

**Grußwort S.E. Botschafter Mizuuchi Ryuta
anlässlich der Ernennung von Frau Kondo Ayumi zur „Goodwill
Ambassador der japanischen Cuisine“ in der Residenz
am 13. November 2024**

Sehr geehrte Frau Kondo, Geschäftsführerin von Nippon-ya,
sehr geehrter Herr Dr. Scheuwimmer, Präsident der Österreichisch-
Japanischen Gesellschaft,
verehrte Gäste,
sehr geehrte Damen und Herren,

es ist mir eine große Freude, Sie alle anlässlich der Ernennung von Frau Kondo zur „Goodwill Ambassador der japanischen Cuisine“ durch die japanische Regierung und der Überreichung deren Urkunde begrüßen zu können. Offiziell erfolgte diese Ernennung bereits am 13.12. im letzten Jahr. Heute geht es also eher um die öffentliche Präsentation der frisch ernannten Botschafterin der japanischen Küche vor dem österreichischen Publikum, sowie eine darauffolgende Promotion der authentisch-japanischen Küche, die Sie später vor Augen sehen und kulinarisch miterleben werden. Bitte schlagen Sie unser Programmheft zur ausführlicheren Information über diesen Titel auf. Unter den aktuell 149 „Goodwill Ambassadors der japanischen Cuisine“ weltweit ist Frau Kondo die erste Trägerin dieses Titels in Österreich.

Frau Kondos Umgang mit der japanischen Küche geht auf ihren Vater zurück. Dieser hatte nämlich, zusammen mit seinen Brüdern, bereits 1960 in West-Berlin, eine Importfirma der japanischen Waren gegründet, und später “das Restaurant Tokyo” – das allererste japanische Restaurant damals im Berliner Europa-Center. Frau Kondo folgte ihrer Familie von Berlin nach London, und schließlich nach Wien, als sich ihr Vater 1972 hier ansiedelte und Wiens erstes japanisches Restaurant, dann zwei Jahre später das “Nippon-Ya” eröffnete. Im Übrigen wurde ihr Vater aufgrund seiner Verdienste um die Förderung der japanischen Küche 2015 mit dem „Minister of Agriculture's Award for Overseas Promotion of Japanese Food (第9回 日本食海外普及功労賞)“ ausgezeichnet und daraufhin auch mit dem Orden der japanischen Regierung (2016 年秋の叙勲 旭日双光章).

Somit ist Frau Kondo seit ihrem 7. Lebensjahr hier in Wien ansässig und in der zweiten Generation ihrer Familie fest im Sattel des authentischsten Japan-Shops in Europa, der heuer sein 50-jähriges Bestehen hinter sich hatte. Von ihrem Vater die Aufgabe der Förderung japanischer Lebensmittel übernehmend, führt sie seit 2006 selbst ein Teehaus “Cha no Ma”, von wo aus sie einen Matcha-Boom in Europa auslöste. Frau Kondos gegenwärtige Leidenschaft, wie ich sie verstehe, liegt in der Promotion von Sake.

Nachdem China voriges Jahr ein Importverbot auf Meeresfrüchte aus Japan nach Entlassung des ALPS-gereinigten Abwassers aus den havarierten Atomkraftwerken in Fukushima in den Pazifik verhängt hatte, setzt sie sich ebenfalls – mit mir zusammen – für die Promotion der Jakobsmuscheln und anderen Meeresfrüchte aus Japan ein, um eine neue Absatzroute dafür nach Europa sicherzustellen.

Vieles hat sie auch uns kostenfrei zur Verfügung gestellt, und Sie finden es im Sortiment des heutigen Buffets, darunter: Amadai (Süße Dorade), Jakobsmuscheln und Tintenfisch. Natürlich dürfen dabei Wagyu-Beef und Sake aus verschiedenen Regionen Japans nicht fehlen.

Nicht nur für die hiesige japanische Community unterhält Frau Kondo mit ihrem Nippon-ya die wichtigste Lebenslinie. Die japanische Diplomatie in vielen Ländern, mich als japanischen Botschafter in Österreich einbeziehend, ist auf sie als die fast einzige Lieferantin von japanischen Köstlichkeiten angewiesen. So schicken meine in Osteuropa und dem Nahen Osten ansässigen Botschafter-Kolleginnen und Kollegen nach wie vor ihre Boten nach Wien, um dies von hier aus zu beziehen und durch ihre Köchinnen und Köche zubereiten zu lassen.

Die japanische Cuisine oder „Washoku“, seit 2013 ein immaterielles UNESCO-Weltkulturerbe, würde sich also, zumindest in diesem Teil der Welt, ohne Frau Kondos Beitrag nicht perfektionieren lassen.

Aber Frau Kondos Einsatz hört mit der Esskultur nicht auf, sondern setzt sich fort in der Förderung der japanischen Kultur insgesamt. Sie ist Vorstandsmitglied zweier Japan-bezogener Gesellschaften in Österreich, nämlich der japanischen Gesellschaft (japanische Community) und der Österreichisch-Japanischen Gesellschaft.

So ist sie buchstäblich eine lebende Brücke zwischen Japan und Österreich und trägt zur nachhaltigen Fortführung der Freundschaft zwischen den beiden Völkern bei. Erwähnenswert ist auch, dass Frau Kondo vor acht Jahren das einzige japanische Filmfestival in Österreich, „Japannual“ ins Leben gerufen hat und seitdem jedes Jahr den Kino-Fans die Gelegenheit bietet, die Vielfalt des Lebens der Japanerinnen und Japaner mitzuerleben. Nach meiner Rede hören Sie auch von Herrn Dr. Scheuwimmer, Präsident der Österreichisch-Japanischen Gesellschaft, welche großartige Leistungen Frau Kondo sonst noch erbringt.

Liebe Frau Kondo,

nun herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Ernennung zur „Goodwill Ambassador der japanischen Cuisine“! Mögen Sie immer Japan und Österreich durch Ihr Geschick und Ihre Kenntnisse der japanischen Cuisine miteinander verbinden, damit diese Freundschaft der berühmten österreichischen Weisheit gerecht wird, nämlich: 'Die Liebe geht durch den Magen'.

Abschließend darf ich Sie darauf aufmerksam machen, dass wir heute zwei Kochkünstler hier haben, die uns demnächst präsentieren, wie die berühmten japanischen Gerichte, Sushi und Tempura, zubereitet werden. Es sind dies:

Jaide Jhala, meine Chefköchin aus Sambia, sowie Meister Ikarashi Nobuyuki von der Kochschule des japanischen Restaurants Shiki.

Vielen Dank.