

GARÇON

AUSGABE NR. 46 | 2017 | 6 €
ESSEN, TRINKEN & LEBENSART



VOLLBLUTH | PLONSKYS WEINRAUSCH | TENZO | GORDON | HILDEGARD BAR
HALM | HANABIRA | AVA CELIK | MARKUS SHIMIZU | KARINA APPELDORN
FUHRMANN'S FRÜCHTEKORB | BERLINER MARKTNISCHEN

Hanabira

JAPANISCHE FEINKOST IN FRIEDRICHSHAIN

VON JÖRG TEUSCHER



Die Abbildung auf dieser Seite zeigt ein besonders farbenfreudiges Werk der traditionellen japanischen Reliefkunst. Geschaffen wurde es von der vor einigen Jahren verstorbenen Künstlerin Shizue Yoda aus Osaka, ihr Namensstempel befindet sich in der linken Ecke des Blattes.

Es stellt eine sogenannte Fujimusume dar, ein tanzendes Glyzinenmädchen, seit Mitte des 19. Jahrhunderts ein in Japan beliebtes Motiv. Die Glyzine,

zu deutsch Blauregen, eine schnell wachsende Kletterpflanze, bildet mit der Chrysantheme, der japanischen Nationalblume sowie der Kirsch- und Pflaumenblüte die Spitzengruppe der floralen Beliebtheitsskala im Land der aufgehenden Sonne.

Auch mit diesem Wissen gab Katrin Tiede ihrem vor einigen Monaten in Berlin-Friedrichshain eröffneten Japanspezialitäten-Geschäft den Namen „Hanabira“. „Hanabira“, das Blütenblatt.



hanabira
花びら

„Nein, ich habe weder japanische Wurzeln noch spreche ich japanisch, und in Japan war ich bisher auch noch nicht. Weshalb ich mich mit japanischen Lebensmitteln selbstständig gemacht habe? Schon immer hat mich das Land interessiert, am meisten seine Küche. Ich habe alle Kochbücher, die ich bekommen konnte, verschlungen und alles nachgekocht. Dabei fiel mir natürlich schnell auf, dass es in Berlin nur wenige Originalprodukte gibt. So entstand die Idee eines eigenen Geschäfts. Und deren ansteckende Kraft half mir dann, auch meine Familie zu überzeugen – so war das.“

Katrin Tiede, Inhaberin Hanabira



Die Japan-Freaks in Deutschland sind gut vernetzt. Den Tipp, uns doch mal das Hanabira in der Friedrichshainer Colbestraße anzusehen, bekamen wir von Axel Schwab aus München.

Schwab ist Autor des Gastronomie- und Einkaufsguides „Japan in Berlin“, dessen dritte Auflage er derzeit vorbereitet.

„Hier ist jeder, der sich für japanische Lebensmittel interessiert, an der richtigen Adresse und wird zuvorkommend und kompetent beraten“, schrieb er uns über das kleine Geschäft abseits der großen Straßen. Und, dass das Hanabira eine wirklich gute Japan-Adresse sei, die er in sein nächstes Japan-in-Berlin-Buch aufnehmen werde.

Natürlich ist Katrin Tiede stolz auf solche Expertise, weiß sie doch, dass Schwab lange in Japan gelebt hat, sich hervorragend mit japanischen Lebensmitteln auskennt und seine Projekte ohne den Druck irgendeiner Werbefinanzierung recherchiert und realisiert.

Katrin Tiede und ihr Hanabira also, das ist schon eine sehr spezielle Geschichte. Die 30-Jährige wuchs in Berlin-Lichtenberg auf, absolvierte die Schule und eine Lehre, Industriemechanikerin, Starkstrom, Siemens.

Wie kommt man da ausgerechnet auf Japan? „Über Umwege“, sagt sie. „Dort, wo wir wohnten, lebten auch viele Vietnamesen, die von der DDR als Vertragsarbeiter nach Berlin geholt wurden. Ich interessier-



SOBA SOMEN:

Sehr dünne japanische Nudeln aus 57% Weizen- und 40% Buchweizenmehl – beides aus biologisch angebautem Getreide sowie Meersalz.



MATCHA AU LAIT:

Ein aus Kyoto stammendes, inzwischen aber in ganz Japan allgegenwärtiges, leicht gezuckertes Instant-Getränk aus Grüntee- und Magermilchpulver.



FUJIYA LOOK CHOCOLATE ASSORT:

Bitterschokolade mit drei verschiedenen Schoko-Creme-Füllungen: Matcha (Grüntee-pulver), Kinako (Sojabohnenmehl) und Kokuto (Muscovadozucker).



UNKAI SHUZO SELECTION:
Dieser Shochu – wörtlich übersetzt „feuriger Branntwein“ – ist aus Gerste destilliert und in Eichenfässern gereift. In Japan eine Trendsprituose (38 Vol.%).



te mich für deren Küche, da war ich schon mal in Asien, also kulinarisch. Dann kam Korea, dann Japan. So lief das, alles ging über den Magen.“

Je mehr sie sich mit der japanischen Küche beschäftigte, desto größer wurde der Wunsch, auch beruflich damit umzugehen. Die Idee eines Spezialitätengeschäftes mit kleinem Imbiss wuchs.

„Ich habe nachgeschaut, was es in Berlin so gibt“, beschreibt sie den ersten Schritt in eine neue Wirklichkeit. Ihre ganz und gar praktische Marktanalyse lieferte dann schnell die nötigen Tatsachen: Am besten sind die verschiedenen Online-Anbieter aufgestellt. Dann kommen die Berliner Asia-

Läden. Dort allerdings dominieren China, Thailand, Vietnam. Das KaDeWe hingegen bietet in seiner Asia-Ecke fast ausschließlich industrielle Massenware an, außerdem ist der Kunde dort meist völlig sich selbst überlassen.

„Spätestens nach diesem Faktencheck war klar – ich wag’s.“ Auch weil niemand versuchte, Katrin Tiede davon abzuhalten, ging sie ihren Weg und probierte – wie die meisten anderen Start-ups auch – über „trial and error“, Versuch und Irrtum, zum Erfolg zu kommen.

Sie investierte in eine kleine Küche, in Kühltechnik und in ein ordentliches Kassensystem. Deko-Schnickschnack buchte sie



SHIMAYA:
Bonitoflocken und Seetang sind die beiden Grundzutaten der japanischen Suppenbrühe Dashi – hier als Instantpulver für die schnelle Zubereitung.



RAMEN:
Ursprünglich aus China stammende Reisnudeln – halb gegart – die frittiert, gebraten oder in heißer Brühe serviert werden können.





Zu Gast aus Brno: Sushimeister Martin Rous und seine Partnerin Margita Havlíková.

unter der Rubrik „unnötige Ausgaben“. Sie nahm Kontakte zu Lieferanten in Berlin, Düsseldorf und London auf, organisierte den Einkauf und eröffnete – „ohne Luftballons und große Party übrigens“ – am 22. Juli 2017 ihr Geschäft.

Inzwischen hat das Hanabira schon einen ziemlich guten Ruf in der Branche und deshalb auch eine Reihe treuer Stammkunden, die nicht nur aus Berlin kommen.

Sie kaufen neben diversen japanischen Nudelsorten, Sushi-Reis und Sesamöl auch Azukibohnen, Ponzu, Yuzu und natürlich die berühmte Saijiki Shoyu, eine doppelt fermentierte und 30 bis 36 Monate gelagerte Sojasauce.

Unsere Standardfrage nach den schlaflosen Nächten vor der Eröffnung beantwortet Hanabira-Inhaberin Katrin Tiede übrigens im Stil einer gestandenen Geschäftsfrau: „Natürlich war mir das Risiko des Scheiterns immer bewusst, aber permanente Bedenkenträger sollten keine Unternehmer werden, nicht mal mit einem kleinen Laden.“

HANABIRA



Colbestraße 5
10247 Berlin-Friedrichshain
Tel. 030 – 57 79 12 22
www.hanabira.eu



Neu im Angebot: Japanische Konditoreispezialitäten von Beate Mari Jahnke.



Gönnen Sie sich das Original!



OFFIZIELLER SPONSOR

GERÄTE FÜR EINE
GESUNDE UND
FRISCHE KÜCHE

Dynamic
PROFESSIONAL

www.dynamic-professional.de