

Pan-Asiatische Esskultur am Frankfurter Junghofplaza

15.02.2011, 16:27 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Gin-yuu GmbH*

Presseagentur: *kontaktrausch*

Frankfurt ist eine der wichtigsten europäischen Metropolen: Wirtschaftlich stark, international und weltoffen. So lebendig und multikulturell ist auch die Restaurantszene. Die wird nun um ein weiteres, herausragendes Konzept bereichert: Mit Ginyuu präsentiert Kent Hahne ab dem 16. Februar am Junghofplaza frischeste panasiatische Genüsse.

Die Speisen Asiens – denkt man daran, scheint die Luft sofort angefüllt mit Gerüchen: Ein Hauch von Zitronengras weht vorbei, es duftet nach Thai-Basilikum, Ingwer und Kokoscreme. Ein Feuerwerk des Geschmacks entfaltet sich auf der Zunge: Mal süß, mal sauer, ein bisschen bitter, feurig scharf und ein wenig salzig. Bilder entstehen im Kopf; von Märkten mit einer unfassbaren Auswahl an frischen Früchten, knackigen Gemüsen, aromatischen Kräutern und Gewürzen; man braucht sich nur zu bedienen...

Wer Asien und die Asiaten kennt, weiß, dass dies nicht nur ihre Küche beschreibt, sondern einen ganzen Lebensstil; unabhängig, ob in Thailand, China, Vietnam, Indonesien oder Malaysia. Geschmackvoll, verwöhnt von einer schwelgenden, üppigen Natur und einer heiteren Gelassenheit gegenüber den Problemen des Lebens. Ein thailändisches Sprichwort fasst dies in einen kurzen Satz: „Gin ngai, gin yuu – „einfach essen, leichter leben“. Diese Lebensweise ist der rote Faden, der sich durch das neue Gastronomiekonzept „Gin yuu“ von Kent Hahne zieht. Am 16. Februar eröffnet er das erste Restaurant im Frankfurter Junghofplaza.

Hahne setzt hier auf eine Balance zwischen Tradition und Moderne: Die Köche zelebrieren ihre Kunst klassisch, nämlich im Wok, an offenen Front-Cooking-Countern, die einen Blick in die von Küchenhersteller Franke mit modernstem Equipment ausgestattete Küche erlauben. Hier werden die Speisen und Zutaten vorbereitet. Hahne arbeitet seit vielen Jahren erfolgreich mit dem Küchenhersteller, zusammen haben sie bereits einige Projekte realisiert.

Bei den Gerichten sind Einflüsse aus der thailändischen, der chinesischen und indischen Küche unverkennbar, auch französische und portugiesische Elemente haben ihre Spuren hinterlassen. Reisgerichte – daher das Logo: Zwei Reisblätter, die Ruhe und Ausgeglichenheit symbolisieren - und Nudelgerichte bilden das Herzstück des Angebotes. Aber das Ginyuu bietet seinen Gästen auch Suppen und Salate in den unterschiedlichsten Geschmacksnuancen – frisch, gesund und schnell. Doch nichts muss so sein, wie es auf der Karte steht, alles ist möglich: Die Gäste können gemeinsam mit den Köchen die Gerichte nach eigenen Vorlieben kreieren und kombinieren. Alle Zutaten sind knackfrisch, die Speisen werden ohne Geschmacksverstärker oder andere künstliche Zusätze zubereitet.

Die Bedienung trägt asiatisch inspirierte hochglänzende Kleider, die mit dezenten Stickereien des grünen Reisblatts auf der rechten Hüfttasche und im hinteren Teil des Kragens versehen sind. Silberne Knöpfe und lilafarbene Bordüren bilden einen ansprechenden Kontrast zur unifarbene Gestaltung der Outfits.

Dem asiatischen Lebensstil entsprechend ist auch die Raumgestaltung im Gin Yuu. 160 Gäste finden in offen gestalteten, lichtdurchfluteten Räumen mit einem modernen, geradlinigem Design Platz. Ein dunkler Parkettboden, Tische und Sitzmöbel in warmen Holzönen, und eine dezente Wiederholung des herbale Logos stehen für Wohlgefühl und asiatische Inspiration. Videoinstallationen zu den loungigen Klängen der Ginyuu-Compilation ziehen den Betrachter in ihren Bann und entführen ihn in eine fremde Welt.

Im Ginyuu trifft man sich ebenso zum After-Work Cocktail, stößt mit Kollegen auf einen erfolgreichen Tag an oder verabredet sich zum Date. Am Tresen kann man den Barkeeper dabei beobachten, wie er mit gekonntem Griff phantasievolle Kreationen wie den „Ginyuu-Martini“ mixt oder einen Weizengras-Shot, den Anti-Ageing-Renner aus den USA, ausschenkt. Wer lieber entspannen möchte, zieht sich in die gemütliche Kaminlounge zurück und lässt hier den Tag ausklingen.

Warum hat sich Kent Hahne gerade Frankfurt für die Eröffnung seines ersten „Gin yuu“s ausgesucht? „Frankfurt ist kosmopolitisch und lifestylich“, sagt Hahne. „Wenn nicht hier, wo dann? Denn hier gibt es die größte Dichte gastronomischer Konzepte. Wenn sich ‚Gin Yuu‘ hier durchsetzt, dann kann es das in jeder anderen Stadt der Welt!“

Portrait

Die Personen hinter Ginyuu:

Kent Hahne war in den 90er Jahren erfolgreicher Franchisenehmer von McDonald's. Einige Jahre später war er maßgeblich daran beteiligt, dass VAPIANO zu einer Marke und multiplikationsfähig wurde. Heute versteht sich der Deutsch-Amerikaner in erster Linie als Multi-Konzept-Unternehmer, national wie auch international. Seine Apeiron AG, München, präsentiert zusammen mit zwei Privatinvestoren in Kürze eine neue gastronomische Formel. Hahne erwartet deutlich mehr weibliches als männliches Publikum.

Verantwortlich für den Pilotbetrieb und damit zentrale Figur für das neue Konzept ist Nikita S. Simunovic. Die gelernte Wirtschaftsjuristin konnte sich als Quereinsteigerin durch ihre Tätigkeit bei einem renommierten Münchner Catering- und Gastronomiebetreiber fundierte Kenntnisse in der Spitzengastronomie erarbeiten und bringt diese nun ins Ginyuu ein.

News-ID: 510732 • Views: 1383 (Stand: 16.04.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/510732/Pan-Asiatische-Esskultur-am-Frankfurter-Junghofplaza.html>