

GINYUU

FRANKFURT'S 'FAST' PAN-AZIATISCHE CONCEPT



De naam van dit hippe restaurant in het centrum van Frankfurt am Main is ontleend aan een gezegde uit Thailand; 'Gin ngai, gin yuu' ofwel 'Eet gezond, leef beter'. Het concept mixt de traditionele Aziatische keuken met Europese en Amerikaanse invloeden. Het idee voor deze pan-Aziatische keuken is ontsproten aan het brein van Kent Hahne, ceo van de moedermaatschappij van GinYuu, Apeiron Restaurant & Retail Management AG in München. De nadruk ligt op de Thaise, Vietnamese, Indonesische en Indiaase keuken. Alles wordt vers en in het zicht van de gast bereid. Die kan zo op het laatste moment nog wensen doorgeven. Door frontcooking worden ook aroma's verspreid. 'Bewust', aldus Hahne, want hij wil zo de zintuigen prikkelen. Dat gebeurt ook in in het interieur, want de ruimtes baden in licht en kleur.

www.ginyuu.de

