

Portrait VDW Mitglied

Klein-Japan in Winterthur

Einkaufen wie in einem japanischen Supermarkt – das können Sie im Herzen von Winterthur. Der Marimo Japan Shop ist ein japanisches Lebensmittelgeschäft mitten in der Altstadt und öffnete seine Tore am 1. Dezember 2022. Hier finden Sie eine grosse Auswahl an Grundnahrungsmitteln für die japanische Küche wie verschiedene Sojasaucen, Soba, Udon oder Ramen Nudeln, Reis, Dashi und vieles mehr.

Lassen Sie sich im Marimo Japan Shop inspirieren.

Beim Kauf verschiedener Nahrungsmittel erhalten Sie von uns als Unterstützung einfache Rezepte zum Selber-Kochen. Eines der beliebtesten Beispiele ist Okonomiyaki, eine Spezialität aus Osaka und Hiroshima. Okonomiyaki bedeutet wörtlich übersetzt Gebratene (yaki) Vorliebe (okonomi) und wird traditionell am Tisch auf einer heissen Eisenplatte mit Hilfe eines Kochspachtels zubereitet.

Dabei gibt es für jede Vorliebe und jeden Geschmack verschiedene Toppings dieser Spezialität. Selbstverständlich kann Okonomiyaki auch in der Pfanne zubereitet werden. Wenn Sie einmal auf den Geschmack gekommen sind, möchten Sie dieses köstliche Gericht nicht mehr missen. Doch ein neuer Versuch birgt Überraschungen und schon sind Sie in einer anderen Geschmackswelt angekommen. Denn es gibt noch viele andere Gerichte als Okonomiyaki oder Sushi. Lassen Sie sich im Marion Japan Shop inspirieren! Oft erzählen Menschen, die bei uns einkaufen, von ihren Kocherlebnisse. Wir freuen uns immer, im Dialog mit unseren Kundinnen und Kunden zu sein.



Reisen ins Reisland

Sie können nicht zu weit gehen! Denn im selben Gebäudekomplex organisiert japanferien.ch GmbH Reisen nach Japan, zum Beispiel direkt zu den Reisbauern nach Itoigawa, das in der Präfektur Niigata liegt. Der Reis von Itoigawa ist eine spezielle Premiumsorte namens Shinnosuke, die in dieser Region produziert und im Marimo Japan Shop verkauft wird.

Auch können sie nicht nahe genug sein! Denn frisch hergestellter japanischer Tofu aus Winterthur und japanischer Sake aus Knonau sind ebenfalls im Marimo Japan Shop erhältlich.

Gesund ernähren

Für den westlich orientierten Menschen ist das japanische Essen gewöhnungsbedürftig. Statt Kaffee und Brot zum Frühstück gibt es in Japan traditionellerweise Miso-Suppe, Reis und grünen Tee. Das sättigt nicht nur für den Moment, sondern hält auch lange an – ein gesunder Start in den neuen Tag. Die traditionelle japanische Ernährung ist reich an sekundären Pflanzenstoffen: Catechine finden sich zum Beispiel in grünem Tee (Ryokucha), während Isoflavone in hoher Konzentration in Soja enthalten sind. So ist es nicht verwunderlich, dass die Menschen in Japan mit durchschnittlich 84 Jahren weltweit am längsten leben.

Fazit: Japanisches Essen ist nicht nur gesund, sondern auch lecker. Als Japankenner möchten Yoshi Huggler, Mitinhaberin und Geschäftsführerin, und Thomas Köhler genau das zum Ausdruck bringen. Vor über zwölf Jahren haben sie ihr Hobby mit japanferien.ch GmbH zu ihrem Beruf gemacht und mit dem Marimo Japan Shop ein zweites «Standbein» gegründet.

«Mit dem Geschäftsverlauf der ersten zehn Monate sind wir zufrieden», so Thomas Köhler. «Japan ist unsere Leidenschaft, die wir mit unseren Kundinnen und Kunden sehr gerne teilen.»

Yoshi Huggler ergänzt: «Wir erweitern unser Sortiment stetig. Sobald eine neue Bestellung ankommt, ist die Aufregung gross. Wir können es jeweils kaum erwarten, unserer Kundschaft die Produkte vorzustellen.»

Im Marimo Japan Shop sind auch japanisches Geschirr, Küchenmesser, Kochbücher, japanischer Whisky sowie Furoshiki-Tücher und vieles mehr erhältlich. Echte japanische Produkte, die mehr «Japan-Stimmung» in Ihre Küche bringen.

Wir freuen uns, Sie beim nächsten Besuch beraten zu dürfen.



Thomas Köhler und Yoshi Huggler

Weitere Informationen:

Marimo Japan Shop

Obere Kirchgasse 10

8400 Winterthur

Telefon: 052 212 17 32

Homepage: www.marimo-japanshop.ch

Mail: info@marimo-japanshop.ch