



Sushi (© Kanazawa City/© JNTO)

## Die japanische Esskultur

In den letzten Jahren erlebt die japanische Küche einen weltweiten Boom. Die Gründe dafür sind mannigfaltig: zum einen gibt es viele kalorienarme Speisen wie Sushi, zum anderen hat die japanische Küche den Ruf, gesund zu sein. Der Schlüssel für den Erfolg dürfte jedoch auch darin liegen, dass das Essen hervorragend schmeckt und wunderbar anzusehen ist – das Auge isst bekanntlich mit.

Der Restaurantführer „Guide Michelin“ des französischen Reifenherstellers Michelin vergibt allein in Tokyo drei Sterne an elf Restaurants, rechnet man auch Kyoto und Osaka ein, kommt man japanweit auf achtzehn 3-Sterne-Restaurants. Damit liegt Japan weltweit an zweiter Stelle hinter Frankreich (26) und noch vor Deutschland (9) und Italien (6). Laut Guide Michelin ist Japan auch das Land der kulinarischen Köstlichkeiten schlechthin. Ein solch ausgesuchter Genuss hat natürlich seinen Preis und ist nicht für jedermann erschwinglich.

Doch nicht nur Luxusrestaurants versprechen herausragende kulinarische Erlebnisse. Neben Klassikern wie Sushi, Sashimi, Tempura oder Sukiyaki gibt es in ganz Japan regionale Spezialitäten, die köstlich schmecken und noch dazu nicht teuer sind. Auf den folgenden Seiten möchten wir einige dieser Köstlichkeiten, die außerhalb Japans wenig bekannt sind, vorstellen und Ihnen vielleicht die eine oder andere Anregung für Ihren nächsten Japanbesuch geben.

*Kenichiro Tanaka  
Direktor des Japanischen Informations-  
und Kulturzentrums*

# Nr. 3 / 2010

# J A P A N

heute & morgen



- Thema: Die japanische Esskultur
- „Vienna Woods and Water Supply Study Tour“ – Umweltschützer aus Gifu zu Gast in Wien
- Versandumstellung von „Japan heute & morgen“ – Wir bitten um Ihre Mithilfe!

# Die japanische Esskultur

Die japanische Esskultur wird bestimmt durch die geografischen Gegebenheiten des Landes. Japan erstreckt sich in einem langen schmalen Bogen von 45°33' (Hokkaido) bis 20°25' (Okinoshima) nördlicher Breite. Dies entspräche in Europa in etwa einer Strecke von Venedig bis noch weiter südlich als die Kanarischen Inseln. Die geografische Vielfalt – von Gebieten mit strenger Kälte bis zu tropischen Gebieten, von Gegenden mit viel Schnee bis zu Gegenden, in denen nie Schnee fällt – bestimmt auch die Vielfalt der japanischen Küche. Japan ist in 47 Präfekturen eingeteilt, von denen jede ihre regionalen Spezialitäten kennt. Eine kleine Auswahl davon dürfen wir Ihnen im Folgenden näher vorstellen. Bei den Preisen handelt es sich um ungefähre Angaben, die je nach Portionsgröße bzw. Restaurant variieren können.

## Hokkaido

Hokkaido, Präfektur und nördlichste der vier Hauptinseln Japans zugleich, ist rundum vom Meer umgeben, weshalb Meeresprodukte den Speiseplan bestimmen. Besonders beliebt sind neben Fisch auch Krabben (Königskrabben, Eismeerkrabben), die sowohl roh in Form von Sashimi als auch gekocht gegessen werden. Zu den beliebten Fleischspeisen zählt ein „Dschingis Khan“ genanntes Hammelfleischgericht, bei dem auf einer Grillplatte das Hammelfleisch gemeinsam mit Gemüse gebraten wird, bis das Gemüse das Fleischaroma angenommen hat (umgerechnet ca. 17 Euro). Eine weitere Spezialität Hokkaidos ist „Ika-somen“. In Europa isst man Tintenfisch (Ika) vorzugsweise gegrillt – eine Zubereitungsart, die man auch in Japan kennt. In Hokkaido hingegen wird ganz frischer Tintenfisch sehr fein aufgeschnitten, sodass er den Somen genannten Fadennudeln ähnlich sieht, und mit einer Brühe (Dashi) auf Sojasaucenbasis mit Ingwer oder Wasabi (japanischer Meerrettich) gegessen (ca. 8 Euro).



Ika-somen (© Sapporo Susukino Kitamaru)

## Region Tohoku

Die Region Tohoku umfasst die im Norden der Hauptinsel Honshu gelegenen Präfekturen Aomori, Iwate, Miyagi, Fukushima, Yamagata und Akita. Eine Spezialität von Akita ist „Kiritanpo“, wofür gekochter Reis leicht geknetet und auf Zedernholzspießchen gebraten und mit Miso (Paste aus vergorenen Sojabohnen) gegessen wird. Für die Variante „Kiritanpo-nabe“ wird „Kiritanpo“ in einem Topf mit Hühnerbrühe, der Sojasauce, Sake oder Ähnliches beigefügt wurde, gemeinsam mit Klettwurz, Hühnerfleisch, Maitake-Pilzen (Klapperschwamm), Lauch und japanischer Petersilie gekocht (ca. 15 Euro). Die Präfektur Iwate wiederum ist für ihre Nudeln bekannt, Spezialitäten sind „Reimen“ oder „Wanko-soba“. Bei „Reimen“ handelt es sich um spaghettiähnliche, bissfeste Nudeln, die in kalter Suppe gemeinsam mit Äpfeln, Wassermelonen oder japanischen Birnen gegessen werden (ca. 7,5 Euro). Bei „Wanko-soba“ wird eine mundgerechte Portion Soba (Buchweizennudeln) in ein Lackschälchen gegeben. Sobald diese gegessen ist, füllt die Bedienung Bissen um Bissen nach, solange bis man durch Abdecken des Schälchens anzeigt, dass man satt ist – eine köstliche Herausforderung für jeden Gast. Die Spezialität der Stadt Sendai in der Präfektur Miyagi ist „Gyutan“, Rinderzunge, die dünn geschnitten, leicht angebraten und mit Salz oder Zitrone serviert

wird. Der leichte Geschmack wird jeden Besucher begeistern (ca. 3,5–13 Euro).



Reimen (© Iwate Prefecture Tourist Association)



Wanko-soba (© Iwate Prefecture Tourist Association)

## Region Koshinetsu

Die Region Koshinetsu liegt im Zentrum Japans und umfasst die Präfekturen Niigata, Nagano und Yamanashi. Die Präfektur Niigata liegt am Meer, ist sehr schneereich und für ihren Reis und Sake bekannt. Nagano und Yamanashi hingegen liegen in den so genannten japanischen Alpen mit strengen Wintern und heißen Sommern. Die Präfektur Nagano ist der Hauptproduzent von Soba (Buchweizennudeln). Diese typisch japanischen Nudeln werden üblicherweise in einer Suppe mit fein

geschnittenem Lauch, geraspeltem Rettich, Wasabi (japanischer Meerrettich) usw. gegessen (ca. 8 Euro) und eignen sich auch als Schonkost. Die Spezialität von Yamanashi ist ein „Houtou“ genannter Eintopf, der aus Weizennudeln und verschiedenen Gemüsesorten – im Sommer Lauch, Zwiebeln, Kartoffeln und im Winter Kürbis, Taro-Knollen, Karotten, Chinakohl und Pilzen – besteht. Aufgrund des hohen Gemüseanteils handelt es sich dabei um eine sehr gesunde Speise.

## Region Kanto

Die Region Kanto umfasst neben der Präfektur Tokyo die Präfekturen Ibaraki, Chiba, Gunma, Kanagawa, Saitama und Tochigi. Hier kann man, vor allem in Tokyo, im Überfluss regionale Spezialitäten aus ganz Japan und aller Welt genießen. In Tokyo gibt es sogar österreichische Restaurants. Selbstverständlich gibt es aber auch traditionelle regionale Spezialitäten, wie beispielsweise Sushi im Edo-Stil („Edomae-zushi“). Edo war der frühere Name Tokyos und in der Edo-Zeit (1603-1868) war eine typische Speise des einfachen Volkes Essigreis mit Fisch. So entstand Sushi im Edo-Stil, das als Vorbild für das weltweit beliebte Sushi dient. Beim Sushi im Edo-Stil war es jedoch erforderlich, aufgrund der mangelnden Kühlmöglichkeiten den rohen Fisch durch Einlegen in Sojasauce, Kochen oder andere Methoden zu verarbeiten. Hierin besteht der Unterschied zum heutigen Sushi mit rohem Fisch. Eine weitere Spezialität Tokyos ist „Monja-yaki“, das früher zur Jausenzeit gegessen wurde (ca. 8 Euro). Hierfür wird Weizenmehl mit Wasser verrührt, mit einer speziellen Sauce, Sojasauce, Pfeffer usw. gewürzt, nach Belieben mit Zutaten wie Tintenfisch, Nori (Purpurtang, Meerlattich) oder Garnelen vermischt und auf einer heißen Eisenplatte gebraten. „Monja-yaki“ ähnelt einer dünnen Pizza und ist bei allen beliebt.

## Region Hokuriku

Die Region Hokuriku wird von den Präfekturen Toyama, Ishikawa und Fukui gebildet. Aufgrund der Lage am Japanischen Meer steht sehr viel Fisch auf dem Speiseplan. Die Präfektur Ishikawa ist berühmt für ihre Lackwaren aus Wajima, die sich zum Anrichten japanischer Speisen im besonderen Maße eignen.

## Region Tokai

Dies sind die Präfekturen Shizuoka, Aichi, Gifu und Mie. Shizuoka ist bekannt für seinen Aal, eine Spezialität ist „Kaba-yaki“, bei der der Aal nach dem Ausnehmen gedämpft und gebraten und mit einer speziellen Sauce gegessen wird (ca. 17 Euro). Aufgrund des hohen Nährwerts wird Aal besonders gerne gegen Ende Juli gegessen, denn seit alters her betrachten die Japaner Aal als hervorragende Speise für die Hundstagen. Bekannt ist Shizuoka auch noch für „Oden“. Dieses Eintopfgericht aus Dashi-Brühe mit Sojasauce, Rettich, Chikuwa (eine Art Fischpastete), Konnyaku (ein Gelee aus der Konjakwurzel) und gekochtem Ei wird in ganz Japan gegessen, in Shizuoka gibt man jedoch auch Kuro-hanpen (eine Art Fischkuchen) hinzu und bestreut das Gericht vor dem Essen mit



Soba (© Nagano Prefecture/© JNTO)



Soba



Lackwaren aus Wajima (© Ishikawa Prefecture)

# Japanische Küche und internationale Esskultur

Neben der traditionellen japanischen Küche kann man in Japan natürlich auch internationale Küche genießen. In vielen Fällen wird diese dann aber an den japanischen Geschmack angepasst. Nehmen wir zum Beispiel Spaghetti. Selbstverständlich kann man Spaghetti in Japan auf italienische Art – alla bolognese, alla carbonara – essen, daneben gibt es aber auch sehr schmackhafte japanische Variationen, z.B. Natto-Spaghetti auf Sojasaucenbasis (mit gegorenen Sojabohnen), Mentaiko-Spaghetti (mit Pollackrogen) usw. Oder Curry – dieser wird ungeachtet seiner nichtjapanischen Herkunft zu typisch japanischen Reisgerichten verarbeitet. Ein anderes Beispiel ist Tempura. Dieses Gericht stammt ursprünglich aus Portugal, wurde jedoch an den japanischen Gaumen angepasst und ist nun als typisch japanisches Gericht bekannt. Ähnliches trifft auf das Schnitzel zu: Vor rund 150 Jahren aus Europa eingeführt, wurde das in Mehl, Ei und Semmelbrösel gewendete und frittierte Schnitzel in Japan als „Tonkatsu“ zu einem eigenen japanischen Gericht weiterentwickelt. Wenn Sie bei Schnitzel nur an das „Wiener Schnitzel“ denken, probieren Sie in Japan doch einmal „Tonkatsu“ (ca. 11–13 Euro). Es wird Ihnen schmecken! Wien ist für seine Kaffeehauskultur berühmt. In den Präfekturen Gifu und Aichi gibt es die japanische Variante davon, die als „Morning“ bezeichnet wird. Wenn man im Café morgens zu einer bestimmten Uhrzeit einen Kaffee bestellt, bekommt man automatisch Toast und Salat dazu. In letzter Zeit wird gelegentlich auch eine kleine Portion Spaghetti zum Kaffee angeboten. Jedenfalls handelt es sich um eine preisgünstige Variante des Kaffeegenusses, die man als Besucher ruhig nutzen sollte.



Tonkatsu (© JNTO)



Mentaiko-Spaghetti (© Shinsuke Yoshida)

Sardinenflocken und getrocknetem grünen Seetang. Bekannt ist auch das Oden-Viertel mit vielen Restaurants, in denen man das ganze Jahr über Oden essen kann. Gifu wiederum ist für Ayu (Bachforelle) bekannt, die mit Salz gegrillt gegessen wird. Aus der Präfektur Mie stammt das Matsuzaka-Rind, eine der berühmten Wagyu-Rinderarten, folglich werden gerne Steaks und andere Rindfleischgerichte gegessen. Das typische Produkt der Präfektur Aichi sind Kishimen, breite, flache Weizennudeln.



Kaba-yaki

## Region Kansai

Die Region Kansai umfasst die Präfekturen Osaka, Kyoto, Hyogo, Shiga, Nara und Wakayama. Da Kyoto in früheren Zeiten Regierungssitz war und eine wichtige Rolle in der japanischen Kultur spielte, ist es für die Küche des kaiserlichen Hofes bekannt. Daneben gibt es verschiedenste Varianten der gutbürgerlichen Küche. Aus der Präfektur Hyogo stammt das Kobe-Rind, in der Präfektur Shiga ist das Shiga-Rind beheimatet (beides Wagyu-Rinderarten). Kyoto ist bekannt für das Kyoto-Gemüse (eine Reihe alter Gemüsesorten, die in Kyoto angebaut werden) und einen Tofu-Eintopf namens „Yudofu“. Hierfür wird in einem Topf eine Dashi-Brühe aus Kombu (Riementang) zubereitet und Tofu (Sojabohnenquark) hinzugefügt. Da das Gericht nur aus Tofu, Wasser und Riementang besteht, spielt die Qualität des Tofu eine wichtige Rolle. Das beliebteste Mitbringsel aus Kyoto ist eine Süßigkeit namens „Yatsushashi“, die aus einem Teig aus Reismehl, Zucker, Zimt und Wasser gebacken wird. Es gibt auch eine ungebackene Variante von „Yatsushashi“. Die ausgeprägteste Esskultur in der Regi-

on Kansai hat Osaka mit preisgünstigen, köstlichen und kreativen Gerichten. Bekannt sind beispielsweise „Okonomi-yaki“, und das bei Jung und Alt beliebte Gericht „Tako-yaki“, gebratene Teigbällchen aus Weizenmehl, verschiedenen Gewürzen und Oktopus, die mit einer Sauce, Mayonnaise oder Bonitoflocken gegessen werden (ca. 3 Euro für 8 bis 10 Stück). Osaka ist ebenso bekannt für „Yaki-soba“ (gebratene Nudeln), „Kushikatsu“ (auf Spießchen frittiertes Fleisch und Gemüse) und für sein Gastronomieviertel, in dem all diese Gerichte angeboten werden.



Takoyaki-Stand (© JNTO)

## Region Chugoku

Die Region Chugoku besteht aus den Präfekturen Tottori, Shimane, Okayama, Hiroshima und Yamaguchi. Aufgrund der Lage zwischen Japanischem Meer und Inlandsee sind Meeresprodukte in der Küche vorherrschend. Hiroshima ist beispielsweise berühmt für seine Austern, die einer relativ großen Gattung angehören und entweder roh gegessen oder gemeinsam mit verschiedenen Gemüsearten im Topf gekocht werden. Auch in Hiroshima wird „Okonomiyaki“ (eine Art japanische Pizza) gegessen, das sich hinsichtlich Zutaten und Zubereitung jedoch vom „Okonomiyaki“ aus Kansai unterscheidet, wobei sich trefflich streiten ließe, welche Variante denn nun besser schmeckt. Die Präfektur Yamaguchi wiederum ist für ihre Fugu-Gerichte (Kugelfisch) bekannt. Fugu ist hochgiftig und das Entfernen der giftigen Teile erfordert besondere Kenntnisse und Techniken sowie eine Lizenz. In Europa ist Fugu nicht erhältlich, in Japan hingegen wird er auf vielfältige Weise gegessen: Für „Fugu-sashi“ wird das Muskelfleisch hauchdünn aufgeschnitten, dekorativ angerichtet und mit geriebenem Rettich serviert. Eine besondere Delikatesse ist „Fugu-chiri“, ein Feuerkopfgericht, für das das Fugufleisch teilweise mit den Gräten, sowie Gemüse in Dashi-Brühe gekocht werden. Weiters wird Fugu auch ohne Panier frittiert gegessen oder als „Fugu-sake“ – getrocknete und leicht angebratene Fuguflossen werden in heißem Sake eingelegt – getrunken.

## Region Shikoku

Shikoku ist eine der vier japanischen Hauptinseln und umfasst die

Präfekturen Kochi, Kagawa, Tokushima und Ehime. Auch hier dominiert Fisch den Speiseplan, so ist in Kochi „Sawachi ryori“ beliebt – Sashimi und Sushi werden hierfür auf großen Tellern dekorativ angerichtet. In ganz Japan bekannt sind auch die so genannten „Sanuki udon“, bissfeste Nudeln, die sich von Udon-Nudeln anderer Regionen unterscheiden und die mittlerweile in ganz Japan äußerst gerne gegessen werden.



Sawachi ryori (© JNTO)

## Region Kyushu

Kyushu ist eine weitere der vier japanischen Hauptinseln mit den Präfekturen Nagasaki, Fukuoka, Saga, Oita, Miyazaki, Kumamoto und Kagoshima. Kagoshima ist bekannt für den „Imojochu“ genannten Süßkartoffelschnaps. Aus der Präfektur Kagoshima stammt auch der größte Rettich der Welt: Der Sakurajima-Rettich wiegt bis zu 30 kg und hat einen Durchmesser von 40 bis 50 cm. 2003 schaffte es ein Sakurajima-Rettich mit 31,1 kg sogar in das Guinness-Buch der Rekorde. Üblicherweise wird er geraspelt oder gekocht gegessen. Ein schmackhaftes Gericht ist „Satsuma-age“, in Surimi – eine Masse aus zerkleinertem und geknetetem Fisch – eingewickelte



Satsuma-age (© Rena City Kanoya Information Plaza)



Mentaiko (© Fukuoka Convention & Visitors Bureau)

Klettwurz oder Tintenfisch, die frittiert und mit Ingwer gewürzter Sojasauce gegessen werden (ca. 5 Euro). Die Präfektur Miyazaki ist für das Miyazaki-Rind, eine Wagyu-Rindersorte, sowie in letzter Zeit für ihre hochwertigen Mangos in ganz Japan berühmt. Aus der Präfektur Nagasaki stammt Castella, ein flaumiger Kuchen, der durch die Portugiesen vor der Zeit der Abschließungspolitik 1639–1854 nach Japan gekommen ist (während dieser Zeit wurde mit den Holländern auf der Insel Dejima Handel betrieben). Das Wort Castella leitet sich von der spanischen Provinz Kastilien ab. In Japan wird

## Umami

Für die japanische Küche, wie für die gesamte ost- und südasiatische Küche, ist *umami* von besonderer Bedeutung. Es handelt sich neben süß, sauer, salzig und bitter um eine fünfte Geschmacksqualität, die von Aminosäuren wie Glutaminsäure, Inosinsäure etc. getragen wird. In der japanischen Küche ist *umami* in Form von Würzen wie Dashi-Brühe aus Riementang oder Bonitoflocken vertreten und dient als Geschmacksverstärker. In Europa hingegen, wo *umami* in Tomaten, Käse etc. präsent ist, wird es nicht als eigene Geschmacksqualität wahrgenommen.

der Kuchen auch gerne mit Schokolade oder Matcha (Grünteepulver) verfeinert. Fukuoka schließlich ist für „Mentaiko“ – mit Chili gewürzter Pollockrogen – berühmt, das entweder zu Sake oder gemeinsam mit Reis gegessen wird.

## Okinawa

Die Präfektur Okinawa ist Japans südlichste Inselgruppe mit einer ganz eigenen Esskultur. Okinawa ist bekannt dafür, dass die Menschen dort sehr alt werden, und die Küche besitzt den Ruf, sehr gesund zu sein. Anders als man vermuten könnte, steht nicht Fisch im Mittelpunkt des Speiseplans, sondern Schweinefleisch. Das bekannteste Schweinefleischgericht ist „Rafte“, auf der Zunge schmelzendes, zart gekochtes Bauchfleisch (ca. 8 Euro). Weiters werden auch gerne „Mimiga“, Schweinsohr (ca. 3,5 Euro), oder „Tebichi“, gekochte Schweinsfüße (ca. 6 Euro), gegessen. Diese Speisen enthalten Kollagen, das gut für die Haut ist. Ein beliebtes Gemüsegericht ist „Goya-Champuru“, hierfür werden die nur in Okinawa vorkommende Bittergurke (Goya), Tofu, Kohl und Papaya miteinander gebraten (ca. 8 Euro). Darüber hinaus werden natürlich auch Fisch und Meeresfrüchte gegessen, besonders interessant ist Seeschlange.

## Ramen

Ramen sind sozusagen das Leibgericht der Japaner. So wie für einen Wiener das Leben ohne seine Semmel unvorstellbar wäre, so ist für einen Japaner das Leben ohne Ramen undenkbar. Es herrscht ein richtiggehender Ramenboom – und kein Ende in Sicht –, die Zahl der Bücher über Ramen ist unüberschaubar. Und einen Japaner, der Ramen nicht mag, wird man schwerlich finden. Jeder Japaner hat zu den Nudeln so seine eigenen Vorstellungen und könnte stundenlang über Ramen diskutieren. Fährt man also nach Japan und beabsichtigt, im Land Freundschaften zu schließen, ist es durchaus ratsam, sich zuerst über Ramen kundig zu machen. Man kann ohne Übertreibung sagen, dass Ramen den Japanern am Herzen liegen. Ramen kosten in Japan zwar nicht mehr

als 5 bis 10 Euro, können es aber in Bezug auf den Enthusiasmus, der den Nudeln entgegengebracht wird, durchaus mit einem Hauptgang in einem 3-Sterne-Lokal aufnehmen.

So dürfen wir Ihnen nun kurz die grundlegenden Variationen von Ramen vorstellen. Ramen bestehen grundsätzlich aus Suppe, Nudeln und weiteren Zutaten. Die Zahl der Variationsmöglichkeiten ist dabei unbegrenzt: Bei zehn verschiedenen Arten von Suppe, zehn Arten von Nudeln und zehn Arten von weiteren Zutaten käme man alleine schon auf 1000 Variationen von Ramen. Im Gegensatz zu einem Wiener Schnitzel oder einem Tafelspitz beispielsweise gibt es bei Ramen nicht die eine festgelegte Variante. In eine Sachertorte kommt in jedem Fall Marillenmarmelade, sonst handelt es sich nicht um eine Sachertorte. Wollte man einen Vergleich mit Ramen anstellen, wäre – ganz nach Geschmack – auch eine Sachertorte mit Erdbeermarmelade oder Zitronengelee denkbar und die Bezeichnung Sachertorte träge auch in diesen Fällen noch zu. In Japan gibt es tausende Ramen-Lokale, wo man hingehet, um diese oder jene schmackhafte Ramen-Variante zu essen.

Zunächst zur Suppe: Bei der Suppe handelt es sich entweder um Fischsuppe mit Bonitoflocken und Rientang, um Hühnersuppe oder um Schweinssuppe bzw. je nach Vorliebe auch um eine Kombination aus diesen Arten. Dazu fügt man dann entweder Salz, Sojasauce oder Miso (Paste aus vergorenen Sojabohnen) hinzu.

Hauptbestandteil der Nudeln ist Weizenmehl, es gibt jedoch je nach Dicke und Härte der Nudeln und nach Beimengungen zum Weizenmehl (z.B. Ei oder Buchweizenmehl) unterschiedliche Arten. Üblicherweise werden die Nudeln in die Suppe gegeben und man isst Ramen dann wie eine Nudelsuppe. Es gibt jedoch auch andere Varianten, z.B. Tsukemen (die Nudeln werden in Suppe, die sich getrennt in einer kleinen Schüssel befindet, eingetaucht und dann gegessen) oder Abura-soba (diese werden ohne Suppe, nur mit Öl gegessen).

Als weitere Zutaten werden Cha Shao (gegrilltes Schweinefleisch), Ei,

Lauch, chinesische Bambussprossen, Wakame (Riesenblättertang), Spinat, Nori (Purpurtang, Meerlattich), verschiedene Gemüsesorten oder Butter verwendet, um nur einige wenige Beispiele anzuführen. Cha Shao, Ei, chinesische Bambussprossen und Lauch zählen jedoch zu den Grundzutaten.

Ramen muss man ganz einfach ausprobiert haben, wenn es um japanische Küche geht. Für zu Hause gibt es auch unzählige Sorten von Instant-Ramen, die man nur mehr mit heißem Wasser übergießen oder kochen muss. In Japan werden jährlich rund 5,3 Milliarden Packungen produziert, das entspricht einem Pro-Kopf-Verbrauch von rund 40 Portionen im Jahr.



Ramen (© Kagoshima Prefectural Tourist Federation/© JNTO)



Miso-ramen (Sojabohnenpaste) (© Hokkaido Tourism Organization/© JNTO)

Kenichiro Tanaka  
Direktor des Japanischen  
Informations- und Kulturzentrums

# „Vienna Woods and Water Supply Study Tour“ – Umweltschützer aus Gifu zu Gast in Wien

Von 16. bis 22. August 2010 besuchten drei Familien aus der Präfektur Gifu, die dem Umweltschutzverein „Dachibokubora shizen no kai“ angehören, Wien, um sich über Umweltschutz und Wasserversorgung in Wien zu informieren und Erfahrungen im Bereich Umweltschutzerziehung auszutauschen. Es handelte sich bei dem Besuch um eine Folgeveranstaltung zur 13. Tagung des Österreichisch-Japanischen Komitees für das 21. Jahrhundert, die 2009 in Gifu stattfand und u.a. einen öffentlichen Workshop zu Umweltfragen zum Gegenstand hatte.



Mülltrennung in Meidling

Dachibokubora ist eine traditionelle Kulturlandschaft am Fuße des Berges Kinkasan in der Präfektur Gifu, die Rückzugsgebiet für viele seltene Tier- und Pflanzenarten und bedeutendes Landschaftsschutzgebiet ist. Überdies ist es einer von nur zwei Orten in ganz Japan, an denen die gefährdete Wasserlilienart Himekohone vorkommt. Zu den Aktivitäten der 2002 gegründeten „Dachibokubora shizen no kai“ zählt der Schutz der Wasserlilie, das Entfernen nicht heimischer Pflanzenarten, der Reisanbau auf brachliegenden Feldern und die Wiederherstellung des natürlichen Sumpfbereichs.

Besonderes Anliegen des Vereins



Wasserbehälter Rosenhügel

ist eine verstärkte Bewusstseinsbildung für Umweltschutz bei Kindern, weshalb neben vier Erwachsenen auch fünf Kinder im Alter von 5 bis 13 Jahren an dieser Studienreise nach Wien teilnahmen. Für die ausführlichen Hintergrundinformationen zur Wiener Wasserversorgung, zur Waldbewirtschaftung und zum Lebensraum Wald im Rahmen von Exkursionen zum Wasserbehälter Rosenhügel und den Quellenschutzwäldern im Rax-Gebiet sowie in der Wiener Waldschule und dem Wasserleitungsmuseum Kaiserbrunn zeichneten die Magistratsabteilungen 49 (Forstamt und Landwirtschaftsbetrieb) und 31 (Wiener Wasserwerke) der Stadt Wien verantwortlich. In die historische Entwicklung der Wasserversorgung und ihre Bedeutung für die öffentliche Gesundheit führte S.E. Herr Botschafter Akio Tanaka ein.



Rax



Wasserleitungsmuseum Kaiserbrunn

Daneben standen ein Besuch der Pfarre Meidling sowie ein Höflichkeitsbesuch bei der Bezirksvorsteherin des 12. Wiener Gemeindebezirks, Frau Gabriele Votava, und ein Umweltworkshop auf dem Programm, denn mit Meidling verbindet die Stadt Gifu schon seit vielen Jahren eine Städtepartnerschaft. Ein eintägiger Aufenthalt bei drei Gastfamilien in Wien und Umgebung sowie eine Wanderung im Lainzer Tiergarten bis zum Wienerblick, von dem schon 2002 das japanische Kaiserpaar den Blick über die Stadt genossen hatte, rundeten das Besuchsprogramm ab. Zum Abschluss luden II.EE. Herr Botschafter Akio und Frau Kazuyo Tanaka zu einem Freundschaftsempfang in die Residenz.



Freundschaftsempfang in der Residenz

# Versandumstellung von „Japan heute & morgen“ – Wir bitten um Ihre Mithilfe!

Liebe Leserinnen und Leser von „Japan heute & morgen“!

Aus Kostengründen werden wir in Hinkunft unsere Zeitschrift „Japan heute & morgen“ nur noch elektronisch versenden. Zu diesem Zweck bitten wir Sie, den unten stehenden Abschnitt auszufüllen und uns **bis spätestens 30. November 2010** per Post oder Fax zu übermitteln. Gerne können Sie uns die Informationen auch per E-Mail oder telefonisch mitteilen:

Japanisches Informations- und Kulturzentrum  
Redaktion „Japan heute & morgen“  
Schottenring 8, 1010 Wien  
Tel. (01) 533 85 86, Fax (01) 533 85 93  
E-Mail: info@wi.mofa.go.jp

Selbstverständlich können Sie die aktuelle Ausgabe sowie frühere Ausgaben von „Japan heute & morgen“ auch auf der Homepage der Japanischen Botschaft unter [www.at.emb-japan.go.jp/Deutsch/archiv.htm](http://www.at.emb-japan.go.jp/Deutsch/archiv.htm) abrufen.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

---

Ich habe „Japan heute & morgen“ bisher an folgende Adresse erhalten:

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

- Ich möchte die Zeitschrift in Hinkunft elektronisch an folgende E-Mail-Adresse erhalten:

E-Mail-Adresse: \_\_\_\_\_

- Ich möchte die Zeitschrift nicht mehr beziehen.

- Ich verfüge über keinen E-Mail/Internet-Zugang, wäre jedoch prinzipiell daran interessiert, die Zeitschrift auch weiterhin zu lesen.
- 

Österreichische Post AG  
Info.Mail Entgelt bezahlt



**Eigentümer, Herausgeber und Verleger:** Japanische Botschaft, 1010 Wien, Heßgasse 6.

**Redaktion:** Japanisches Informations- und Kulturzentrum, Kenichiro Tanaka, Mag. Marion Resch, 1010 Wien, Schottenring 8, Tel. 533 85 86, [www.at.emb-japan.go.jp](http://www.at.emb-japan.go.jp), [info@wi.mofa.go.jp](mailto:info@wi.mofa.go.jp)

**Druck:** CREATIV-TEAM.AT, 8605 Kapfenberg, Schmiedgasse 9, [www.creativ-team.at](http://www.creativ-team.at). **Verlagsort:** Wien. **Herstellungsort:** Kapfenberg.  
Die in den Artikeln zum Ausdruck gebrachten Ansichten müssen nicht unbedingt der Meinung der Japanischen Regierung entsprechen. Für Leserzuschriften, Kritik und Anregungen zu Inhalt und Gestaltung von „JAPAN heute und morgen“ wären wir dankbar. Sollten Sie ein Exemplar nicht erhalten haben, kontaktieren Sie uns bitte.