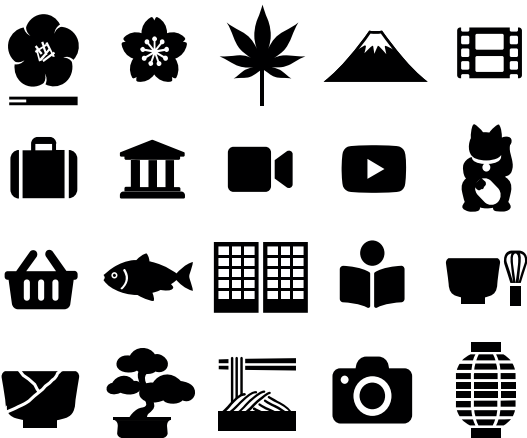


JAPAN im Herzen



*Für alle, die sich mit Japan
verbunden fühlen*

Axel Schwab

JAPAN **im Herzen**

In Gedanken reisen und
Japan zu Hause erleben.

München

2022

© 2022 Axel Schwab, München

Alle Rechte vorbehalten.

Illustrationen, Texte, Layout und Einband:

Axel Schwab

1. Auflage, 2022

Independently published

Kontakt: Axel Schwab, Thierschstr. 37, D-80538 München

japan@axelschwab.de

ISBN: 979-8-7851-9149-5

Inhaltsverzeichnis

	Vorwort	6
—	Süße Bohnen und Brotkrusten	8
1	Astronomen und Feste der Kelten	16
α	Ein Frosch und Gänseküken	27
二	Von Kurosawa bis Barakan	32
2	Teleportation zum Senso-ji	37
β	Mit der Lupe ins 16. Jahrhundert	42
三	Kabuki und trompetende Tiger	46
3	VR Onsen und betrunkene Japaner	50
γ	Little Tokyo am Rhein	54
四	Mehr als Tassen, Matcha und Sake	58
4	Washoku im trauten Heim	61
δ	Durch ein Shoji nach Japan	66
五	Schriftsteller gestern und heute	72
5	Grüner Tee – nicht nur Matcha!	75
ε	Dialog mit einem Ginkgoblatt	79
六	Miso-Suppe und Shinrin Yoku	84
6	Bürsten für Pfannen und Pullis	90
ζ	Lederschnur und Ichi-go Ichi-e	94
	Veranstaltungskalender	99
	Quellen und Buchtipps	105
	Register	106
	Hinweise	108

Vorwort

Am 3. April 2020 schloss die Abe-Regierung die Grenzen für Reisende nach Japan. Diese Schließung trennt bis heute Familien, zerstört Zukunftspläne von Studenten und Doktoranden und behindert die kulturelle und wirtschaftliche Zusammenarbeit zwischen Deutschland und Japan erheblich. Zudem rückt die Chance für eine Wiederaufnahme touristischer Reisen nach Japan mit dem Aufkommen einer jeden neuen Covid-19-Variante in immer weitere Ferne.

Der Gedanke an Japan und die nächste Reise dorthin half mir, die Lockdowns und Einschränkungen durch die Corona-Krise besser zu ertragen. Bereits während des ersten Lockdowns begann ich, einige dieser Gedanken und Ideen niederzuschreiben.

Diese ergänze ich in diesem Buch um persönliche Tipps und Erfahrungen, wie man seine Sehnsucht nach Japan auch in Deutschland gut stillen kann. Ich hoffe, dass die Leser davon profitieren und damit die Zeit bis zur nächsten Japanreise und dem Ende der weltweiten Pandemie besser überstehen. Die abgedruckten Hashtags zu jedem Thema sollen dazu anregen, sich positiv über Social Media darüber auszutauschen. Ich denke, nur gemeinsam können wir diese schwere Krise meistern!

Axel Schwab, Dezember 2021



— **1** α

Einige Gedanken und Anleitungen, die während des ersten harten Lockdowns in Deutschland entstanden. Welche Möglichkeiten hat man, wenn nur Lebensmittelgeschäfte offen sind und ein Spaziergang durch die Natur als einzige Freizeitbeschäftigung bleibt.

Süße Bohnen und Brotkrusten

Im 2002 von *Noriko Morishita* erstmalig erschienen Buch über den Teeweg [1] schreibt die Autorin über ihre zwanzigjährige Erfahrung als Schülerin der Teezeremonie. Eine ihrer größten Freuden ist die große Vielfalt von **Wagashi**, traditionelle japanische Süßigkeiten, die man vor dem Tee zu sich nimmt, um die Bitterkeit des Matcha zu kompensieren.

Die Lehrerin scheut keine Mühen und besorgt diese Köstlichkeiten vorher selbst in Tokyoter Läden oder lässt sich diese von bekannten Wagashi-Läden aus ganz Japan mit einem Lieferservice schicken. Da diese kunstvoll gestalteten Köstlichkeiten auch noch jahreszeitlich wechseln, lernt sie immer wieder neue Wagashi kennen und schätzen. Durch Geschmack, Geruch, Textur und Optik taucht sie dabei tief in die japanische Kultur und Geschichte ein, denn viele der Wagashi-Meister bewahren mit ihrer Kunst auch eine Jahrhunderte alte Familientradition.

Selbst lernte ich die Freuden und Vielfalt von Wagashi erst später während meiner Reisen nach Japan zu schätzen. Das Konfektgeschäft *Tsuruya Yoshinobu* aus Kyoto gibt es seit 1803 – seine berühmten frischen **Kyogashi** wurden sogar an den Kaiserhof geliefert. In der Tokyoter Zweigstelle im Coredo Muromachi in Nihombashi kann man den handwerklich geschickten Meistern sogar dabei zuschauen, wie



sie die farbenfrohen Kunstwerke von Hand formen. Ich erinnere mich an *Kyogashi* in Form von Kirschblüten Anfang April und Azaleenbüschen im Mai. Leider müssen diese frischen Kunstwerke immer am gleichen Tag verzehrt werden und können daher nicht nach Deutschland mitgenommen werden. Stattdessen kaufe ich im *Tsuruya Yoshinobu* als Souvenir die vorzüglichen *Yuzu-Mochi*, die zwanzig Tage haltbar sind. Bis zu einem Jahr haltbar sind die einzeln in Folie eingeschweißten *Yokan*, eine geleeartige Masse aus süßen Bohnen, die in fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen hergestellt werden.

Auch die *Dango* – süße Reisklöße – von *Habutae* beim Bahnhof Nippori, die schon der berühmte Schriftsteller *Soseki Natsume* (siehe Seite 73) lobte, sollten schnell verzehrt werden. Zum Mitnehmen gibt es immerhin die legendären Adzuki-Bohnen auch als *Yokan* abgepackt in kleinen Döschen. Diese Option gibt es für die *Sakuramochi* von *Chomeiji* in Mukojima leider nicht, weshalb ich diese Köstlichkeit immer direkt in dem seit über 300 Jahren bestehenden Geschäft genieße. *Sakuramochi* sind in gesalzene Kirschbaumblätter eingewickelte Mochi, wodurch sich ein dezentes Kirscharoma auf die Mochi überträgt.

Im Buchladenviertel Jimbocho gibt es *Sasama*, der neben frischen Wagashi auch sogenannte **Higashi** anbietet. Diese länger haltbaren Kunstwerke aus Reismehl und Zucker wechseln auch mit den Jahreszeiten. Im Herbst nehmen sie zum Beispiel Form und Farbe von Ahornblättern, Pilzen oder Reisähren an.

Im Frühjahr 2018 besuchte ich die Sake-Bar *Wogashiya* in Nishi-Ogikubo im Westen von Tokyo. Die Betreiberin hat das Wagashi-Handwerk erlernt und fertigt die Kunstwerke vor den Augen der Gäste an. Gleichzeitig bietet sie aber auch Einsteigerkurse an, und so konnte ich nicht widerstehen und machte einen Kurs, um mir damit selbst einige Fertigkeiten anzueignen. Mit ihren Tipps kaufte ich mir daraufhin notwendige Grundstoffe und in der Kappabashidori in Asakusa das notwendige Werkzeug.

Damit konnte ich dann zurück in Deutschland auch einige wenige **Kyogashi** selbst herstellen. Das Ergebnis war aber leider nicht dasselbe, weder geschmacklich noch optisch. Der Aufwand, der auf Dauer zu betreiben wäre, ist beachtlich. Insbesondere die Herstellung der Grundstoffe wie die **Nerikiri** genannte weiße Modelliermasse und die Füllungen beanspruchen sehr viel Zeit.

Ich bin nun mal weder Koch noch Wagashi-Meister und gab, obwohl ich noch einen weiteren Lehrgang für Wagashi in Yanaka besucht hatte, schnell auf, diese in Deutschland selbst herzustellen.

Was ich also in Deutschland vermisse, ist die riesige Vielfalt von Wagashi, die man eben nur in Japan bekommt. Der japanische Kunde ist hinsichtlich der Vielfalt und des Wechsels der Geschmacksrichtungen in Abhängigkeit von den Jahreszeiten so verwöhnt, dass selbst internationale Konzerne wie *Nestlé* und *Häagen-Dazs* ihre Variantenvielfalt nur im japanischen Markt erheblich ausgeweitet haben.

Die Schokoriegel von *Kitkat* gibt es bei uns in nur wenigen Sorten, doch zählt man in den Filialen des japanischen Discounters *Don Quijote* bereits zwanzig verschiedene Sorten wie zum Beispiel Erdbeere, Sake, Käsekuchen, Mint Yoghurt, Süßkartoffel, Matcha, Kirschblüte oder gerösteter Tee, nur um einige wenige aufzuführen.

Kleine Eisbecher von *Häagen-Dazs* gibt es in den 24-Stunden-Läden, die in Tokyo an jeder Ecke zu finden sind. Während meiner vierwöchigen Aufenthalte in Tokyo habe ich mir deshalb eine besondere Challenge ausgedacht, wenn ich am Abend Lust auf Eis bekomme. Ich gehe in einen der nächstgelegenen

Veranstaltungskalender



Auf den folgenden fünf Seiten sind kommende Veranstaltungen mit Japanbezug sortiert nach deutschen Städten aufgelistet. Bedingt durch die Covid-19-Pandemie können sich Änderungen ergeben, daher bitte immer aktuelle Infos auf den Websites einholen.

Bei mit einem Stern markierten Daten gab es zur Drucklegung noch keine offiziellen Informationen.

München

Japanfest im Englischen Garten

Dritter Sonntag im Juli 17. Juli 2022

www.djg-muenchen.de 16. Juli 2023

Japandult

15. Japandult 24. Juli 2022

Japandult Christmas Edition 04. Dezember 2022

www.japandult.de

Japanisches Teehaus im Englischen Garten

www.urasenke-muenchen.de

Deutsch-Japanischer Stammtisch

Letzter Freitag im Monat um 19 Uhr

www.japan-stammtisch.de

Museum Fünf Kontinente

www.museum-fuenf-kontinente.de

Animuc in Fürstenfeldbruck

Wochenende nach Ostern 29. April–1. Mai 2022

www.animuc.de

Japanisches Frühlingsfest in Augsburg

Jährlich am Muttertag im bot. Garten 8. Mai 2022

www.djg-augsburg.de 14. Mai 2023

Quellen und Buchtipps

- [1] **Morishita, Noriko.** Nichinichi kore kojitsu: Ocha ga oshietekureta 15 no shiawase. (2002). Tokyo: Asuka Shinsha Ltd.
- [2] **Utsukushii Kurashikata Kenkyujo.** Kurashi no koyomi (2012). Tokyo: Heibonsha Ltd.
- [3] **72 Seasons:** A year seen through the ancient Japanese calender.
apps.apple.com/app/72-seasons/id1059622777
App für Android: gomap.de/72s
- [4] **Dietrich Krusche.** Haiku: Japanische Gedichte. (1994). München: Deutscher Taschenbuch Verlag.
- [5] **Gerolf Coudenhove.** Japanische Jahreszeiten. (1991). Zürich: Manesse Verlag.
- [6] **Kakuzo Okakura.** Das Buch vom Tee. (2004). Düsseldorf: Patmos Verlag (engl. Original 1906).
Walter Glück. Matcha: Das gesunde Grüntee-Wunder (2011). Wien: Kneipp Verlag.
- [7] **Masashi Ohno, Tadao Nogami.** Yasashi kintsukuroi nyumon. (2001). Tokyo: Tankosha.
- [8] **Yamamoto et al.** doi.org/10.1093/jnci/95.12.906

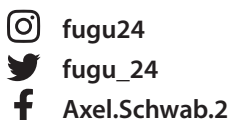
Register

- #72Pentaden 21
- #Brotvielfalt 15
- #JapanaufYouTube 53
- #JapanBuch 74
- #JapanEinrichten 69
- #JapanFilme 36
- #JapanGesund 89
- #JapanIchigoe 96
- #JapaninDL 56
- #JapanKochen 65
- #JapanOnlineEvent 49
- #JapanRepair 81
- #JapanShops 60
- #JapanTee 78
- #JapanUmwelt 93
- #JapanViMuseum 44
- #JapanVirtuell 41
- #MeinHaiku 29
- Apple Maps 37
- Arima Onsen 51
- Augsburg 104
- Bahn-Maniac 50
- Bauernkalender 19
- Bento (Lunchbox) 13
- Berlin 58, 100
- Bildbände 74
- Buchempfehlungen 72
- Bunraku 48
- Dae-Yang (Laden) 59
- Dango 9
- DJG 47
- Düsseldorf 54, 101
- Esstübchen 90
- Filmfestivals 35
- Frankfurt 102
- Genmaicha 77
- Gesunde Ernährung 84
- Go Asia 59
- Google Arts & Culture 42
- Google Earth 40
- Gyokuro 78
- Haiku 27
- Hamburg 103
- Higashi 10
- HIS (Läden) 59
- Hojicha 77
- Ichi-go Ichi-e 96
- Japanalia (Laden) 58
- Japanology Plus 32
- Kabuki 47, 48
- Kabukiza-Theater 47
- Kashiwa-Mochi 13
- Kassel 102
- Keltischer Jahreskreis 18

Kinako 12
 Kintsugi-Technik 81
 Kirschblüten 16
 Kochbücher 61
 Konbini Confessions 53
 Koshian 12
 Kuromitsu 12
 Kyogashi 8
 Kyogen 48
 Labyrinth Tokio 38
 Laubverfärbungen 16
 Leipzig 102
 Lunisolärer Kalender 19
 Matcha 75, 85
 Midnight Diner 34
 Miniatur Calendar 52
 Miso-Suppe 84
 Mugicha 77
 Muji 58
 München 58, 104
 Nachhaltiges Leben 90
 Nationaltheater 48
 Naturverbundenheit 16
 Nerikiri 10
 Netflix-Codes 33
 NHK World-Japan 32
 Nippon Connection 35
 Noh 48
 OAG 46
 Online-Vorträge 46
 Reinigungsbürste 92
 Reise-Blogs 63
 Repair Café 94
 Sakuramochi 9
 Saroshi (Laden) 58
 Sencha 77
 Setsubun 19
 Shincha 78
 Shinrin Yoku 88
 Shochiku 47
 Shoji-Schiebefenster 67
 Stop Motion Filme 52
 Street View 37
 Teeweg 8
 Tokyo Maze 38
 Tokyo National Mus. 42
 Uniqlo 58
 Urushi-Lack 80
 Veranstaltungskalender 99
 Virtuelle Reisen 37
 Wagashi 8
 Waldbaden 88
 Wohnungsgestaltung 66
 Yokan 9
 Yuzu-Mochi 9
 Zoorasianbrass 49

Hinweise

Ich hoffe, dieses Buch lieferte einige hilfreiche Anregungen, um Japan auch in Deutschland näher zu sein. Updates und neue Ideen werde ich weiterhin über meine hier aufgeführten Kanäle auf Social Media teilen.



Außerdem hoffe ich auf einen regen Austausch mit den Lesern und auch der Leser untereinander. Um die jeweiligen Posts auf Social Media zu finden, sollten die in den Kapiteln abgedruckten Hashtags verwendet werden. Egal ob Instagram, Twitter oder Facebook, jeder kann die Plattform verwenden, die er bevorzugt. Wer sich nur für ein bestimmtes Thema (z. B. Filme) interessiert, folgt dem Hashtag #JapanFilme. Wer alle Updates und Posts der Leser sehen will, folgt **#JapanimHerzen**.

★★★★★ **Wie hat euch dieses Buch gefallen?**

Eine Bewertung oder Rezension auf Amazon würde mir sehr helfen. Vielen Dank! Genauso freue ich mich auf Rückmeldungen per E-Mail: japan@axelschwab.de

