

«Ich bin ein Glückspilz, aber ich habe dem Glück nachgeholfen»

Die Unternehmerin Ronja Sakata produziert und verkauft in der Schweiz erfolgreich japanische Salatsaucen. Ihre Leidenschaft für das Land der aufgehenden Sonne begann mit der Lektüre von Federica de Cesco, wuchs mit einem Praktikum vor Ort und gipfelte in einer privaten Erfolgsgeschichte. Nun will Sakata ihr Angebot für Japan-Liebhaber ausbauen.

Interview: Mathias Morgenthaler
mathias.morgenthaler@espacemedia.ch

Frau Sakata, was antworten Sie, wenn jemand Sie fragt, was Sie beruflich machen?

RONJA SAKATA: Natürlich dass ich japanische Salatsaucen mache. Als Kind habe ich nicht davon geträumt, aber manchmal nimmt das Leben seinen Lauf. Ich hatte schon ganz früh eine Aversion gegen die trägen Konzerne, in denen der einzelne Mitarbeiter wenig Spielraum hat. Deshalb ist es sicher kein Zufall, dass ich mich früh selbstständig gemacht habe.

Entscheidend war, dass Sie während des Lebensmittelingenieur-Studiums an der ETH ein Praktikum in Japan absolviert haben. Weshalb fiel die Wahl auf Japan?

Das verdanke ich Federica de Cesco. Im Alter von zwölf Jahren verschlang ich ihre Bücher. Viele Geschichten spielten in Japan. Ich wusste schon damals: Irgendwann will ich dorthin. Als das Praktikum anstand, war mir rasch klar, wo ich einen Platz suchen wollte – obwohl mir alle sagten, es sei unmöglich, als Europäerin einen bezahlten Praktikumsplatz in Japan zu bekommen. Mein Vater konnte mir vier Kontakte vermitteln. Bei jenem, den er nur flüchtig kannte, hats dann geklappt. Ich habe das grosse Los gezogen: Meine Gastfamilie war wunderbar, die Arbeit extrem spannend und der Liebe meines Lebens bin ich nach zwei Wochen begegnet.

Brauchten Sie gar keine Anpassungszeit?

Doch, in der ersten Nacht dachte ich: Das halte ich nicht aus, morgen fliege ich zurück. Danach fühlte ich mich aber rundum wohl. Die Schweiz und mein Schweizer Leben sind sehr rasch verblasst. Die japanische Kultur und die spannende Arbeit füllten mich ganz aus. Ich half mit, eine Technik zu entwickeln, die es erlaubte, aus Süsskartoffeln Sticks zu produzieren. Zudem gab es diese Schokolade-Bonbons mit Zuckerglasur, bei denen aufgrund der hohen Temperaturen immer das Fett heraustriefte. Wir suchten nach Wegen, dies zu vermeiden. All das war sehr spannend, und ich war positiv überrascht, wie sehr die Meinung der exotischen Europäerin geschätzt wurde. Vorübergehend dachte ich, ich werde nie mehr zurückkehren.

Warum haben Sies trotzdem getan?

Der japanische Alltag ist kein Zuckerschlecken. Die Menschen arbeiten regelmässig bis 21 oder 22 Uhr. Meine Freundin verdient acht Jahre nach Stu-



Ronja Sakata: «Meine abenteuerliche Geschichte hat mir geholfen.»

dienabschluss 3500 Franken. Wenn sie einmal im Jahr eine Woche Ferien nimmt, um uns in der Schweiz zu besuchen, empfinden viele das als Freiheit. Der Bruder meines Mannes hat zehn Jahre lang keine einzige Woche Ferien gemacht. Zudem hätte ich mindestens fünf Jahre gebraucht, bis ich die Sprache so beherrscht hätte, dass es keine Einschränkung mehr gewesen wäre. Reden ist kein Problem, aber Lesen und Schreiben lernen braucht viel Zeit. In der Schweiz hatten mein Mann und ich eine viel komfortablere Situation: Er konnte in Zürich im Globus am Bellevue in einem Sushi-Takeaway arbeiten, ich mein Studium abschliessen und erste Schritte als Unternehmerin machen.

Auch hier zogen Sie das grosse Los. Der Chef Ihres Mannes war nicht nur für Sushi bekannt, sondern vor allem für seine japanischen Salatsaucen. Und er suchte jemanden, der diesen Geschäftsbereich ausbaute.

Ja, ich bin ein Glückspilz, das ist so. Oft habe ich dem Glück durch meine Offenheit und meinen Optimismus ein wenig nachgeholfen. Das Leben schenkt einem viel, wenn man danke sagt. Der Kontakt zu Shinji Tanaka war wirklich ein Glücksfall. Obwohl er sie anfänglich in Kleinstproduktion in weisse Acrylflaschen abfüllte, waren seine Salatsaucen ein Renner – manchmal reisten Kunden aus Hamburg an, um sechs Flaschen mitzunehmen. Ich konnte mich unter dem Dach seiner Kabuki GmbH wie eine Unternehmerin betätigen: Ich kaufte Maschinen, tüftelte an neuen Rezepten, knüpfte Kontakte zum Detailhandel. Meine abenteuerliche Geschichte hat mir geholfen. Nachdem diese in einem grossen Artikel in der „NZZ am Sonntag“ veröffentlicht worden war, zog die Nachfrage an – bei Globus gingen in einer Woche 600 Flaschen über den Ladentisch.

Konnten Sie mit dieser Nachfrageentwicklung mithalten?

(Lacht) Ich mischte Tag und Nacht in meinem 40-Liter-Kübel und transportierte die Saucen mit dem Velo zu Globus. Heute stellen meine Geschäftspartner Roman Donzé, Gianluca De Lusi und ich fünf Saucen-Sorten her. Die Produktion haben wir laufend verbessert. Konnten wir früher in vier Tagen 150 Liter produzieren, so sind es heute 800 Liter pro Tag. Früher waren wir überfordert, wenn Grosseaufträge eintrafen, heute brauchen wir solche Aufträge, um die Produktion auszulasten. Durch die festen Kooperationen mit Globus, Jelmoli, Loeb, Manor und Marinello haben wir aber eine gewisse Stabilität.

Sie sind gegenwärtig daran, das Angebot auf Ihrer Homepage auszuweiten und eine Plattform für Japan-Freunde zu schaffen. Besteht da nicht die Gefahr, dass Sie sich zu sehr verzetteln?

Das glaube ich nicht. Wir sind drei Inhaber mit unterschiedlichen Schwerpunkten; jeder deckt seinen Aufgabenbereich ab: von der Produktentwicklung über die Produktion bis zur „Japanwelt“, die mein Baby ist. Mein Traum ist es, eine Plattform für Menschen mit Japan-Affinität zu schaffen. Dazu gehört auch die Veranstaltung von Kursen und die witzige Vermittlung von kulturellen Besonderheiten. Unser Webshop mit Kleinigkeiten aus dem Land der aufgehenden Sonne passt bestens dazu. Die Kernkompetenz von „akari taste“ bleibt aber das Entwickeln und Herstellen von hochwertigen Lebensmitteln, hauptsächlich japanischen Salatdressings.

Gibt es denn genug Menschen in der Schweiz, die sich für Japan interessieren?

Ich kenne kaum Menschen, die Japan nicht spannend und aufregend finden. (Lacht) Gut, das mag an meinem Umfeld liegen. Aber nicht nur. Auch wenn ich im tiefsten Bündnerland erzähle, was ich mache, spüre ich, dass Japan niemanden kalt lässt. Das Land gilt als sehr trendy und exotisch. Und doch ist es uns sehr ähnlich: Werte wie Pünktlichkeit und dass man sein Wort hält, sind in beiden Ländern zentral. Es gibt viele weitere Gemeinsamkeiten. Für mich wäre es mit Sicherheit schwieriger, mit einem Italiener verheiratet zu sein als mit einem Japaner.

Kontakt:
www.akaritaste.ch