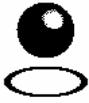


# Japan Forum



Das monatliche Informationsblatt des Japanischen Generalkonsulats in Düsseldorf

Vol. 141 / Dez. 2006

EINER Legende zufolge soll der indische Mönch Bodhidharma (Daruma; um 440-ca.528, erster Patriarch des Zen-Buddhismus), als er während seiner neunjährigen Meditation beschämt feststellen musste, dass er zwischendurch eingeknickt war, sich kurzerhand die Augenlider abgeschnitten und sie zornig weggeworfen haben. Am nächsten Tag waren aus ihnen Sträucher entstanden, deren Blätter sich - mit warmem Wasser übergossen - als wahre Muntermacher erwiesen und ihn von da an bei seinen Übungen wach hielten. Spätestens damit - vermutlich jedoch bereits viel früher - war der Tee geboren, der buddhistischen Mönchen als stimulierendes Getränk eng verbunden blieb und auch als Opfergabe diente. Er gelangte, wie so vieles andere auch, im Zusammenhang mit dem Buddhismus aus China nach Japan und findet dort in einem Bericht über eine Sutrenlesung erstmals Erwähnung (729). Die Mönche Saichō (767-822) und Kūkai (774-835) sollen Teeplänzchen von ihren Chinareisen mitgebracht und damit den Grundstein für den Teeanbau in Japan gelegt haben. Im offiziellen Geschichtswerk *Nihon kōki* („Spätere Annalen Japans“, 870) wird zum Jahr 815 angeführt, dass der Mönch Eichū für Kaiser Saga (Saga-tennō, reg. 809-823) Tee zubereitet und dieser daraufhin verfügt habe, Tee in den fünf nahe der kaiserlichen Residenzstadt Kyōto gelegenen Provinzen anzubauen.



Pulvertee (*matcha*), der für die Teezeremonie mit einem Bambusschöpfer (*chashaku*) aus einem Lack-Teegefäß (*natsume*) genommen wird © Ruth Jäschke

So wurde Tee für die Oberschicht „salonfähig“, geriet aber bald wieder in Vergessenheit. Erst mit Eisai (1141-1215), der mit dem Teebesen aufgeschlagenen Pulvertee in China schätzen gelernt hatte, und Myōe (1173-1232) etablierten sich Teetrinken und -produktion endgültig in Japan. Während diese beiden Mönche vor allem den Hof- und Schwertadel erreichten, sorgte Eison (1201-1290) schließlich für eine Verbreitung des Tees in der einfachen Bevölkerung.

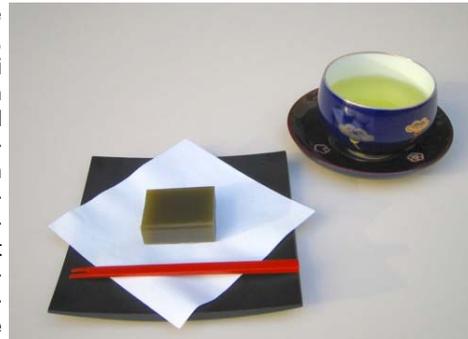
Ab Mitte des 14. bis ins ausgehende 16. Jahrhundert erfreuten sich aus dem China der Song-Zeit (960-1279) übernommene, recht luxuriös

Liebe JF-Leserinnen und -Leser,

neben Sake ist grüner Tee das wohl bekannteste und typischste Getränk Japans. Gesünder als Alkohol, vermag er dauerhafter wach zu halten als Kaffee, überrascht durch seine Vielfalt und verhilft manchen Speisen zu besonderem Wohlgeschmack. Die japanische Teekunst bzw. Teezeremonie wäre ohne ihn nicht denkbar, und zudem taugt er als Bestandteil für Kosmetika. Man trinkt ihn das ganze Jahr über, aber vielleicht ist sein Genuss am angenehmsten in der kalten Jahreszeit, wenn es draußen dunkel und frostig ist und eine gute Tasse Tee wohlig Mund, Magen und Herz erwärmt. Daher möchten wir Ihnen mit diesem Artikel zugleich angenehme Wintertage und einen guten Wechsel ins Jahr 2007 wünschen und Ihnen für Ihre Treue in den vergangenen 12 Monaten sehr herzlich danken.

## Grüner Tee:

gesund - erquickend - verschönernd



yōkan (geleeartige japanische Süßigkeit aus Azukibohnen) mit *matcha*-Geschmack zu einer Tasse grünen Tee © Masako Hänze

gestaltete Teespiele wachsender Popularität, bei denen es galt, bei einer Art Tee-Wettkosten (*tōcha*) Anbaugbiet und Sorte zu erkennen. Daneben entwickelte sich eine eher lockere, gesellige Form des Teetrinkens in Verbindung mit gemeinschaftlichem Baden. In der Muromachi-Zeit (1338-1573) wurde das Wettkosten speziell unter den Kriegern (*bushū*) innerhalb einzelner

Feudalverbände als besinnliche Zusammenkunft mit Betrachtung edler Kunstgegenstände gepflegt, und es waren dann auch gerade die Samurai, die sich von der sich allmählich herausbildenden Teekunst (*chadō/sadō* bzw. *chanoyu*, heute unter dem Begriff „Teezeremonie“ geläufig) besonders angesprochen fühlten, die hier allerdings nur am Rande gestreift werden kann. Auf welche Art und Weise Tee angeboten und getrunken werden sollte, war ursprünglich nicht genau festgelegt und variierte auch je nach Anlass. Einige Teeregeln sind bereits in den für den Tempel Eiheiji festgelegten Klostervorschriften *Eihei shingi* des Zen-Priesters Dōgen (1200-1253) vermerkt, verbindlichere Angaben begegnen uns erst im vom Shōgun ASHIKAGA Yoshimitsu (1358-1408) in Auftrag gegebenen *Sangi ittō daisōshi*, einem Verhaltenskodex für Samurai. Es entwickelten sich zudem Vorstellungen hinsichtlich der Gestaltung der Räumlichkeiten für Teezusammenkünfte und der verwendeten Utensilien. Mit MURATA Shukō (1423-1502) tritt im 15. Jahrhundert der erste große Teemeister auf; entscheidende Bedeutung für die Entwicklung der Teezeremonie hatte schließlich Sen no Rikyū (1521-1591), der als ihr „Vollender“ gilt.

DIE Beherrschung der Teezeremonie ist in Japan noch heute ein Zeichen hoher Kultiviertheit, und sie hat längst auch außerhalb Japans Anhänger gefunden. Dennoch ist grüner Tee - meist spricht man einfach von *Nihon-cha* (wörtl.: „Japan-Tee“) - vor allem ein beliebtes Alltagsgetränk. Grundstoff für japanischen grünen Tee ist ebenso wie für schwarzen Tee die immergrüne *Camellia sinensis*, jedoch werden die frisch geernteten Blätter nicht fermentiert, sondern kurze Zeit über siedend heißem Wasser gedämpft (in China hingegen röstet man die Blätter in einer Pfanne) und dann vorsichtig in einem warmen Luftstrom getrocknet. Diese Vorgehensweise unterbricht den Fermentierungs- bzw. Oxidationsprozess, so dass nicht nur die grüne Farbe der Blätter bewahrt wird, sondern auch viele Vitamine, Mineralstoffe, Gerbstoffe

(sog. Polyphenole) und Flavonoide erhalten bleiben, die erheblichen Anteil an der Heilwirkung des grünen Tees haben. Anders als bei Kaffee verzögert sich durch die Bindung an die Gerbstoffe die Aufnahme des Koffeins durch den Körper, so dass es überwiegend nicht im Magen, sondern erst im Darm freigesetzt wird. Damit wirkt es in grünem Tee sanfter und anhaltender als in Kaffee und ist dabei an-, nicht jedoch aufregend.

ter und anhaltender als in Kaffee und ist dabei an-, nicht jedoch aufregend.

SCHON früh erkannte man das medizinische Potential grünen Tees, seine Fähigkeit, den Körper zu entgiften, das Immunsystem zu stärken und die Vitalkräfte zu aktivieren. Beispielsweise gelang es Eisai, 1214 den Shōgun Minamoto no Sanetomo (reg. 1192-1219), als dieser sich nach einer durchzechten Nacht krank und schwach fühlte, nur mit Hilfe grünen Tees von seinen Beschwerden - vermutlich einem dicken Kater - zu befreien. Und Walter Lübeck schildert in seinem Teebuch u.a., wie er, damals noch unerfahren im Umgang mit diesem Getränk, durch den Genuss von rund 2 Litern grünen Tees eine hartnäckige Erkältung innerhalb weniger Stunden loswurde. Inzwischen ist vieles auch wissenschaftlich untermauert. So bemerkten z.B. japanische Forscher, dass in der Präfektur Shizuoka - Japans größter Teeregion mit rund 41% aller Teeplantagen und ca. 44% der landesweiten Teeproduktion - deutlich weniger Krebserkrankungen auftraten, und entdeckten die in grünem Tee enthaltenen Catechine, sog. Polyphenole, die sich als Radikalfänger betätigen und die Entartung von Zellen verhindern. Diese und andere Bestandteile (z.B. Tannin) sollen - in ausreichender Menge von mindestens 6-8 Tassen täglich konsumiert

zur Verlangsamung des Alterungsprozesses beitragen, vor Arterienverkalkung, Herzkrankheiten, Schlaganfall, Bluthoch-



Mit einem Teebesen (*chasen*) aufgeschlagener *matcha* bei der Teezeremonie © Ruth Jäschke

druck, erhöhtem Cholesterinspiegel, Karies und Mundgeruch schützen, Infektionen bekämpfen, bei Gewichts- und Verdauungsproblemen und beim Abbau fettreicher Speisen helfen u.v.m. Dennoch sollte man von grünem Tee nicht alles erwarten. Er ist keine „Wunderdroge“, kann uns nicht gegen alles wappnen, einen ermatteten und ausgelaugten Körper kaum dauerhaft vor den Folgen jahrzehntelanger Überbeanspruchung bewahren, eine achtzigjährige Dame nicht in einen jungen Hüpfverwandeln und schon gar nicht Blinde sehend und Lahme gehend machen. Derartigen Versprechungen sollten Sie keinen Glauben schenken. Nutzen Sie dennoch die Kräfte, die grünem Tee inne wohnen. Denn nicht von ungefähr sind Japaner oft noch in hohem Alter fit und agil und haben die längste Lebenserwartung der Welt; dies dürfte auch dem reichlichen Genuss grünen Tees zu verdanken sein.

EINER der größten Fehler, den man bei der Zubereitung grünen Tees machen kann, ist der, Maßstäbe westlicher Teekultur anzulegen und kochendes Wasser zu verwenden. Denn dies ist - mit Ausnahme von Sorten wie *genmaicha* und *hōjicha*, die geröstete Bestandteile enthalten - normalerweise nichts für grünen Tee. Im Gegenteil: Einen edlen *gyokuro* (siehe Teeliste unten rechts) würde man mit heißem Wasser zugrunde richten, sein feines Aroma würde un-



Utensilien für die Teezeremonie © Kōdansha

weigerlich zerstört, seine heilsamen Bestandteile vernichtet. Grundsätzlich gilt: Umso hochwertiger der Tee ist, umso niedriger sollte die Wassertemperatur sein. Lassen Sie das im Wasserkocher erhitzte Wasser also unbedingt ein Weilchen abkühlen, ehe Sie den Tee aufgießen. In Japan schüttet man dazu oft das heiße Wasser mehrfach um, z.B. vom Kocher in die Teekanne, die dadurch vorgewärmt wird, dann in die Teetassen und wieder zurück. Da grüner Tee selten kochend heiß getrunken wird, haben vielleicht deswegen Teetassen in Japan traditionell keinen Henkel. Auch die Ziehzeit ist relativ kurz; manchmal genügen (je nach Sorte) 30-60 Sekunden oder 1-2 Minuten. Zudem lässt sich der Tee mehrfach aufgießen, wobei im ersten Aufguss normalerweise die meisten gesundheitsfördernden Substanzen zu finden sind, manche Teekenner jedoch den zweiten Aufguss für schmackhafter halten.

AUCH grünen Tee gibt es natürlich in Teebeuteln. Dies ist praktisch, und Japaner greifen zwischendurch ebenfalls zu dieser schnellen Lösung, sei es daheim oder im Hotel. Dennoch sollten Sie dem Geschmack und der Wirkung zu Liebe überwiegend „richtigen“ grünen Tee verwenden. Und berücksichtigen Sie, dass lange Lagerung das Aroma nicht



sencha-Teelblätter © Ruth Jäschke

verbessert. Kaufen Sie daher keine Riesenmengen, um von ihnen über Jahre zu zehren, lagern Sie den Tee luftdicht, lichtgeschützt und kühl, bewahren Sie einen neu angebrochenen Tee in einer gut verschließbaren Dose auf (im Idealfall aus Holz oder Lack) und brauchen Sie ihn rasch auf.

IN Japan verzichtet man beim Genuss grünen Tees, der übrigens in vielen Restaurants kostenlos gereicht wird, auf im Westen übliche Zusätze wie Milch, Zucker oder Zitronen, denn man bevorzugt - wie so häufig in der japanischen Küche - den unverfälschten Eigengeschmack. Gern reicht man zum Tee allerdings eine kleine japanische Süßigkeit (*wagashi*), die die leichte Bitterkeit einiger Teesorten auffängt bzw. adäquat ergänzt. Dennoch ist grüner Tee für Europäer zu Beginn oft gewöhnungsbedürftig, so dass schon mancher zuerst das wenig schmeichelhafte Urteil fällte, das Getränk erinnere an trockenes Gras oder Heu. Auch die qualitativen Unterschiede von einfachem Alltagstee bis zu teurem *gyokuro* erschließen sich dem Laien nicht unmittelbar. Ähnlich wie beim Verkosten von Wein ist eine gewisse Erfahrung notwendig; der Gaumen muss geschult werden, damit er die Unterschiede zwischen den einzelnen Sorten, Anbaugebieten und Jahrgängen wahrnehmen kann. Wenn Sie grünen Tee zu schätzen lernen wollen, sollten Sie sich behutsam mit der Teevielfalt vertraut machen und nicht gleich mit dem besten Tee beginnen, sondern sich allmählich von einfachem *sencha* über hochwertigere Sorten an die Krönung des grünen Tees - den *gyokuro* - herantasten. Welche Teequalität einem Gast angeboten wird, kann übrigens unter Umständen auch ein Hinweis darauf sein, welche Wertschätzung dem Besucher entgegengebracht wird. Auch unter diesem Aspekt könnte es für Sie natürlich interessant sein, sich ein klein wenig in dieses Kapitel einzuarbeiten.

IM Altertum soll es in China mehr als 8000 Sorten grünen Tees gegeben haben. Inzwischen geht man weltweit zwar „nur“ noch von einigen Tausend aus, dennoch ist zum Leidwesen des Teefreundes nur ein verschwindend kleiner Ausschnitt aus der unendlich vielfältigen Produktpalette grünen Tees in Deutschland erhältlich, auch wenn das Angebot in gut sortierten Teegeschäften in den letzten Jahren zugenommen hat. Sollten Sie die Freuden grünen Tees wirklich ernsthaft erleben und hochwertige Qualität kosten wollen, lassen Sie sich unbedingt guten Tee direkt aus Japan mitbringen - oder noch besser: Erproben Sie ihn in vor Ort! (Eines meiner bisher schmackhaftesten Teerlebnisse hatte ich in Uji bei Kyoto auf einer kleinen Teeplantage.)

GRÜNER Tee wird inzwischen längst nicht mehr nur als heißer Aufguss von Teeblättern genossen. Einen stetig wachsenden Marktanteil machen seit den 1990-er Jahren gerade bei jüngeren Japanern Dosen- und Flaschenge Getränke mit grünem Tee aus. Zudem hat vor allem der feine, bei der Teezeremonie verwendete Pulvertée (*matcha*) längst die japanische Küche erobert.



Frischer grüner Tee © Ruth Jäschke

Wer in Japan *matcha*-Eis, *matcha*-Schokolade oder *matcha*-Karamellbonbons probieren durfte, wird diesen Genuss nicht so schnell vergessen und in Deutschland oft vermissen. Das Angebot reicht von mit *matcha* bestäubten über in *matcha* gerollte bis hin zu durch Zusatz von *matcha* geschmacklich veredelten Produkten (*matcha*-Torten, Teilchen mit *matcha*-Füllung, *matcha*-Kekschen usw.). Stets bezaubert die Mischung aus feinherb und süß den Gaumen des Kenners, und nicht von ungefähr gehört in einer großen westlichen Kaffeecke seit einiger Zeit im Sommer auch ein Milchshake mit *matcha* zum Getränkeangebot.

GRÜNER Tee hat überdies in der Kosmetik Einzug gehalten, z.B. als Zusatz zu Gesichtsscremes, die den Teint strahlend schön und jung erhalten sollen, oder als leichte, dezente Duftnote in Duschgels, Körperlotionen und Parfums. Er ist aufgrund der antibakteriellen Komponenten und seines angenehmen Geruchs sogar ein wichtiger Bestandteil neu entwickelter Kleidersprays. Man darf gespannt sein, in welchen weiteren Produkten grüner Tee in Zukunft noch seine wohltuende Wirkung entfalten darf.

**Grüner Tee aus Japan**  
(Auswahl)

**amacha** (auch manchmal als „Buddha-Tee“ bezeichnet): relativ seltene Sorte mit zartem, etwas süßlichen Aroma (ca. 60°C)

**bancha**: *sencha* zweiter Wahl, leichter Tee mit hohem Kalziumgehalt und wenig Koffein, daher auch für Kinder geeignet (95-98°C)

**genmaicha**: Form des *sencha*, der mit gerösteten Reiskörnern und Puffreis vermischt ist (80-90°C)

**gyokuro**: edelste und beste Teesorte Japans (wörtlich: „edle Tautropfen“), für die meist Anfang Mai die ersten Triebe der Teesträucher geerntet werden, nachdem sie in den letzten Wochen vor der Ernte mit Netzen sorgsam vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt wurden; sehr belebend, aber mild im Geschmack (50-60°C)

**hōjicha**: gerösteter Tee mit wenig Koffein, daher auch für Kinder geeignet; herzhafte, wird mit kochend heißem Wasser aufgegossen und gern nach dem Essen getrunken (98-100°C)

**kabusecha**: grüner Tee von hoher Qualität aus Blättern, die - ähnlich wie *gyokuro* - kurz vor der Ernte vor direkter Sonne geschützt wurden (50-60°C)

**matcha**: Pulvertée von herbem, vollen und feinem Aroma, der bei der Teezeremonie verwendet wird (70-80°C)

**sencha**: normaler grüner Tee, macht ca. 85% der Produktion in Japan aus; je nach Blättergröße von einfacher bis guter Qualität (je nach Qualität 70-80°C)

**shincha**: erster (Frühlings-)Tee des Jahres, der einen Eindruck von der neuen Ernte vermittelt; er wird stets mit Spannung erwartet und zeichnet sich meist durch seinen besonders frischen Duft aus

[Die in Klammern genannten Gradangaben dienen der Orientierung für die ungefähre Wassertemperatur beim Aufgießen.]



Wir haben hier uns bekannte Termine und Veranstaltungen zum Thema Japan für den Raum Nordrhein-Westfalen aufgeführt. Sie wurden von uns sorgfältig überprüft, doch können wir leider keine Gewähr übernehmen, zumal auch nach Redaktionsschluss noch Änderungen möglich sind. Falls Sie an einer der Veranstaltungen teilnehmen möchten, bitten wir Sie, sich direkt an den jeweiligen Veranstalter zu wenden. Bei den meisten Veranstaltungen ist eine Anmeldung erwünscht oder sogar erforderlich.

## Laufende Veranstaltungen:

\*\*\* bis 22.12. (Fr): **Ausstellung von Werken der japanischen Fotografin KAWAUCHI Rinko** (Ausstellung in Zusammenarbeit mit Antoine de Vilmorin, Paris)

Öffnungszeiten: Di-Fr 13.00-18.00 Uhr und nach Vereinbarung; ausführliche Informationen unter [www.priskapasquer.de](http://www.priskapasquer.de)

Veranstalter u. V.-ort: Galerie Priska Pasquer, Goebenstr. 3, 50672 Köln, Tel.: 0221/ 952 63 13, Fax: 0211/ 952 63 73, [galerie@priskapasquer.de](mailto:galerie@priskapasquer.de); [www.priskapasquer.de](http://www.priskapasquer.de)

\*\*\* bis 13.01.2007 (Sa): **Ausstellung: SADAKANE Keiko:**

**HŌMON - 48 x Braun**

Veranstaltungsort: Galerie m Bochum, Haus Weitmar, Schlossstr. 1a, 44795 Bochum, Tel.: 0234/ 43 997, Fax: 0234/ 94 32 228, [www.m-bochum.de](http://www.m-bochum.de), [galerie@m-bochum.de](mailto:galerie@m-bochum.de)

Öffnungszeiten: Mi+Fr 14.00-18.00 Uhr, Sa 12.00-18.00 Uhr und nach Vereinbarung

\*\*\* bis Mitte Januar 2007: **Ausstellung (Fotografien) von Götz Diergarten und TSUKAMOTO Tetsuya** im Rahmen einer Reihe von Dialogausstellungen, bei denen ein japanischer und ein in Deutschland lebender Künstler gemeinsam ausstellen

Öffnungszeiten der Ausstellung: Mo-Fr 9.00-13.00 Uhr, 14.00-17.00 Uhr  
Veranstalter und Veranstaltungsort: Japanisches Kulturinstitut, Universitätsstr. 98, 50674 Köln, Tel.: 0221/ 94 05 58-0, Fax: 0221/ 94 05 58-9, [jfco@jki.de](mailto:jfco@jki.de); [www.jki.de](http://www.jki.de)

\*\*\* bis zur ersten Aprilwoche 2007: **Ausstellung FUDŌ-MYŌŌ, Japanischer Mythos. Werke von HAYAKAWA Kuntarō;** Eintritt frei; Anmeldung unter [japan@kallenbach.com](mailto:japan@kallenbach.com) erbeten

Kontakt: Michael Krakow, Tel.: 05231/ 912 92 22, [michael.krakow@kallenbach.com](mailto:michael.krakow@kallenbach.com)

Veranstaltungsort: Kallenbach Cross Media Produktion, Obernienhagen 25, 32758 Detmold, Tel.: 05231/ 912 920, [www.kallenbach.com](http://www.kallenbach.com)

\*\*\* bis 02.05.2007 (Mi): **Ausstellung „Das Göttliche in der japanischen Kunst“;** Einblicke in die Sammlung Viktor und Marianne Langen  
Veranstalter und Veranstaltungsort: LANGEN FOUNDATION Kunst- und Ausstellungshaus, Raketenstation Hombroich 1, 41472 Neuss, Tel.: 02182/ 57 01-0, Fax: 02182/ 57 01-10; [info@langenfoundation.de](mailto:info@langenfoundation.de); [www.langenfoundation.de](http://www.langenfoundation.de); Öffnungszeiten: Di-So 10.00-18.00 Uhr

## Veranstaltungen im Dezember:

\*\*\* 01.12. (Fr): **Keramikkurs (Kurs 4) für Erwachsene in japanischer Sprache mit den japanischen Künstlerinnen AKIMOTO Naomi und TAKEUCHI Masami: 4 x, jeweils freitags (A) 11.00-13.30 Uhr;** Gebühr: € 90,- (incl. Material und Brennen); (B) 14.00-16.00 Uhr, Gebühr: € 75,- (incl. Material und Brennen).

Veranstalter und Veranstaltungsort: Hetjens-Museum / Deutsches Keramikmuseum, Schulstr. 4, 40213 Düsseldorf, Tel.: 0211/89-94 210, Fax: 0211/ 89-29 166, **Anmeldung** während der Öffnungszeiten (Di, Do bis So 11.00-17.00 Uhr, Mi 11.00-21.00 Uhr, Mo geschlossen) an der Museumskasse persönlich oder telefonisch auf Deutsch unter 0211/ 89-94 210, per Fax unter 0211/ 89-29 166.  
Weitere Infos und Anmeldung unter [tougeihm@yahoo.co.jp](mailto:tougeihm@yahoo.co.jp)

\*\*\* 01.12. (Fr) - 20.12. (Mi): **Ausstellung „Visuelle Erinnerungen zwischen den Tropen und Japan“: Textil- und Papiermalerei von Oly Mayela Tovar. Eröffnung: 01.12. (Fr), 18.00 Uhr**

Veranstalter und Veranstaltungsort: EKŌ-Haus der Japanischen Kultur e.V., Brüggener Weg 6, 40547 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 57 79 18-0, Fax: 57 79 18-219, [pool@eko-haus.de](mailto:pool@eko-haus.de); [www.eko-haus.de](http://www.eko-haus.de)

\*\*\* 01.12. (Fr) - 03.12. (So): **Fr 18.00-20.00 Uhr, Sa 9.30-20.00 Uhr, So 9.30-18.00 Uhr:**

**ZAZEN-Wochenende: Rinzai-Zen-Schule** mit NORIYAMA Kōshū und YAMAGAMI Shiei; Gebühr: € 65,-, Kurs-Nr. 202-R

Veranstaltungsort: EKŌ-Haus der Japanischen Kultur e.V., Brüggener Weg 6, 40547 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 57 79 18-0, Fax: 57 79 18-219, [pool@eko-haus.de](mailto:pool@eko-haus.de); [www.eko-haus.de](http://www.eko-haus.de)

\*\*\* 02.12. (Sa) und 09.12. (Sa), jeweils 11.00-13.00 Uhr: **Wochenend- Workshop Keramik für Kinder ab 10 Jahren mit den japanischen Künstlerinnen AKIMOTO Naomi und TAKEUCHI Masami;** Gebühr: € 30,- (incl. Material und Brennen). Veranstalter und Veranstaltungsort: Hetjens-Museum / Dt. Keramikmuseum, Schulstr. 4, 40213 Düsseldorf, Tel.: 0211/89-94 210, Fax: 0211/89-29 166, [www.duesseldorf.de/hetjens](http://www.duesseldorf.de/hetjens). Anmeldung während der Öffnungszeiten (Di, Do bis So 11.00-17.00 Uhr, Mi 11.00-21.00 Uhr, Mo geschlossen) an der Museumskasse pers. oder tel. auf Deutsch unter 0211/ 89-94 210, per Fax unter 0211/ 89-29 166; weitere Infos und Anmeldung unter [tougeihm@yahoo.co.jp](mailto:tougeihm@yahoo.co.jp)

\*\*\* 02.12. (Sa) und 09.12. (Sa), jeweils 14.00-16.00 Uhr: **Wochenend-Workshop Keramik für Kinder ab 6 Jahren mit den japanischen Künstlerinnen AKIMOTO Naomi und TAKEUCHI Masami;** Gebühr: € 30,- (incl. Material und Brennen). Veranstalter und Veranstaltungsort: Hetjens-Museum / Dt. Keramikmuseum, Schulstr. 4, 40213 Düsseldorf, Tel.: 0211/89-94 210, Fax: 0211/89-29 166, [www.duesseldorf.de/hetjens](http://www.duesseldorf.de/hetjens). Anmeldung während der Öffnungszeiten (Di, Do bis So 11.00-17.00 Uhr, Mi 11.00-21.00 Uhr, Mo geschlossen) an der Museumskasse pers. oder tel. auf Deutsch unter 0211/ 89-94 210, per Fax unter 0211/ 89-29 166; weitere Infos und Anmeldung unter [tougeihm@yahoo.co.jp](mailto:tougeihm@yahoo.co.jp)

\*\*\* 02.12. (Sa), 14.00 Uhr und 15.30 Uhr: **Teezeremonie mit Teemeister Sōshin KURAMOTO** (Urasenke-Schule); Gebühr: 6,-; telefonische Anmeldung unter 0211/ 57 79 18-0; Veranstalter u. V.-ort: EKŌ-Haus der Japanischen Kultur e.V., Brüggener Weg 6, 40547 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 57 79 18-0, Fax: 57 79 18-219, [www.eko-haus.de](http://www.eko-haus.de); [pool@eko-haus.de](mailto:pool@eko-haus.de)

\*\*\* [02.11. (Do)] - 21.12. (Do): **Filmreihe des Japanischen Kulturinstituts Köln: Retrospektive NARUSE Mikio**

\*\*\* 04.12. (Mo), 19.00 Uhr: **GINZA GESHŌ (Ginza cosmetics), 1951 / 86'**

\*\*\* 07.12. (Do), 19.00 Uhr: **OKĀSAN (Mother), 1952/96'**

\*\*\* 11.12. (Mo), 19.00 Uhr: **INAZUMA (Lightning), 1952/87'**

\*\*\* 14.12. (Do), 19.00 Uhr: **FŪFU (A Couple), 1953/87'**

\*\*\* 18.12. (Mo), 19.00 Uhr: **TSUMA (A Wife), 1953/96'**

\*\*\* 21.12. (Do), 19.00 Uhr: **ANI IMŌTO (Older brother, younger sister), 1953/93'**

Alle Filme sind im japanischen Original mit englischen Untertiteln.

Veranstalter und Veranstaltungsort: Japanisches Kulturinstitut Köln, Universitätsstr. 98, 50674 Köln, Tel.: 0221/ 94 05 58-0, Fax: 94 05 58-9; [www.jki.de](http://www.jki.de); [jfco@jki.de](mailto:jfco@jki.de)

\*\*\* 02.12. (Do), 22.00 Uhr: **Klangbrücken: Musik und Rezitation japanischer Lyrik- und Prosa-Texte;** WDR 3 Nachtmusik im Japanischen Kulturinstitut. Mit Andrew Joy / Horn, Peter Dicke / Klavier, Gisela Claudius / Sprecherin, Bodo Primus / Sprecher  
Veranstalter: Westdeutscher Rundfunk (WDR 3, PG Musik) in Kooperation mit dem Japanischen Kulturinstitut Köln, Tel.: 0221/ 94 05 58-0, Fax: 0221/ 94 05 58-9, [jfco@jki.de](mailto:jfco@jki.de); [www.jki.de](http://www.jki.de); Karten: € 3,- (Eintrittspreis an der Abendkasse)

\*\*\* 03.12. (So) und 10.12. (So), jeweils 12.00-16.00 Uhr: **Wochenend-Workshop Keramik für Erwachsene in japanischer Sprache mit den japanischen Künstlerinnen AKIMOTO Naomi und TAKEUCHI Masami;** Gebühr: € 75,- (incl. Material und Brennen); Veranstalter und Veranstaltungsort: Hetjens-Museum / Dt. Keramikmuseum, Schulstr. 4, 40213 Düsseldorf, Tel.: 0211/89-94 210, Fax: 0211/89- 29 166, [www.duesseldorf.de/hetjens](http://www.duesseldorf.de/hetjens). Anmeldung während der Öffnungszeiten (Di, Do bis So 11.00-17.00 Uhr, Mi 11.00-21.00 Uhr, Mo geschlossen) an der Museumskasse pers. oder tel. auf Deutsch unter 0211/ 89-94 210, per Fax unter 0211/ 89-29 166; weitere Infos und Anmeldung unter [tougeihm@yahoo.co.jp](mailto:tougeihm@yahoo.co.jp)

\*\*\* 03.12. (So), 14.00 Uhr: **Internationales Weihnachtsfest der Auslandsgesellschaft NRW e.V.** mit einem vielfältigen kulturellen Unterhaltungsprogramm und kulinarischen Köstlichkeiten; Veranstalter und Veranstaltungsort: DJG Dortmund in der Auslandsgesellschaft NRW e.V., Steinstr. 48, 44147 Dortmund, Tel.: 0231/ 838 00 0, [www.auslandsgesellschaft.de](http://www.auslandsgesellschaft.de); Infos bei Claudia Steinbach, Tel.: 0231/ 8 38 00 19 oder [steinbach@agnrw.de](mailto:steinbach@agnrw.de)



# Termine und Veranstaltungen im Dezember 2006



Wir haben hier uns bekannte Termine und Veranstaltungen zum Thema Japan für den Raum Nordrhein-Westfalen aufgeführt. Sie wurden von uns sorgfältig überprüft, doch können wir leider keine Gewähr übernehmen, zumal auch nach Redaktionsschluss noch Änderungen möglich sind. Falls Sie an einer der Veranstaltungen teilnehmen möchten, bitten wir Sie, sich direkt an den jeweiligen Veranstalter zu wenden. Bei den meisten Veranstaltungen ist eine Anmeldung erwünscht oder sogar erforderlich.

\*\*\* **04.12. (Mo), 18.30 Uhr: Juku-nen-kai - Stammtisch der „reiferen Generation“**; Anmeldung erbeten bei Frau Becker-Blonigen (Tel./Fax: 0228/ 28 37 79) oder Frau Mönch (Tel.: 0228/ 34 58 16); Veranstalter: Deutsch-Japanische Gesellschaft Bonn e.V., c/o Verlag Dieter Born, Bendenweg 101, 53121 Bonn, Tel.: 0228/ 55 925-11, Fax: 0228/ 55 925-55, djg-bonn@djg-bonn.de; www.djg-bonn.de; Veranstaltungsort: Hotel Residenz, Kaiserplatz, 53113 Bonn

\*\*\* **05.12. (Di), 19.00 Uhr: Literaturabend und Büchertisch (Belletristik und Bücher des iudicium-Verlages)**, drei Mitglieder der DJG Bonn stellen ihre neuen Bücher vor: Dr. Ingrid Fritsch, Prof. Dr. Peter Pantzer, Dierk Stuckenschmidt; Veranstalter: Deutsch-Japanische Gesellschaft Bonn e.V., s.o.; Veranstaltungsort: Haus der Geschichte, Willy-Brandt-allee 14, 53113 Bonn

\*\*\* **05.12. (Di), 18.00-21.00 Uhr: Bōnen-Karta-Kai 2006-Feier mit „Hyakunin-issshu-Spiel“**; Vorleser: Herr Okada (Japanische Schule Düsseldorf); Kosten: € 6,- für DJG-Mitglieder, sonst € 9,- (incl. japanischer Imbiss); Veranstalter: Japanischer Club Düsseldorf (Marienstr. 22, 40212 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 179 20 60, Fax: 0211/ 179 20 66, www.japanclub.jis.de/) und Deutsch-Japanische Gesellschaft am Niederrhein (Stockumer Kirchstr. 61, 40474 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 47 47 242, Fax: 0211/ 47 47 241, info@DJG-Duesseldorf.de; http://www.DJG-Duesseldorf.de)

\*\*\* **07.12. (Do), 10.00-16.00 Uhr (darin flexibel eine Stunde individueller Unterricht): Kurs Koto-Musik mit GOTŌ Makiko**; Kurs Nr. 206, Gebühr € 60,- (für drei Sitzungen), Details bitte erfragen; Veranstalter und Veranstaltungsort: EKŌ-Haus der Japanischen Kultur e.V., Brüggener Weg 6, 40547 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 57 79 18-0, Fax: 57 79 18-219, www.eko-haus.de; pool@eko-haus.de

\*\*\* **08.12. (Fr), 15.00-17.00 Uhr: Lektüre des Tannishō** (in japanischer Sprache) mit Prof. AOYAMA Takao und Rev. KAMURO Jōshin Veranstalter und Veranstaltungsort: EKŌ-Haus der Japanischen Kultur e.V., s.o., Tel.: 0211/ 57 79 18-0

\*\*\* **09.12. (Sa), 15.00 Uhr: Filmvorführung** im Rahmen der Filmtage des EKŌ-Hauses; Eintritt frei; Veranstaltung im Saal des Kyōsei-kan; Details bitte erfragen. Der Film wird in japanischer Originalversion mit deutschen Untertiteln gezeigt, die Filmausleihe geschieht in Kooperation mit dem Japanischen Kulturinstitut Köln; Veranstalter und Veranstaltungsort: EKŌ-Haus der Japanischen Kultur e.V., s.o., Tel.: 0211/ 57 79 18-0

\*\*\* **10.12. (So), 10.00 Uhr: Öffentliche Rezitation des Shōshinge von Shinran im Tempel des EKŌ-Hauses**; Veranstalter und V.-ort: EKŌ-Haus der Japanischen Kultur e.V., Tel.: 0211/ 57 79 18-0

\*\*\* **10.12. (So), 15.00-17.00 Uhr: Ikebana im Winter unter Betrachtung des Japanischen Gartens - Anfänger und Fortgeschrittene** mit Anneliese Streit; Veranstalter: Deutsch-Japanische Gesellschaft Bielefeld e.V., Tel.: 0521/ 164 01 65, 0521/ 911 73 11 und 0521/ 29 79 10; DJGBIELEFELD@aol.com; Seminargebühr und Materialkosten, Anmeldung unter Tel.: 0521/ 20 06 34; V.-ort: Hotel Lindenhof, Quellenhofweg 125, 33617 Bielefeld

\*\*\* **12.12. (Di), 19.00 Uhr: Offener Arbeitskreis: Abhidharmakośa (chin. Jushelun) [Traktat über den Abhidharma], Cheng weishi lun [Traktat über die Realisation bloßen Bewusstseins]** mit Prof. Dr. Volker Beeh, Prof. Dr. Gregor Paul; Veranstaltung im Seminarraum. Texte und Nachfragen bei Marc Nottelmann unter Tel.: 0211/ 57 79 18-224; Veranstalter und Veranstaltungsort: EKŌ-Haus der Japanischen Kultur e.V., Brüggener Weg 6, 40547 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 57 79 18-0

\*\*\* **12.12. (Di), 19.00 Uhr: „Musik aus zwei Welten: Japan-Europa“**; zum 75. Geburtstag des Komponisten **SHINOHARA Makoto**; Mitwirkende: **Carin Levine**/Flöte, **KIBA Tomoko**/Violine, **Kristi Becker**/Klavier, **GOTŌ Makiko**/koto-Zither

• **18.00 Uhr: KGNM-Werkstatt mit SHINOHARA Makoto**. Der Komponist gibt Einblicke in sein musikalisches Denken und Schaffen. Veranstaltungsort von KGNM-Werkstatt und Konzert: Vortragssaal des Japanischen Kulturinstituts Köln, Universitätsstr. 98, 50674 Köln. Eine Veranstaltung des Japanischen Kulturinstituts in Kooperation mit der Kölner Gesellschaft für Neue Musik (KGNM) und dem Westdeutschen Rundfunk (WDR 3- PG- Musik). Das Konzert wird für den WDR-Hörfunk aufgezeichnet und zu einem späteren Zeitpunkt auf WDR 3 gesendet.

\*\*\* **13.12. (Mi), 18.30 Uhr: Vortrag von Prof. Dr. Gregor Paul (Karlsruhe): „Kokutai no hong: Die fundamentale Bedeutung des japanischen Wesens“**

Veranstalter und Veranstaltungsort: EKŌ-Haus der Japanischen Kultur e.V., Brüggener Weg 6, 40547 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 57 79 18-0, Fax: 57 79 18-219, www.eko-haus.de; pool@eko-haus.de

\*\*\* **15.12. (Fr), 17.00 Uhr: Orgelkonzert: TAKAHASHI Yasuko / Orgel, Thorsten Göbel / Orgel, MUKAI Etsuko / Sopran**; Werke von P. Tschaiakowsky, J.S. Bach u.a.; Eintritt: € 5,- / € 3,- (Schüler)

Veranstalter: Japanischer Club Düsseldorf e.V., Marienstr. 22, 40210 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 179 20 60, Fax: 0211/ 179 20 66, www.japanclub.jis.de/; Veranstaltungsort: Auferstehungskirche, Arnulfstr. 44, Düsseldorf-Oberkassel

\*\*\* **21.12. (Do), 18.00-21.00 Uhr (mit halbstündiger Pause): in der Reihe Lektüre: Grundtexte des Buddhismus: Schriften zu dem Bodhisattva Avalokiteśvara (Chin. Guanyin)**, mit Dr. habil. Hermann-Josef Röllicke;

Veranstaltung im Seminarraum Hauptgebäude Veranstalter und Veranstaltungsort: EKŌ-Haus der Japanischen Kultur e.V., Brüggener Weg 6, 40547 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 57 79 18-0, Fax: 57 79 18-219, www.eko-haus.de; pool@eko-haus.de

\*\*\* **31.12. (So), 22.00 Uhr: Silvester-Feier: Joya-no-kane**. Mit Rezitation und 108 Glockenschlägen, die von den Teilnehmern ausgeführt werden. Dazu sind ein Imbiss und Sake erhältlich.

Veranstalter und Veranstaltungsort: EKŌ-Haus der Japanischen Kultur e.V., Brüggener Weg 6, 40547 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 57 79 18-0, Fax: 57 79 18-219, pool@eko-haus.de; www.eko-haus.de

\*\*\* **31.12. (So), 21.00-24.00 Uhr, die Silvesterfeier im EKŌ-Haus** begleitend: **Chiyogami: Japanische Holzschnitt-Drucke**. Die Ausstellung wird ab Januar 2007 längerfristig zu sehen sein.

Veranstalter und Veranstaltungsort: EKŌ-Haus der Japanischen Kultur e.V., Brüggener Weg 6, 40547 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 57 79 18-0, Fax: 57 79 18-219, pool@eko-haus.de; www.eko-haus.de

\*\*\* **01.01.2007 (Mo), 10.00 Uhr: Gantan-e (Neujahrs-Rezitation)**; Veranstalter und Veranstaltungsort: EKŌ-Haus der Japanischen Kultur e.V., Brüggener Weg 6, 40547 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 57 79 18-0, Fax: 57 79 18-219, www.eko-haus.de; pool@eko-haus.de



Pressemeldung

**Freundschaftsurkunde zwischen den Städten Siegburg und Yuzawa in Japan wurde überreicht.**

© Deutsch-Japanische Gesellschaft Siegburg e.V.

Am Samstag, dem 14.10.2006, kehrte eine Gruppe der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Siegburg e.V. von einer zweiwöchigen Begegnungsreise aus Japan nach Siegburg zurück. Bei einem feierlichen Empfang durch den Bürgermeister der Stadt Yuzawa, Herrn Toshio Suzuki, überreichte Herr Landrat Frithjof Kühn die von Herrn Bürgermeister Franz Huhn am 07.03.2006 unterzeichnete Freundschaftsurkunde für die Stadt Yuzawa in Japan. Außerdem erhielt die Stadt Yuzawa eine Flagge des Rhein-Sieg-Kreises aus der Hand von Herrn Landrat Frithjof Kühn, die neben der Siegburger Flagge vor dem Rathaus gehisst wurde. Seit 10 Jahren gestaltet die Deutsch-Japanische Gesellschaft Siegburg e.V. Begegnungsreisen für Schüler und Erwachsene im Rhythmus von jeweils 2 Jahren in die Stadt Yuzawa. In diesem Jahr erlebten 8 Schüler und 8 Erwachsene - alle Mitglieder der DJG Siegburg - die Unterbringung in japanischen Familien. Die Schüler und Schülerinnen waren auf 7 verschiedene Schulen der Stadt Yuzawa verteilt und nahmen gemeinsam mit ihren Gastschülern am Unterricht teil. Nach einem einwöchigen Aufenthalt in Yuzawa besuchte die Gruppe Tōkyō, Nagoya und Kyōto, um die Kultur und Tradition Japans zu erleben und zu studieren. Auf diesen Stationen wohnten alle in Jugendherbergen. Die DJG Siegburg dankt Herrn Landrat Frithjof Kühn, Herrn Bürgermeister Franz Huhn und Herrn Bürgermeister Toshio Suzuki für ihre freundliche Unterstützung. [z.T. zitiert nach der Pressemitteilung der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Siegburg]

### Größtes Papierflugzeug der Welt

Seit Oktober 2005 haben der Sechstklässler **IKEDA Tomohiro** der Minami Grundschule in Fuchū (Präfektur Hiroshima) und vier seiner Freunde an der Verwirklichung eines Traums gearbeitet: dem **größten Papierflugzeug der Welt**. Nach langem Üben und Ausprobieren ist es ihnen nun gelungen. Mit Hilfe des Präsidenten der Japan Paper Airplane haben sie aus speziellem Papier von 3,1m x 2,2m Größe mit einem Gesamtgewicht von rund 4 kg, das sie jeweils nahezu 100 Mal gefaltet haben, sechs Papierflugzeuge von jeweils 2,05m Länge in Form eines Space Shuttles mit Cockpit erstellt und sie – angefeuert von allen ihren Mitschülern und vielen Eltern – schließlich fliegen lassen. Die weiteste Flugstrecke betrug 40,7m. [<http://web-jpn.org/kidsweb/action/06-11/act0611.html>]

### Technische Innovationen

**ARAI Kōhei**, Professor für Informatik der Saga Universität, hat ein **Gerät** als Kombination aus Computer und Minikamera entwickelt, das die **Dateneingabe nur mit Hilfe von Blicken** erlaubt. Dazu wird die Augenbewegung an sechs Punkten in und am Auge erfasst und ausgewertet. Gerade für bettlägerige und behinderte Menschen könnte sich diese Erfindung als sehr nützlich erweisen. [Kyodo News (14.11.2006)]

Neues **Gemeinschaftsprojekt von NEC und NTT** ist ein mit Videokamera und Mobiltelefon vernetzter **Roboter**, mit dem Eltern ihre **Kinder aus der Ferne beaufsichtigen** können. Er wird seit November an zwei Kindergärten in Tōkyō und in der Präfektur Yamanashi erprobt. Langfristig ist daran gedacht, ihn kommerziell einzusetzen, um damit Kinder, deren Eltern nicht vor Ort sind, vor Verbrechen oder Unfällen schützen zu können. [Kyodo News (25.10.2006)]

**Matsushita Electric Works Ltd.** ist es gelungen, bis zu **zehn Roboter** so in einem System aufeinander abzustimmen, dass sie in einer Blutbank untereinander **Blutkonserven** weiterreichen und dabei stündlich insgesamt rund 9.000 Proben transportieren können. [Kyodo News (17.10.2006)]

Der Textilhersteller **Unitika** hat am 16. Oktober auf einer Modenschau in Tōkyō neue, **umweltfreundliche Kleidung** vorgestellt, deren Material auf Mais basiert und sich in der Erde in Wasser und Kohlendioxid zersetzt. [Kyodo News (16.10.2006)]

### Sieg und Preise

Die japanische **Fußball-Nationalmannschaft** beendete die diesjährigen Qualifikationsspiele für den Asien Cup 2007 am 15. November mit einem **3:1-Erfolg über Saudi-Arabien** in Sapporo. [Kyodo News (15.11.2006)]

Der **Deutsch-Japanische Wirtschaftskreis (DJW)** beging am **7. November** in Düsseldorf sein **20-jähriges Jubiläum**. Im Rahmen der Feierlichkeiten wurde der **Sumo-Tori-Preis 2006** an die **Gebr. Becker GmbH** (gegründet 1885) verliehen, ein traditionsreiches mittelständisches Unternehmen aus dem Bereich Maschinenbau mit Sitz in Wuppertal, dem es gelungen ist, sich als Produzent von Vakuumpumpen inzwischen auch erfolgreich in Japan zu etablieren. Aufträge aus Japan ließen sich erstmals 1964 verzeichnen, seit 1994 unterhält die Gebr. Becker GmbH eine eigene Niederlassung in Tōkyō. Wie Herr Dr. Vondran, der Vorsitzende des DJW, in seiner Laudatio betonte, überzeugt das Unternehmen nicht nur durch seine qualitativ hochwertige und breit gefächerte Produktpalette, sondern auch durch Servicebewusstsein und die gezielte Entwicklung individueller, an die Kundenwünsche und die Anforderungen des jeweiligen Marktes angepasster Lösungen. [www.djw.de]

### Neue japanische Lernkartenspiele

Zwei Kartenspiele, die ein Grundschullehrer aus der Präfektur Chiba ursprünglich als Lernhilfe für seine Schüler entwickelte hatte, erobern derzeit die Herzen japanischer Kinder. Geschickt hat der Lehrer dabei Komponenten beliebter Spiele wie **Yu-Gi-Oh!** und **Pokemon** mit der Vermittlung von Sachinformationen verbunden. So sind auf jeder Karte auch Punkte für Angriff und Verteidigung vermerkt, so dass man die jeweiligen Karten gegeneinander ausspielen kann, was die Spielfreude der Kinder deutlich erhöht. Zugleich wird man in dem einen **Kartenspiel mit bedeutenden Persönlichkeiten der japanischen Geschichte**, im anderen mit den **Präfektoren Japans** vertraut gemacht. [<http://web-jpn.org/kidsweg/cool/06-11/cool061102.html>]

### Luxus pur

Reiche Menschen haben oft das Problem, schon alles zu besitzen. Doch vielleicht ist für sie der 21kg schwere und 1,5m hohe **Weihnachtsbaum aus purem Gold** im Wert von 10 Mio. Yen, den man bis zum 25. Dezember bei einem Juwelier in Ōsakas Stadtteil Chūō-ku erstehen kann, eine Alternative zur prosaisch-grünen Tanne oder Fichte – oder der 6kg schwere, 1mm dicke **Gold-Kalender für 2007** im Format 67cm x 42cm, der für 20,07 Mio. Yen beim Juwelier Ginza Tanaka in Tōkyō angeboten wird? Wir hoffen, dass Sie auch ohne derartige Luxusgüter schöne Weihnachtstage verbringen werden... [Kyodo News (09.11.2006 + 28.10.2006)]

### Kiyomizudera-Tempel

Am 14. November 2006 erhielt MORI Seihan, leitender Priester des buddhistischen Kiyomizudera-Tempels in Kyōto, eine Urkunde, die bestätigt, dass das weltberühmte Bauwerk zu den letzten Kandidaten der „**Liste der sieben neuen Weltwunder**“ zählt. Der Tempel war im Jahre 1994 bereits als Weltkulturerbe registriert worden. [<http://home.kyodo.co.jp/modules/fstPhotos/index.php?cmenuid=28>]

### Delphin mit vier Flossen

Anhand eines Ende Oktober vor der Küste der Präfektur Wakayama gefangenen **Delphins mit vier Bauchflossen** glauben Wissenschaftler vom Taiji-Institut für Walforschung in Tōkyō Rückschlüsse auf ein früheres Landleben der Meeressäuger ziehen zu können. Mit seinem symmetrischen Flossenpaar, das die Größe einer menschlichen Hand hat, stellt das knapp drei Meter lange und ca. 5 Jahre alte Tier nach Aussage der Experten einen einzigartigen Fund dar. [<http://de.news.yahoo.com/05112006/12/delfin-bauchflossen-japan-entdeckt.html>]

### Robert-Koch-Preis an Japaner

Am 03. November wurden drei Wissenschaftler für ihre bahnbrechenden Erkenntnisse im Bereich der Virologie geehrt: der Japaner **KAWAOKA Yoshihiro** (University of Wisconsin/Madison und Tōkyō University) sowie **Peter Palese** von der Mount Sinai Medical School/ New York erhielten den mit insgesamt 100.000 € dotierten Robert-Koch-Preis, **Hans-Dieter Klenk** von der Universität Marburg die Robert-Koch-Medaille in Gold. KAWAOKA hat ein gentechnisches Verfahren („**Reverse Technik**“) entwickelt, mit dem Influenzaviren in beliebiger Form hergestellt werden können, so dass neue Erregervarianten frühzeitig zu erkennen sind. [FAZ, 03.11.2006, S. 34]

### Santa Suzuki

Zum „**Weihnachtsmann des Jahres**“ wurde im nordschwedischen Gällivare ein Japaner ernannt, der unter zehn Wettbewerbsteilnehmern am besten abschnitt: Beim Schornsteinklettern, Haferschiem-Essen, Rentierrennen und Schlittenfahren zeichnete sich **SUZUKI Hiroshimi** durch Geschwindigkeit und Stil aus und darf nun - versehen mit dem klassischen roten Mantel und weißen Bart - Kinder in aller Welt glücklich machen. [NRZ, 21.11.2006]

### Barcode-Kunst

Bislang stellten Strichkodierungen nichts anderes als belanglose Sammlungen schwarzer und weißer Streifen dar. Damit ist es aber inzwischen in Japan vorbei: ein japanisches Unternehmen verwandelt die langweiligen Striche in pfiffige Werbegags, die auf fast jedem Produkt zu finden sind. Für ihren Einfallsreichtum wurden die vier Angestellten von **Design Barcode** in Cannes 2005 beim 53sten „International Advertising Festival“ mit dem Titanium-Löwen ausgezeichnet. [<http://web-japan.org/trends/business/bus061110.html>]

### PKWs zum Selberbauen

Japanische Autoliebhaber, die Freude an klassischem europäischen Design haben, können sich inzwischen einen eigenen Wagen bauen: Die Firma **Mitsuoka Motor** bietet einen Bausatz mit der Bezeichnung **K 4** an, ein Modell, das einem Rennwagentyp aus den 1930er-Jahren nachempfunden ist. Mit lediglich 2 1/2 Metern Länge und einer Geschwindigkeit von 50 km/h sind dem Fahrer allerdings natürliche Grenzen gesetzt. Das PKW-Modell gilt dennoch nicht als Spielzeug, sondern darf nur mit einem Führerschein gefahren werden. Ohne Motor kostet der in fünf Farben erhältliche PKW umgerechnet ca 5000 €. [WAZ, 21.11.2006]

### Deutschlandjahr in Japan

Das Deutschlandjahr in Japan endete offiziell im April 2006, doch fanden im Anschluss daran noch sog. „Follow-up-Programme“ statt. Eine Delegation der Landesregierung NRW unter Leitung von Minister Breuer, zuständig für Europa- und internationale Angelegenheiten, besuchte vom 04. bis 09.11.2006 Japan. Dabei konnten durch das Deutschland-Jahr entstandene Kontakte zwischen Unternehmern und Wissenschaftlern beider Länder intensiviert werden. Außerdem wurde am 24.11.2006 an der Universitätsklinik Bochum das zweite deutsch-japanische HIV-Symposium durchgeführt. Die erste Veranstaltung zu diesem Thema hatte am 09.11. letzten Jahres im japanischen Nagoya im Rahmen des Deutschlandjahres stattgefunden.

### Internationales Kendo-Turnier für Jugendliche

Kendo ist inzwischen ein internationaler und populärer Sport: So fand im November d. J. bereits zum 14. Mal ein internationales Kendo-Turnier für junge Sportler (der sog. „Düsseldorf-Cup“) statt, das von 130 Jugendlichen unterschiedlicher Nationalität bestritten wurde. Die japanischen Kendoka stellten neben ihren Sportkollegen, die aus Deutschland, Belgien und den Niederlanden angereist waren, ihr Können unter Beweis und erhielten vielfältige Anreize zur Perfektionierung ihrer Fähigkeiten.

