Tokyo Tokyo Old meets New

Tokyo Now #Februer 2025

NEWS

Ein hochmodernes Hotel kommt nach Ginza

Ein hochmodernes Hotel kommt nach Ginza

In Ginza, im Herzen von Tokyo, wurde das Hotel Yotel Tokyo Ginza mit 244 Zimmern eröffnet und bietet eine Reihe von hochmodernen Einrichtungen. Es Hotel liegt in der Nähe des Bahnhofs Shimbashi und ist nur wenige Gehminuten vom Bahnhof Tokyo entfernt. Auch die Flughäfen Haneda und Narita sind von hier aus leicht zu erreichen. Für die britische Hotelkette Yotel ist dies der erste Vorstoß nach Japan. Die elektrischen Betten in allen Zimmern sind auch als Liegesofas nutzbar und bieten so ein Höchstmaß an Entspannung und Schlafqualität. Zu den weiteren Einrichtungen gehören kabellose Ladegeräte und Regenduschen, die so warm wie ein Bad sind. Berührungsloses Einchecken und Roboter-Crews lassen Sie einen futuristischen Hotelaufenthalt erleben. Nur bargeldlose Zahlung möglich.

Offizielle Website: https://www.yotel.com/en/hotels/yotel-tokyo-ginza

NEWS

Ueno ist Gastgeber der ältesten Bonsai-

Ausstellung Japans

Wann: 8.-11. + 13.-16. Februar 2025 | Wo: Ueno | Was: Ausstellung

Die Kokufu-Bonsai-Ausstellung, Japans älteste und renommierteste Bonsai-Veranstaltung, findet ab dem 8. Februar im Tokyo Metropolitan Art Museum statt. Die Ausstellung ist in zwei Abschnitte unterteilt, zunächst vom 8. bis 11. Februar, gefolgt von einer zweiten Phase vom 13. bis 16. Februar. Bei der traditionellen japanischen Bonsai-Kunst werden Pflanzenarten aus den Bergen und von den Feldern in Töpfe gesetzt und aufgezogen, um eine Schönheit zu erreichen, die über das hinausgeht, was die Natur allein erreichen kann. Einst eine Kunst, die vom Adel ausgeübt wurde, hat sie inzwischen an Popularität gewonnen und ist weltweit anerkannt. Die außergewöhnlichsten Werke, die auf der Kokufu-Bonsai-Ausstellung gezeigt werden, werden mit dem Kokufu-Preis ausgezeichnet, der als höchste Auszeichnung in der Welt des Bonsai gilt.

Offizielle Website: https://bonsai-kyokai.or.jp/event.html

NEWS

Ryuichi Sakamoto | seeing sound, hearing time

Wann: bis 30. März 2025 | Wo: Kiyosumi Shirakawa | Was: Ausstellung

Der weltberühmte Musiker Sakamoto Ryuichi ist 2023 verstorben. Noch bis zum 30. März ist im Museum of Contemporary Art eine Einzelausstellung mit dem Titel „Ryuichi Sakamoto | seeing sound, hearing time“ zu sehen. Sakamoto hat über 50 Jahre lang neue Wege beschritten und war stets an der Spitze seiner Generation. Ein bemerkenswertes Beispiel ist seine Erforschung räumlicher Klanginstallationen in drei Dimensionen, insbesondere seit den 2000er Jahren. Diese Ausstellung zeigt neue, bisher unveröffentlichte Werke neben großformatigen Exponaten zum Thema „Klang und Zeit“. Durch diese dynamischen, interaktiven Werke, die in Räumen innerhalb und außerhalb der Galerie aufgestellt sind, können Sie eine neue Sensation erleben, die noch in keiner anderen Musik- oder Kunstausstellung zu sehen war.

Offizielle Website: https://www.mot-art-museum.jp/en/exhibitions/RS/

NEWS

Spüren Sie die Kraft des Ukiyo-e mit allen Sinnen - HOKUSAI : ANOTHER STORY in TOKYO

Wann: bis 1. Juni 2025 | Wo: Shibuya | Was: Ausstellung

Katsushika Hokusai war ein Ukiyo-e-Künstler, der vom späten 18. bis zum frühen 19. Jahrhundert in Edo (dem alten Tokyo) tätig war. Jetzt wird bis zum 1. Juni im Tokyu Plaza Shibuya eine von den Werken des Meisters inspirierte Ausstellung mit dem Titel „HOKUSAI: ANOTHER STORY in TOKYO“ eröffnet. Video, Ton und taktile Eindrücke, die durch modernste Technologie erzeugt werden, lassen die Edo-Zeit (1603-1868) wieder lebendig werden. Durch High-

Definition-Video treffen Hokusais berühmte Werke auf die Realität, mit Böden, die je nach Szene ihre Beschaffenheit ändern und so das Gefühl vermitteln, wirklich durch das Bild zu gehen. Verpassen Sie nicht diese einzigartige Ausstellung, die alle Ihre Sinne verblüffen wird.

Offizielle Website: https://hokusai.anotherstory.world/en/

SEASON

Setsubun: ein Wurf der Bohnen bringt Glück

Wann: 2. Februar 2025 | Was: Event

Setsubun ist ein jährliches Ereignis, mit dem der Frühling mit Gebeten zur Vertreibung des Bösen und dem Wunsch nach guter Gesundheit begrüßt wird. Im alten China glaubte man, dass Krankheiten das Werk von Dämonen seien, und das Werfen von Bohnen galt als Mittel, um das Böse zu vertreiben. Nach seiner Einführung in Japan wurde der Brauch vom kaiserlichen Hof übernommen, um das Unglück beim Wechsel der Jahreszeiten zu vertreiben, und entwickelte sich schließlich zu seiner heutigen Form. Heute werfen die Familien am Setsubun-Tag (dieses Jahr der 2. Februar) Sojabohnen sowohl innerhalb als auch außerhalb des Hauses und wiederholen dabei „Oni wa soto, fuku wa uchi" (Dämonen raus, Glück rein)! Nach dem Werfen der Bohnen essen die Menschen eine Sojabohne mehr als ihr Alter, um die Kraft für eine anhaltend gute Gesundheit zu sammeln.

Setsubun-Feste finden an berühmten Orten in der ganzen Stadt statt, darunter auch an heiligen Stätten wie dem Sensoji-Tempel in Asakusa. Jedes Jahr am Setsubun-Tag veranstaltet der Takahata-Fudoson-Kongoji-Tempel im Tokyoter Vorort Hino seine Version, zu der auch ein großes Bohnenwerfen gehört. Prominente Gäste nehmen an dem Fest teil, das Menschen aus nah und fern anlockt. Zur gleichen Zeit findet auch der Daruma-Markt statt, auf dem unzählige Daruma-Puppen, Symbole des Glücks, angeboten werden. Solche Märkte sind eine übliche Neujahrstradition, aber Takahata-Fudoson bietet mit dem Setsubun-Fest, das am selben Tag stattfindet, ein einzigartiges Erlebnis.

Offizielle Website: https://www.takahatafudoson.or.jp/en

FEATURE

Ein japanischer Küchenchef im Rampenlicht

Japanisches Essen in seinem Heimatland zu probieren, ist eines der größten Vergnügen für Japanreisende. Die traditionelle japanische Küche, die seit 2013 als immaterielles Kulturerbe der UNESCO eingetragen ist, hat weltweit unzählige Fans. Lassen Sie uns die Geheimnisse ihrer Beliebtheit lüften.

Was ist Washoku?

Die japanische Küche zeichnet sich durch mehrere Besonderheiten aus. Erstens die schiere Vielfalt der saisonalen Zutaten. Jede der vier verschiedenen Jahreszeiten Japans bietet zu ihre eigenen Köstlichkeiten. Die

Jahreszeiten wirken sich auf viele Aspekte der Lebensmittel aus, z. B. auf ihre Fettigkeit oder Festigkeit. Genießen Sie diese Köstlichkeiten auf dem Höhepunkt ihrer Köstlichkeit.

Zweitens sind Washoku-Gerichte gesund und weisen einen ausgewogenen Nährwert auf. Zutaten, die gerade Saison haben, sind nicht nur reich an Geschmack, sondern auch an Nährstoffen. Indem wir das Beste aus diesen natürlichen Gaben machen, können wir Proteine und Mineralien in ihrem reinsten, unverfälschten Zustand zu uns nehmen. Natürlich dürfen bei einer Diskussion über Washoku die einzigartigen fermentierten Gewürze Japans wie Miso und Sojasauce nicht fehlen. Das warme und feuchte Klima bietet ideale Bedingungen für Mikroorganismen und hat eine Kultur der Fermentation entstehen lassen. Solche Würzmittel haben eine einzigartige Geschmackstiefe und Umami, die reichhaltige Aromen ohne tierische Fette oder Öle hervorbringen können. Es wurde auch festgestellt, dass fermentierte Speisen die Darmgesundheit fördern, das Immunsystem stärken und die Aufnahme von Nährstoffen verbessern.

Suche nach den besten Zutaten durch Gespräche mit Experten

Bei dieser Gelegenheit werfen wir ein Schlaglicht auf Küchenchef Sano Koji (45). Nachdem er seine Fähigkeiten ab dem Alter von 24 Jahren unter Japans führendem Washoku-Koch Michiba Rokusaburo entwickelt hatte, wurde er Chefkoch in einem Ryokan-Gasthaus, bevor er sich vor vier Jahren selbstständig machte. Sein Washoku-Restaurant „Nihonbashi SANO" befindet sich in Ningyocho, einer Gegend mit Retro-Charme, in der es berühmte Lokale gibt, die mehr als ein Jahrhundert alt sind, und historische Tempel.

Der Morgen von Herrn Sano beginnt gegen 8 Uhr auf dem Adachi-Markt, einem der 11 öffentlichen Märkte in Tokyo. Er überprüft jeden einzelnen der 40 Großhändler des Fischmarkts, um die Meeresfrüchte für die Gerichte des Tages zu beschaffen. Als Nächstes kontrolliert er das Gemüse und das Fleisch. Sanos persönliche Praxis ist es, mit Großhändlern und befreundeten Köchen zu sprechen, und dabei ein wachsames Auge auf die besten frischen Zutaten zu haben. An diesem Tag verbrachte er etwa anderthalb Stunden damit, die saisonalen Winterzutaten wie Schneekrabbe (auch Kobako-Krabbe genannt), Kuro-mutsu (Kardinalfisch) und Taro auszuwählen.

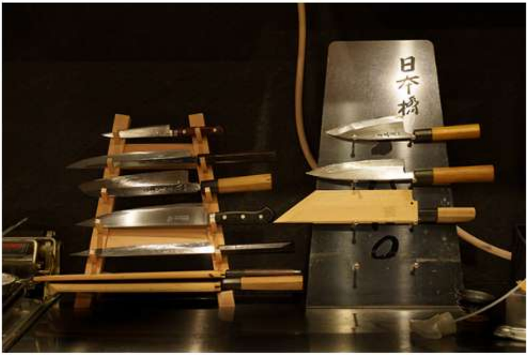
Für Sano ist der Einkauf auf Märkten seine erste Verbindung zu Lebensmitteln. Als Kind, das am Fuße des Fuji in der Präfektur Yamanashi aufwuchs, begleitete er seine Eltern oft beim Einkaufen für ihr Lebensmittelgeschäft. Seine Belohnung für die Mithilfe war Katsudon (Reisschüssel mit Schweineschnitzel) aus einem Restaurant auf dem Markt. Dieser hervorragende Geschmack, sagt er, löste seine lebenslange Faszination für Lebensmittel aus.

In Spezialgeschäften sucht er nach Miso, einer unverzichtbaren Zutat in der japanischen Küche, und nach Sake, der zu den Speisen passt. Heutzutage wird Miso oft durch Zugabe von Hitze schnell fermentiert, aber solche Produkte sind oft sowohl geschmacklich als auch ernährungsphysiologisch minderwertig im Vergleich zu natürlich fermentierten Produkten. Da Chefkoch Sano bei der Lebensmittelqualität keine Kompromisse eingeht, bezieht er für die Miso-Suppe in seinem Restaurant eine spezielle Mischung aus natürlich fermentiertem Miso, das von einem Spezialgeschäft hergestellt wird, das Miso aus ganz Japan sammelt.

Gespräche mit diesen professionellen Lebensmittelexperten vertiefen Sanos Verständnis für jede einzelne Zutat. Solche Gespräche, sagt er, inspirieren ihn auch oft zu neuen Gerichten.

Techniken und Werkzeuge bringen die Aromen der Saison zur Geltung

Nachdem er die Lebensmittel besorgt hat, kehrt er ins Restaurant zurück und beginnt mit der Zubereitung. Da es sich um einen Ein-Mann-Betrieb handelt, bietet das Restaurant nur ein eingängiges Menü an. Das Angebot wechselt je nach den Zutaten des Tages. Während er sich auf den Weg zum Restaurant macht und die Zutaten vorbereitet, denkt er über die Details des Tagesmenüs nach. „Mein Ziel ist es", erklärt er uns, „frische, saisonale Zutaten mit der richtigen Kochtechnik zu servieren. Auf diese Weise kann ich die köstlichsten Gerichte des Tages anbieten."



Um die einzigartigen Eigenschaften jeder Zutat optimal zu nutzen, werden verschiedene Messer für verschiedene Zwecke verwendet. Auch heute noch verwendet er das Messer, das er als Teenager kaufte, als er gerade in der kulinarischen Welt anfing.

Dashi, das durch Kochen von Kombu-Alge und getrockneten Bonitoflocken hergestellt wird, ist ein wesentlicher Bestandteil der japanischen Küche. Zu dieser klassischen Kombination fügt Sano getrocknete Makrele hinzu, um einen noch stärkeren Umami-Geschmack zu erzielen. Dashi enthält viele Umami-Faktoren, darunter Inosin- und Glutaminsäure. Sie bildet nicht nur die geschmackliche Grundlage vieler Gerichte, sondern trägt auch dazu bei, den Geschmack anderer Zutaten zu akzentuieren und das gesamte Gericht zu harmonisieren.

An diesem Tag verwendet er eine Spur der in China weit verbreiteten Zutat Grünzwiebelöl (Öl, das bei niedriger Hitze mit Grünzwiebeln aromatisiert wird) als Akzent für die Vorspeise „Japanischer gedämpfter Eierpudding mit Haifischflossensauce". Indem er sich der traditionellen Basis der japanischen Küche mit einem offenen Geist nähert, webt Sano ergänzende Elemente ein, um die Grenzen von Washoku zu erweitern.

Die akribische Vorbereitung der Zutaten dauert etwa vier bis fünf Stunden.

Die Türen öffnen sich zu Menüs, die die Essenz der Saison einfangen

Das Restaurant öffnet um 17:30 Uhr. Hier besteht das Abendessen aus 10 bis 12 Gerichten, einschließlich Dessert, die nacheinander serviert und frisch zubereitet werden (ein Stil, der „kaiseki cuisine" oder „wa kaiseki" genannt wird). Eine Besonderheit der Washoku-Küche ist ein Gericht namens „Hassun", das aus mundgerechten Portionen verschiedener Vorspeisen besteht, so dass man nach und nach eine Vielfalt von Aromen genießen kann.

An diesem Tag wurden 12 Gerichte serviert, darunter „Kobako-Krabbe mit Krabben-Dashi-Sauce" und „Gebratenes Tochigi-Wagyu-Rindfleisch".
Das Fleisch der Kobako-Krabbe, das in Stücken gekocht und fein säuberlich in der Schale angerichtet serviert wurde, war mit dem Symbol des Winters, den Kamelienblättern, garniert und mit den zarten Krabbenscheren verziert. Die dicken Keramikteller vermitteln eine winterliche Wärme. Ein weiteres wesentliches Element der japanischen Küche ist es, durch Geschirr und Garnierungen ein Gefühl für die jeweilige Jahreszeit zu vermitteln. Der Tresen aus Holz, der mit der traditionellen japanischen Technik des „Kumiko" in geometrischen Mustern arrangiert wurde, passt zu den Speisen und ist ein Fest für die Augen.
Beim Servieren jedes Gerichts erklärt Sano auch, warum er die jeweilige Zutat und Zubereitungsmethode ausgewählt hat. Wenn wir die Geschichte hinter dem Essen hören, wird uns die Kostbarkeit des Gerichts erst richtig bewusst

Anmerkung der Redaktion

„Im Vergleich zu den Küchen anderer Länder", sagt Sano, „liegt der wahre

Reiz der Washoku darin, dass sie durch die dramatische Darstellung der vier Jahreszeiten ein starkes Gefühl der Veränderung vermittelt." Am meisten freut es ihn, wenn Gäste, die zum ersten Mal kommen, ihm sagen: "Das ist köstlich, so etwas habe ich noch nie gegessen".

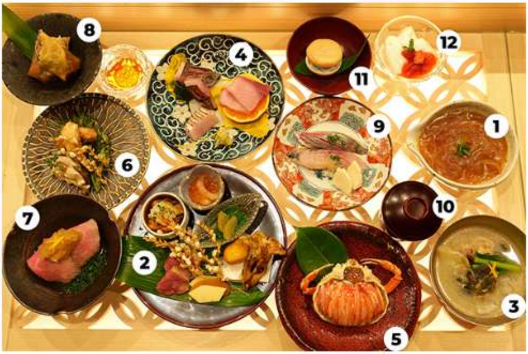
In Tokyo treffen eine große Vielfalt an Zutaten, traditionelles Handwerk, neueste Trends und unzählige Menschen aufeinander. In dieser pulsierenden Stadt achten die Washoku-Köche auf jedes Detail, von den Zutaten bis zum Geschirr, und lassen ihre Leidenschaft in jedes Gericht einfließen, das sie servieren. Ein Aufenthalt in Tokyo, bei dem Sie die Washoku-Kunst mit allen Sinnen erleben können, wird Ihren Aufenthalt unermesslich bereichern.

Zum Schluss noch ein paar Tipps zur Etikette beim Essen. In Japan ist es üblich, vor dem ersten Bissen die Hände zu falten und „Itadakimasu" zu sagen, und nach dem Essen „Gochisousama deshita". Diese einfachen Gesten sind Ausdruck der Dankbarkeit, natürlich gegenüber Köchen wie Sano, den Bauern, die die Felder bestellt haben, und all den anderen Menschen, die dazu beigetragen haben, das Gericht zu ermöglichen, aber auch gegenüber allen Formen des Lebens, vom Gemüse bis zum Fisch. Wenn Sie in Japan essen gehen, versuchen Sie es doch einmal.

Website des Nihonbashi Sano (Japanisch): https://nihonbashi-sano.com/

Für das Abendessen ist eine Reservierung erforderlich. Mittagessen mittwochs, freitags und samstags möglich. Hier können Sie reservieren: https://tabelog.com/en/tokyo/A1302/A130204/13292935/

Tagesmenü (in der folgenden Reihenfolge serviert)



1. „Chawanmushi": gedämpfter Eierpudding mit Haifischflossensauce
2. Sortiment von sieben Vorspeisen, darunter in Sojasauce marinierte japanische Petersilie und Heringsrogensalat sowie Seeteufelleber mit Ponzu-Sauce
3. Weichschalige Schildkrötensuppe

4. Gebratener Gelbschwanz und Kardinalfisch
5. Schneekrabbe (Kobako-Krabbe) mit Krabben-Dashi-Sauce
6. Gebratener Kugelfisch, Donko-Shiitake-Pilz und Shungiku-Tempura (Girlanden-Chrysantheme)
7. Gebratenes Tochigi Wagyu-Rindfleisch, gekochter Taro und Steckrübe
8. Weichschalen-Schildkröten-Frühlingsrollen
9. Makrelen-Sushi
10. Misosuppe mit frittiertem Tofu
11. Blaues Salzeis mit Monaka-Waffel
12. Panna cotta

Tokyo Tourism Representative Deutschland
Doitsu News Digest GmbH
Ansprechpartnerin: Frau Miho Doi
Immermannstr. 53, 40210 Düsseldorf
TEL +49 (0)211-357-000
FAX +49 (0)211-357-766
E-Mail: tokyo@newsdigest.de

Tokyo Tokyo Old meets New

TokyoTourism Connection

Sie möchten unseren Newsletter nicht mehr abonnieren?
Bitte schreiben Sie uns eine entsprechende E-Mail an tokyo@newsdigest.de mit dem Betreff „Newsletter Abbestellung" unter Angabe der E-Mail-Adresse, die Sie bei der Registrierung verwendet haben. Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie HIER.

IMPRESSUM
Doitsu News Digest GmbH
Immermannstr. 53, 40210 Düsseldorf
+49 (0)211-357000
www.japandigest.de / www.newsdigest.de
info@newsdigest.de
USt-ID gemäß §27a Umsatzsteuergesetz: DE 243210529
Handelsregisternummer: HRM 52267
Verantwortlich für den Inhalt nach § 55 Abs. 2 RStV:
Mie Mori, Geschäftsführerin
Immermannstr. 53, 40210 Düsseldorf