert“, konstatiert Hattori, selbst ein Urenkel des Seiko-Gründers Kintarō Hattori. „Der Verkauf eigener Kulturwaren nach außen wurde komplett vergessen.“

## Edle Lackwaren

Zumindest im kleinen Stil will Hattori das ändern. Seine neue Shiki-Boutique ist eine Mischung aus Sake-Tagesbar und Geschäft für japanisches Handwerk und liegt nur ein paar Häuser weiter vom Shiki, Hattoris Fine-Dining-Stammhaus in der **Wiener** Krugerstraße. Hier gibt es nun hölzerne Sake-Gefäße und kleine Kisten mit handbemalten Einlegearbeiten, die fast wirken, als seien sie aus schwarzem Kunststoff, so glatt sind sie. Holz, sagt Hattori, das innerhalb eines Monats 30-mal bemalt wird, „bis der Lack so stabil ist, dass man auch Misosuppen daraus essen kann“.

Den Plan dazu verfolgte der **Wiener** Violinist, Dirigent und Gastronom schon länger. „Mein Leben bestand ja bis Mitte 40 aus klassischer Musik“, sagt er. „Natürlich ist es wunderbar, als Japaner in Europa zu leben und in einem sehr traditionell-europäischen Metier anerkannt zu sein. Aber irgendwann gab es doch viele Menschen, die wissen wollten, wo meine Wurzeln liegen.“

Das Shiki sei ein erster Schritt in die Richtung gewesen, eine „Gründung für Europäer, damit sie japanische Küche hohen Niveaus genießen können, ohne ihren Lebensstil zu verändern“ (in Japan würden etwa nie unterschiedliche Haupt-



Jōji Hattori bietet Sake und Produkte japanischer Manufakturen an. Clemens Fabry

speisen gleichzeitig serviert: Was fertig ist, wird aufgetragen und gegessen). Die Boutique sei die Fortsetzung dessen, aber mit mehr Fokus auf Japan als Exportnation. So gibt es hier nun auch handgemachte Handtaschen, Überkleider und Jacken, die Designerin Natascha von Abensperg und Traun aus Kimonostoffen entworfen hat. Dazu kommen Sushi-Messer in einer Shiki-Edition und ein paar Messer von Nenohi, dem „Rolls-Royce japanischer Schmiedekunst“ – die letzten, die er selbst zum Einzelhandelspreis ergattern konnte: „Wer sich jetzt ins Flugzeug setzt, hat eine Wartezeit von einem Jahr.“

## Sake und Omakase

Einziges Kulturprodukt, das Japan bereits im großen Stil exportiert, ist Sake, das einzige alkoholische Getränk, das neben Wein (das Bier möge verzeihen) „zu einem guten Essen passt“. Ein Trend, dem man auch in **Wien** zunehmend Aufmerksamkeit schenkt. Darauf will sich Hattori mit dem zweiten Teil seiner Boutique konzentrieren. Vorerst kann man

## AUF EINEN BLICK

**Jōji Hattori** ist Dirigent, Gründer des japanischen Fine-Dining-Lokals Shiki und Erfinder des **Wiener** Opersommers. Dieser zeigt heuer vom 1. Juli bis 19. Juli „La Traviata“ in der Opernarena am Heumarkt. Die **Shiki-Boutique** ist eine Mischung aus Boutique und Sakethek, in der man Sake auch verkosten kann. Krugerstraße 15. worldofshiki.at

hier verkosten und einkaufen (die Kühlschränke schaffen die notwendige kühle Lagerung bei teilweise minus zwei Grad). In einem zweiten Ausbauschritt (hauptsächlich eine Frage des sachkundigen Personals) soll ab Herbst oder Winter im hinteren Bereich noch ein Omakase-Restaurant eröffnen: Runden von höchstens acht Gästen werden dabei nach japanischem Stil frisch bekocht.

## Traviata am Heumarkt

Hattori sieht damit mit Mitte 50 jedenfalls „die interessantesten Berufsjahre“ seines Lebens auf sich zukommen. Zumal er im Vorjahr auch noch ein Opernfestival gegründet hat. Der **Wiener** Opersommer soll das musikalische Vakuum füllen, das in der Bundeshauptstadt in jener Jahreszeit herrscht. Start war im Vorjahr vor dem Belvedere; weil bei diesem Umbauarbeiten anstehen, gastiert man heuer am Heumarkt, auf dem Areal des Wiener Eislaufvereins. Mit einer „Traviata“: Karl Markovics, optisch Verdi nicht ganz unähnlich (den Bart will er sich noch wachsen lassen), soll den Komponisten als Erzähler spielen.

Doch zurück in die Shiki-Boutique. Das Porzellan von Fukagawa, das am japanischen Kaiserhof und als Staatsgeschenk verwendet wird, kann Hattori inzwischen anbieten. Darunter etwa jene Vasen, wie sie schon Prinz Charles oder Papst Johannes Paul bekommen haben. Nur die Barstühle, die er gern gehabt hätte, hat er bis zuletzt nicht bekommen. Wer, sorgte sich der japanische Hersteller, würde sie im Fall des Falles denn reparieren?