

Tipps-for-Trips Reisemagazin

Das Reisemagazin für Deutschland und die schönsten Orte auf der Welt



Japan

Entdeckungen im Fernen Osten



Tipps für Reisen
Sansibar

Insel im Indischen Ozean



Tipps für Reisen
Ideen für den Urlaub
in der Heimat



Lifestyle-Tipps
Dodge
Durango SRT



Tipps für Hotels
Einfach himmlisch
Alpencamping Nenzing



Auf unserer Seite

www.tipps-for-trips.de

finden Sie viele weitere Berichte und Informationen über alle Länder der Erde

Impressum

Herausgeber

Gottfried Pattermann

Herausgegeben in

D-84056 Rottenburg an der Laaber

Redaktion und Verlag:

Verlag

Tipps - for - Trips - Reisemagazin erscheint im

Tipps Medien und Verlag UG

(Haftungsbeschränkt)

Amtsgericht Landshut HRB 9946

Redaktion

Friedhofstr. 3 a, 84056 Rottenburg an der Laaber

Telefon: +49 (0)8781-2034048

Email: redaktion@tipps-for-trips.de

Internet: www.tipps-for-trips.de

Leitender Redakteur:

Gottfried Pattermann, gop.

Mitarbeit:

Willi Walter /wiw

Gerhard Willibald Prechtlinger/gwp

Melitta Kiss/mek

Georg Berg

Barbara Kagerer/bk

Daniel Jauslin, Schweiz/dja

Philip Duckwitz

Aniko Berkau

Angela Berg

Fotonachweis:

Umschlagseite :Fuji u. Kawaguchikosee in Japan.

© tawatchai 1990 - stock.adobe.com

Alle Texte und Bilder unterliegen dem Urheberrecht. Die Bilder enthalten den entsprechenden

Copyright-Vermerk.

Jede Kopie bedarf der Genehmigung des

Urhebers/Rechteinhabers

Einzelpreis: 6,50 Euro zzgl. Versandkosten

Ausgabe 4.2020/ Heft Nr. 69/ 10. Jahrgang

ISSN: 2192-7558

Liebe Leserinnen, liebe Leser

In diesem Heft entführen wir Sie ganz weit nach Osten, nach Japan. Das wirtschaftlich so bedeutende Land hat eine herrliche Landschaft und eine lange Geschichte, auf deren Spuren wir sie führen wollen. Aber auch kulinarische Entdeckungen haben wir mitgebracht. Sansibar - die Insel für der Küste Tansanias, war das Ziel unserer Kollegin Aniko Berkau, die nicht nur viel erlebte, sondern auch schöne Bilder mitgebracht hat. Doch es muß ja nicht immer soweit sein, in unserer Rubrik „Reiseland Deutschland“ zeigen wir Ihnen Ziele für einen Frühlings-Kurzurlaub. Kollege Jauslin testet den Dodge Durango und berichtet darüber und auch in der Abteilung Hotel gibt einiges Neues zu berichten.

Viel Spaß beim Lesen wünscht
Ihnen auch diesmal

Ihr

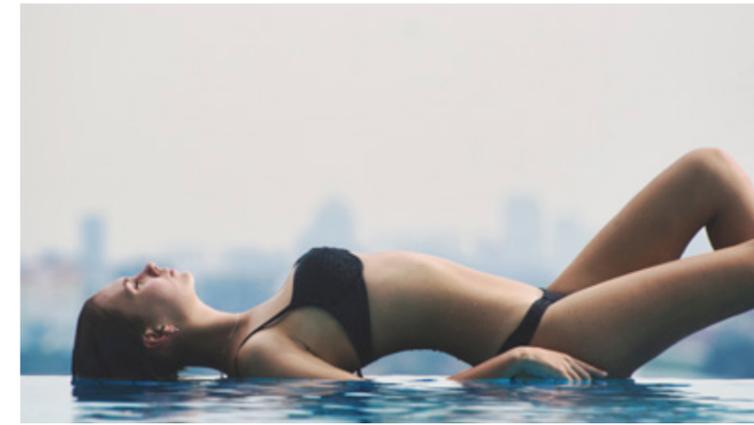
Gottfried Pattermann



TIPPS FÜR REISEN

Unser Titelthema:

| | |
|---|----|
| <u>Japan</u> | 10 |
| <u>Entdeckungen im Fernen Osten</u> | |
| • <u>Nippondaira: Hotel Shizuoka</u> | 18 |
| <u>und die schüchterne Schöne</u> | |
| • <u>Fujinomiya</u> | 22 |
| <u>Die Stadt am Fuße des Mount Fuji</u> | |
| • <u>Speerfischen bei Mondschein</u> | 26 |
| <u>am Lake Hamana</u> | |
| • <u>Grüner Tee und Soya-Sauce</u> | 30 |
| • <u>Das neue Hotel Okura in Tokio</u> | 38 |
| <u>Sansibar</u> | 44 |
| <u>Perle im Indischen Ozean</u> | |
| <u>Silberregion Karwendel</u> | 52 |
| <u>Die Vielfalt zwischen „Stadt-Land-Berg“</u> | |
| <u>Algund:Frühlingswandern</u> | 54 |
| <u>auf den Spuren von Kräutern und Wassern</u> | |
| <u>Val Sugana - Urlaubsgenuss mit</u> | 56 |
| <u>gutem Gewissen</u> | |
| <u>Viel Luft nach oben</u> | 58 |
| <u>für Genussradler und Wadlbeißer im Ahrntal</u> | |
| <u>Ostern auf Mallorca</u> | 60 |
| <u>Ein ganz besonderes Erlebnis</u> | |
| Reiseland Deutschland | |
| <u>Von der Sonne geküsst</u> | 63 |
| <u>Reiseziele in der Bundesrepublik</u> | |
| <u>mit dem schönsten Wetter</u> | |
| <u>Entdeckungsreise mit Genuss</u> | 64 |
| <u>Kulinarische Rundgänge durch Halberstadt</u> | |
| <u>Ferientipps für Oberbayern</u> | 66 |
| <u>Familienurlaub in den Bergen</u> | |
| <u>Spannende Entdeckungsreise</u> | 68 |
| <u>Das Dreiländereck bietet erlebnisreiche Ferien</u> | |
| <u>Best Airline- Ránking</u> | 70 |
| <u>Hyperloop, Virtual Reality & Co</u> | 71 |



LIFESTYLE-TIPPS

| | |
|---|----|
| <u>Dodge Durango SRT</u> | 74 |
| <u>ein SUV Statement</u> | |
| <u>Saugen und Wischen im Handumdrehen</u> | 78 |
| <u>SpeedPro Max plus Aqua</u> | |
| <u>BTL EmSculpt</u> | 80 |
| <u>Bodyshaping der Zukunft</u> | |

HOTEL-TIPPS

| | |
|--|----|
| <u>Die Sonnenliege wartet schon...</u> | 84 |
| <u>Familien- und Aktivresort</u> | |
| <u>am weißen Strand von Sizilien</u> | |
| <u>Südtiroler Pioniere leben mit der Natur</u> | 86 |
| <u>Familienurlaub im Nirgendwo</u> | 90 |
| <u>Das Häuschen im Grünen neu definiert</u> | |

OASEN

| | |
|-----------------------------|----|
| <u>Einfach Himmlisch</u> | 94 |
| <u>Alpencamping Nenzing</u> | |

RUBRIKEN

| | |
|------------------|----|
| <u>Impressum</u> | 3 |
| <u>Inhalt</u> | 4 |
| <u>Vorschau</u> | 98 |





Japan

瞬間の至福は人生を千年延ばす

Die Seligkeit eines Augenblicks verlängert das Leben um tausend Jahre





NIPPONDAIRA HOTEL SHIZUOKA UND DIE SCHÜCHTERNE SCHÖNE

VON ANGELA BERG / FRONTROWSOCIETY

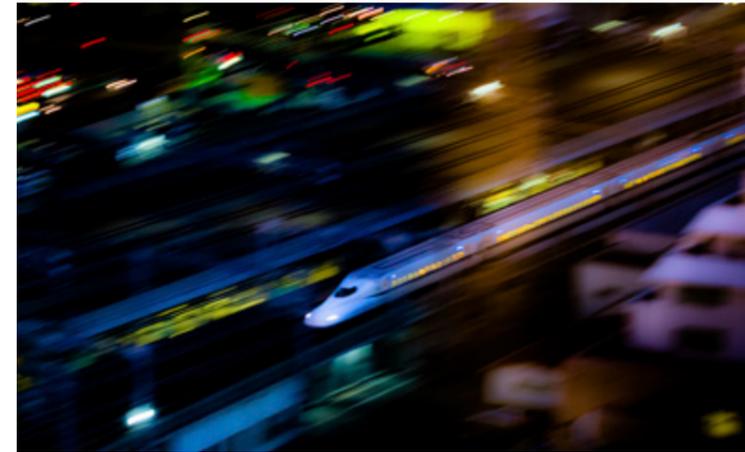
Die Präfektur Shizuoka bietet Japan-Einsteigern viel Natur, prägende Geschichte und kulinarische Erlebnisse

Zeitgleich mit Taifun Nummer 15 nähern wir uns Shizuoka City. Es ist der letzte Shinkansen, Japans berühmter Schnellzug, der an diesem Abend von Narita Airport kommend die Stadt erreicht, bevor der Fahrplan außer Kraft gesetzt wird. Heftiger Regen, Vorbote des Taifuns, macht den Einstieg ins Taxi ziemlich ungemütlich.

Es ist stockdunkel, das Auto windet sich kurvige Straßen hoch, viel mehr ist durch die Fensterscheiben nicht auszumachen. Egal, nach langem Flug von Düsseldorf nach Tokio und einem aufregenden Wettrennen zwischen Shinkansen und Taifun sind wir froh, unser erstes Nachtquartier zu erreichen. Am



Pünktlich bis zur letzten Abfahrt des Shinkansen. Die Reisenden haben sich seit Tagen auf die Ankunft eines starken Taifuns eingestellt / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Pfeilschnell durch die Nacht. Shinkansen heißen Japans Schnellzüge, die überaus verlässlich, bestens organisiert und dicht getaktet das Land durchkreuzen. Von Tokio erreicht man Shizuoka in nur 60 Minuten / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Das Nippondaira Hotel hat eine exponierte Lage oberhalb der Suruga Bucht. Fast alle Zimmer, Event-Räume und das Restaurant sind zum symbolträchtigen Mount Fuji ausgerichtet / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Zu einem Hotelzimmer der gehobenen Kategorie gehört im Nippondaira auch ein Fernglas / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg

nächsten Morgen dann ein Empfang wie er schöner in Japan nicht sein könnte. Durch eine riesige Fensterfront schweift der Blick über die Bucht von Suruga mit Shizuoka City und bleibt, man traut seinen Augen kaum, am Mount Fuji hängen. Das Symbol Japans, der heilige Berg, die schüchterne Schönheit, wie Japaner ihn auch nennen, da er sich gerne in Wolken verhüllt, zeigt sich nach der stürmischen Taifun-Nacht nahezu unbedeckt.

Nippondaira – perfekter Auftakt einer Japan-Reise

Seit über 50 Jahren schon gibt es das Hotel über der Bucht von Suruga. Bei einem Ausblick wie gemalt ist das Hotelrestaurant The Terrace ein Ort, an dem man am liebsten den ganzen Tag verbringen möchte. Der Blick auf Mount Fuji variiert fast stündlich. Mal ist nur die Kraterspitze sichtbar, mal zeigt er sich ganz. Die über sechs Hektar große Parkanlage mit Steingarten gewährt den Blick hinunter auf die Stadt Shizuoka in der gleichnamigen Präfektur. Diese Präfektur gehört nicht zu den gängigen Reisestationen und ist wenig bekannt. Dabei hat Shizuoka für Natur- und Food-Liebhaber viel zu bieten und ist mit dem Shinkansen aus Richtung Tokio in 60 Minuten erreichbar.

All Day Dining im The Terrace Nippondaira

Das Frühstück im Nippondaira kann man als Gast ganz japanisch halten, mit Miso-Suppe, viel Fisch, Algensalat oder Dumplings. Aber auch ein westlicher Start in den Tag mit Müsli, Obst und Rührei ist möglich. Chefkoch Yutaka Yoshizawa bietet den Gästen viel Fisch und Meeresfrüchte aus der Suruga Bay. Heimisches Wagyu Rind findet sich genauso auf der Speisekarte wie frisch gefangener Thunfisch.

Wichtige Kulturstätte – Der Kunozan Toshogu Schrein

Vom Nippondaira Hotel erreicht man zu Fuß die alte Seilbahn, den



Nihondaira Ropeway, die den Berg Nihondaira und den Mount Kunozan miteinander verbindet. Die Fahrt in der kleinen Kabine ist schon Teil der Sehenswürdigkeit. Auf dem Weg hinab durch das steile Tal erzählt eine Museumsangestellte auf Japanisch von der bedeutenden Kulturstätte. Leider gibt es keine Übersetzung auf Englisch. Doch schon der Rhythmus ihrer Stimme, ein fein dahinplätschernder Gesang, ist stimmungsvoller Begleiter durch die grünen Hügel mit Blick auf die Suruga Bucht, hinab zu einer der wichtigsten Kulturstätten der Japaner, dem Kunozan Toshogu Schrein.

Shizuoka und der erste Shogun

Der Toshogu Schrein war die Ruhestätte des ersten Shoguns. Er hieß Tokugawa Ieyasu und lebte von 1543 bis 1616. Er vereinte Japan nach einer langen Phase von Bürgerkriegen und leitete eine lange Periode des Friedens ein. Nachdem Ieyasu das letzte Jahrzehnt seines Lebens auf einer nahe gelegenen Burg verbracht hatte, bestimmte er den Berg Kunozan für den Bau seines Mausoleums. Von den vielen Toshogu-Schreinen, die Ieyasu in ganz Japan gewidmet sind, ist Shizuokas Schrein der zweitwichtigste hinter Nikko, wohin sein Leichnam später auf Anordnung seines Enkels umgebettet wurde. Aber es heisst, seine Seele wäre an diesem Ort verblieben. In früheren Zeiten erreichte man den Toshogu Schrein auf Mount Kunozan nur zu Fuß über mehr als 1.000 Steinstufen.

Das Shogunat in Japan – Frieden und Isolation

Bei einer Führung über die historisch bedeutsame Anlage des Toshogu Schreins erfährt man viel über die Geschichte Japans und den Beginn der Edo Periode, die durch Tokugawa Ieyasu, dem ersten Shogun, begründet wurde. Im Jahre 1600 schlug er die entscheidende Schlacht, die ihn zum Alleinherrscher machte. 1603 erhielt Ieyasu den Titel des Shoguns. Dieses Jahr gilt auch als Beginn der Edo-Zeit. Tokugawa Ieyasu verlegte den Sitz der Hauptstadt von Kyoto nach Edo, dem heutigen Tokio. Sein Ziel war die Festigung und Stabilität des Landes. Da er dies durch Einflüsse von außen gefährdet sah, beschloss er die vollständige Isolation des Landes. Von 1603 bis 1867 war es nur ganz wenigen Ausländern erlaubt, in Japan zu leben und Handel zu treiben. Sa-



Ein saftig-zartes Wagyu-Stück vom Küchenchef Yutaka Yoshizawa persönlich angerichtet / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Die Nihondaira Ropeway, die den Berg Nihondaira und den Mount Kunozan miteinander verbindet / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Der Toshogu Schrein samt seiner Nebengebäude sind prächtig verziert und mit japanischem Lack dekoriert. Vor dem Eingang des Hauptgebäudes stehen gestapelte und sehr dekorative Sake-Fässer. Sie sind eine Opfergabe für Tokugawa Ieyasu. / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Tokugawa Ieyasu wird heute an vielen Orten in Japan wie eine Gottheit verehrt. Auf Mount Kunozan wurde auf seinen Wunsch hin sein Mausoleum gebaut. Die sterblichen Überreste sind später nach Nikko gebracht worden / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Tokugawa Ieyasu wird heute an vielen Orten in Japan wie eine Gottheit verehrt / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Lunch in Fugetsuro mit den Liebesspeisen des letzten Shoguns: Eier, schwarze Bohnen und Reis mit Bonitoflocken / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg

koku, wie man in Japan die Zeit der Isolation nennt, brachte dem Land viele Jahre des Friedens. Sakoku hatte aber auch zur Folge, dass das Land in technischem Fortschritt und wirtschaftlicher Entwicklung zurückblieb. Tokugawa Ieyasu starb 1616 im heutigen Shizuoka. Sein Verdienst, die Einigung des Landes und das Ende der Kämpfe zwischen einzelnen Feldherren, hat das Land nachhaltig verändert und machte ihn zu einem der bekanntesten Shoguns in der Geschichte Japans.

Shizuoka – Heimat des ersten und des letzten Shoguns

Die Öffnung des Landes 1867 erlebte Tokugawa Ieyasu natürlich nicht. Das von ihm begründete Tokugawa Shogunat währte schließlich über 250 Jahre. Die Öffnung Japans bedeutete zeitgleich auch das Ende des Tokugawa Shogunats. Und so schließt sich irgendwie der Kreis der Shogun-Ära in Shizuoka. Der 15. und somit letzte Shogun Tokugawa Yoshinobu, zog nach seiner Entmachtung und einer einjährigen Haft in ein ehemaliges Offiziershaus mitten in Shizuoka Stadt. Lebte dort mehr als 20 Jahre und ging, wie man erzählt sehr intensiv seinen Hobbys, der Jagd und der Photographie, später auch der Nutzung moderner Transportmittel wie dem Auto und dem Fahrrad nach. Sein Fahrrad steht heute noch im Restaurant Fugetsuro. Besonders sehenswert und ein beliebter Ort für Hochzeitsfotos ist der Garten von Fugetsuro. Über einen kleinen See spannt sich eine Brücke und über diese gelangen Besucher in das Restaurant.

Das Lieblingsessen des letzten Shoguns im Fugetsuro

Fugetsuro ist eine kleine historische Oase und liegt sehr versteckt hinter hohen Häusern einer vielbefahrenen Straße in Shizuoka City. Das Wohnhaus des letzten Shoguns wurde dreimal von Feuer zerstört und jedes Mal an Ort und Stelle wieder aufgebaut. Ein Essen in einem der Speiseräume des Restaurants lässt die Gäste auf den See blicken, auf dem der letzte Shogun auch gerne mit einem Boot fuhr. Diese historische Klammer zwischen dem ersten und letzten Shogun macht die Präfektur Shizuoka, neben den zahlreichen landschaftlichen und kulinarischen Attraktionen, auch zu einem historischen Hotspot, um das traditionelle Japan und seine Geschichte kennenzulernen.



FUJINOMIYA, DIE STADT AM FUSSE DES MOUNT FUJI

VON ANGELA BERG / FRONTRROWSOCIETY

Sake, Soba, Satoyama - Drei typisch japanische Dinge, die sich mit einem Besuch in Fujinomiya, der Stadt die dem Berg am nächsten ist, verbinden lassen

Satoyama findet man nicht in Tokio. Für Satoyama, der Gegend zwischen Gebirgsausläufern und Ackerflächen, muss man in die Provinz. Doch diese ist leicht zu erreichen. Die perfekte und gut getaktete Infrastruktur Japans macht es möglich. Der Schnellzug Shinkansen durchzieht das ganze Land. Die Kunst besteht lediglich

darin, an Orten auszusteigen, die sogar auf der klassischen Reiseroute liegen, aber viel zu selten Erwähnung finden.

Der pfeilschnelle Shinkansen macht auf seinem Weg von Tokio nach Kyoto auch Halt in Fuji-City. Von dort nimmt man die JR Minobu Line ins nahegelegene Fujinomiya. Wir

zeigen, wie man einen Tag in der Provinz mit japanischen Besonderheiten füllen kann: Ein virtueller Aufstieg auf den Mount Fuji, ein Besuch an den Wasserfällen von Shiraito, Soba Nudeln zubereiten mit einer weltbekannten Einheimischen und mit dem Fahrrad durch die Satoyama-Landschaft hin zu einer Sake-Brauerei.



Der Shinkansen hält mit den Türen exakt an den am Bahnsteig markierten Stellen. Es gibt in Japan kein Gedrängel. Man schließt sich den sich bildenden Schlangen an / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Der virtuelle Aufstieg. Auf über 3.000 Quadratmetern dreht sich im Mount Fuji World Heritage Centre in Fujinomiya alles um den Heiligen Berg Japans / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Das Mount Fuji World Heritage Centre in Fujinomiya. Der kegelförmige Bau ist der Form des Berges nachempfunden, wurde auf den Kopf gestellt und spiegelt sich als Mount Fuji auf der Wasserfläche vor dem Museum / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg

In Fujinomiya lässt sich der Mount Fuji besteigen

Ein Halt am Mount Fuji darf auf einer Japan Reise nicht fehlen. Insbesondere, wenn man von Tokio aus, auf dem Weg Richtung Süden nach Osaka oder Kyoto ist. Der Fuji-san ist makellos und mit 3.776 Metern der höchste Berg Japans. Über viele Monate im Jahr sehen die Japaner ihre schüchterne Göttin, wenn sie nicht gerade von Wolken umhüllt ist, mit einem schneebedeckten Kegel. Vielfach empfohlen wird ein Blick auf den berühmten Berg von den fünf Seen aus, in der Präfektur Yamanashi. Weniger bekannt ist ein Stopp in Shizuoka, der Präfektur in der das Nationalheiligtum Japans geographisch verortet ist.

In Fujinomiya steht das Mount Fuji World Heritage Centre. Die Stadt liegt am Fuße des Mount Fuji in der Präfektur Shizuoka. Fujinomiya ist die Stadt, die am nächsten am Heiligen Berg Japans liegt. Nur in einem schmalen Zeitfenster in den Sommermonaten ist es möglich, auf den 3.776 Meter hohen Berg zu steigen. Ein Erlebnis, das man dann mit vielen anderen teilen muss.

Ein virtueller Aufstieg ist in Fujinomiya das ganze Jahr über möglich. Hier steht das architektonisch bemerkenswerte Museum zu Ehren des heiligen Berges. Im Mount Fuji World Heritage Centre wurde der Berg im wahrsten Sinne auf den Kopf gestellt. Seine perfekte Kegelform wurde nachempfunden und mit Zypressenholz, gewachsen am Mount Fuji, verkleidet. Im Inneren geht es auf über 3.000 Quadratmeter Fläche um den heiligen Berg. In einer Spirale wandelt der Besucher flankiert von Projektionsflächen und großformatigen Bildern in einer Wandsimulation den Mount Fuji hoch. Und erlebt dort die Jahreszeiten genauso, wie die Rituale der Pilger, für die das Wandern zum Gipfel bis heute ein spiritueller Akt ist.



Soba, Sake, Satoyama – typisch Japanisch

Übersetzt bedeutet Satoyama soviel wie die Gegend zwischen Gebirgsausläufern und den Ackerflächen. Sie stellen eine typische japanische Landschaft dar. Berge, Hügel und Gebirgsketten gibt es in Japan reichlich und somit auch viel Satoyama. Auf dem Weg in das Dorf Yunō, nur wenige Kilometer nördlich von Fujinomiya, kommen wir an den Shiraito Wasserfällen vorbei. Die Wasserfälle, die ebenfalls ein Weltkulturerbe sind, werden aus dem Schmelzwasser des Mount Fuji gespeist. Hier im Kleinen lässt sich viel typisch Japanisches entdecken. In Yunō angekommen, fahren wir mit dem Fahrrad weiter. Es geht durch eine fruchtbare und von Landwirtschaft geprägte Gegend am Fuße des Mount Fuji. Der Fluß Shiba versorgt die Reisfelder rund um den Ort mit Wasser.

SOBA – VERRÜCKT NACH NUDELN

Da meint man, das typische japanische Essen zu kennen. Reis natürlich immer und zu allem. Aber die Japaner sind ebenso verrückt nach Nudeln. Es gibt Udon Nudeln, dickere Weizennudeln, es gibt Ramen, dünnere Nudeln aus Weizen, die ursprünglich aus China stammen und es gibt Soba, typisch japanische Nudeln aus Buchweizenmehl. Sie sind gräulich und schmecken leicht nussig.

Das Leben für ein Handwerk

In Japan trifft man immer wieder auf Menschen, die ihr ganzen Leben einer bestimmten Tätigkeit widmen. Ein Leben ohne diese eine Passion scheint nicht vorstellbar und ist auch nicht vorgesehen. Bis ins hohe Alter bringen sie sich ein und geben ihre Fähigkeiten weiter. Eine solche Begegnung haben wir mit Sumiko Sano. 85 Jahre alt, sehr freundlich, vom Alter gekrümmt und in ihren Anweisungen bei der Zubereitung von Soba Nudeln sehr bestimmt.

Seit 28 Jahren betreibt Sumiko Sano ein kleines Restaurant im Dorf. Übernommen hat sie die Restaurantführung von einer damals ebenfalls sehr alten Dame. Zur Zeit assistieren ihr zwei Frauen, die rund zwanzig Jahre jünger sind und bereit, Titel und Aufgabe in näherer Zukunft zu übernehmen. So geht es hier schon seit Generationen. Genauer gesagt seit 19 Generationen und rund 400 Jahren baut die Familie von Sumiko Sano Buchweizen an. Zweimal im Jahr wird am Fuße des Mount Fuji Soba, also Buchweizen, ge-



Die Shiraito Wasserfälle werden aus dem Wasser des Mount Fuji gespeist / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Mit dem Rad unterwegs, vorbei an Bewässerungskanälen für die Felder, auf denen Reis und Buchweizen wächst. Japaner nennen diese Landschaft zwischen Berg und Acker Satoyama / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Mit dem langen Nudelholz wird der Sobateig zu einem dünnen Quadrat ausgerollt / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Sobanudeln bereit für den Kochtopf: dass hier auch eine ungelernete Kraft am Werk war, sieht man an den zum Teil viel zu dicken Streifen / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Mit gespreizten Fingern fährt Sumiko Sano durch die dünnen Soba Nudeln. Sie sollen auf keinen Fall kleben / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Die grünen Tanks für die Sake-Produktion waren früher Kriegsschiffe der japanischen Marine / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg

erntet. Die gleichnamigen Nudeln werden bei Sumiko im Wasser des heiligen Bergs gekocht.

Die Herstellung von Soba Nudeln zu beherrschen, erfordert eine über dreijährige Ausbildung. Dabei geht es um die Zusammensetzung der Buchweizenkörner, ob etwas Weizenmehl hinzugegeben wird oder nicht, um die Qualität des Wassers, um die Knettechnik und vor allem um die Dicke, die der handgeschnittene Teig später aufweisen soll und wie häufig die Nudeln nach dem Kochen noch mit klarem Wasser ausgespült werden. Soba Nudeln kochen drei bis vier Minuten und werden insgesamt dreimal aufgekocht. Mit einer Kelle werden sie wieder in kaltes Wasser gegeben und erneut aufgekocht. Am Ende werden sie noch mindestens dreimal mit viel Wasser abgewaschen, Dabei geht Sumiko Sano recht forsch mit den Händen, gespreizt wie eine große Gabel durch die langen dünnen Soba Nudeln.

Die gräulichen, leicht nussig schmeckenden Nudeln werden zusammen mit einer Brühe gereicht. Je nach Jahreszeit ist die Brühe entweder warm oder kalt und besteht aus Dashi, dunkler Sojasauce, Mirin und etwas Zucker. Gekessenen werden Soba Nudeln mit Stäbchen. Und sie sollen unbedingt laut hörbar geschlürft werden. Durch den starken Sog beim entschlossenen Schlürfen gelangt beim Essen genügend Brühe in den Mund. Duft und Aroma können sich so besser entfalten. Zudem ist das Geräusch, das in Europa vom Esstisch verbannt wurde, eindeutiges Signal für Koch und Köchin, dass es mundet.

Sake oder „Schwerter zu Pflugscharen“

Mit einer guten Portion Soba Nudeln im Bauch geht es auf das Fahrrad und weiter zu einer nahegelegenen Sake Brauerei. Sake Brauereien gibt es im ganzen Land. Eine Verkostung der dort hergestellten Produkte wird zumeist rund ums Jahr angeboten. Die Produktion besteht aus einem zweistufigen Fermentationsprozess. Polierter Reis, Wasser, Koji-Pilz und Hefe, aus diesen Zutaten entsteht Sake. In der Sake Brauerei Fuji Nishiki, gegründet 1688 und in 18. Generation im Familienbesitz, führt uns der Chef zu den riesigen Stahltanks. Die grünen Riesen wurden getreu dem Motto „Schwerter zu Pflugscharen“ nach dem Ende des zweiten Weltkriegs aus dem Blech von Kriegsschiffen hergestellt. Eine gelungene Umwidmung in Zeiten der Not.



SPEERFISCHEN BEI MONDSCHNEIN AUF DEM LAKE HAMANA IN JAPAN

VON ANGELA BERG / FRONTROWSOCIETY

Die Sonne geht gerade unter. Ikuya Yamamoto belädt sein Flachboot mit Mori, den traditionellen zwölfzackigen Speeren und Kabuse Ami, kleinen Fangnetzen. Eine Kühlbox für den Catch of the Night wird ebenfalls mit an Bord genommen. Mehr braucht es nicht, bevor wir das Boot für eine nächtliche Tour der besonderen Art über den Lake Hamana in der Präfektur Shizuoka besteigen. Der Tag war wieder heiß und so ist der Fahrtwind eine willkommene Erfrischung. Wir fahren aus der mit vielen zweistöckigen Wohnhäusern bebauten Wasserstraße heraus auf den offenen See. Der Hamana See ist seit einem Erdbeben mit dem Pazifik verbunden. Der flache südliche Teil des Gewässers eignet sich besonders für das Speerfischen. In der Ferne zieht ein gewaltiges Gewitter auf und sorgt für ein Parallel-Spektakel.



Die Sonne geht gerade unter am Hamana See. Zeit, das Boot mit den Fischereiwerkzeug und der Kühlbox für den Fang von Fischen und Krebsen zu beladen / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Zwölf-Zacken, Balance und zwei scharfe Augen sind nötig, um beim Speerfischen auch Beute zu machen / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Speer und Stütze in einem. Der Mori hilft auch dem Jäger die Balance auf dem Boot zu halten. Hier FrontRowSociety Redakteurin Angela Berg gemeinsam mit Momoko Takii von TSJ / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



12 Zacken, zwei scharfe Augen und eine ruhige Hand. Das Boot ist in Bewegung, der Fisch oder Krebs ist es ebenfalls. Da heißt es antizipieren und sich mit Bedacht der Beute nähern / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg

Speerfischen – ein intensives Erlebnis

Speerfischen gehört zu den ältesten Techniken der Jagd auf Fische und Krebse. Es wird in vielen Ländern der Erde praktiziert. Speerfischen gilt als eine sehr Ressourcen schonende Art der Fischerei. Es gibt keinen unerwünschten Beifang und keine Beschädigungen durch Netze oder Leinen, denn die Fische und Krebse werden vom Fischer jeweils einzeln ins Visier genommen. Am Hamana See in der Präfektur Shizuoka in Japan bietet die Gemeinde Hamamatsu Takiya-Ryo Speerfischen bei Nacht an. Ein intensives Erlebnis, denn durch die hereinbrechende Dunkelheit ist man beim Fischen sehr fokussiert.

Im Hamana See gebe es rund 800 verschiedenen Fischarten, erzählt uns Ikuya Yamamoto. Er hat sich vor kurzem selbstständig gemacht und bietet von Mitte Mai bis Mitte September Nachtfahrten auf dem See für Touristen an. Seit mehr als 100 Jahren wird das Speerfischen auch am Lake Hamana praktiziert. "Takiya-ryo" nennen die Japaner diese Art des Fischens, abgeleitet wird es von dem Wort "Taku", das Brennen bedeutet. Früher benutzen die Fischer brennende Fackeln, um die Fische am Ufer zu sehen zu können. Heute noch wird diese Art der Fischerei im flachen Bereich des südlichen Teils des Sees durchgeführt.

Die Boote legen bei Sonnenuntergang ab und setzen kleine unter dem Bug installierte Scheinwerfer ein, um schlafende Fische und Krebse mit Speeren (Mori) und kleinen Cachern (Cabuse Ami) zu fangen. Seit



einem Erdbeben ist der Lake Hamana mit dem Pazifik verbunden und somit ein Salzwasser-See mit ruhigen Wellen und geringer Tiefe. Der See ist bekannt auch für Aal und Garnelen. In Ufernähe ist es leicht, den Grund des Sees und die im hellen Sand laufenden Krebse und bedächtig schwimmenden Fische zu sehen. Als Teilnehmer dieser nächtlichen Fischerei kann man wählen, ob man den eigenen Fang mit nach Hause nehmen möchte oder den aktiven Part des Fischens noch mit einem Essen auf einem der schwimmenden Flöße verbinden möchte.

Keine leichte Beute – Speerfischen als transformatives Reiseerlebnis

Wohl wissend, dass jedes Stück Fisch oder Fleisch, das man am eigenen Herd zubereitet hat, auch irgendwann getötet wurde, weckt der Griff zum langen zwölfzackigen Speer auch mulmige Gefühle in mir. Plötzlich stehe ich in der Mitte des wackeligen Flachboots und zum Glück immer noch am Ende der Nahrungskette, aber nun mit der aktiven Rolle einer Jägerin. Das kostet Überwindung. Wieviel einfacher ist es, eine Packung Tiefkühl-Garnelen in den Einkaufskorb zu legen oder beim Fischhändler auf eine Forelle oder ein Rotbarschfilet zu zeigen. Doch was ich jetzt erlege, das essen wir auch gleich. Keine Transportwege, keine Verpackung, keine Überproduktion im Sinne von unerwünschtem Beifang. Ein echt transformatives Erlebnis, das garantiert nachhaltig auch für die zukünftigen Einkäufe bei meinem Fischhändler.

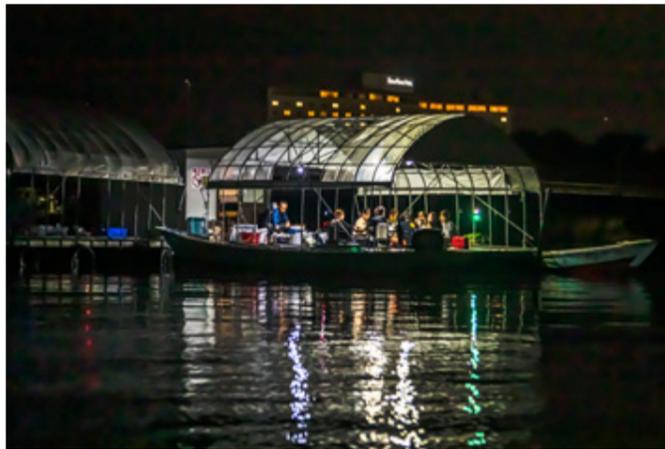
Mondschein-Dinner auf einem Floß

Sie sind Entertainer, Jäger und Koch zugleich. Die Fischer von Takiya-Ryo müssen nicht nur versiert sein im Umgang mit dem Speer und im Auffinden von geeigneten Fanggründen. Sie sind auch geschickt und schnell im Putzen und Zubereiten der Tiere. Fast zwei Stunden Speerfischen sind wie im Flug vergangen. Wir nehmen Kurs auf einen schwimmende Fisch-Imbiss.

Auf dem Nachbar-Floß ist das Fisch-Dinner bereits in vollem Gang. Der Bootsmann auf jedem "Takiya-tei" -Floß bereitet die Meeresfrüchte als Tempura, Miso-Suppe oder auf dem Grill zu. Frischer und unmittelbarer kann man diese alte traditionelle Art der Fischerei und die Zubereitung nicht erleben.



Als weiteres Fangwerkzeug wird der Cacher eingesetzt um Fische zu fangen / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Schwimmende Kochstation: Hier wird von den Speerfishern der Catch of the Night fangfrisch zubereitet / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Gut gelaunte Gesellschaft auf dem Floß. Das Speerfischen bei Nacht wird gewöhnlich von Gruppen gebucht / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Tradition prallt auf Moderne: Shinkansen schnellen über den See

Beim Speerfischen auf dem Lake Hamana ist die Dunkelheit die beste Verbündete dieser alten Tradition des Fischens. Sie legt sich gnädig über die Landschaft und lässt die Häuser und Verkehrsstrassen fast vergessen. Als wir nach erfolgreicher Jagd wieder über das Wasser brausen, scheint es als wären wir mindestens so schnell unterwegs wie ein Shinkansen, Japans in aller Welt bewunderter Mobilitätsgarant. Während Ikuya Yamamotos Boot unter der Zugbrücke her fährt, rauscht über uns einer dieser Schnellzüge hinweg. Eine Trasse für den Shinkansen und auch die Nationalstraße 1 durchschneiden ungerührt die schöne Landschaft. Tradition und Moderne treffen hier, wie in vielen Bereichen in Japan unmittelbar aufeinander.

Haus am See – Übernachtung in einem Ryokan

In einem traditionellen Ryokan direkt am See und mit eigener Anlegestelle verbringen wir die Nacht. Der Schlafraum ist mit Tatami-Matten ausgekleidet. Die Fenster sind zum Anlegersteg ausgerichtet. Sachte Wellen schlagen an die Boote. Nach mehreren Stunden auf dem Wasser hat man auch auf dem Futon noch das Gefühl von Wasser und Wellen. Und wie könnte es anders sein? Nach einem Abend auf dem See mit einem sehr besonderen Food-Abenteuer, gibt es am nächsten Morgen ein traditionelles japanisches Frühstück mit Miso-Suppe und viel Fisch.

Weitere Informationen zu Takiya-ryo, Speerfischen bei Nacht:

Ein Ausflug mit einem der Boote auf dem Hamana See dauert ungefähr zwei Stunden für das reine Speerfischen (Takiya-ryo) und gute drei Stunden, wenn man es inklusive Abendesse auf dem Floß (Takiya-tei) bucht. Takiya-tei bedeutet ein Programm mit der anschließenden Zubereitung auf einem der Flöße. Gegessen wird dabei an einem flachen Tisch mit Sitzgelegenheiten auf dem Boden. Ist im Programm von Takiya-Base die Rede, so ist das Floß mit Tischen und Stühlen im westlichen Stil ausgestattet.



Miso-Suppe mit frischer Einlage. Ein selbst gefischter Krebs wird zu einem sehr nachhaltigen kulinarischen Erlebnis / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Fischer, Koch und Entertainer. Mit simpelstem Equipment begibt sich Ikuya Yamamoto an die Zubereitung des Fangs. Geschickt werden die Fische geputzt und die Krebse kommen in den Kochtopf. Die Gäste stellen neugierig Fragen / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Zimmer mit Blick auf eine Wasserstraße am Lake Hamana. Für das kulinarische Erlebnis "Speerfischen bei Nacht" empfiehlt es sich, eine Übernachtung direkt am Hamana See zu buchen / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



In diesen imposanten Fässern aus Zedernholz, dem Taru, fermentiert Moromi, je nach Qualität, zwischen 18 Monaten und bis zu drei Jahre. Handwerklich mit Hilfe der Fermentation hergestellte Sojasoße schmeckt von Jahr zu Jahr und von Fass zu Fass unterschiedlich / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg

GRÜNER TEE UND SOYA-SAUCE

VON ANGELA BERG/FROTRROWSOCIETY



Shoyu – Die Schwarze Würze der Japaner



Schürze an und dann die Miniatur-Pressen vorbereiten. Durch insgesamt drei Tuchlagen mit mehreren Schichten wird dickflüssiges Moromi, die Trockenmaische, gepresst / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Man muss sich ganz schön ins Zeug legen, um die schwarze Sauce sprudeln zu sehen. Fest steht schon jetzt, durch das Selbermachen wird der mehrstufige Prozess bis zur fertigen Sojasauce sehr anschaulich und macht sichtlich viel Spaß / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Es läuft! Holzkeil raus und Sojasauce marsch! Die Sauce, die hier fließt, dürfen die Workshop-Teilnehmer mit nach Hause nehmen / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg

Sojasauce ist eine unverzichtbare Würze in der japanischen Küche. Eine kleine Manufaktur in der Präfektur Shizuoka hat es sich zur Aufgabe gemacht, das traditionelle Wissen um die klassische Herstellung der Sojasauce auch an jüngere Generationen weiterzugeben. Aber auch für Food-begeisterte Touristen ist die Tour durch die alte Manufaktur Meijiya Shoyu von 1872 in der Nähe von Hamamatsu ein Erlebnis. Dazu hat sich Shohei Nozue, der den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau in sechster Generation führt, eine Kombination aus Produktions-Führung und Workshop ausgedacht. Der alten Handwerks-Tradition hat Shohei ein modernes Marketing verpasst. Die letzten Schritte von Moromi auf dem Weg zu einer würzigen Sojasauce haben Besucher selbst in der Hand.

Wenige Zutaten für einen intensiven Geschmack

Ein Besuch in der Manufaktur Meijiya Shoyu ist schon allein wegen des alten Produktionsstätte sehenswert. Japanische Holzhäuser findet man nicht mehr so häufig. Viele Altbauten wurde durch Erdbeben oder Feuer zerstört oder aus Platzmangel abgerissen und durch einen effizienten Neubau ersetzt. Die Soja-Manufaktur ist auf drei Ebenen angelegt. Als Besucher klettert man zuerst eine Leiter hoch, um einen Blick in die riesigen Fässer aus Zedernholz werfen zu können. In ihnen lagert Moromi, eine zähflüssige Masse aus gekochten Sojabohnen, geröstetem Weizen und Salz. Wie so viele gute Lebensmittel, basiert auch Sojasauce auf dem Prinzip der Fermentation. Denn die gekochten Sojabohnen wurden mit einem Pilz, dem Tane-koji, geimpft. Drei Tage lang sprießt der Pilz auf den Sojabohnen, bevor die wenigen Zutaten Sojabohnen, Wasser, Salz und Weizen im Zedernfass zusammengebracht wer-



den. Der Pilz beginnt nun mit seiner Arbeit und spaltet Soja und Weizen in Aminosäuren. Ganz neue komplexe Aromen entstehen. Die Zugabe von Weizen zeichnet die japanische Variante der Sojasauce aus. Auch der Brauprozess ist länger als bei der ursprünglich chinesischen Variante der Würze.

Ähnlich wie bei der Herstellung von Miso sind für die Herstellungsprozess die Komponenten Zeit und Temperatur entscheidend. Im warmen Sommer ist der Schimmelpilz aktiver und das Moromi wird alle sieben Tage mit einem großen Paddel gerührt. Im Winter läuft der Prozess langsamer ab und das Umrühren genügt alle 14 Tage. Fermentation und Zeit, da ist sich Shohei Nozue sicher, sind die wichtigsten Komponenten für eine

hochwertige Sojasauce. Bei der "gebrauten" Sojasauce entsteht durch die Fermentation auch natürliches Glutamat und macht die dunkle Würze so zu einem natürlichen Geschmacksverstärker.

Taru, so heißen die großen Fässer aus Zedernholz. In der unteren Etage der dreistöckigen Manufaktur wird dem Besucher das Ausmaß der Holzgiganten erst richtig deutlich. Moromi, fermentiert hier je nach Qualität, zwischen 1,5 bis zu 3 Jahre. Handwerklich mit Hilfe der traditionellen Fermentation hergestellte Sojasauce schmeckt von Jahr zu Jahr und von Faß zu Faß unterschiedlich. Bei der industriellen Produktion ist wie so oft der Faktor Zeit ein knappes und teures Gut. Durch die Zugabe von Zusatzstoffen wird der Prozess beschleunigt.

Nach der Führung durch das alte Hauptgebäude der Manufaktur geht es im wahrsten Sinne des Wortes ans „Eingemachte“. Gereiftes Moromi wird den Workshop-Teilnehmern in kleinen Eimer vorgesetzt. Im Kleinen findet nun statt, was in der Manufaktur mit 1.000 Litern der Maische

passiert. Moromi wird durch mehrere Lagen Tuch gepresst. Durch die Filterpressung kommen am Ende 800 Liter Sojasauce heraus. Auch für die Workshop-Variante muss man sich ganz schön ins Zeug legen. Die kleinen Holzpressen verlangen echten Körpereinsatz.

Ein tolles Gefühl, wenn nach einigem Ruckeln und Pressen von Shoju-Meister Shohei Nozue das Zeichen gegeben wird, den Stopfen zu ziehen und die frisch gepresste Soja-Sauce in eine Porzellschüssel fließen zu lassen. Um den Fermentationsprozess zu stoppen, wird die Soja-Sauce noch über einem Bunsenbrenner erhitzt und dann in sterile Flaschen gefüllt. So entsteht für jeden Teilnehmer ein Fläschchen Soja-Sauce zum Mitnehmen. Rund 570 Tage braucht es, bis aus der Sojabohne und dem gerösteten Weizen eine fertige Sojasauce wird. Am Ende des Workshops stehen 100 ml selbstgepresste Soja-Glück im Glas vor Einem – es gibt kein besseres Souvenir einer Japan-Reise.

Eine weitere japanische Spezialität, an der man auch gleich die Verwendung von Sojasauce praktizieren kann, sind Gyoza. Hamamatsu gilt als die Hauptstadt für Gyoza in Japan. Allein in der Stadt gibt es rund 300 Gyoza Restaurants. Die Teigtaschen sind mit Schweinehackfleisch, Weißkohl, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Ingwer gefüllt und werden in Hamamatsu traditionell im Kreis dekoriert serviert. Besonders beliebt ist das einfache Gericht bei der arbeitenden Bevölkerung. Japaner arbeiten lang und viel, oft fehlt die Zeit zum Kochen.

Da kommen Gyoza-Restaurants gerade recht. Als Snack in der Mittagspause oder als Take-away für ein Abendessen zu Hause. Ein Besuch in einem der einfachen Lokale, die ein wenig an amerikanische Diners erinnern, ist sehr zu empfehlen.



Die Manufaktur Meiji Yashouyu. Selten sieht man noch diese alten traditionellen Häuser in Japan. Dieses hat drei Stockwerke, gebaut aus Zedernholz. Die unterschiedliche Höhe der Produktionsräume macht man sich beim Herstellungsprozess zu Nutze / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Shohei Nozue erklärt Front Row Society Redakteurin Angela Berg, dass das Moromi im Sommer alle sieben Tage und im Winter alle 14 Tage mit einem großen Paddel gerührt wird. / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



GRÜNER TEE AUS SHIZUOKA DAS LEBENSELEXIER DER JAPANER

VON ANGELA BERG / FRONTROWSOCIETY.NET

Grüner Tee wurde der Geschichte nach vom buddhistischen Mönch Shoichi Kokushi vor rund 800 Jahren als Samen aus China in seine Heimat Japan gebracht. Mit im Gepäck hatte der Mönch, der auch Enni Benen genannt wurde, noch das Rezept für ein Gebäck, das zum Tee gereicht werden sollte. Dies waren die beiden Zutaten, mit denen Shoichi Kokushi seine arme japanische Heimat in einen florierenden Ort verwandeln wollte. Diese frühzeitliche Marketingmaßnahme hat inzwischen Früchte getragen. In den Hügeln rund um Shizuoka City pflanzen viele Teebauern seit Generationen das edle Genussmittel an. Die Stadt ist sich ihrer Tradition als größter Teeproduzent Japans bewusst. Shizuoka stärkt die lokalen Produzenten mit einem Tourismuskonzept, das den Besuchern der Region die Teezeremonie genauso näher bringt, wie die Teeproduktion und die Menschen, die oft seit vielen Generationen als Teebauern arbeiten..



Auf der Teefarm Sansuien in den grünen Hügeln nahe Shizuoka City produziert Kiyomi Uchino hochwertigen und prämierten grünen Tee. Das Teehaus gehört zu den ältesten in der Region. Hier werden Tee-Zeremonien gehalten. Jede Führung über die Teeplantage beginnt mit einem Aufguss der besten Teesorten, einem Gebäckstück und der Geschichte des grünen Tees in Japan / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Auf eine Tasse Tee in Tochizawa

Mit einem Teebauern und seiner Frau an einem Tisch sitzen und sich eine japanische Tee-Zeremonie erklären lassen. Einen Blick in die Produktionsstätte werfen, durch die Teefelder laufen oder einen ganzen Tag als Teeplücker arbeiten und eine Nacht als Gast in einem der traditionellen Häuser verbringen, in denen sich seit Generationen alles um grünen Tee dreht. Das alles ist möglich und lässt sich je nach Reiseplan individuell gestalten.

Die Intensität eines Besuchs in den Teefeldern rund um Shizuoka City können Touristen selbst bestimmen. Ein Erlebnis, an das man sich, nach Hause zurückgekehrt, gerne erinnert. Besonders, wenn man mit dem neuen Wissen aus erster Hand, die eigene Tasse Tee mit viel mehr Sachverstand aufgießt.

JAPANISCHER TEE – GETRÄNK DER ACHTSAMKEIT

Kiyomi Uchino serviert den Tee in weiten Gläsern. Draußen ist es heiß, über 30 Grad bei hoher Luftfeuchtigkeit. Eine Süßigkeit gefüllt mit roter Bohnenpaste wird traditionell zum Tee gereicht. Sie wird zuerst gegessen. Dann, der erste Aufguss. Das Wasser hat lediglich Raumtemperatur und wird jedem Gast direkt auf die Teeblätter in das Glas geschüttet. Die Essenz aus diesem ersten Aufguss ist verblüffend intensiv und würzig. Wir Westler, die wir unseren Tee üblicherweise mit kochendem Wasser überbrühen und gleich eine große Kanne aufschütten, sind erstaunt über den minimalistischen Einstieg in die Tee-Zeremonie. Erste Erkenntnis: die Wassertemperatur bestimmt, welche Aromen zu Tage gefördert werden. Die Teeblätter quellen nun auf und sind bereit für einen zweiten Aufguss. Je nach Wassertemperatur entwickeln sich unterschiedliche Aromen. Generell gilt, je heißer das Wasser, desto mehr Bitterstoffe werden aus den Blättern gelöst. Die Teebauern servieren bei einem Besuch vor Ort auch gerne ihre besten Teesorten. So zum Beispiel Kiri no Tsuyu. Was mit Tautropfen übersetzt werden kann. Die Blätter dieses Tees wachsen in ständigem Nebel entlang eines Flusses. Achtsamkeit und Konzentration sind das A und O jeder japanischen Tee-Zeremonie. Nur so schafft man es, als Laie erste Nuancen unter den Tee-Sorten herauszuschmecken. Zum Ri-



Shizuoka City of Green Tea! Wer in Shizuoka City in ein grünes Tee-Taxi steigt, kann sich sicher sein, dass der Fahrer den Weg raus zu den Teebauern und Degustationsmöglichkeiten kennt / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Der Appetizer zum Einstieg der Tee-Zeremonie. Gebäck mit süßer Bohnenpaste aus Azuki-Bohnen / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Tee-Degustation im Haus Uchino. Serviert wird Tee in weiten Gläsern. Draußen ist es heiß. Die Wassertemperatur beim Aufguss bestimmt, welche Aromen zu Tage gefördert werden. Bei einer Zeremonie im Sommer, ist es ganz angenehm, dass der Tee nicht heiß serviert wird / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Sencha, der grüne Blatttee, wird traditionell in einer Kyusu, einer japanischen Teekanne mit Seitengriff, zubereitet / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Unterschiedliche Tee-Qualitäten. Sencha ist gut an den nadelförmigen Blättern zu erkennen /

© FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Das Ende der Tee-Zeremonie. Die Teeblätter werden mit Stäbchen direkt aus dem Glas gegessen, nachdem sie mit Meersalz bestreut worden sind. Nichts wird verschwendet, alles ist bekömmlich. Gerade an einem sehr heißen Tag ist dieser aromatische und leicht salzige Abschluss der Tee-Zeremonie sehr willkommen / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg

tual einer Tee-Zeremonie gehört auch, dass die älteste Person im Raum, den letzten und vielleicht besten Tropfen eingeschickt bekommt.

JAPANISCHER TEE – DURSTLÖSCHER TO GO

Grüner Tee ist natürlich nicht gleich Grüner Tee! In Shizuoka werden unterschiedliche Tee-Sorten angebaut. Der bekannteste japanische Grüntee ist Sencha. Die Teeblätter des Sencha haben Sonne gesehen. Sie werden nach der Ernte kurz bedampft, gerollt und getrocknet. Typisch für Sencha sind die tannennadelförmigen Blätter. Sencha ist der Tee für einen warmen Tee-Aufguss. Beliebt ist Grüner Tee in Japan aber auch als Kaltgetränk. Man bekommt ihn zum Beispiel im traditionellen Ryokan, einem typisch japanischen Gästehaus, als Begrüßungsgetränk. Auch in jedem kleinen Supermarkt findet man in Flaschen abgefüllt eine Auswahl an kaltem Grüntee. Anders als die Eistees, die man aus Europa gewohnt ist, ist in Japan der Grüntee aus der Flasche immer ungesüßt und wird so zu einem echten Durstlöcher und Fitmacher bei heißen Temperaturen.

EIN SCHATTENDASEIN FÜR DEN LUXUS – GYOKURO TEE

Gyokuro ist der König unter den japanischen Tees. Die Teeblätter wachsen in einem Teegarten, in dem die Blätter der Pflanzen vor der Sonne geschützt werden. Die Beschattung der Blätter verstärkt die fünfte Geschmacksdimension Umami und reduziert Bitterkeit und Adstringens. Genau wie Matcha-Tee fristet Gyokuro sein Schattendasein für einen abgerundeten Geschmack mit leicht süßer Note. Ungewünschte Bitternoten werden so über das langsame Wachsen unter Sonnensegeln gesteuert. Eine aufwändige Prozedur, die für den Teebauern viel Extraarbeit bedeutet, denn die Schatten-Netze werden manuell über die Teepflanzen gezogen. Kiyomi Uchino, der außerhalb der Erntesaison, alleine auf den Feldern arbeitet, ist so einen ganzen Tag lang mit dem Aufziehen der Netze beschäftigt. Die Tee-Zeremonie hat süß begonnen und endet mit einem herzhaften Kick. Eine Prise Meersalz wird auf den Blättersatz im Glas gegeben. Mit Stäbchen wird das nun leicht gewürzte Grün gegessen.



Grüne Ahnenforschung –

Woher stammt der Tee von Sansuien?

Im September 2019 hat Kiyomi Uchino die DNA seiner Teesamen zur Untersuchung eingereicht. Er möchte geklärt wissen, ob seine Teepflanzen auf den umtriebigen Mönch Shoichi Kokushi zurückgehen, der den Tee einst aus China mitbrachte. Wenn dem so ist, könnte Uchino, der gerne die Geschichte seiner Region und die Bedeutung der Teeproduktion in seiner Heimat erzählt, seinem hochwertigen Tee noch ein weiteres Prädikat verleihen.

Grüner Power-Drink

Er schmeckt warm, er schmeckt kalt. Er erobert die Welt gerade als Matcha-Tee. Grüner Tee ist vielfältig und gesund. Es ist ein Potpourri aus sekundären Pflanzenstoffen, die gegen viele Krankheiten eine unterstützende Wirkung haben. Am bedeutendsten sind die Bitterstoffe, Catechine genannt. Dazu hat Grüner Tee eine angenehme wachmachende Wirkung. Der anregende Effekt hält länger an, als bei Kaffee und steigert auch die Konzentrationsfähigkeit. Kein Wunder also, dass der japanische Grüne Tee immer beliebter wird und die verschiedenen Arten der Zubereitung bekannter werden.

Grünes Reise-Erlebnis in Shizuoka

In Shizuoka City ist das Angebot für ein persönliches Tee-Erlebnis weit gefächert. Ein Tagesausflug mit dem grünen Tee-Taxi lässt sich genauso organisieren wie ein Homestay bei einem Teebauern. Gibt der eigene Reiseplan nicht genug Zeit für eine Übernachtung beim Teebauern oder einen Plantagenbesuch her, so bietet Shizuoka City viele kleine Shops und Cafés, in denen sich alles um den japanischen Grünen Tee und das passende Zubehör für die Zubereitung dreht.

Der Shizuoka Grüntee-Guide listet 15 Farmer auf, die Besucher willkommen heißen und in ihren kleinen Teestuben bei einer Tasse Tee viel Wissenswertes über ihrem Beruf erzählen. Die meisten Führungen und Teeverkostungen sind auf Japanisch. Welche auf Englisch angeboten werden, entnimmt man beispielsweise der ins Englische übersetzten Website Tea Tourism Guide.

Einen Ausflug zum Teebauern inklusive Buchung eines Tee-Taxis mit Guide in englischer Sprache kann man direkt über die Website Explore Shizuoka buchen.



Die Ernte bei den Uchinis findet im Mai statt. Vier Familienmitglieder und 30 Arbeiter machen sich dann ans Werk. Gepflückt werden die obersten drei Blätter, nicht mehr. Sie werden ganz kurz bedampft, getrocknet und der Größe nach sortiert / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Japaner sind Meister der Verpackung. Frau Uchino schlägt den Tee, den man nur vor Ort in kleinen Mengen erwerben kann, in schöne Umschläge / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



In Shizuoka-City gibt es kleine, feine Tee-Boutiquen, in denen man fachlich beraten wird, bei der Tee-Zubereitung zuschauen kann und natürlich beste Tees aus der Region Shizuoka kaufen kann. / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



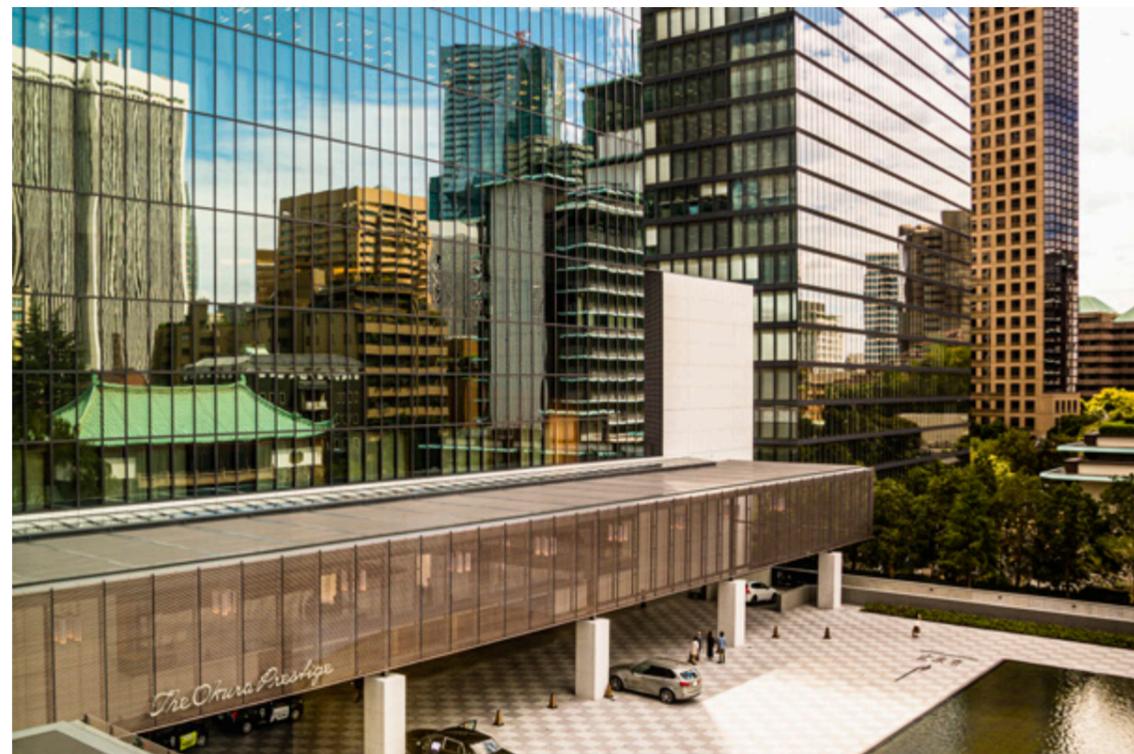


DAS NEUE HOTEL OKURA IN TOKIO

BEREIT FÜR DIE OLYMPISCHEN SPIELE 2020

TEXT VON: ANGELA BERG/FROTRROWSOCIETY.NET

Im August 2015 schloss das alte Hotel Okura, eine Design-Ikone aus den 1960er Jahren seine Türen. Vor dem Beginn der Abriss-Arbeiten des 12-stöckigen Kulthotels, gegen den weltweit Unterschriften von treuen Gästen und Design-Experten gesammelt wurden, gab es eine Woche, in der geschichtsträchtiges Interieur abgetragen und eingelagert wurde. Eine Maßnahme, um den Spagat zwischen Erneuerung und Bewahrung ohne unnötige Zerrungen zu schaffen. Ob er gelungen ist, können eigentlich nur die beurteilen, die auch das alte Haus gekannt haben.



Der Eingangsbereich des Okura Prestige in Tokio.
Das Schachbrettmuster der Auffahrt findet sich auch in der Lobby wieder / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Okura Prestige und
Okura Heritage
Reminiszenz an
vergangene Tage



Der legendäre Wartebereich der Lobby. Das Herzstück ist eine fast perfekte Replik des Originals. Dem Vernehmen nach hätten Gäste beim ersten Anblick der Lobby geweint. So sehr erinnert die Neuauflage an das Original von 1962 / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Direkt neben der Bar liegt das wieder auferstandene Teppanyaki Restaurant Sazanka. Besonders beliebt bei den Gästen aufgrund der sensationellen Aussicht / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Blick aus dem 17-stöckigen Heritage-Gebäude auf das Okura Museum. Rund ein Drittel der Grundfläche sind Grünflächen – für Tokio ein ungewöhnlich luxuriöser Umgang mit dem Platz / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg

Ist es nun ein großer Wurf oder der verzweifelte Versuch, zwei Welten gerecht zu werden? Das Symbol der japanischen Nachkriegsarchitektur ist vor den Olympischen Spielen durch einen schlichten 41-stöckigen Glasbau ersetzt worden. Mitte September 2019 fand die Neueröffnung statt. In der Woche nach dem Re-Opening hat die Redaktion von FrontRowSociety Gelegenheit zu einem Aufenthalt im 5-Sternehotel Okura Prestige. Bei dem Rundgang durch das neue Flagship-Haus der Okura Hotelgruppe sehen wir die ersten Gäste-Reaktionen auf die beiden Hotel-Gebäude. Das Okura Heritage hat 6 Sterne und ist 75 Meter hoch. Das Okura Prestige hat 5 Sterne, ist 188 Meter hoch und verfügt erst ab Stockwerk 28 über Zimmer für Hotelgäste.

“Sorry Sir” –
auch Cary Grant bekam kein
Zimmer

Zwischen dem alten Kulthotel und dem erdbebensicheren Neubau gibt es einige Parallelen. Beide Hotels wurden mit Blick auf die Olympischen Spiele fertig gestellt. Wie schon 1964 ist Tokio 2020 wieder Gastgeber der Sommerspiele. Schon jetzt ist das Hotel für die Zeit der Wettkämpfe ausgebucht. Der Hollywoodfilm “Walk, don’t Run” beginnt im Hotel Okura. Cary Grant bemüht sich vergebens um ein Zimmer. “Sorry Sir, Olympic you know”. Das alte Hotel Okura war Schaukasten feinsten japanischer Handwerkskunst gepaart mit moderner und leichter Architektur. Um das Ambiente des alten Okura in den modernen Glasquader zu retten, beauftragte man den Sohn des damaligen Star-Architekten. Yoshio Taniguchi hat auch den Neubau des MOMA – Museum of Modern Art in New York entworfen. Im Neubau des Okura blieb er den Entwürfen seines Vaters Yoshiro Taniguchi treu. Alle Schlüsselemente finden



!Aus dem alten Okura Hotel erhalten geblieben: Die fünfeckige Bestimmung der berühmten Leuchten / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg

sich wieder. Besonders prägnant sind die berühmten Leuchten und die luftig angeordneten Sitzgruppen in Form einer Pflaumenblüte im rechten Teil der weitläufigen Lobby.

The Okura – japanische Gastfreundschaft und moderner Luxus

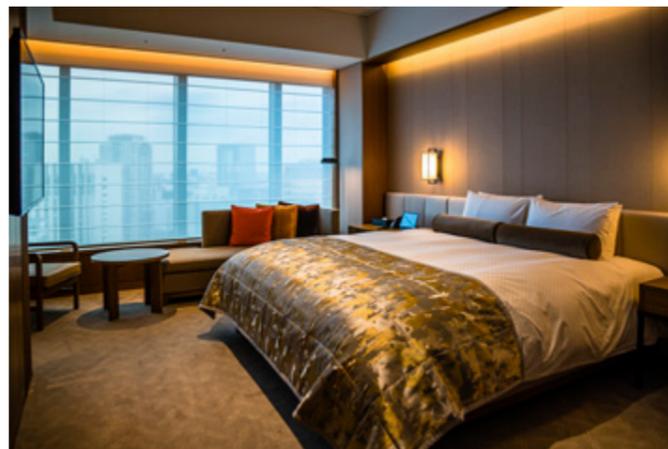
Tokio ist eine Mega-City, Baugrund rar und teuer. Eine Renovierung kam sowohl aus wirtschaftlichen als auch aus statischen Gründen nicht in Frage. Um das Hotel wieder wettbewerbsfähig zu machen, mussten die Zimmer vergrößert werden. Dies lässt sich nicht mit einer erdbebensicheren Bauweise vereinbaren und wurde zum Todesstoß für die in aller Welt so beliebte Design-Ikone. Beim Neubau wurde nun auch der wertvolle Luftraum besser genutzt. Steht man in der Bar im 41. Stock und blickt in die unmittelbare Nachbarschaft, so wird schnell klar, dass Abriss und Neubau derzeit intensiv praktiziert werden. Auch der Südflügel des Hotel Okura, ein Bau aus den 70er Jahren auf der gegenüberliegenden Straßenseite soll nach dem Olympischen Spielen einem Neubau weichen. Die durchschnittliche Größe der Zimmer ist auf rund 48 Quadratmeter gewachsen. Dafür ist die Anzahl der Zimmer im Vergleich zum alten Hotel Okura von rund 800 auf 508 Zimmer geschrumpft.

The Okura – mehr als ein Hotel

Geld verdient wird im neuen Hotel Okura mit einem erweiterten Geschäftsmodell. Das Hotel hat zwar die Zahl der Zimmer



Aus dem 41. Stockwerk kann man sogar die Berge am Horizont der Skyline sehen. An klaren Tagen reicht der Blick aus der Glasfront der Bar bis Mount Fuji in der Präfektur Shizuoka / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Zimmer mit Aussicht. Im Stil traditioneller japanischer Wohnräume. Luftig und leicht. Die Fensterfront zieht sich über die komplette Länge des Wohnraums / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



Riesige Ornamente aus japanischen Papier – der Wandschmuck aus dem alten Ballsaal Heianoma, wurde gereinigt und am neuen Standort recycelt / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg



In der geräumigen Bar Lounge begrüßt Captain Ben Bonnett die Gäste und stellt seine Mannschaft vor. Schnell fühlt man sich sehr willkommen © Gottfried Pattermann/gp-image-facts



Der Knopfdruck zeigt: Tokio ist Deutschland um sieben Stunden voraus. Auch diese interaktive Weltuhr wurde restauriert und schmückt nun auch die neue Lobby im The Okura / © FrontRowSociety.net, Foto: Georg Berg

reduziert, dabei aber die Zimmerpreise erhöht. Die Lobby heißt intern Lobby Prestige Tower im 5. Stock, sie liegt faktisch aber ebenerdig. Denn es wurde nicht nur in die Höhe, sondern auch in die Tiefe gebaut. Der Heian Room, ein Banquette-Saal ist für Empfänge und Veranstaltungen von bis zu 2.000 Gästen ausgelegt, er ist der Größte in ganz Tokio und liegt im Tiefgeschoss. Genau wie 18 weitere Funktionsräume für Konferenzen und Hochzeitsfeiern. Für den Hotelgast sind die Etagen ab Stockwerk 26 interessant. Dort finden globale Reisende ihren gewohnten Luxus in Form von Schwimmbad, Spa und Fitnessräumen mit Blick auf die Stadt. Ab Stockwerk 28 beginnen die Gästezimmer. Auch hier können Gäste auf der ganzen Breite eines Zimmers auf die Skyline schauen. Die Welt darunter ist eine reine Arbeitswelt. Denn fast die Hälfte des Okura Prestige Towers vermietet der Eigner als Büroräume.

Die Lobby lebt – alte Atmosphäre hinter neuer Fassade?

Der Spagat scheint gelungen. In der Lobby fühlt man sich in die 60er Jahre versetzt. Wir erleben das neue und alte Herzstück des Hotels in diesen ersten Tagen nach der Eröffnung aber auch ein wenig museal. Gäste inspizieren Holzarbeiten, Wandflächen und riesige Blumengestecke im Flüsterton. Etwas lebhafter wird es bei einem Abendkonzert, für das die Pflaumenblüten-Arrangements an die Seite geschoben werden. Einen kleinen Lebensimpuls aus der quirligen und beständig rauschenden Mega-City Tokio würde man sich für diesen Ort wünschen.



© Michelle Maria auf Pixabay



Information Japan

Lage

Japan (auf Japanisch Nihon oder Nippon) ist ein Inselstaat in Ostasien und besteht aus den vier Hauptinseln Honshu, Hokkaido, Kyushu und Shikoku sowie zahlreichen kleineren Inseln bzw. Inselgruppen, z.B. der Ryukyu-Inselgruppe mit Okinawa oder den Ogasawara-Inseln.

Anreise

Die drei wichtigsten internationalen Flughäfen mit weltweiten Verbindungen sind der Narita Airport in Tokyo (NRT), der Kansai Airport in Osaka (KIX) und der Chubu Centrair Airport in Nagoya (NGO), die Flugzeit von Deutschland aus beträgt rund 12

Stunden bei einem Nonstop-Flug, bei Umsteigeverbindungen teils wesentlich länger, ab 945 €

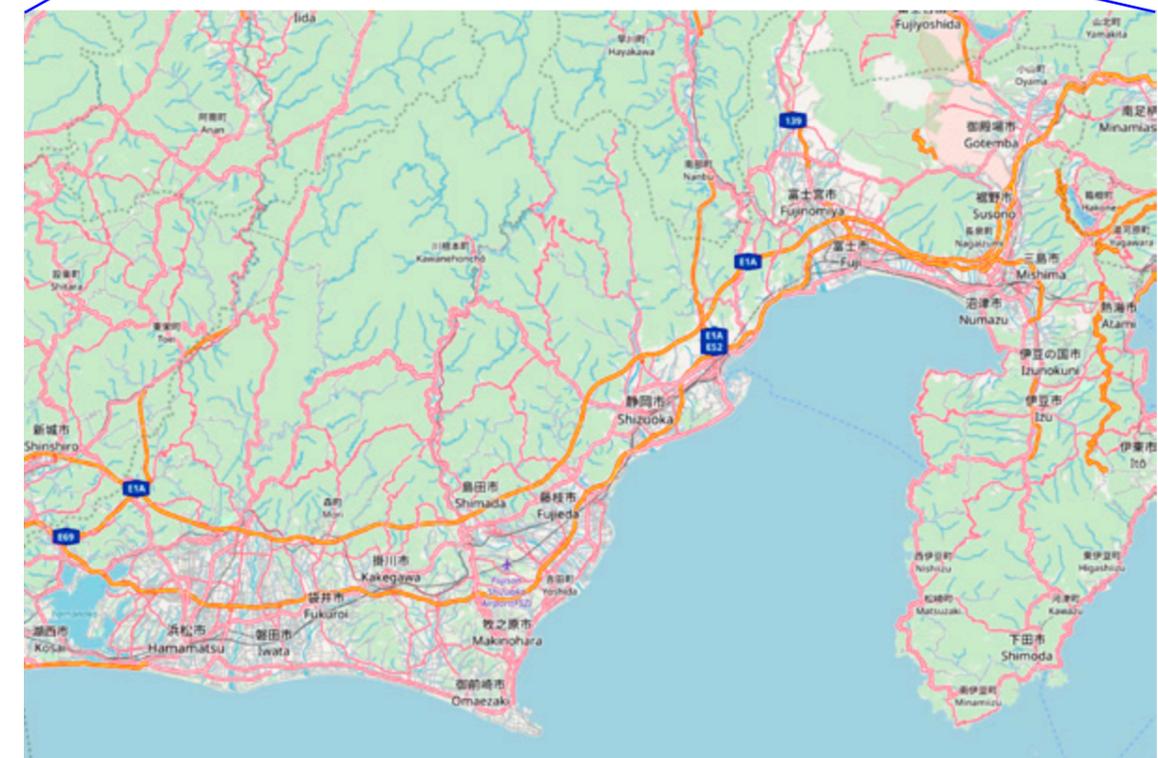
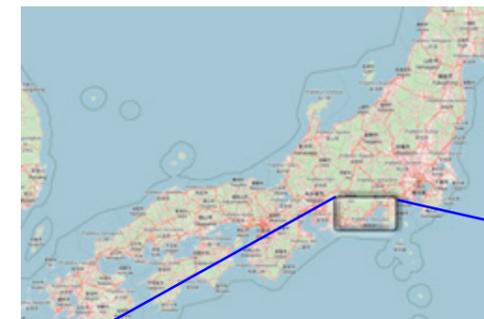
Einreisebestimmungen

Für Staatsbürger der Schweiz, Österreichs und Deutschlands reicht für die Einreise der Reisepass. Bei der Einreise muss man ein Einreisedokument ausfüllen, damit bekommt man ein Touristenvisum für einen Aufenthalt von max. 90 Tagen. Von allen Einreisenden werden Fingerabdrücke und ein Foto gespeichert. Seit Januar 2019 wird eine Ausreisesteuer von 1000 Yen erhoben.

Zoll

Seit Oktober 2006 muss wieder ein Zolleinfuhrdokument ausgefüllt werden. Japanische Zöllner sind – mit weißen Handschuhen – ausgesprochen korrekt und höflich, aber durchaus streng.

Freimengen: 3 Flaschen Alkohol, 400 Zigaretten, oder 100 Zigarren oder 500 g Tabak; sonstiges bis ¥ 200.000.



Geld:

1 € = 120 Yen

Japan ist Bargeldland. Zwar nehmen Hotels und Geschäfte, die häufig ausländische Kunden haben, auch Kreditkarten an, in vielen kleinen Geschäften kann aber nur bar bezahlt werden. Selbst wenn man mit Kreditkarte zahlen kann, gilt dies meist erst ab einem Mindestbetrag und gegen eine geringe Gebühr. Es ist daher üblich, in kleineren Städten oder abgelegenen Gegenden sogar notwendig größere Geldbeträge herumzutragen. Dank der geringen Kriminalität ist dies nicht gefährlich.

Information:

- Japanisches Fremdenverkehrsamt (deutsch) <https://www.japan.travel/de/de/>
- Informationen über Fujinomiya (S.16) über <https://travelfujinomiya.com/>
- Shizuoka Grüntee (S.31) <https://www.ochanomachi-shizuokashi.jp/tourism/?lang=en>
- Weitere Infos über die Provinz Shizuoka <https://exploreshizuoka.com/>