

## Presseinformation

### Grillen mal anders: Yakiniku – das japanische Indoor Barbecue

**Das japanische BBQ „Yakiniku“ ist durch die Verwendung von raucharmen Indoor Grills nicht an sommerliche Temperaturen gebunden und daher das ganze Jahr ein kulinarisches Erlebnis. Kyocera wirft einen Blick in die japanische Heimat und liefert Tipps und das passende Equipment für die richtige Vor- und Zubereitung der fernöstlichen Grilltradition.**

**Kyoto/Neuss, 27. Juli 2021.** Grillen gehört in Deutschland einfach dazu. Sobald die Temperaturen wärmer werden, schwärmen die Menschen ins Grüne und heizen die Grillroste an. Weicht der Sommer dann den kälteren Jahreszeiten, so tut das hierzulande auch die Grillsaison. In Japan, der Heimat Kyoceras, ist die Grillkultur eine andere: Durch eine spezielle Technik bei der Zubereitung ist das BBQ-Vergnügen nicht an die Witterungsverhältnisse gebunden und deswegen das ganze Jahr über möglich. Dieser kulinarische Brauch nennt sich „Yakiniku“, stammt ursprünglich aus Korea, wurde aber in Japan adaptiert und variiert.

Der größte Unterschied zum amerikanischen BBQ besteht darin, dass dazu ein kompakter Indoor-Tischgrill, auch Shichirin genannt, verwendet wird. Traditionell wird dabei die raucharme Holzkohle der asiatischen Steinlindeneiche genutzt, es gibt aber auch elektronische Varianten, die sich für die Verwendung im Haus eignen.

#### **Mit Kyocera japanisches Grill-Feeling erzeugen**

Eine weitere grundlegende Abweichung liegt in der Zubereitung. Dabei wird das Fleisch in hauchdünne, mundgerechte Stücke geschnitten und ansprechend auf einem Teller angerichtet. In Japan gibt es entsprechend drapierte Vorschnitte, unter anderem auch vom luxuriösen Kobe Rind, im Supermarkt zu kaufen. Der Rest der Welt behilft sich am besten mit einem fachkundigen Metzger oder mit einem sehr scharfen Messer wie beispielsweise den [Kyocera Keramikmessern der JAPAN Reihe](#). Für besonders dünne Stücke empfiehlt es sich, das Fleisch im gekühlten Zustand anzuschneiden.

Um den Geschmack und die Garzeit nicht zu beeinflussen, werden die Fleischstücke in der Regel nur mit Salz und Pfeffer bestreut. Gerade deshalb macht Textur und Körnung der schlichten Gewürze einen großen Unterschied. Mit Kyoceras [Keramik Kräuter- und Gewürzmühle](#) lässt sich der Mahlgrad dabei nach Wunsch definieren – ob fein schmelzend oder leicht knuspriger Biss.

Anschließend werden die rohen Zuschnitte gemeinsam mit Gemüse und Pilzen direkt am Tisch serviert und von den Gästen selbst zubereitet. Diese Form der Einbeziehung verleiht dem Ganzen einen besonderen Event-Charakter, für den die japanische Küche bekannt ist. Die hauchdünnen

Fleischstücke garen auf dem heißen Grill bereits in etwa einer Minute durch und verlieren dabei kaum an Feuchtigkeit, was zu besonders saftigen Leckerbissen führt. Gerne werden dazu herzhafte Soßen serviert, die aus japanischen Geschmacksbomben wie Miso Paste, geröstetem Sesam und süßem Reiswein gemischt werden. Der perfekte Dip für ein perfektes, fernöstliches Grillerlebnis am heimischen Esstisch – egal zu welcher Jahreszeit.

**Für weitere Informationen zu Kyocera:** [www.kyocera.de](http://www.kyocera.de)

## Über Kyocera

Die KYOCERA Corporation mit Hauptsitz in Kyoto ist einer der weltweit führenden Anbieter feinkeramischer Komponenten für die Technologieindustrie. Strategisch wichtige Geschäftsfelder der aus 297 Tochtergesellschaften (31. März 2021) bestehenden KYOCERA-Gruppe bilden Informations- und Kommunikationstechnologie, Produkte zur Steigerung der Lebensqualität sowie umweltverträgliche Produkte. Der Technologiekonzern ist weltweit einer der erfahrensten Produzenten von smarten Energiesystemen, mit mehr als 40 Jahren Branchenfachwissen. 2020 belegte Kyocera Platz 549 in der „Global 2000“-Liste des Forbes Magazins, die die größten börsennotierten Unternehmen weltweit beinhaltet.

Mit etwa 75.500 Mitarbeitern erwirtschaftete Kyocera im Geschäftsjahr 2020/2021 einen Netto-Jahresumsatz von rund 11,74 Milliarden Euro. In Europa vertreibt das Unternehmen u. a. Drucker und digitale Kopiersysteme, Halbleiter-, Feinkeramik-, Automobil- und elektronische Komponenten sowie Druckköpfe und keramische Küchenprodukte. Kyocera ist in Deutschland mit fünf eigenständigen Gesellschaften vertreten: der KYOCERA Europe GmbH in Neuss und Esslingen, der KYOCERA Fineceramics Precision GmbH in Selb, der KYOCERA Fineceramics Solutions GmbH in Mannheim, der KYOCERA Automotive and Industrial Solutions GmbH in Dietzenbach sowie der KYOCERA Document Solutions GmbH in Meerbusch.

Das Unternehmen engagiert sich auch kulturell: Über die vom Firmengründer ins Leben gerufene und nach ihm benannte Inamori-Stiftung wird der imago-trächtige Kyoto-Preis als eine der weltweit höchstdotierten Auszeichnungen für das Lebenswerk hochrangiger Wissenschaftler und Künstler verliehen (umgerechnet ca. 763.000 Euro\* pro Preiskategorie).

\*Erhebungszeitpunkt: 18.06.2021

---

### Medienkontakt

KYOCERA Europe GmbH

Daniela Faust

Manager Corporate

Hammfelddamm 6

41460 Neuss / Deutschland

Tel.: 02131/16 37 – 188

Fax: 02131/16 37 – 150

Mobil: +49 175 72 75 70 6

E-Mail: [daniela.faust@kyocera.de](mailto:daniela.faust@kyocera.de)

[www.kyocera.de](http://www.kyocera.de)

Serviceplan Public Relations & Content

Hannah Lösch

Communications Haus der Kommunikation

Brienner Straße 45 a-d

80333 München

Tel.: 089/2050 – 4116

E-Mail: [h.loesch@house-of-communication.com](mailto:h.loesch@house-of-communication.com)