



# Main Matsuri Magazin

Lust auf Japan

1|2022  
4,50 Euro



## Wirtschaft

Neue Realitäten erfordern neue Wege – Über Digitalisierung, Sicherheit und Synergien

新しい現実には新しい道を必要とする - デジタル化、セキュリティ、シナジーについて

## Kultur

Katana – Auf der Suche nach der Seele der Samurai

刀 - サムライの魂を探る

## Sport & Leben

Daichi Kamada krönt sich und die Eintracht-Fans mit dem Europapokal

鎌田大地、アイントラハトのファンとともに欧州カップを圧巻

## KODO Nishimura

Der Mönch in High Heels über Buddhismus, Mode und Diversität

ハイヒールを履いた僧侶 - 仏教、ファッション、多様性を語る



## Reisen

Auf himmlischen Spuren am Fuße des Fuji



## Kulinarik

Leckere Rezepte zum Nachkochen



## Cosplay

Kunsthandwerk für Kreative

# CRAFTED IN JAPAN.

## DER NEUE MAZDA CX-60 PLUG-IN HYBRID MIT GARANTIERTEM UMWELTBONUS.

Unser erster Plug-in Hybrid beeindruckt durch starke Leistung, niedrige Emissionen und intuitives Fahrgefühl. Der neue Mazda CX-60 steht für japanische Handwerkskunst in Perfektion, die mit jedem Detail für wahren Fahrgenuss sorgt. Darüber hinaus garantieren wir Ihnen den staatlichen Umweltbonus<sup>1)</sup> – selbst bei Lieferung im Jahr 2023. Mehr Informationen bei Ihrem Mazda Partner und auf [www.mazda.de](http://www.mazda.de)



Energieverbrauch gewichtet<sup>2)</sup> im kombinierten Testzyklus: 2,2l/100 km  
und 16,0 kWh Strom/100 km. CO<sub>2</sub>-Emission kombiniert: 48 g/km.  
Elektrische Reichweite kombiniert: 65 km.

**6** JAHRE | MAZDA  
GARANTIE

6 Jahre Mazda Garantie gemäß den Mazda Garantiebestimmungen. <sup>1)</sup>Bei Abschluss eines Mazda Finance Leasingvertrages vom 01.07. bis 30.09.2022 für einen Mazda CX-60 Plug-in Hybrid in der Ausstattung Homura oder Takumi, einschließlich Driver Assistance-Paket und Convenience & Sound-Paket sowie optional Panorama-Glasschiebedach gewähren die Mazda Motors (Deutschland) GmbH zusammen mit den teilnehmenden Mazda Vertragshändlern eine Garantie für den staatlichen Anteil am Umweltbonus inkl. Innovationsprämie. Die Höhe des Garantiebetrages beträgt max. 4.500 € brutto bei Privatkunden/4.500 € netto bei Gewerbekunden, abzgl. der zum Zeitpunkt der Auslieferung geltenden staatlichen Förderung (Umweltbonus inkl. Innovationsprämie oder entsprechende dann angebotene andere staatliche Förderung). Dies gilt unabhängig davon, ob die Beantragung der staatlichen Förderung durch den Fahrzeughalter tatsächlich erfolgt. Der Betrag wird nach Zulassung des Fahrzeugs und Zahlung der Leasingsonderzahlung durch den Kunden vom teilnehmenden Mazda Vertragshändler an den Kunden ausbezahlt. <sup>2)</sup>Gewichtete Werte sind Mittelwerte für Kraftstoff- und Stromverbrauch bei durchschnittlichem Nutzungsprofil und täglichem Laden der Batterie.

DRIVE TOGETHER



## Liebe Japan-Freunde,

wer hätte vor einem Jahr gedacht, dass Frankfurt sich über ein Magazin freut, in dem die Vielfalt der japanisch-deutschen Community in der Rhein-Main-Region einen Raum findet? Eigentlich als möglicher Ersatz für das Main Matsuri Festival wegen der damaligen Coronabeschränkungen ins Leben gerufen, sind wir überwältigt von der positiven Resonanz, die uns sogar per Leserbriefen aus Japan erreicht hat.

Auch in dieser Ausgabe des Main Matsuri Magazins stellen wir Ihnen wieder interessante Themenwelten rund um Japan vor: von Wirtschaft über Kultur, Sport, Wohnen und Design sowie Essen und Trinken. Wir nehmen Sie mit auf einen Streifzug durch die japanische Sprache und machen Lust auf Reisen nach Japan, die nach einer fast dreijährigen Pause nun endlich wieder stattfinden können.

Vielfalt spiegelt auch unser diesjähriges Interview mit dem buddhistischen Mönch, Make-up-Artist und Aushängeschild der LGBTQ-Bewegung in Japan, Kodo Nishimura, wider. Das tiefgründige Gespräch hat uns in der Redaktion sehr bewegt und öffnet den Blick für Diversität, Sinnhaftigkeit und Werte.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen das Main Matsuri-Team!

---

フランクフルトに、ラインマイン地域の日独コミュニティーの多様性を紹介する雑誌ができるなんて、1年前に誰が考えたでしょうか？当時はコロナ規制があったため、マイン祭りの代わりとしてスタートしたのですが、日本から編集部へ手紙が届くなど、その反響の大きさに圧倒されました。

今号も、ビジネス、カルチャー、スポーツ、リビング、デザイン、フード&ドリンクなど日本を網羅する興味深い世界をテーマ別にご紹介します。この雑誌を通し、約3年間眠っていた日本への旅に皆様をお連れします。

多様性は、僧侶であり、メイクアップアーティストであり、日本におけるLGBTQ運動の旗手である西村公道氏へのインタビューにも反映されています。この奥深い対話は、編集部の方々に大きな感動を与え、多様性、意義、価値観に目を開かせてくれました。

今号も楽しんで読んでいただけることをマイン祭りチームは願っています。



Marion Blythe  
Chefredakteurin

A STAR ALLIANCE MEMBER 



## FASZINIEREND - BUNT - EINZIGARTIG ENTDECKEN SIE DAS FACETTENREICHE JAPAN MIT ANA!

Erleben Sie Japans vielfältige Kultur, uralte Traditionen, coole Innovationen, einzigartige Speisen und faszinierende Aromen. Tauchen Sie ein in unvergessliche Erlebnisse.

Entdecken Sie Japan schon bei uns an Bord. ANA fliegt Sie täglich von Deutschland nach Tokio und darüber hinaus.

**We Are Japan.**

[www.anaskyweb.com](http://www.anaskyweb.com)



#WeAreJapan

**ANA**  
Inspiration of JAPAN





© Explore Shizuoka

# Erlebe Japan!

30

## Business

Expertengespräch mit Gerhard Wiesheu	6
Netzwerk am Puls der Zeit	10
Japans Weg in die Moderne	12
Innovation für die Gemeinschaft	14
65 Jahre dt.-jp. Austausch	17

## Kultur

Interview Kodo Nishimura	18
Japanische Sprache	24
Theater der Welt	27
Kamishibai	28
Teeweg	29

## Reisen

Shizuoka	30
Okinawa Treeful House	32
Tokio	33
Kobe Bücherwald	34
teamLab Osaka	35
Reisen Kompakt	36

## Festival

Main Matsuri Festival	38
-----------------------	----

## Kunst & Szene

Katana Schwertschmiedekunst	40
Nippon Connection	42
Gaming für Animé-Fans	43
Cosplay – Mehr als das Auge sieht	44

## Wohnen & Design

Washi – Ein besonderes Papier	48
Japan Center Frankfurt	52

## Sport & Leben

Im Portrait – Daichi Kamada	54
-----------------------------	----

## Essen & Trinken

Wine Tasting in Japan	58
Sake	59
Rezepte – Leckerer für zu Hause	60
Manga-Küche	62
Gastro-Tipps	63

## Magazin

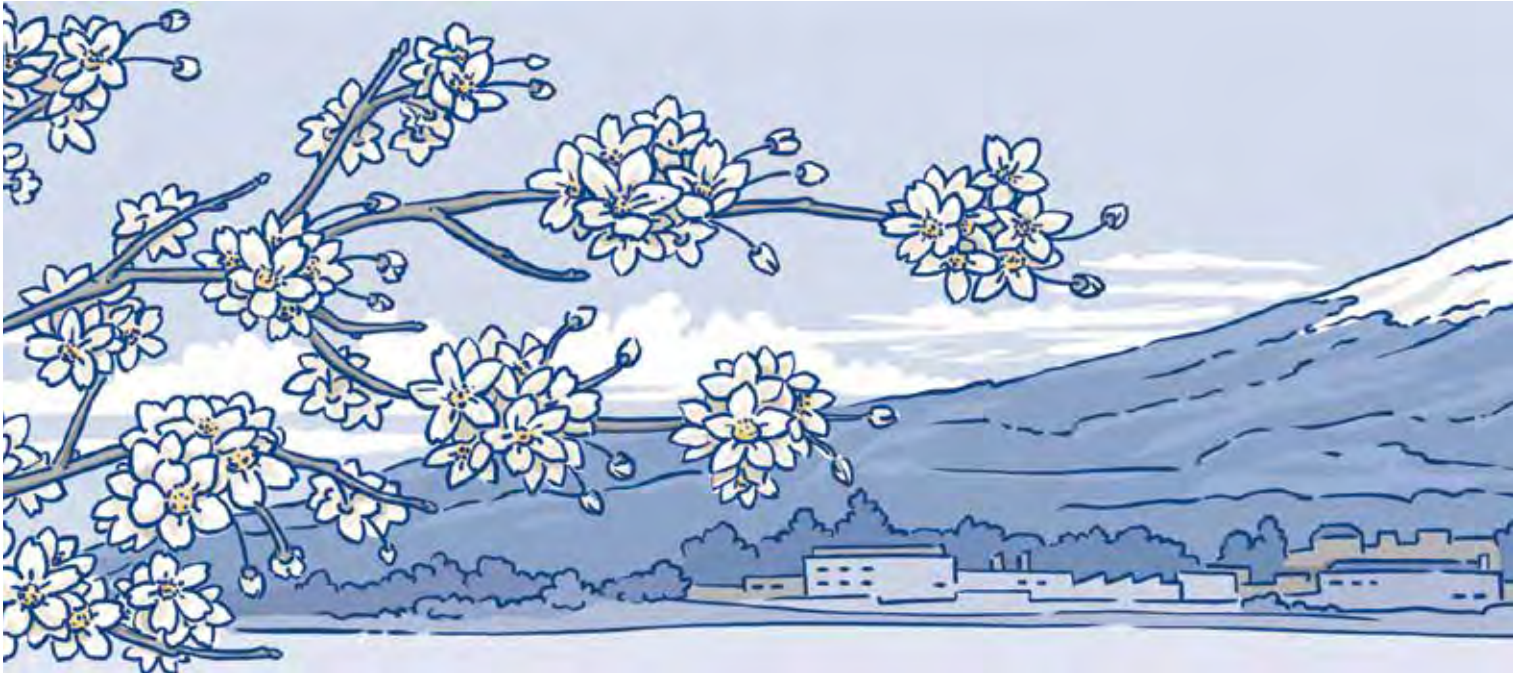
Editorial	3
Impressum	66



© Felix Abel Klaer

44

Bildnachweise Titel: © Derek Makishima (Aufmacherbild); Explore Shizuoka; Adobe Stock; Downpourin



# Der Blick geht nach Asien

**Nicht erst seit dem Ukraine-Krieg befindet sich die Welt, wie wir sie bisher kannten, im Wandel. Die vom deutschen Bundeskanzler benannte »Zeitenwende« ist im Jahr 2022 längst in Deutschland angekommen. Deutschland und die EU sehen sich mit einer neuen Realität konfrontiert und sind dabei, bestehende Partnerschaften und wirtschaftliche Abhängigkeiten auf den Prüfstand zu stellen. Von Marion Blythe**

**D**en Beziehungen zwischen der EU und Japan kommen dabei, so Gerhard Wiesheu, Mitglied des Vorstands der B. Metzler seel. Sohn & Co. Aktiengesellschaft, eine essenzielle Bedeutung zu. So könne sich Japan für Europa als Sprungbrett in Richtung Asien und Indopazifik erweisen – und auch umgekehrt eröffnen sich für japanische Akteure neue Möglichkeiten in Europa.

»Ein Besinnen auf gemeinsame Werte ist möglich, auch im Dreieck mit den USA, denn eine übereinstimmende Asien-Strategie von USA und Europa ist ein

wichtiger Bestandteil für die EU-Japan-Partnerschaft«, so Wiesheu. Die Themen der Partnerschaft umfassen nahezu alle Bereiche der internationalen Politik, wie Handel, Digitalisierung, Sicherheit sowie den Energiesektor.

Einen signifikanten Startpunkt für die intensiviertere diplomatische Zusammenarbeit setzt das am 1. Februar 2019 in Kraft getretene Freihandelsabkommen zwischen der EU und Japan. Mit 30 Prozent des weltweiten BIPs (Vergleich NAFTA: 28 Prozent) ist das Economic Partnership Agreement (EPA) das größte

von der EU jemals verhandelte Freihandelsabkommen. Es soll dazu beitragen, den Handel zwischen der EU und Japan zu stimulieren. Gleichzeitig dient es als Grundlage für weitere Abkommen und als Orientierung für die strategische Ausrichtung der Partnerschaft.

Die zentrale Bedeutung der Zusammenarbeit zwischen Japan und Europa unterstreicht auch der Antrittsbesuch des neugewählten deutschen Bundeskanzlers Olaf Scholz im April 2022 in Tokio – als erste Station in Asien. Eine Woche später besuchte der japanische Premierminis-



© Bankhaus von Metzler

ter Fumio Kishida Großbritannien und Italien. Weitere wichtige Begegnungen waren der EU-Japan-Gipfel mit den beiden Spitzen der EU, dem Ratspräsidenten Charles Michel und der Präsidentin der Europäischen Kommission, Ursula von der Leyen, sowie das Treffen der G7-Digitalminister in Düsseldorf.

»Die Digitalisierung erweist sich als Schwerpunktthema mit steigender Relevanz in der Zukunft«, so Wiesheu. »Japan und die EU haben hier Aufholbedarf im internationalen Vergleich. Zudem kommt diesem Thema eine hohe sicherheitspolitische Bedeutung zu, wie wir auch aktuell im Falle des Ukraine-Kriegs feststellen müssen. Daher hat der Aufbau einer digitalen Sicherheitsarchitektur zwischen beiden Partnern hohe Priorität.«

Ergebnis der verstärkten diplomatischen Bemühungen ist die im Mai 2022 verabschiedete EU-Japan-Digitalpartnerschaft, die sich über Themen wie Datenfluss, Sicherheitspolitik, erleichterter Handel, Innovationen, grüne Infrastruktur und Regulierung erstreckt. Dabei wird die Innovationskraft von beiden Seiten als wichtiger Faktor eingeordnet – und die Zeit drängt. Eine schnelle Umsetzung des Paktes für einen nachhaltigen Erfolg ist dringend erforderlich. Japan treibt dabei die Digitalisierung besonders im ländlichen Raum voran (Digitale Gartenstadt) und setzt auch auf Kooperatio-

nen mit ausländischen Partnern (Japan UK Digital Group).

Insgesamt besteht ein ungebrochen hohes Potenzial für weitere strategische Kollaborationen. »Wir müssen unsere globale wirtschaftsstrategische Zusammenarbeit intensivieren und koordinieren. Das Global-Gateway-Programm, mit dem die EU-Ländern auf dem Balkan und in Afrika Unterstützung anbietet, kann hier einen großen Beitrag leisten«, unterstreicht der Wirtschaftsexperte. Auch die vorhandenen Einflussmöglichkeiten Japans in Südostasien müsse man stärker als bisher nutzen, um in Zukunft

Synergieeffekte nutzen zu können.

Japan habe gezeigt, dass es an der Seite des Westens stehe – gerade auch in Anbetracht des Ukraine-Kriegs. So gebe es eine hohe Übereinstimmung bezüglich der Sanktionen gegenüber Russland. Erste Früchte der intensivierten wirtschaftlichen Zusammenarbeit im Zuge der Freihandelszone zwischen der EU und Japan zeigen sich bereits: So stieg das Handelsvolumen 2021 (Deutschland und Japan) um 7,5 Prozent auf 41,7 Milliarden Euro. Und auch aus Unternehmen und von Industrievertretern gibt es durchaus positive Signale für die Zukunft. ➔

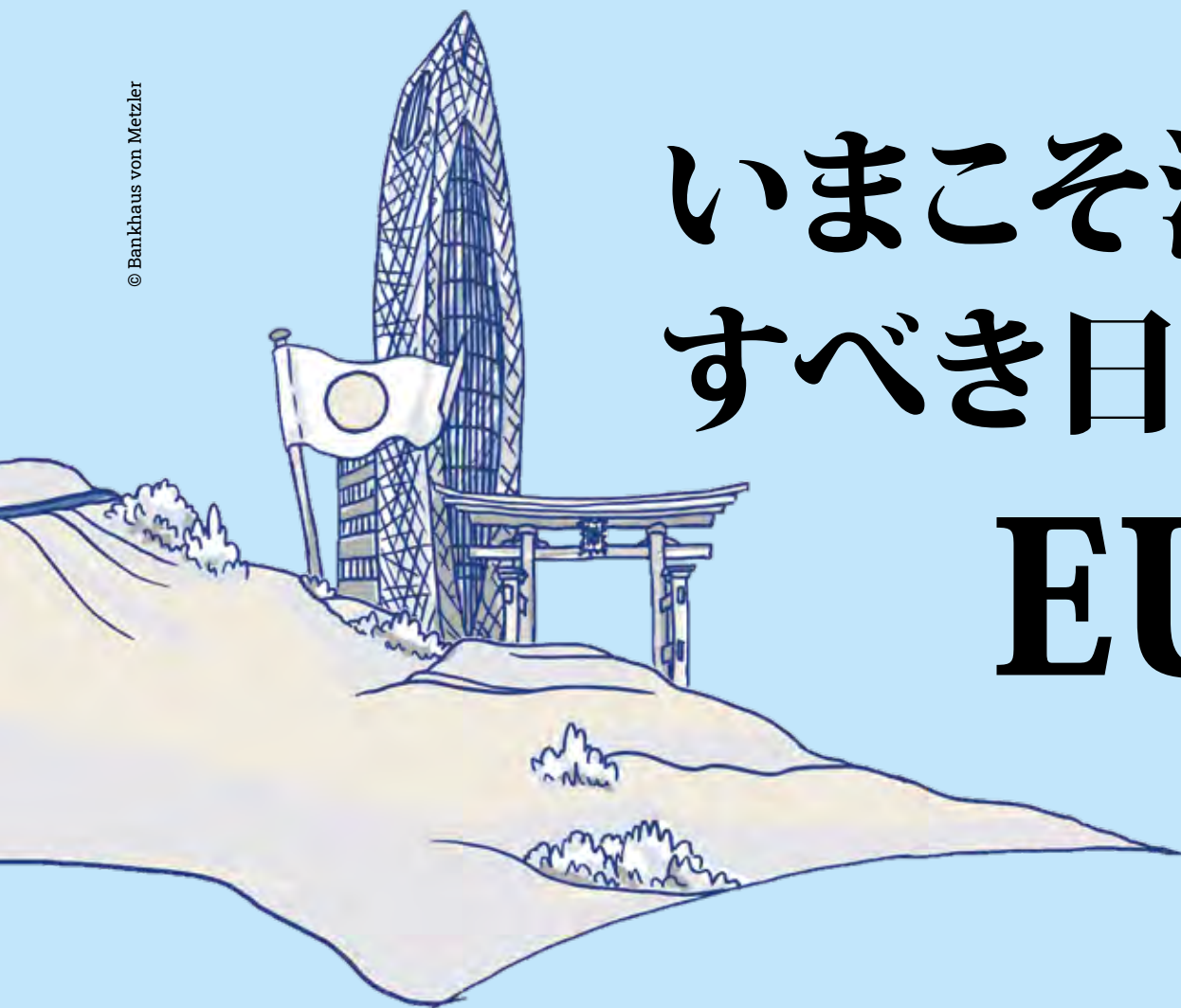
## i

### Zur Person

Gerhard Wiesheu ist Mitglied des Vorstands der B. Metzler seel. Sohn & Co. Aktiengesellschaft. Seit Jahrzehnten engagiert er sich für die deutsch-japanischen Beziehungen.

Ein Interesse, das auch persönlich motiviert ist: Er arbeitete und lebte jahrelang in Japan, ist mit einer Japanerin verheiratet. Die japanische Lebensweise und Kultur hat er in besonderem Maße zu schätzen gelernt. Seit 2009 baut er mit dem Deutsch-Japanischen Wirtschaftskreis (DJW) Brücken zwischen beiden Ländern – von 2011 an als Vorstandsvorsitzender. Für seine Verdienste um die deutsch-japanischen Beziehungen, u. a. im DJW, die Unterstützung des Nippon Connection Filmfestivals und seinen Einsatz als Business-Botschafter für die asiatische Community in der Wirtschaftsförderung Frankfurt am Main, wurde Gerhard Wiesheu jetzt mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet.





# いまこそ注目すべき日本とEUの

私たちの世界に変化が訪れたのは、ロシア・ウクライナ戦争が始まりではありません。ロシアによるウクライナへの進攻が始まったとき、シュルツ首相は「時代の転換点」だと述べましたが、ドイツはずっと以前から転換の時を迎えていました。その変化に立ち向うために、ドイツとEUは、いま新たな連携や経済的依存関係を模索しています。マリオン・ブライス著

**だ**からこそ、EUにとって日本との関係が極めて重要な意味を持つ——B.メッツラー・ゼール・ゾーン&Co. AG代表取締役ゲアハルト・ヴィースホイ氏はそう考えます。ヨーロッパがアジア・インド太平洋地域へ飛躍を遂げるために日本が重要な足がかりとなりうる一方、日本にとってもヨーロッパに新たな可能性が開けます。「共通の価値を考えることは大切です。

これは米国を含めた関係においても同様です。米欧に共通するアジア戦略は日欧連携の中に重要な要素として具現します」。こうした日欧の連携は、貿易、デジタル化、安全保障、エネルギーなど、国際政策のあらゆる領域に及びます。

2019年2月1日に発効した日本・EU経済連携協定(EPA)は経済関係の強化という点からも重要な出発点となりました。世界GDPの30パーセント相当の経済圏を形成するEPA(比較:北米

自由貿易協定は28パーセント)は、EUが過去にまとめた自由貿易協定の中でも最大規模です。EPAはEU・日本間の貿易促進に資するほか、その他の協定を結ぶ上でも重要な礎にもなり、連携関係の戦略的方向性を指し示す役割を果たします。

日EU外交の重要性を象徴する出来事がこのところ続いています。2022年4月、シュルツ首相はアジア最初の訪問地として日本を選びました。その1週間後、日本の岸田文雄首相はイギリスとイタリアを訪問しています。岸田首相はEUのシャルル・ミシェル欧州理事会議長、ウルズラ・フォン・デア・ライエン欧州委員会委員長という2人のEUトップと首脳会談に臨んだほか、デュッセルドルフでのG7デジタル大臣会合に出席しました。

「デジタル化は今後ますます重要となるテーマです。他国と比べると、日本とEUはこの分野で遅れがあり、挽回が必要です。このテーマが安全保障政策

の上でも重要な意味を持つことは、現在のロシア・ウクライナ戦争が突きつけるとおりです。日本・EU間でのデジタル安全保障体系の構築をとりわけ急ぐ必要があります。」ヴィースホイ氏はこう語ります。

こうした外交努力の結果生まれたのが、2022年5月に成立した「日EUデジタルパートナーシップ」です。その内容はデータフロー、安全保障政策、貿易の円滑化、イノベーション、グリーンインフラ、ルール作りといった幅広い領域に及びます。時間的な猶予はありません。

持続可能な成果を目指し取り決めに迅速に実行することが大切です。日本は積極的です。地方におけるデジタル化も推し進め(「デジタル田園都市国家構想」)、他方で海外パートナーとの協力も進めています。(「日英デジタル・グループ」)。

日EU間の戦略的連携についてその他にも多くの可能性を見出すことがで



Honda Center Frankfurt:  
Ihr Hauch von Japan  
am Main.



Kundenbeziehungen sind so schön und gleichzeitig so zerbrechlich wie die Kirschblüte in der japanischen Symbolik. Das ist uns vollkommen bewusst und darum tun wir auch alles dafür, unsere Kunden immer zufrieden stellen zu wollen.

# 関係

Der neue Honda HR-V e:HEV



Ihre Profis für Automobile und Motorräder.

Die neue Honda Africa Twin  
Adventure Sports



Die neue Honda NT1100



Lernen Sie uns kennen. Wir freuen uns auf Sie.

きます。「いずれしても、世界規模で経済戦略面の協力関係を強化・調整しなければなりません。例えば、EU諸国がバルカン半島とアフリカで展開するグローバル・ゲートウェイ計画はその点で大きな役割を果たす可能性があります」。ヴィースホイ氏はこのように力を込め、日本が東南アジアで果たす役割についてもEUが従来以上に活用することで、今後シナジー効果を得られるようにすべきだと言います。

日本は西側の重要な一員であることを示してきました。それは今回のロシア・ウクライナ戦争でも同様です。対ロシア制裁で日本がEUと足並みを揃えたことはその一例だとヴィースホイ氏は述べます。日本とEUが自由貿易圏を通して経済協力を強化してきた成果はすでに周知の通りです。2021年、ドイツと日本の貿易総額は7.5パーセント増の417億ユーロを記録しました。企業は前途に対して前向きです。



[www.honda-frankfurt.de](http://www.honda-frankfurt.de)

# Honda Center / Frankfurt

Ihr Partner für Honda Automobile & Motorräder in Frankfurt.

Hanauer Landstraße 222-224 • 60314 Frankfurt am Main

Telefon: (069) 678 67-0 • e-mail: [info@honda-frankfurt.de](mailto:info@honda-frankfurt.de)

# Netzwerk am Puls der Zeit

Als der Deutsch-Japanische Wirtschaftskreis (DJW) 1986 auf Initiative führender deutscher Industrieunternehmen gegründet wurde, dachte wohl niemand, dass er 35 Jahre später ein über 1.000 Mitglieder zählendes Netzwerk sein würde. Dass er eine Schlüsselrolle in den deutsch-japanischen Wirtschaftsbeziehungen einnehmen sollte, war hingegen von Anfang an klar. Genauso wie seine stete politische und finanzielle Unabhängigkeit.

**H**eute ist der DJW das größte deutsch-japanische Business-Netzwerk mit Wirtschaftsbezug. Ziel des Wirtschaftskreises ist es, die bilateralen Geschäftsbeziehungen auszubauen und Akteur:innen miteinander in Kontakt zu bringen. Hierbei punktet der DJW mit der großen Expertise seiner Mitglieder sowie seinem eng verflochtenen Netzwerk in beiden Ländern.

Anne Pomsel, Geschäftsführerin des DJW erklärt: »Die Mitglieder in unserem Wirtschaftskreis haben alle das gemeinsame Ziel, den Austausch zwischen Deutschland und Japan insbesondere zu wirtschaftlichen Gesichtspunkten, zu vertiefen. Alle sind geeint durch ihr Interesse daran, unsere beiden Länder näher zusammenzubringen. Der DJW ist ihre Plattform hierfür, für den vielfältigen, inklusiven Dialog zwischen Akteur:innen in Deutschland und Japan. Wir verknüpfen Mitglieder unseres Netzwerkes untereinander und daraus entstehen Impulse für neue Ideen, Kontakte und Projekte.«

Dem DJW geht es aber längst nicht nur um große Industrieunternehmen, sondern besonders um den deutschen und japanischen Mittelstand. 2001 ließ sich der DJW als gemeinnütziger Verein eintragen, um für alle Mitglieder vielfältigere Vernetzungsmöglichkeiten und einen leichteren Zugang nach Japan wie nach Deutschland zu bieten. Ein wichtiger Beitrag zu freien und offenen Märkten.



© Fotos: DJW

Seit Anbeginn engagiert sich der DJW überregional und intensivierte 2019 mit einer Repräsentanz sein Engagement auch in Japan. Die Frühstücksgespräche »Asa no Kai« (朝の会) mit Impulsvorträgen in zahlreichen Städten Deutschlands, aber auch an verschiedenen Standorten in Japan, sind eine beliebte Gelegenheit zum Netzwerken. Hinzu kommen weitere Veranstaltungsformate wie die »Round Tables« sowie der DJW-Dialog »Spot On!«.

Das Highlight des Veranstaltungsjahres sind die DJW-Symposien, die abwechselnd in verschiedenen Städten in Deutschland sowie in Tokio stattfinden. Die Themen sind stets am Puls der Zeit: Schon 2009 ging es

um Chancen und Risiken der Elektromobilität. Weitere Themen waren der demografische Wandel und die Digitalisierung. Im Jahr 2022 stehen deutsche und japanische Luft- und Raumfahrttechnologien für eine nachhaltige Zukunft im Mittelpunkt.

🔗  
mcb



# Darf eine Bank Werte noch wichtiger finden als Zahlen?



## Wir sind so frei.

Natürlich geht es auch bei uns um Zahlen – und das schon seit unserem Gründungsjahr 1674. Aber die Erfolgsgeschichte unseres Hauses war nur möglich, weil wir stets auf der Grundlage unveränderlicher Werte agieren: Unternehmergeist, Menschlichkeit und insbesondere Unabhängigkeit von fremden Einflüssen. Sie möchten gern wissen, wie diese Philosophie auch für Sie zählbare Erfolge bringen kann? Seien Sie so frei und besuchen uns: [www.metzler.com](http://www.metzler.com)



# Japans Weg in die Moderne

**In Japan trifft man selten auf Technologie-Skepsis. Das Land und seine Bewohner haben schon lange erkannt, dass smarte Lösungen der Gesellschaft guttun. Technologie steht für mehr Teilhabe, Unterstützung und bessere Versorgung. Ob Kuschelroboter, die immer pünktliche Bahn oder smarte Wegführung, der Mehrwert für die Menschen steht immer im Mittelpunkt von Technologien. Mit der sogenannten Society 5.0 verfolgt Japan ein Gesellschaftsmodell, das technologiebasiert und auf den Menschen fokussiert ist, um bestehende und zukünftige gesellschaftliche Herausforderungen zu lösen.**

**J**apans Plan für eine superintelligente Gesellschaft, die Society 5.0, ist weitreichender als das in Deutschland bekannte Konzept der Industrie 4.0. Denn anders als bei der Hightech-Strategie der Bundesregierung, die die industrielle Produktion mit moderner Informations- und Kommunikationstechnik verzahnen will, denkt Japan weiter. Viel weiter. Denn in der Society 5.0 sollen, so der Plan, die Grenzen zwischen Cyberspace und physischem Raum verschwimmen. Es geht also nicht wie bei uns um eine Transformation der Arbeitswelt. Es geht um nichts weniger als die Umgestaltung der japanischen Lebensweise. Was das heißt, lässt sich an einigen Beispielen zeigen.

## **Die Idee der Society 5.0**

Der Begriff »Society 5.0« bezieht sich auf die Idee, dass die Gesellschaft 5.0 eine vorhergehende Gesellschaft ablöst. Die Society 5.0 folgt auf die Gesellschaft 1.0 (Jäger und Sammler), die Gesellschaft

2.0 (Landwirtschaft), die Gesellschaft 3.0 (Industrialisierung) und die Gesellschaft 4.0 (Information).

Im Grunde wird mit dem Begriff also eine Gesellschaft beschrieben, die intelligenter ist als all das, was wir kennen. Möglich und angetrieben wird diese superintelligente Gesellschaft durch den Einsatz von digitalen Technologien. Was das Konzept im Vergleich zu anderen Tech-Visionen dabei so besonders macht, ist die konsequente Ausrichtung auf den Menschen. Er steht im Mittelpunkt aller Bemühungen.

## **Der Mensch steht im Mittelpunkt**

Der Mensch im Mittelpunkt – das heißt, dass jedes Produkt, jede Dienstleistung optimal auf die Bedürfnisse des Einzelnen zugeschnitten sein muss. Was heute beispielsweise Automobilhersteller an Individualisierungsmöglichkeiten bieten, gehört dann auch bei so alltäglichen Verbrauchsartikeln wie Blusen

oder Hemden zum Standard. In Zukunft wird es in Japan wohl nichts mehr von der Stange geben. Verbraucher suchen sich vielmehr, um beim Kleidungsstück zu bleiben, nicht nur die Bluse an sich, sondern auch den Stoff aus. Und zwar digital. Die speziell für sie gefertigte Bluse kommt dann zeitnah und bequem ins Haus – höchstwahrscheinlich mit einer Drohne. Nun mögen Kritiker einwenden, dass das nicht wirklich notwendig sei. Doch bei der Society 5.0 geht es um die übergreifenden Zusammenhänge: In der superintelligenten, japanischen Ge-



Sellschaft von morgen werden auch die ganz großen Herausforderungen Japans bzw. der gesamten westlichen Welt adressiert, wie die alternde Bevölkerung, soziale Unterschiede, Urbanisierung und Landflucht sowie die globale Erwärmung und die Energiewende. Deshalb steht die Society 5.0 heute unverrückbar auf der politischen Agenda der japanischen Regierung.

### **Technologieunternehmen – Partner der Politik**


Mitsubishi Electric ist eines der Unternehmen, das die Society 5.0 Strategie der japanischen Regierung unterstützt. Das Portfolio des international agierenden Konzerns reicht von der Raumfahrt über die Industrie, die Mobilität bis in den Bereich der Gebäudeinfrastruktur und des Wohnens. Stark ist das Unternehmen derzeit in den Bereichen Energiewende, digitale Transformation und smarte Mobilität aufgestellt. Dank seiner Technologie für 3D-Kartierung mit dem Mobile Mapping System (MMS) sowie hochpräzisen GNSS-Positionierungssystemen unterstützt das weltweit agierende Unternehmen beispielsweise das autonome Operieren sowohl von Straßenfahrzeugen als auch von industriell genutzten Drohnen und landwirtschaftlichen Nutzfahrzeugen.

Das passt zur Society 5.0, denn auch in Japan fehlen Fachkräfte. Ohne die hochpräzise Positionierungsmöglichkeit würden deshalb immer weniger Fahrzeuge, insbesondere Bau- oder Nutzfahrzeuge,

von A nach B kommen. Der wirtschaftliche Aufschwung würde ausgebremst. Aber auch bei der Entwicklung von Servicerobotern, die Menschen mit Einschränkungen mobiler machen oder das Pflegepersonal in Krankenhäusern etwa mit Medikamententransport entlasten, spielt das Unternehmen eine wichtige Rolle. Zudem stellt Mitsubishi Electric Wärmepumpen her, mit denen sich die Energiewende gezielt vorantreiben lässt. Doch nicht nur der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck des Einzelnen wird damit reduziert, sondern auch gesamtheitlich ein energieeffizienter Wechsel zu erneuerbaren Energien befördert.

### **Mitsubishi Electric in der Welt von morgen**

Mitsubishi Electric ist nicht erst seit 2017 ein Technologieunternehmen, das smarte Lösungen entwickelt und, wie Deutschland-Chef Andreas Wagner ausführt, „Innovationen schon immer vom Menschen her gedacht hat“. Durch Society 5.0 und das frühe Commitment haben sich die Forschung und Entwicklung noch stärker auf die Bereitstellung von digitalen Lösungen ausgerichtet. »Auch die von den Vereinten Nationen (UN) formulierte Zielsetzung der nachhaltigen Entwicklung auf ökonomischer, sozialer sowie ökologischer Ebene ist ohne smarte Lösungen nicht möglich.«

Eine Society 5.0 ist somit nicht ohne die Umsetzung der Sustainable Development Goals (SDGs) der UN denkbar und die Umsetzung der SDGs bedeutet die Erschaffung einer Society 5.0. Eine Argumentation, die selbst größte Technologie-Skeptiker überzeugen dürfte. 

# Innovation für die Gemeinschaft



© Fotos: Björn Eichstädt


**A**vatar Robot Café? Das klingt erstmal nach einer Touristenfalle im Herzen Tokios. Aber bei DAWN ist vieles anders. Das vom japanischen Unternehmen OryLab betriebene Café ist nämlich vor allem der Unterstützung von körperlich beeinträchtigten Menschen gewidmet.



»Nachhaltigkeit« und »Gemeinwohl« werden auch in der deutschen Wirtschaftswelt immer wichtigere Schlagworte. Doch, was es damit wirklich auf sich hat, zeigen aktuell junge Unternehmen aus Japan – die für uns als Inspiration dienen sollten. Ein paar Eindrücke aus Tokio.  
Von Björn Eichstädt

Bei meiner ersten Japan-Reise seit der Coronapandemie konnte ich mich von Telerobotern begeistern lassen, die mit Gästen am Tisch über ihre Bestellung sprechen, die Kaffee brauen oder Tablettis durch die Gänge tragen. Das alles gesteuert von sogenannten „Piloten“, die aus dem Rollstuhl oder dem Krankenzimmer aus der japanischen Provinz heraus agieren – teilweise an schweren Nervenerkrankungen leidend, die sie zuletzt vom sozialen Leben ausgeschlossen haben. So können sie wieder am Leben teilhaben. Und im Dialog mit einigen der Piloten und Pilotinnen wurde mir auch klar: Sie sind von ihrer neuen Aufgabe begeistert!

Ein weiteres spannendes Beispiel sind die süßen Transport-Roboter der Firma ZMP. Die kleinen, kompakten Vehikel mit pixar-haften Kulleraugen sind autonome Fahrroboter, die dazu gedacht

sind, alte Menschen nach Abgabe ihres Führerscheins (ja, in Japan geben fahruntüchtige Senioren freiwillig im Sinne aller den „Lappen“ ab) weiterhin mobil zu halten. Die Fahrzeuge sind so kompakt, dass sie sogar auf dem Bürgersteig fahren dürfen. Ich hatte die Chance, eines zu testen und war beeindruckt. Das würde ich sogar schon vor der Rente fahren! Ein Erlebnis, das mir mal wieder gezeigt hat: in Sachen Gemeinschaft und Innovation können wir hierzulande noch viel von Japan lernen. Packen wir es an. 

## i Zum Autor

Björn Eichstädt ist Herausgeber des digitalen Wirtschaftsmagazins »J-BIG – Japan Business in Germany« und Geschäftsführer der Kommunikationsagentur Storymaker, die viele japanische Unternehmen im deutschen Markt betreut.





# Entspannt nach Tokio

Maximaler Komfort –  
täglich zwischen Deutschland  
und Japan

**ANA**  
Inspiration of JAPAN



**A**ls größte Fluggesellschaft Japans und Mitglied der Star Alliance ist ANA eine der führenden und innovativsten Fluggesellschaften weltweit. Auf den Strecken von Europa nach Japan, von Japan in die USA und den zahlreichen Strecken innerhalb Asiens und nach Ozeanien, genießen die Fluggäste nicht nur ein mehrfach ausgezeichnetes Bordprodukt, sondern auch einen erstklassigen Service. Auf den internationalen Strecken kommt teilweise das neueste Kabinenprodukt mit den Luxus-Kabinen »THE Suite« (First Class) und »THE Room« zum Einsatz, die mit vielen gemütlichen Funktionen und eigener Tür

Japan und weiter in die ganze Welt! Entdecken Sie das Land der aufgehenden Sonne mit günstigen Angeboten auf dem umfangreichen ANA-Streckennetz. Und lernen Sie japanische Traditionen, aber auch zahlreiche Innovationen, die legendäre Gastfreundlichkeit und die besondere Servicementalität an Bord von ANA kennen.

Schon seit über neun Jahren freut sich ANA, als eine von nur sehr wenigen Airlines weltweit, über die höchste Skytrax-Auszeichnung von fünf Sternen, die das hervorragende Serviceangebot nicht nur an Bord, sondern auch am Flughafen und rund um die Reise prämiiert.

Darüber hinaus erhielt ANA von Skytrax auch die höchstmögliche 5-Sterne-Covid19-Sicherheitsbewertung. Diese prestigeträchtige Anerkennung würdigt den Erfolg der Initiative „ANA Care Promise“. Ziel ist die Schaffung einer möglichst sicheren Reiseumgebung, die nicht nur Komfort, sondern auch bestmögliche Hygiene und Sicherheit auf höchstmöglichem Niveau gewährleistet. Hierzu werden überlegene Standards für die Flugzeug- und Flughafenabfertigung sowie innovative Ansätze bei der Kundenabfertigung und Distanzprotokolle für Check-in, Boarding und Ankunft umgesetzt.

**ANA**  
Future  
promise

Nicht nur bei Service, Komfort und Sicherheit setzt sich ANA hohe Ziele, auch beim Thema Nachhaltigkeit ist die Fluggesellschaft nicht weniger ambitioniert. Dazu zählt das Vorhaben, bis zum Jahr 2050 eine Netto-Null-Emission für den Flugbetrieb zu erreichen. Schon seit Jahren setzt ANA auf moderne, treibstoffeffiziente Triebwerke und Flugzeugtypen und testet neue Wartungsverfahren, sowie effektive Methoden, um die CO<sub>2</sub>-Emission weiter zu senken. ANA engagiert sich in der Entwicklung neuer, umweltfreundlicher Treibstoffe und verstärkt kontinuierlich die Nutzung von Sustainable Aviation Fuel (SAF). Initiativen zur Reduzierung der Ressourcennutzung, des Kunststoffverbrauchs und zur Müllvermeidung sowie zum Recycling tragen ebenfalls zur Zielerreichung bei. ANA hat sich den UN-Nachhaltigkeitszielen verpflichtet und wurde mehrfach von den Börsenindizes Dow Jones und S&P für die kontinuierliche Führungsrolle im Bereich Nachhaltigkeit ausgezeichnet, unter anderem mit dem S&P Global Sustainability Award 2021 Gold Class und der Aufnahme in den Dow Jones Sustainability Index.



ein Höchstmaß an Privatsphäre garantieren. Aber auch in allen anderen Serviceklassen und den zahlreichen weiteren Bordprodukten erwarten die Reisenden äußerst bequeme Sitze, viel Komfort und ein erstklassiger Service.

Mit dem umfangreichen innerjapanischen Streckennetz bieten sich für Japanbesucher viele Möglichkeiten das Land und seine vielen Facetten zu entdecken. Fliegen Sie ganz entspannt mit ANA nach



# LINDNER

★★★★ HOTEL & RESIDENCE  
MAIN PLAZA  
Frankfurt

## ALLES, AUSSER GEWÖHNLICH!

- Direkt am Main
- Weltklasse Aussicht
- Top Citytrip Hotel
- Klasse Tagungshotel
- Wellness & Spa



## BUSINESS! STÄDTEREISE! ERHOLUNG!

In fantastischer Lage am Sachsenhausener Mainufer begeistert und bezaubert das Lindner Hotel & Residence Main Plaza nicht nur mit sensationellem Blick auf die Frankfurter Skyline. Die Architektur im New York-Style der 30-er, elegantes Ambiente mit Liebe zum Detail, das mehrfach ausgezeichnete New Brick Restaurant und eine gemütliche Harry's New York Bar lassen Gästeherzen ebenfalls im Wohlfühltakt schlagen.



Lindner Hotel & Residence  
Main Plaza  
Walther-von-Cronbger-Platz 1  
60594 Frankfurt am Main  
Tel.: +49 69 66401 0  
Fax.: +49 69 66401 4004  
E-Mail: [info.mainplaza@lindner.de](mailto:info.mainplaza@lindner.de)





# 65 Jahre Austausch



独日協会フランクフルト  
Deutsch-Japanische Gesellschaft e.V.  
Frankfurt am Main

Seit über 65 Jahren bringt die deutsch-japanische Gesellschaft Frankfurt (DJG) die Community zusammen.

**Z**iel der Arbeit der Deutsch-Japanische Gesellschaft Frankfurt am Main ist, die deutsch-japanischen Beziehungen und kulturellen Verflechtungen zwischen beiden Völkern zu fördern und zu vertiefen. Seit 1956 zieht sich diese Leitidee wie ein roter Faden durch ihre vielfältigen Aktivitäten.

So fördert die DJG Frankfurt mit regelmäßigen Vorträgen, Treffen und Workshops – zum Beispiel den hochrangig

besetzten Deutsch-Japanischen Wirtschaftsgesprächen oder dem jährlich stattfindenden Japantag – den aktiven und kontinuierlichen Informations- und Erfahrungsaustausch.

All diese Angebote sollen den Mitgliedern, den in der Rhein-Main-Region lebenden Japanern und allen an Japan Interessierten neue und aktuelle Einsichten ermöglichen sowie Gelegenheit zu vielfältigen Begegnungen bieten. Die

Aktivitäten der DJG sind breitgefächert und umfassen viele Bereiche wie Kultur, Wissenschaft, Politik und gesellschaftliche Anlässe. Besonderen Wert legen die Organisatoren dabei auf persönliche Begegnungen zwischen Deutschen und Japanern, die allen Beteiligten Möglichkeiten eröffnen, Kontakte zur Kultur des jeweils anderen Landes zu knüpfen und zu pflegen.



mcb



## Frankfurt RheinMain

Become a part of it

# It's a feeling!

In the Frankfurt RheinMain region, opposites come together and create a unique way of life. It's a feeling you have to experience for yourself. From buzzing cities to the beautiful countryside: This is where global finances and fast-paced business is greeted with a friendly "Ei gude" welcome and one-of-a-kind "Gemütlichkeit", followed by the local "Äppler" cider. Here you can meet people from over 180 countries who have made the region their home. You will see it in the streets, hear it in conversations and taste it at the local restaurants. It's hard to describe, but easy to become a part of it: the FrankfurtRheinMain feeling.

FrankfurtRheinMain GmbH International Marketing of the Region is the key contact for international companies looking to establish a presence in the FrankfurtRheinMain region.

→ [frm-united.com](http://frm-united.com)



# Zwischen Tempel und Laufsteg

Kodo Nishimura (33) ist ein buddhistischer Mönch aus Tokio, der große internationale Bekanntheit als gefragter Make-up-Artist erlangt hat und der LGBTQ+-Bewegung ein Gesicht gibt. Wenn er nicht gerade in seinem Kloster in Tokio predigt, arbeitet er für Topmodels auf den Laufstegen dieser Welt, bildet junge Make-up-Artisten aus und engagiert sich für die LGBTQ-Bewegung. Wie wichtig ihm seine buddhistischen Wurzeln, seine Sexualität und seine Leidenschaft für Mode und Make-up sind, erzählt er uns in diesem Interview. Wir treffen Kodo per Zoom-Call auf einer sonnigen Terrasse in Barcelona, wo er gerade wegen der spanischen Ausgabe seines ersten Buches »Der Mönch in High Heels« weilt. Von Marion Blythe

**MMM: Schön, dass Du Dir Zeit genommen hast, uns für dieses Interview zur Verfügung zu stehen. Bei der Vorbereitung auf den Termin habe ich Dein neues Buch gelesen und war sehr überrascht, dass Deine persönliche Geschichte in Deutschland beginnt.**

Meine Eltern lebten während des Studiums meines Vaters zeitweise in Deutschland. Später hatten wir auch deutsche Studenten, die während der Sommermonate in unserem Haus im Tempel lebten.

Dadurch wurde meine Sicht der Welt, mein Horizont, wirklich erweitert. Ich habe erkannt, dass Japan nicht das einzige Universum für mich ist. Deutschland spielt eine große Rolle in unserem Leben.

**Dein Vater war Professor und buddhistischer Priester in einem Tempel in Tokio. Was bedeutete das für Dich und Dein Leben?**

Als Kind war ich so genervt davon, dass man von mir erwartete, einem bestimmten Bild zu folgen. Meine Eltern haben

mir nie gesagt, ich solle ein Mönch werden. Aber die Gesellschaft, die Leute in der buddhistischen Gemeinschaft, sie erwarteten von mir, dass ich ihnen folge. Es war ein großer Druck dem ich mich ausgesetzt fühlte. Aber wegen unserer Reisen nach Deutschland und meiner Zeit in den USA dachte ich mir, dass die Rolle des Buddhismus heute nicht mehr dieselbe ist, weil wir heute in der Lage sind zu reisen. Wir haben das Internet. Ich spreche verschiedene Sprachen. Ich kann mit Menschen aus der ganzen Welt in Kontakt treten.



### **Wann hast Du für Dich wahrgenommen, dass Du nicht in die vorherrschende Geschlechtsunterteilung gepasst hast?**

Als Kind, wusste ich, dass ich mich zu anderen Jungen hingezogen fühlte. Ich mag Disney-Prinzessinnen! Es war wirklich schwer, weil ich das Gefühl hatte, wenn ich anderen Leuten sage, dass ich mich als Prinzessin sehe oder dass ich Männer mag, könnte man mich für pervers, verdorben oder geisteskrank halten.

Ich habe viele Jahre mein Interesse verheimlicht und bin in die USA gegangen, um einen Ort zu finden, an dem ich, ich selbst sein kann. An dem die Menschen mich so sehen können, wie ich bin und mich nicht diskriminieren. Ich habe so viel über die Geschichte und den Kampf gelernt, den die LGBTQ-Community seit vielen Jahren und auch heute noch führt. Aber nach und nach gibt es Fortschritte. Tokio erlaubt seit April dieses Jahres gleichgeschlechtliche Partnerschaften, und in vielen Regionen in Japan gibt es solche Regelungen. Es gibt Anzeigen, Werbespots und Filme über LGBTQ-Menschen, die Inklusion beinhalten.

Ich denke, wir sind in einer Zeit angekommen, in der wir viel über die Vielfalt lernen und die Schönheit des Individuums feiern können. Für mich ist es nicht optimal, weil ich keinen Mann heiraten kann. Aber ich denke, jedes Land hat seine eigenen Probleme. Ich möchte nicht nur in Japan, sondern weltweit zeigen, dass ich ein stolzer homosexueller Mensch bin, der viele Dinge tut.

### **Du bist in die USA gegangen, um Kunst zu studieren. Warum hast Du das Medium gewechselt und statt einer Leinwand den Menschen als Kunstobjekt genutzt?**

Ich denke, Make-up ist eine Erweiterung der Kunst. Es geht darum, eine Person zu erschaffen, sich wie eine andere Person zu fühlen. Für mich war es die Kunst, die ich brauchte, eine Transformation meines Herzens und anderer Menschen. Beim Schminken geht es darum, das Vertrauen in unsere Einzigartigkeit zu zelebrieren und die ganz individuelle Schönheit zu finden. Selbst wenn das Make-up abgewaschen wird, erinnern sich viele

Menschen an diese Erfahrung und sie erkennen, dass sie genauso schön sind, wie andere Menschen. Ich habe gespürt, dass sich dieses Glück auch auf mein Herz überträgt.

### **Als Make-up-Artist warst Du in den USA sehr erfolgreich. Warum bist Du dennoch wieder nach Japan zurückgekehrt und hast die Ausbildung zum Mönch begonnen?**

Ich bin nach Japan zurückgegangen, weil ich das Gefühl hatte, dass es nach vielen Jahren in den USA wichtig ist, meine Wurzeln zu stärken und meine eigene Identität zu festigen. Ich hatte das Gefühl, dass ich das studieren muss, was für mich einzigartig ist: den Buddhismus.

Ich wollte mich weiterentwickeln und gleichzeitig hatte ich nach Abschluss meiner buddhistischen Ausbildung das Gefühl, dass Japan mehr Vertreter von LGBTQ-Menschen braucht. Und dass ich selbstbewusst genug bin, um die Menschen mit meinem Gesicht zu inspirieren. Ich wollte dazu beitragen Menschen, die sich ausgegrenzt fühlen, zu inspirieren und ihre Situation zu verbessern.



### **Steht das Leben als Mönch nicht im kompletten Gegensatz zu dem, was ein Make-up-Artist tut?**

Was viele nicht verstehen oder wissen ist, dass Religion nur eine Sammlung von verschiedenen Geschichten ist. Es ist wie bei Disney-Filmen: Der Buddhismus hat viele Geschichten, und es liegt an den Menschen selbst, sie zu lesen und ihre Lehren daraus zu ziehen. Wenn die Leute zum

Beispiel denken, dass es im Buddhismus um Minimalismus geht, denken sie vielleicht auch, dass Buddhisten kein Fleisch essen, aber das stimmt nicht. Buddha hat Fleisch gegessen. In einigen Sutras heißt



es, dass man sich schmücken soll, um von anderen Menschen respektiert zu werden, weil erhabene Tugend ein erhabenes Äußeres erfordert.

Was ich von meinem verstorbenen Vater gelernt habe ist, dass es viele verschiedene Lehren im Buddhismus gibt. Aber die Hauptsache ist es doch, anderen zu helfen und insgesamt ein guter Mensch zu sein. Ich möchte das Bewusstsein und das Verständnis für den Buddhismus und die Religion erweitern, damit die Menschen nicht nur so denken, wie es ihnen gesagt wird, sondern sich selbst ein Bild machen und auf dieser Grundlage dann entscheiden können.

Ich glaube, Minimalismus ist keine Regel oder etwas, das man befolgen muss. Aber es ist eine Lösung, wenn man keine anderen Möglichkeiten hat. Ich finde es in Ordnung, dass Du Dich mit gutem Essen oder etwas Lustigem satt machen willst, denn so kannst Du Dich glücklich fühlen und Du bist satt genug, um netter zu anderen Menschen zu sein. Wenn ich Dinge in meinem Leben einschränke, muss ich minimal sein. Ich muss klein sein. Ich schaffe nur etwas, weil man mir das gesagt hat. Ich zwingen mich dazu, meinem Herzen zu widersprechen. Deshalb denke ich, dass es sehr wichtig ist, dass wir glücklich sind. Sich selbst glücklich zu machen, ist keine Sünde!

### **Wie haben die Menschen in Japan auf Deine Art zu leben reagiert?**

Die Leute sind sehr glücklich und stolz auf mich. Mein buddhistischer Mönchslehrer sagte, dass Kodo ein Schatz unserer Schule ist. Andere Mönche sagen, er ist die Zukunft, und sie sind sehr glücklich, dass ich die buddhistische Botschaft in die Welt trage. Ich dachte, die Leute wären beleidigt oder würden es nicht mögen, dass ich so auffällig bin und Aufmerksamkeit erzeuge, aber sie sind wirklich glücklich und haben viele LGBTQ-bezogene Veranstaltungen organisiert und mich eingeladen, an diesen Orten zu sprechen. Ich bin sehr, sehr dankbar, dass sie offen sind und sehen können, was die wahre Bedeutung des Buddhismus ist.

### **Wie können wir uns Dein tägliches Leben vorstellen?**

Mein tägliches Leben ist der Verbreitung der buddhistischen Botschaft gewidmet, vielleicht durch Interviews oder durch das Schreiben. Manchmal spreche ich in verschiedenen Tempeln oder bei verschiedenen Organisationen. Ich mache auch Make-up für einige Projekte und bin freiberuflich tätig. Also tue ich jeden Tag etwas anderes – und das ist wirklich erfüllend.

### **Du bist ein Aushängeschild der LGBTQ-Bewegung. Wo würdest Du Dich hier einordnen?**

Ich glaube nicht, dass ich in eine bestimmte Kategorie passe, weil ich weiß, dass ich biologisch ein Mann bin. Ich weiß nicht, ob ich innerlich ein Mann bin. Ich glaube, ich bin sowohl Mann als auch Frau. Und wenn mich die Leute fragen: „Stellst Du das infrage?“, dann verneine ich das. Ich bin mir meiner selbst sicher. Ich habe keine Probleme mehr zu lösen, und ich bin kein Transgender, weil ich mit meinem männlichen Körper gut zurechtkomme. Ich betrachte mich gerne als geschlechtsspezifisch gesegnet, weil ich in der Lage bin, jenseits der Binarität der Geschlechter oder jenseits der Kategorie von LGBTQ zu denken. Vielleicht bin ich für andere Dinge geeignet, sodass ich in vielen Schuhen stecken kann. So bin ich in der Lage, die Menschen zu inspirieren und über das Geschlecht hinauszugehen.

### **In Deinem Buch erzählst Du, dass Dir Familie sehr wichtig ist. Wie glücklich bist Du heute mit dem Weg, den Du gewählt hast?**

Ich bin wirklich sehr glücklich. Weil ich in der Lage bin, meinen Mut oder meine Überzeugung mit meinem einzigartigen Wesen zu teilen. Ich denke, das ist eines der besten Dinge, die ich für die Welt tun kann. Das Gefühl der Dankbarkeit dafür zu teilen, dass man ein Mensch ist und sich die Zeit nimmt, die Individualität zu verstehen ohne zu kategorisieren. Das ist eines der besten Dinge, die ich tun kann.

### **Was bedeutet Buddhismus für Dich?**

Der Buddhismus ist eine Reihe von Lebenslektionen. Er ist wie ein Buch, auf das ich mich beziehe, wenn ich Fragen habe, und ich kann es nicht weglegen. Ich lebe nicht in dem Buch des Buddhismus, es ist nicht etwas, das mich kontrolliert oder beherrscht, aber es ist etwas, das mir hilft, wenn ich mich eingeschränkt fühle. Und ich denke, dass wir vom Buddhismus die Botschaft der Gleichheit lernen können. Es ist meine Aufgabe als religiöser Führer der Homosexuellen, diese Botschaft an Menschen weiterzugeben, die mit nur einer Option aufgewachsen sind. Ich will andere Religionen nicht bekehren, leugnen oder vergleichen, aber ich denke, es ist gut, wenn die Menschen sich der verschiedenen Religionen und ihrer Existenz bewusst sind. Wenn sie lernen zu vergleichen, damit sie mehr Freiraum haben.

### **Was ist Dir wichtig?**

Ich glaube, ich bin ein wütender Mensch, weil ich weiß, dass es viel Ungerechtigkeit in der Welt gibt. Ich kann es nicht ertragen, wenn Menschen aufgrund ihres Status oder ihrer Rasse ausgenutzt werden. Ich möchte eine gerechtere Gesellschaft sehen und ich möchte Menschen stärken, denen ihre Stimme genommen wird. Ich möchte, dass die Menschen wissen, dass wir alle gleich wertvoll sind.

### **Farben spielen nicht nur beim Make-up eine große Rolle. Wofür stehen Farben für Dich?**

Ich habe das Gefühl, dass Farben für Vielfalt stehen. Wenn alle Farben vorhanden sind, empfinde ich es als komplett. Ich

denke, es ist etwas Einfaches, etwas, das uns glücklich macht. Vielleicht, weil ich mit Sailor Moon (Red. japanische Animeserie) aufgewachsen bin. Dort wird jede Person durch eine Farbe repräsentiert. Sailor Mars war Feuer – also ist sie rot. Vielleicht ist das der Grund, warum man Farben mit Menschen verbindet, und wenn alle zusammen sind, ist es ein Regenbogen. Und das ist es, wie unerwartete Magie entsteht.

### **Viele Menschen fühlen sich von der Gesellschaft ausgegrenzt. Dies wurde durch die soziale Isolierung während der Coronapandemie noch verstärkt. Junge Menschen leiden unter sozialen Ängsten. Was ist Deine Botschaft an sie?**

Sich allein zu fühlen ist ganz natürlich. Es ist wirklich isolierend, weil von uns erwartet wird, auf eine bestimmte Art und Weise zu sein. Wie wäre es also, wenn wir anfangen, andere Menschen zuerst selbst zu lieben, auch wenn sie nicht so perfekt aussehen, wie wir uns das vorstellen? Auch wenn sie nicht den gesellschaftlichen Idealen entsprechen? Vielleicht können wir Menschen für ihre Positivität, ihre Freundlichkeit lieben. Und wenn wir in der Lage sind, diese Schönheit in anderen Menschen zu sehen, fällt es uns leichter, uns selbst mit diesem Blick zu sehen. Ich glaube, dass wir von Menschen, die solche Werte schätzen, auch etwas zurückbekommen.



Mein Mantra ist, die Menschen für ihr einzigartiges Wesen zu lieben und nicht danach zu beurteilen, ob sie gut aussehen, bekannt oder reich sind. Es kommt auf das Herz an. Und ich glaube, das wird uns letztlich helfen, auch uns selbst zu lieben.



# 念仏とキヤット ウォークの間で

© Fotos: Kodo Nishimura

西村宏堂さん(33歳)は、お寺の僧侶であると同時に、世界的なメイクアップアーティストとして活躍中で、LGBTQ+の運動の活動家でもあります。都内のご自分のお寺で法話をしたり、世界のキヤットウォークを歩くトップモデルのメイクをしたり、LGBTQフレンドリーメイクセミナーなどを通して全ての方が胸を張って生きられるように活動をしています。このインタビューでは、自身のルーツである仏教、セクシュアリティ、ファッションやメイクアップへの情熱が自分にとっていかに重要であるかを語っていただきました。日本語の著書「正々堂々 自分が好きな自分で生きていいんだ」(サンマーク出版)のスペイン語版のプロモーションのためにスペインを訪れていた西村宏堂さんは、バルセロナの日当たりのよいテラスから、ズーム・インタビューに応じていただきました。

MMM: 今日はインタビューに時間を割いてくださって、ありがとうございます。実はこのインタビューの準備のためにご著書を読んだのですが、ご自身の物語がドイツから始まっていて、とてもびっくりしました。

私の両親は、若い頃二年間ドイツに住んでいたんです。それで後に、実家のお寺でドイツの学生さんを夏の間受け入れたことがありました。こうした経験を通じて、私の世界観や視野が広がったと思います。日本の価値観が全てじゃないんだということに気づいたんです。私の家族にとってドイツは大きな役割を占めているんですよ。

お父様は仏教学の教授で、東京のお寺の僧侶でもいらっしゃいます。このことはご自身やご自身の人生にとってどんな意味がありましたか？

子供の頃、周囲から、父と同じお坊さん

になることを期待されるのが、とても苦痛でした。両親から「お坊さんになりなさい」と言われたことはないのですが、世間や仏教関係の人は私がお坊さんになってお寺を継ぐことを期待していたと感じます。でも、ドイツに旅行したりアメリカで生活するうちに、「私だからこそできる僧侶の役割があるはずだ」と思うようになりました。私はインターネットや外国語を通して、世界中の人と繋がれる、だからこそ世界中の人に仏教のメッセージを伝えられると感じました。

ご自分が一般的な性区分に当てはまらないと気づかれたのはいつですか？

私は幼少時代から同性愛者であることに気がついていました。しかし私はディズニーのプリンセスが好きだとか、他の男の子に興味があると周りの人に言ったら、変態とか、気持ち悪いとか、頭がおかしんじゃないかと思われてしま

うと感じ、正直に話せなかったことが、とても辛かったです。それで長い間自分の正直な気持ちを隠していたのですが、自分が自分らしくいられる場所を求めて、アメリカに留学することにしました。ありのままの私を見てくれて、私を差別しない場所を探していたのです。アメリカではLGBTQコミュニティの仲間たちが何年もかけて、そして今もお戦い続けていることを知りました。日本でも少しずつLGBTQに対する状況が進歩しているのではないのでしょうか。東京都では今年の4月から同性パートナーシップが認められました。その他の地域でも同様のパートナーシップ制度ができています。多様性を応援することをテーマとした広告やCM、映画もあります。多様性について学んで、それぞれの美しさを称えることができる時代になってきたのではないのでしょうか。ただ、同性のカップルが結婚することはできないので、まだ課題が残っています。私は日本だけではなく世界中に、

自分が誇りを持つ同性愛者の僧侶であることを伝えたいと思います。

アートの勉強をするためにアメリカに行かれたわけですが、どうしてキャンパスから人の顔にアートを施すようにシフトされたのですか？



メイクアップは、アートの延長線上にあるものと考えています。大きな違いはメイクアップは人のアイデンティティに変化をもたらすことができるということです。メイクアップで重要なことは、自分らしさを見出し、自分だけの美しさに自信を見出すことです。メイクを落とした後でも、メイクを通じて自分が素敵だと思える記憶は流れ落ちないと感じて、メイクに隠された魔法に気がつきました。私がメイクをしてあげた人の喜びは私の心にも伝わってくるのです。

アメリカでは、メイクアップアーティストとして大成功なさいました。その後、なぜ日本に戻り、僧侶としての修行を始めたのですか？

私が日本に戻ったのは、長年アメリカで過ごしてきて、自分のルーツを見直して、自分のアイデンティティを確立することが大事だと感じるようになったからです。自分が生まれ育った環境、つまり仏教を学ぶ必要があると思ったのです。仏教の修行を終えてからは、日本にはもっとLGBTQを代表するロールモデルが必要だとも感じました。私がLGBTQ活動家として発信をすることで、どんな人も自信を持って生きていいんだということを伝えたいという意を強くしました。疎外感を感じている人たちに、インスピレーションを伝えて、状況

を良くしていきたいと感じました。

僧侶の生活とメイクアップアーティストの仕事は相反するものではありませんか？

もちろん典型的な仏教のイメージとメイクは相違点がありますよね、しかし私は多くの人は偏った仏教の知識を持っていると感じています。宗教とは、さまざまな物語の集合体です。変な例えで驚かれるかもしれませんが、ディズニー映画に似ていると思います。仏教にもたくさんの物語があって、それぞれの人がそれぞれの解釈をするのだと思います。例えば、仏教はミニマリズムを重視していると思っています。人がいたり、仏

教徒は肉を食べないと思っている人もいますが、そんなことはないんです。ブッダは肉を食べていました。それに、お経にはこんな言葉もあるんですよ。『崇高な徳には崇高な姿身なりが必要である。だから、周りの人から尊敬されるためには自らも荘厳に飾るべし』父からは、仏教にはさまざまな教えがあるということを知りました。でも一番大切なことは、「仏教は人を助けるためにある」ということです。私は、もっと仏教や宗教への幅広い理解を広めたいと思っています。

誰かに言われた通りに生きるのではなく、自分で考えて自分が正しいと思うことに正直に生きてほしいからです。仏教の「欲を持たず、足るを知る」という教えは、そのほかに解決策がない時への解答の一つであると感じます。おいしいものをお腹いっぱい食べたり、飽きるほど楽しいことをすることに罪悪感を感じる必要はありません。まずは自分が幸せであることが、人にも優しくなれる根本だと思います。自分が我慢していたら、他の人に寛大になることは難しくなると感じます。自分の心の声を無視することは辛いことです。だから、自分が幸せであることはとても大切なんです。自分を幸せにすることは、罪ではないんです。

日本では西村さんの生き方に対して、どんな反応がありましたか？

私は周りの人がどう反応するのかとても心配でした。しかし、みんなとても喜んで、私を誇りに思ってくれています。仏教の恩師は「宏堂は浄土宗の宝物だ」と言ってくださいました。他の僧侶の方も、「仏教の未来だ」と応援してくださったり、「仏教のメッセージを世界に発信している」と喜んでくれています。私は以前、周りの人が気分を害するのではないかと、反感を買ってしまうのではないかと心配していたのですが、本当に喜んでくれて、いくつものLGBTQ関連のイベントを企画して、講師に招いていただきました。仏教の教えを通して多くの方に応援していただけていることは、とてもありがたいことです。

西村さんの日常生活をどのように想像すればよいのでしょうか？

最近の私はインタビューや執筆を通じて、仏教のメッセージを広める機会が増えてきました。さまざまなお寺や大学で講演することもあります。メイクアップをしたり、モデルとしての機会をいただくことも増えてきました。だから、毎日違うことができて充実感を感じています。

LGBTQムーブメントの象徴的存在でいらっしゃると思いますが、自分をどう位置づけられますか？

私は、ある特定の 카테고리には当てはまらないと思います。生物学的に自分が男性であることは自覚していますが、自分の体の中に存在している魂は、必ずしも男性であるかどうかはわかりません。私は自分を男性でもあり、女性でもある、と思っています。他の人から「自分のアイデンティティを探っているのですか？」と聞かれることがありましたが、私は自分が何者であるかはすでに確信しています。私は自分の男性の体で生きることを心地よく感じているので、性別適合手術を考えたことはありません。そういった意味でも私はトランスジェンダーという表現には当てはまらないと感じます。

私は英語でいうと“Gendergifted”という表現が気に入っています。Giftというのは才能という意味です。私は男女の性別という概念を超えて、あるいはLGBTQ というカテゴリーを超えて、物事を考えることができるとしています。そして周りの人にもそれぞれの性別に従来期待されてきた枠を超えて、自分だからこそその生き方を大切にできるよう、インスピレーションを伝えたいと思っています。



ご著書には、家族がとても大切だと書かれていますね。ご自分が選択なさった人生に、今どのくらい満足していらっしゃいますか？

私はとても自分のことを誇りに思っています。私の勇気や信念を他の人々と分け合い、人を勇気づけることは私の生きがいです。そしてこれこそが、私が世界のためにできる最善のことだと思います。人を「こうあるべきだ」という型にはめず、それぞれの人の人間性を尊重することはみんなの幸せにつながると感じます。

ご自分にとって、仏教はどんな意味がありますか？

仏教は人生のアドバイス集のようだと思います。疑問があるときに参照する本のようなのです。しかし、私たちは仏教の本の中で生きているわけではありません。仏教という本は私をコントロールしたり支配したりするものではありません。自分が行き詰まったと感じた時、助けてくれるものです。また仏教からは平等というメッセージも学ぶことができると思います。同性愛者である宗教家としての私の役目は、全ての人がそれぞれの人の色で輝くことを願う仏教の教えを世界の人に紹介することです。私は他の宗教を否定したり、人を仏教に改宗させようというわけではありません。いろいろな宗教が存在していることを知ることで、視野が広がると思います。知識は力であり、自由への一歩です。

ご自分にとって大切なものは何ですか？

私は世界にある多くの不正、不公平を



改善していきたいと思っています。人々が身分や人種を理由に搾取されていることは、残念なことです。私は、もっと公正な社会で暮らしたいと思いますし、発言力を奪われた人々と共に声を上げていきたいと思っています。私たちはだれもが人として同じ価値があることをしっかりと確信する必要があります。

ご自身にとって「色」とは何を意味しますか？

色は多様性を象徴するものだと感じています。私はすべての色が揃ったとき、何かが完成したと感じます。私はセーラームーンで育ったからかもしれませんが。セーラームーンでは、それぞれのキャラクターが色で表現されていますね。例えばセーラームーンは火を扱う戦士で、赤がテーマカラーです。私が色

と人を結びつける理由は、そこにあるかもしれません。全てのセーラー戦士の色が揃うと虹色になります。全てのセーラー戦士が集まると、予想もつかぬ魔法を使えるようになって、困難を突破できるというストーリーが印象的でした。このように、それぞれの人がそれぞれの色で輝くということで、今まで叶わなかったことが実現できるかもしれません。

今、多くの人が社会から疎外されていると感じています。コロナ大流行時の社会的孤立で、さらに悪化しました。特に若い人たちは、社会不安を抱えています。彼らに向けて何かメッセージがありますか？

孤独を感じるのは、ごく当たり前のことです。しかし本当に疎外感を感じるのは、あるべき姿を期待される時です。周囲の期待に答えようとして、自分らしくいられないことは寂しいことです。そんな時は、他人に対してもその人のあるがままの姿を愛することから始めてはどうでしょう。相手が社会の描く理想の姿でなくても、その人らしさに価値を見出してみたらどうでしょう。他人の心の中にあるポジティブな考え方、優しさに着目すれば、その人に対する見え方は変わってくるかもしれません。こうした心の美しさを他人の中に見ることができれば、自分らしさに自信を持つことにもつながると思います。私の信条は、人を唯一無二の存在として愛することです。人を見たり知名度、経済力や役職で判断することは浅はかなことです。大切なのは心です。そして、それが結果的に自分自身を愛おしむことにもつながるのです。

mcb

# 8 Gründe warum Japanisch einfach ist

Manga, Gaming und die vielfältige Kultur Japans sind gute Gründe, warum sich immer mehr dazu entschließen, Japanisch zu lernen. Aber auch der enge, wirtschaftliche Austausch zwischen beiden Ländern dient oft als Anstoß, sich mit dieser faszinierenden Sprache zu beschäftigen. Im Japanischen hängt die Sprache eng mit der Kultur zusammen. Für Anfänger wirken die rund 50.000 Schriftzeichen, von denen Muttersprachler selbst aber nur ca. 3.000 kennen, etwas einschüchternd. Ist Japanisch wirklich so schwer, wie es auf den ersten Blick scheint? Von Aya Puster

## 1 Einfache Aussprache

Die japanische Sprache besteht aus den Vokalen »a, e, i, o, u« sowie deren Kombinationen mit neun Konsonanten, wobei die Aussprache der fünf Vokale der deutschen Pendanten ähnlich ist und daher Deutschsprachigen leichtfällt.

Achtung: Im Japanischen haben die erste und zweite Mora »ähnlich den Silben im Deutschen« grundsätzlich eine unterschiedliche Tonhöhe. Außerdem gibt es einen Unterschied zwischen kurzen und langen Vokalen.

## i Mehr Infos

Haben Sie jetzt Lust bekommen, Japanisch zu lernen? Dann schauen Sie doch einmal beim Japanischen Kultur- und Sprachzentrum an der Hauptwache vorbei!

Japanisches Kultur- und Sprachzentrum e.V.  
Roßmarkt 13  
60311 Frankfurt am Main  
Tel. 069-20727, Fax 069-287147,  
E-Mail: [info@japanisch-kulturzentrum.de](mailto:info@japanisch-kulturzentrum.de)

## 2 Kein Plural, Artikel oder Geschlecht

Daher hat Japanisch kein Problem mit gendergerechter Sprache, denn japanische Nomen sind geschlechtsneutral. Die Adjektive und Verben haben keine Pluralform. So beschreibt der folgende Satz verschiedene Sachverhältnisse und muss vom Kontext her übersetzt werden.

**Sensei** (Lehrkraft) **ga** **kuruma** (Auto) **de** **kimasu** (kommen).

- 1) Der Lehrer kommt mit dem Auto.
- 2) Eine Lehrerin kommt mit ihrem Auto.
- 3) Die Lehrkräfte kommen in einem Auto.
- 4) Die Lehrerinnen kommen mit dem Auto usw.

Andererseits bedeutet dies auch, dass ein komplexer Sachverhalt in einfachem Japanisch ausgedrückt werden kann.

## 3 Partikel ersetzen Präpositionen und Kasus

Die Funktion jedes einzelnen Nomens wird durch Hinzufügen eines Partikels (Suffix) gezeigt. Die Nomen ändern dabei ihre Grundform nicht.





4

## Japanisch kennt nur zwei Zeiten

Dass das Futur des Japanischen im Präsens ausdrückt wird, klingt schon fast etwas philosophisch, denn es sagt nichts anderes, als dass die Zukunft nach japanischer Denkweise bereits in der Gegenwart keimt.

Ferner deutet die Tatsache, dass Präteritum, Perfekt und Plusquamperfekt im Japanischen nur in einer Vergangenheitsform zusammengefasst sind, in gewisser Weise auf die japanische Mentalität hin, dass alles, was geschehen ist, in der Vergangenheit liegt und nicht mehr änderbar ist – sozusagen »Shikata ga nai«.

Japanisch-Lernende können sich jedenfalls darüber freuen, dass sie nur eine Präsens- und eine Vergangenheitsform zu lernen haben, die für alle Personen angewendet werden kann. Was für ein großer Unterschied zu den romanischen Sprachen!

5

## Einfacher Satzbau

Diesbezüglich hat das Japanische nur einen Grundsatz: Das Prädikat steht stets am Ende des Satzes, wobei, wenn man es sehr einfach formuliert, alles andere beliebig zugefügt werden kann. Der Satzbau sieht wie ein kleiner Bonsaibaum aus.

6

## Komposita

Ein deutsches Kompositum, ein Wort aus zusammengeführten Wörtern, kann wörtlich in gleicher Reihenfolge direkt ins Japanische übertragen werden:

Bundespräsidentenstichwahlwiederholungsverschiebung  
連邦大統領決選投票反復延期  
Renpōdaitōryōkessentōhyōhanpuku-enki

8

## Lustige Lautmalerei

Lautmalereien, im Japanischen sind weder Kinder- noch Umgangssprache, sondern ein historischer Bestandteil dieser Sprache und haben eine über 1.000-jährige Geschichte Dank der Lautmalerei brauchen die Japanisch-Lerner nur wenige Verben zu lernen.

7

## Kanji-Zeichen sind praktisch!

Um im japanischen Alltagsleben zurechtzukommen, reichen zuerst ca. 20 Kanji-Zeichen aus, die man wie Verkehrszeichen nur erkennen können sollte.

一 eins	二 zwei	三 drei	右 rechts	左 links
上 oben	下 unten	中 Mitte	入 ein	出 aus
危 Gefahr	禁 Verbot	満 voll	空 leer	止 Stop
有 da sein	無 nicht da s.	円 Yen	男 Mann	女 Frau



[www.kakemono-rollbilder.de](http://www.kakemono-rollbilder.de)

# KAKEMONO

Japanese Artwork



## Was bedeutet das?

Im Japanischen gibt es viele Sprichwörter und Redewendungen. Die nachfolgenden Illustrationen sind jeweils einer Redewendung zugeordnet. Ein kleines, heiteres Ratespiel. Die Auflösungen befinden sich unten.

### Japanische Sprichwörter



1

1. Ichi no ue ni mo 3 nen.  
Ausdauer siegt. (Wörtl.) Drei Jahre Sitzen erwärmen auch einen Stein.



2

3. Neko ni koban.  
Perlen vor die Säue.



3

3. Todai moto kurashi.  
Am Fuße des Leuchtturms ist es dunkel.



4

4. Kawaii ko ni wa tabi o saseyo!  
Lass das süße Kind reisen!

© Zeichnungen: Emma Riechert

## Leserbrief

Ihr Main Matsuri Magazin habe ich hier in Japan gelesen. Ich bin von den ganz verschiedenen Artikeln sehr tief beeindruckt. Und ich bin auch sehr interessiert, an der Erhöhung und Erweiterung des Verständnisses der japanischen Kultur und Geschichte in Deutschland.

Hiermit möchte ich Ihnen gern eine japanische Wortzusammensetzung anzeigen, die in meiner Website angegeben ist. Sie ist aus zwei verschiedenen Kanji-Schriftzeichen zusammengesetzt. Die Kanji-Schriftzeichen lassen sich sowohl von oben nach unten und umgekehrt, als auch von links nach rechts und umgekehrt als wa-doku (和独) und dokuwa (独和) lesen. Wa



(和) bedeutet Japan und doku (独) Deutschland, die Kombination der Wörter wadoku und dokuwa symbolisiert die gegenseitige Beziehung zwischen beiden Ländern. Wa wird auch nagomi genannt und ist ein Vorname des E-Mail-Senders.

Die Schriftzeichen wurden von meinem Vater (der neunte Oberpriester des Honkoji-Tempels in Komaki/Aichi-ken) zwei Jahre vor seinem Weltverlassen (1992) im Alter von 82 Jahren kalligrafiert.

Mit herzlichen Grüßen

Ihr  
Nagomi Watanabe

GINZA



MATSUNAGA

HAIR SALON

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und erhalten Sie nach Ihrem Haarschnitt eine 15-minütige **Gratis-Massage\***

\*Einfach Termin zum Haare schneiden vereinbaren und diese Anzeige als Gutschein für die Massage vorlegen.

[www.hairsalon-ginza-matsunaga.jp](http://www.hairsalon-ginza-matsunaga.jp)

# Theater der Welt für die Region

Vom 29. Juni bis 16. Juli 2023 findet in Frankfurt und Offenbach die 16. Ausgabe des internationalen Festivals »Theater der Welt« statt – initiiert und organisiert vom Künstlerhaus Mousonturm, Museum Angewandte Kunst und Schauspiel Frankfurt sowie dem Amt für Kultur- und Sportmanagement der Stadt Offenbach. An 18 Tagen werden wegweisende, innovative Entwicklungen des Theaters von vielen Kontinenten zu sehen sein. Im Interview mit der Programmleiterin dürfen wir bereits hinter die Kulissen schauen.

**MMM: Frau Soma, zum ersten Mal liegt die Programmleitung des Festivals »Theater der Welt 2023« in nicht-europäischer Hand. Was hat Sie dazu bewegt, dieses Festival maßgeblich zu gestalten?**

»Theater der Welt« ist eines der wichtigsten internationalen Theaterfestivals in Deutschland. Es wird alle drei Jahre jeweils in einer anderen deutschen Stadt veranstaltet und zeigt herausragende Theaterarbeiten und Performances aus aller Welt. Für die kommende Ausgabe von »Theater der Welt« wurde die Position der Programmleitung zum ersten Mal öffentlich ausgeschrieben. Es sind über 70 Bewerbungen aus 30 Ländern eingegangen. Ich hatte das Glück, aus dieser Fülle von Bewerbungen als Programmleiterin ausgewählt worden zu sein.

Es ist ja auch das erste Mal, dass jemand aus dem nicht-westlichen Kulturraum diese Position innehat. Für mich ist das also auch eine große Ehre. Ich verbinde mit dieser Position aber auch eine Würdigung meiner kuratorischen Aktivitäten der letzten 20 Jahre in Japan bzw. Asien, die sich auf die Bereiche Theater, Zeitgenössische Kunst, Socially Engaged Art, und Medienkunst unter Einsatz von VR und AR-Technologien erstrecken.

**Das Menschen zu Festivals zusammenkommen, Konzerte, Theater, Ausstellungen besuchen, ist seit Corona nicht mehr selbstverständlich. Hat dieses Ereignis Einfluss auf Ihr Konzept genommen?**


Die Erfahrung der Quarantäne hat mich natürlich sehr stark beeinflusst. Während wir Tage erlebt haben, in denen wir nicht wussten, was als Nächstes passiert, ist mir der ambivalente Begriff der »Inkubation« (Ausbrüten) in den Sinn gekommen.

Ich habe darüber nachgedacht, was diese besondere Zeit bedeutet, was denn gerade »ausgebrütet« wird? Es sind Phasen der Unsicherheit. Dies spiegelt für mich die Situation, mit der Kunst und Gesellschaft im Moment konfrontiert sind. Daher ist der Begriff zur Grundlage meines kuratorischen Konzepts geworden. Die Künstler:innen des Festivals verarbeiten den Zustand des Übergangs, erforschen die Grenzlinien dieses Prozesses und begegnen dem Publikum mit neuen, überraschenden Werken.

**Japan hat eine innovative Performance- und Theaterszene. Werden**

**wir davon im Rahmen des Festivals etwas zu sehen bekommen?**

Eines der wesentlichen Merkmale des »Theater der Welt 2023« ist, dass wir wegweisende Arbeiten im Bereich der Darstellenden Künste aus einer nicht-europäischen Perspektive zeigen. Darunter sind natürlich auch herausragende Arbeiten von bekannten japanischen Künstler:innen. Unter anderem wird auch der japanische Regisseur Akira Takayama, der bereits verschiedene Projekte in Frankfurt und Offenbach durchgeführt hat, vertreten sein. »Theater der Welt 2023« ist somit eine großartige Gelegenheit für in Deutschland lebende Japaner:innen, zeitgenössische japanische und internationale Künstler:innen kennenzulernen. Und für Interessierte, die nicht vor Ort am Festival teilnehmen können, planen wir auch innovative Online-Projekte. Sie dürfen gespannt sein!

mcb 

**i**

## Kurz & knapp

Chiaki Soma ist Direktorin der NPO Arts Commons und Kunstproduzentin. Zu ihren wichtigsten Positionen bisher gehören: Programmleiterin des Festivals/Tokyo (2009-20013), Vorstand und Direktorin von Theater Commons (seit 2017), Kuratorin der Performing Arts Sektion der Aichi Triennale 2019 und 2022, Programmleiterin von »Theater der Welt 2023«. Seit 2021 ist sie außerdem Assoziierte Professorin an der Graduate School of Fine Arts der Tokyo University of the Arts.



Informationen zum internationalen Theaterfestival »Theater der Welt 2023« – Frankfurt-Offenbach« unter [www.theaterderwelt.de](http://www.theaterderwelt.de)

# Ein Bild erzählt mehr als 1000 Worte

Yumi sitzt auf ihrem kleinen Hocker, während die bunte Kinderschar vor ihr gebannt auf ein buntes Pappbild schaut, das in einem hölzernen Rahmen steckt. Darauf ist eine schwarzhäufige Frau mit Stock und einem großen Korb auf dem Rücken zu sehen. Yumi erzählt die Geschichte von Yai, die hoch oben in den Bergen in tiefer Armut lebt und ihren karglichen Lebensunterhalt mit dem Verkauf von Sammelholz auf einem weit entfernten Markt verdient. Und dann geht es plötzlich um Freigebigkeit, Demut und Bescheidenheit, Achtsamkeit und Respekt.

Ein wenig erinnert das japanische Erzähltheater Kamishibai äußerlich an ein Kasperle-Theater, nur dass es statt mit bunten Handpuppen um ausdrucksvolle Bilder geht, die spannende Geschichten erzählen. Es besteht aus einem Holzrahmen mit Klapptüren, in den Bildtafeln eingeschoben werden. Der Erzähler oder die Erzählerin befinden sich neben dem Theaterrahmen und bezieht das Publikum direkt in die Geschichte mit ein. Das gemeinsame Erleben steht dabei im Mittelpunkt.

ken Illustrationen ins Blickfeld treten. So viel ist mit den Augen zu entdecken, in einer Zeit, in der wir eigentlich von schnellen Bewegtbildern leben. Daher ist es umso schöner, einmal innezuhalten. So können sich die eigene Kreativität und Ideen entfalten.

Kamishibai ist eine alte japanische Tradition und bedeutet wörtlich übersetzt Papiertheater. Schon im 10. Jahrhundert nutzten buddhistische Mönche Bilderrollen »Emaki« und Erzählungen, um den Menschen religiöse Lehren und Weisheiten nahezubringen. Die heutige Form des Kamishibai entstand in den 1930er-Jahren. Damals gab es etwa 30.000 Kamishibai-Erzähler. Um für ihren kargen Lebensunterhalt zu sorgen, fuhren sie per Fahrrad von Dorf zu Dorf. Die lustigen oder spannenden Geschichten, gewürzt mit den schlagfertigen Kommentaren des Erzählers, sorgten für etwas Vergnügen in einer trostlosen Zeit. Die Erzählung war meist improvisiert und der Inhalt bestand aus Abenteuern, romantischen Erzählungen und lustig-skurilen Cartoons.

rausziehen. Kamishibai-Illustrationen sind ganz bewusst reduziert, aber sehr ausdrucksstark und transportieren große Emotionen. Der Text ist dabei ebenfalls meist kurz und prägnant. Die Geschichte selbst gehorcht ganz eigenen Gestaltungsregeln. So wird zum Beispiel oft die Perspektive gewechselt, die Darstellung ist dynamisch und auch Lautmalerei kommt zum Einsatz.

Das japanische Erzähltheater eignet sich längst nicht nur für den Einsatz in pädagogischen Einrichtungen wie Kitas und Schulen. Auch für die mehrsprachige Erziehung, die Integrationsarbeit und die Arbeit mit Menschen mit Beeinträchtigungen ist das Kamishibai eine große Unterstützung.

mcb



© Le Jardin Multilinguale Kindereinrichtungen

Die Zuhörer sind generationsübergreifend. Schon die Kleinsten sind fasziniert davon, wenn sich die Türen des kleinen Theaters öffnen und die ausdrucksstar-

Das Kamishibai ist viel mehr als ein bewegtes Bilderbuch. Es lebt durch die Bewegung der Bilderkarten beim He-

## i Kamishibai

Weitere Infos zum Kamishibai-Erzähltheater gibt es beim:  
**Forum Kamishibai e. V.**  
[www.forum-kamishibai.de](http://www.forum-kamishibai.de)

Kamishibai Fortbildungen  
Online & in Präsenz:  
**Le Jardin Multilinguale  
Kindereinrichtungen**  
[www.le-jardin.eu/was-ist-kamishibai/](http://www.le-jardin.eu/was-ist-kamishibai/)



# Tee als Lebensweg

**Wer schon einmal in Japan war, weiß: Grüner Tee ist allgegenwärtig und aus dem japanischen Alltag nicht wegzudenken. Im Hotel oder Restaurant, bei Terminen in Unternehmen oder Besuchen bei Freunden zu Hause – fast immer wird Tee serviert. Im Convenience Store oder an Getränkeautomaten kann man zu jeder Tages- und Nachtzeit warmen und kalten Tee kaufen. Von Maria Deutsch**

**A**ber das war nicht immer so. Als der Brauch des Teetrinkens nach Japan kam, war das anregende Getränk zunächst buddhistischen Mönchen und der kaiserlichen Familie vorbehalten. Dort trank man bereits im 9. Jh. Tee, der aus China importiert wurde. Die buddhistischen Mönche erlangten durch den Tee Energie und Konzentration für die Meditation.

## Der erste Teestrauch kam aus China

Erstmals in Japan angebaut wurde die Tee pflanze im 12. Jahrhundert. Es ist überliefert, dass der Mönch Eisai nicht nur den Zen-Buddhismus von China nach Japan brachte, sondern auch den ersten Teestrauch in Japan pflanzte. Eisai schrieb außerdem ein Buch über die Vorteile von Tee für die Gesundheit. Darin gab er auch ausführliche Erklärungen zu Anbau, Ernte und Verarbeitung von Tee, die er in China gelernt hatte. Im 14. und 15. Jh. fand die adlige Oberschicht zunehmend Gefallen an dem anregenden Getränk, und Tee stand im Zentrum sozialer Zusammenkünfte, die weit weniger ernster Natur waren als die Mediation der buddhistischen Mönche.

Im 16. Jh. führte Sen no Rikyu die Teezubereitung wieder mit der Zen-Philosophie zusammen und gab ihr die Form, die heute bei uns als »japanische Teezeremo-

nie« bekannt ist. Er stellte Regeln auf, wie Matcha-Tee (gemahlener grüner Tee) am besten und schmackhaftesten zuzubereiten ist. Dies klingt kompliziert, läuft aber letztlich auf die Essenz des Teewegs hinaus, die in den Worten Sen no Rikyus lautet: »Cha-no-yu, muss man wissen, ist nichts anderes als Wasser zu erhitzen, Tee zu bereiten und den Tee zu trinken. Mehr nicht.«

Die Nachkommen Sen no Rikyus führten seinen Weg in drei Familienlinien fort – Omotesenke, Urasenke und Mushanokoji-Senke. Der Teeweg ist somit eine jahrhundertealte Tradition, die Aspekte der Kunst, Philosophie, Moral, Kulinarik und Spiritualität in sich vereint. Praktizierende des Teewegs lernen durch die Übungspraxis nicht nur etwas über Geschichte, Keramik, Architektur und Kalligrafie, sondern auch über Gartenbau, Dichtung und Kochkunst.


## Harmonie, Respekt und Reinheit

Dem Teeweg, auch japanische Teezeremonie genannt, liegt die Philosophie von »Wa-Kei-Sei-Jaku« zugrunde. In eine moderne Sprache übersetzt, steht »Wa« für Zusammenarbeit und Harmonie, »Kei« für Respekt gegenüber dem Anderen, »Sei« für Reinheit, und »Jaku« für die innere Ruhe und tiefe seelische Stärke. Diese Philosophie des Tee-



© Maria Deutsch

wegs dem ganzen Leben zugrunde liegen, in Privatleben, Ausbildung und Beruf.

Seit über zehn Jahren kann man den japanischen Teeweg nach Tradition der Urasenke-Schule auch in Frankfurt kennenlernen. Die Chado Urasenke Tankokai Frankfurt Association wurde 2011, anlässlich des 150-jährigen Jubiläums der deutsch-japanischen Beziehungen gegründet. Sie ist vom 15. Großmeister Genshitsu Sen (Hounsai) und dem jetzigen Oberhaupt der Urasenke, 16. Großmeister Soshitsu Sen (Zabosai), offiziell anerkannt. Neben Unterricht für Anfänger und Fortgeschrittene stellt Chado Urasenke Tankokai Frankfurt die Teezeremonie auch bei Veranstaltungen wie dem Main Matsuri Festival vor. 



## Kontakt

Informationen zur traditionellen japanischen Teezeremonie:

**Chado Urasenke Tankokai  
Frankfurt Association  
[www.urasenke-frankfurt.de](http://www.urasenke-frankfurt.de)**

Shizuoka

# Der heilige Berg Fuji wacht über Teefelder

**Eintauchen in satt duftende Teefelder mit Grünem Tee... und im Hintergrund leuchtet die weiße Schneekappe des Mount Fuji, das bedeutet nicht nur für mich ein himmlischer Moment auf Erden. 126 Millionen Japanern ist der Fuji-san heilig: Bereits in der frühen Gedichtsammlung Man'yōshū wird er als göttlich beschrieben. Allerdings, ob der Fuji ein »ER« oder eine »SIE« ist, da scheiden sich die japanischen Geister. Von Anna-Maria Dahm**

**D**ie stets gut gelaunte Yu, mein Guide aus der nahegelegenen Stadt Shizuoka, spricht in Ehrerbietung von »Mister Mountain«. Das bisweilen fotoscheue Nationalsymbol Japans, das seine stolzen 3.776 Meter so oft in ein luftiges Wolkenkleid hüllt, wurde trotz seiner sprichwörtlichen »Schüchternheit« 2013 zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt. Auf seinem Gipfel befindet sich der Sengen-Jinja-Schrein, ein beliebtes Ausflugsziel in Shizuoka während der Sommer-Saison, in der man den Berg offiziell besteigen kann.

Die Japaner verehren den Berg wegen seines symmetrischen Vulkankegels und weil sie dort Konohanasakuyahime vermuten, die »Göttin der aufblühenden Baumblüten«. Ihr zu Ehren wurden um und auf dem Berg unzählige Shinto-Schreine errichtet. Demzufolge ist der Fuji vielleicht doch eine »Lady«?

Die Stadt Shizuoka liegt an der Pazifikküste, in der Suruga-Bucht zwischen Tokio und Nagoya, auf der historischen Tokaido-Route. Die Landschaft der Präfektur Shizuoka ist geprägt von endlosen Teefeldern, die die umliegenden Hügel und Berge bedecken. Ein Geschenk

für das Auge, harte Arbeit für die Tee-pflücker. Das größte Teeanbaugebiet des Landes, mit einem geschätzten Anteil von 40 Prozent am japanischen Gesamtvolumen. Der Tee aus dieser Region gewinnt bedeutende Auszeichnungen beim »World Green Tea Contest«. Fruchtbare vulkanische Böden und Flüsse sorgen für eine gute Grundlage, das Klima mit teils starken Temperaturschwankungen geben dem Green Tea den unverwechselbaren Geschmack. Das klare und saubere Wasser der Bergregion trägt auch zu einer außergewöhnlichen Qualität der hier produzierten Sake, Biere und Whiskeys bei.

## Mit der Dampflokomotive durch eine atemberaubende Landschaft

Heute hält Yu eine Überraschung für mich bereit: Wir besteigen die Oigawa Railway – die Dampflokomotive, die täglich in Japan fährt und die Bahnhöfe Shin-Kanaya und Senzu verbindet. Die stille Schönheit Okuois mit sanft geschwungenen Teefeldern, bewacht von bis zu 2.000 m hohen Bergen im nördlichen Teil von Shizuoka macht mich noch dankbarer für diese Erlebnisreise durch

eine naturbelassene Landschaft. Auf der rund 70-minütigen Tour werden wir sogar verköstigt: Ich kaufe mir das traditionelle Ekiben, eine kleine Lunchbox mit Delikatessen. Am Okuoi lernen wir die Familie Yokozawa kennen, auf deren Ashitaba Farm Minshuku wir übernachten können. Minshuku ist in Japan ein typisches Bed & Breakfast, das von Familien betrieben wird. Unser Frühstück am nächsten Tag besteht aus Misosuppe, Reis und Eiern und natürlich Grünem Tee.



Die ideale Stärkung für unseren Ausflug ins Wanderparadies Okuoi. Der »Liebes-

**i**

## Explore Shizuoka

Sie haben Fragen zur Heimatpräfektur des Mt. Fuji oder benötigen Empfehlungen für eine Reise dorthin? Beim Fremdenverkehrsamt Tourism Shizuoka Japan in Wiesbaden erhalten Sie viele nützliche Informationen rund um Ihre Reiseplanung. Übrigens: Auf Social Media und im Web können Sie Shizuoka bereits vorab virtuell erkunden.

**Kontakt:** Fremdenverkehrsamt Tourism Shizuoka Japan

**Telefon:** 0611-26767-0

**E-Mail:** shizuoka@discover-fra.com

**Web:** exploreshizuoka.jp/

**Facebook & Instagram:** exploreshizuoka/

**Twitter:** TokaidoShizuoka

romanzenweg« (Yappashikomichi Love Romance Road) beginnt im Yusaka Park neben dem Bahnhof Sessokyo Onsen und führt über die 240 Meter lange und 31 Meter hohe Große Minami-Alps-Sesso-Hängebrücke. Sie ist die größte von acht Hängebrücken auf diesem Weg, der größtenteils flussaufwärts am Oi entlang führt.

### Shizuoka – Kulinarisches Paradies

Hmmm, hier riecht es nach Fisch und noch viel mehr aus dem Meer: Wir schlendern über den Shimizu-Fischmarkt. Delikatessen sind Maguro-Thunfisch und die berühmten Sakura Shrimps aus der Suruga Bay, der tiefsten Bucht. Eine Reservierung muss man vornehmen, wenn man der beliebten Thunfischauktion von den Besucherrängen aus zuschauen möchte. Ab 06:30 Uhr bieten die Fischhändler täglich, außer Mittwochs, Sonn- und Feiertags, lautstark ihre fangfrische Ware feil. Natürlich können wir hier auch allerfeinstes Sushi mit Blick auf den Fuji probieren. Als größter Grünteeproduzent Japans ist Shizuoka bereits bekannt, aber auch die Wasabi-Ernte trägt hier die Hälfte der Gesamterträge im ganzen Land. Und zum Dessert werden köstliche Erdbeeren und süße Mikan-Orangen gereicht.

Yu führt mich in den Osten Shizuokas mit heißen Quellen (Onsen) und weißen

Stränden der Izu Peninsula. Und diese sind nicht nur bei uns Menschen beliebt. Im Winter 1982 versammelten sich still und leise die Capybaras, Wasserschweine aus dem Izu Shaboten Tierpark, um das heiße Wasser und hängten ihre Pfo-



ten und Hinterteile in die wohltuenden Quellen. Kurzerhand wurde den niedlichen Nagern ein Freiluftbad errichtet...

Und noch ein Geheimtipp: Die Jogasaki Küste ist mit ihren rauen Klippen und Wanderwegen ein Paradies für Fotografen und Naturliebhaber. Wir wandern

über die Kadowakitsuri Brücke: Sie ist 48 Meter lang und spannt sich in einer Höhe von 23 Metern zwischen zwei Klippen über dem Meer. In der Nähe befindet sich auch der Kadowaki Leuchtturm. Auch bei Surfern sind die Strände beliebt, denn gerade an der östlichen Küste sind die Wellen teilweise ungebremst und sehr hoch. Und unter Radfahrern wird die Halbinsel immer populärer.

Meinen Abschiedsabend in Shizuoka erlebe ich mit Yu auf dem zauberhaften Pinienhain Miho-no-Matsubara, einem Küstenhain mit Blick auf den Fuji und die endlosen Teeplantagen. Ich atme die Meeresluft des Pazifik und spinne in Gedanken die weißen Fäden des Shiraito Wasserfalles, einer der 100 schönsten Kaskaden im Land der aufgehenden Sonne. Sein Name besteht aus den Schriftzeichen Shira 白 (Jap. Weiß) und Ito 糸 (Jap. Faden): unzählige weiße Fäden, die ohne Unterlass hinabströmen und nicht nur unsere Geschichte erzählen.





# Im Baumhaus nachhaltig träumen

Das japanische Wort »Komorebi« beschreibt dieses ganz besondere Sonnenlicht, das durch das Blätterwerk der Bäume schimmert. Ob Strahlenvorhang oder Nebelschleier, das hochgeschätzte, gefilterte Licht wird, bevor es zu Boden fällt, seit Jahrzehnten von Künstlern, Fotografen und Dichtern in Wort und Bild eingefangen.

**K**omorebi symbolisiert auch die Liebe der Japaner zur Natur. Und da viele japanische Kinder von einem eigenen Baumhaus träumen, hat die Jung-Unternehmerin Maha Kikuganas ihrem Vater und auch sich selbst diesen Kindheitswunsch erfüllt: Treehouse Treeful heißt die Anlage der Superlative in Nago, im Norden von Okinawa Island, die 2021 eröffnet wurde.

Das mit viel Liebe mehr als sieben Jahre geplante und erbaute Luxury Eco Resort liegt direkt am Fluss Genka. Individuell gestaltete Baumhäuser, die die hohen Umwelt- und Öko-Standards erfüllen: auf 1,20 Meter Höhe, bis zu 50 Prozent aus Kohle gebaut und das mitten im subtropischen Grün. Flora und Fauna können sich so weiter entwickeln und geben den Gästen mit einer 360 Grad-Sicht das

Erlebnis »mitten im Dschungel« zu übernachten. Der Zugang ist barrierefrei und angeblich kann diese Tree Houses weder ein Typhoon noch ein Erdbeben erschüttern. Noch nicht einmal das originelle »Ei«, ein Baumhaus in Form eines weißen Eies, übrigens die Idee eines Bootsbauers.

»Unser Trinkwasser kommt aus dem Genka River und wird statt mit Chlor mit Ultraviolettstrahlen behandelt. Das gesamte Resort wird mit Solarenergie betrieben«, erzählt die CEO und Besitzerin Naga in fließendem Englisch. Naga hat in den USA studiert, auf Galapagos gelebt, und ist außerdem ausgebildete Yoga-Lehrerin und Eventmanagerin. Mit all dem Wissen kehrte sie zurück in ihre Heimat und sah ihre Herausforderung genau hier: »Wir zeigen unseren Gästen, dass Sie mit der Natur im Einklang leben kön-

nen. Nachhaltigkeit ist keine leere Worthülse, sondern lebenswerter als je zuvor.«

Auf Dschungelpfaden und über Brücken gelangen wir zum Spiral Treehouse und zum Aerohouse. Hier können maximal vier Personen übernachten. Mit einheimischen Hölzern und vielen wertvollen Materialien bei der Innenausstattung zeigen sich die edlen Baumhäuser nicht nur von der nachhaltigen Seite, sondern auch stilvoll, elegant und wohltuend für Körper und Seele. Ein feinfühlig abgestimmtes Lichtdesign von innen und außen betont den Einklang mit der Natur, sodass wir auf dem Balkon in der Hängematte zwischen Akagi-Bäumen und meterhohem Baumfarn den Tag sanft auspendeln lassen.



amd

[www.treeful.net](http://www.treeful.net)




# Neue Skyline für Tokio

Noch ragt der Rohbau in den Himmel der japanischen Hauptstadt. Nach seiner geplanten Fertigstellung 2023 wird der 330 Meter hohe »A District Tower« das höchste Gebäude Tokios sein und die Skyline der Millionenstadt prägen.

Der »A District Tower« ist Teil eines umfangreichen Stadtumbauprojektes im Tokioter Toranomon-Azabudai Distrikt, das sich über 8,1 Hektar erstreckt und mehrere Hochhäuser umfasst. Dabei soll eine »vertikale Gartenstadt« entstehen, in der die Menschen leben, arbeiten, lernen, einkaufen und sich erholen – alles in fußläufiger Entfernung voneinander und eingebettet in üppiges Grün.

Auf einer Gesamtfläche von ca. 204.000 m<sup>2</sup>, bei einer Grundfläche von ca. 4.300 m<sup>2</sup>, werden Großraumbüros, luxuriöse Residenzen, das Keio University Center for Preventive Medicine, die British School in Tokio, sowie Einzelhandelseinrichtungen untergebracht. Das Gebäude wird einen hohen Grad an Erdbebensicherheit aufweisen. Dazu gehört ein System das Aufzüge, die aus Sicherheitsgründen während eines Erdbebens angehalten

wurden, automatisch wieder in Betrieb nimmt, sobald das System feststellt, dass das Beben nur geringe Auswirkungen hat. Notstromaggregate versorgen die Büros bei einem Stromausfall mit Strom. Auch beim Umweltschutz setzt der »A District Tower Zeichen«. Im gesamten Komplex wird Strom aus erneuerbaren Energien angeboten, entsprechend der internationalen Umweltinitiative »Renewable Energy 100 %«. **mcb** 



## Old meets New

In Tokyo lebt der Geist der 400-jährigen Geschichte von der Edo-Zeit bis heute. Es ist eine Stadt, die niemals schläft und der Zukunft entgegenstrebt. Tradition und Innovation treffen aufeinander, um hier in Tokyo neue Werte zu erschaffen. Old meets New - das ist die Energie und Begeisterung Tokyos. Lassen Sie sich hier immer wieder von neuem überraschen.



Weitere Informationen finden Sie hier!  
<https://tokyotokyo.jp>

**Tokyo Tourism Representative Deutschland**

Doitsu News Digest GmbH  
Immermannstr. 53, 40210 Düsseldorf | Tel.: +49 211-357-000  
E-Mail: [tokyo@newsdigest.de](mailto:tokyo@newsdigest.de) | [www.japandigest.de](http://www.japandigest.de)



# Wald aus Büchern



© KOBE Children's Book Forest

**Dass Bücher aus Bäumen hergestellt werden, ist allseits bekannt. Doch dass es nun im japanischen Kobe einen Wald aus Büchern für Kinder gibt, ist etwas Neues. Der japanische Stararchitekt Tadao Ando sorgt mit dem »Kobe Children's Book Forest« für strahlende Augen bei den Kleinsten.**

**D**ie im März 2022 eröffnete Bibliothek für Kinder ist etwas ganz Besonderes, denn dort herrscht der Grundsatz: »Das Öffnen eines Buches öffnet die Welt«.

Anders als in herkömmlichen Bibliotheken, sind die Bücher nicht nach Genres, sondern nach 15 übergreifenden

Themen angeordnet. Es gibt einen Denkwald, den Wald des Lebens oder einen Geschichtenwald. Im Wald über dem Meer erzählen die Bücher Geschichten über das Leben von Kindern, die auf der anderen Seite des großen Meeres leben.

»Kobe Children's Book Forest« ist Teil des Wiederaufbaus der Stadt, die beim

verheerenden Erdbeben von 1995 verwüstet wurde. Ein eigener Bereich erinnert an diese einschneidende Geschichte, um sie an die nächste Generation von Kindern weiterzugeben. Der Kobe Children's Book Forest ist eine Kultureinrichtung, die darauf ausgerichtet ist, Bücher an Ort und Stelle zu genießen. Bücher dürfen zwar nicht ausgeliehen werden, aber an sonnigen Tagen können die Besucher Bücher mitnehmen, um sie im Park oder auf dem Holzdeck zu lesen.

[www.kodomohonnomori-kobe.jp](http://www.kodomohonnomori-kobe.jp)



mcb



Leonardo  
Hotels

**ÜBERNACHTEN | TAGEN | FEIERN**  
BEI DEN LEONARDO HOTELS IN FRANKFURT

## ORTE DES ANKOMMENS

Die Leonardo Hotels in Frankfurt sind so vielseitig wie die Stadt selbst. Vom ruhigen Hotel in grüner Lage, modernem Business-Hub im pulsierenden Geschäftsviertel bis hin zum Wolkenkratzer mit Blick über die Skyline – hier finden Sie, was Sie suchen – und mehr! Egal ob Businessreise, Tagung oder Städtetrip, die Leonardo Hotels überzeugen immer mit dem passenden Angebot. Auch Veranstaltungen finden bei uns die Aufmerksamkeit, die sie verdient haben. Freuen Sie sich auf lichtdurchflutete Räume mit idealer Ausstattung und eine herzliche Betreuung vom ersten bis zum letzten Schritt.

### LEONARDO HOTELS FRANKFURT

reservations.frankfurt@leonardo-hotels.com | T +49 (0) 69 6802 666  
events.frankfurt@leonardo-hotels.com | T +49 (0)69 6802 655

leonardo-hotels.com



**JETZT NEU  
LEONARDO  
ESCHBORN  
FRANKFURT**



Im Nagai Botanical Garden in Osaka haben die Architekten von teamLab mit »Digitized Nature« ein weiteres, interaktives Kunstwerk geschaffen. Das längst über die Landesgrenzen von Japan für seine multimedialen Ausstellungen bekannte Team, hat das Bioversum in einen Kunstraum verwandelt, ohne die Natur durch die digitale Technologie zu zerstören.

# Digitale Natur

© teamLab, Resonating Microcosms - Sojified Light Color © teamLab

Im »teamLab Botanical Garden Osaka« wird an einem Ort, der tagsüber ein 240.000 Quadratmeter großer, botanischer Garten mit etwa 1.200 Pflanzenarten ist, nachts die Natur selbst zur Kunst. Der Arbeitsraum wird interaktiv unter dem Einfluss des Windes und Regens sowie des Verhaltens der Vögel und Menschen, die diesen Ort besuchen, transformiert. So werden die Besucher selbst zu einem Teil der Arbeit zusammen mit der Natur.

teamLab versucht bei diesem Projekt das Konzept der Farbe neu zu denken. Im Park verteilt befinden sich eiförmige Gebilde »Ovoid«, die in 61 Farben leuchten. Tagsüber, im Sonnenlicht, beginnt der Ovoid, die Welt um sich herum zu reflektieren, und wenn die Sonne untergeht oder im Dunkeln, beginnt er von selbst zu leuchten. Wird der Ovoid von einer Person angestoßen oder gerät im Wind ins Schwingen, richtet er sich von selbst mit einer Klangresonanz wieder auf. Der benachbarte Ovoid reagiert darauf, wiederholt den gleichen Ton und dies setzt sich immer weiter fort. So entsteht ein Mix aus Farben und Tönen. Ein einzigartiges Schauspiel, das sich grenzenlos fortsetzt.

In einem Waldstück erstrahlen Resonanzbäume in einem einzigartigen Farbentimbre. Das Licht der Bäume ist autonom und flackert, als würde es langsam atmen. Auch

hier breitet sich das Licht des einzelnen Baumes nacheinander zu den umliegenden Bäumen aus und schwingt weiterhin im Klang mit. Wenn Licht hinter den Bäumen in die beeindruckende Szenerie hereinströmt, bedeutet dies, dass sich auf der anderen Seite eine Person befindet. Eine ganz andere Art, die Anwesenheit seines Gegenübers im Raum wahrzunehmen. Weitere Highlights sind der Wald des autonomen Resonanzlebens, die Welt aus Konkret und Abstrakt, das Universum der Feuerteilchen und die schwimmenden Resonanzlampen.



mcb

i

## teamLab Botanical Garden

Der »teamLab Botanical Garden« im Nagai Park in Osaka ist seit Ende Juli 2022 geöffnet. Der Eintritt für Erwachsene liegt bei 1.600 Yen (ca. 11 Euro), für Kinder bei 500 Yen (ca. 3,50 Euro).

### Adresse:

Nagai Botanical Garden  
1-23 Nagai-koen, Higashisumiyoshi-ku, Osaka

Weitere Informationen gibt es unter [www.teamlab.art/e/botanicalgarden/](http://www.teamlab.art/e/botanicalgarden/)

## Glamping – Luxusurlaub in der Natur



Lakeside Resort & Cafe., Afumi Kitakomatsu

von Radfahren, Baumklettern und Grillen bis hin zum gemeinsamen Beobachten des Sternenhimmels teilnehmen. Das brandneue Glamping Resort Snow Peak Glamping Tokushima Komatsushima auf Shikoku hat seine Tore seit April 2021 geöffnet. Besucher können hier herzhaftes Barbecue direkt vor ihrer Unterkunft genießen und an vielen Outdoor-Aktivitäten teilnehmen, wie Kajakfahren und Paddling. In der Hängematte die Seele baumeln lassen

Eine besondere Möglichkeit Japan und seine natürlichen Landschaften abseits von großen Touristenströmen kennenzulernen ist das Glamping (Abk. für Glamorous Camping). Hierbei können die Urlauber ganz in die Natur eintauchen, und das ohne Verzicht auf Komfort. Die Setouchi-Region mit ihren ausgedehnten Naturgebieten und rund 700 japanischen Inseln in Japans Binnenmeer eignet sich ideal für einen Luxusaufenthalt inmit-

ten einer überwältigenden Natur. In der Präfektur Hyogo, die besonders für Kobe Beef und die Burg Himeji bekannt ist, liegt das Mineyama Kogen Hotel Relaxia, ein Resort mit Hotel und Glampingplätzen. Im Herzen eines Waldes gelegen, können Reisende an vielen Aktivitäten,

und Meeresluft schnuppern können Urlauber:innen auf Kujira Jima. Auf der unbewohnten japanischen Insel in der Okayama Präfektur übernachten sie in luxuriösen Zelten oder Hütten kann. **Weitere Infos gibt es bei [www.japan.travel/de](http://www.japan.travel/de).**

## Paradiese mit UNESCO-Label



### Japan-Podcast

Mit der Vielfalt Japans als Reisedestination beschäftigt sich der neue Podcast »Konichiwa« von Sven Meyer und Andy Janz in Zusammenarbeit mit der Japanischen Fremdenverkehrszentrale in Frankfurt. In einem hybriden Talk-Reportage-Format sprechen die beiden mit Japan-Experten und Vertretern der einzelnen Regionen von Tokio bis Kyoto, von Hokkaido in Japans Norden bis Okinawa im Süden. Ein kurzweilige Unterhaltung für alle, die mehr über Japan wissen möchten.

Die UNESCO hat vier Inseln im Südwesten Japans neu als Weltnaturerbe gelistet. Die im äußersten Süden Japans liegenden Inseln Amami-Oshima, Tokunoshima, Iriomote und der nördliche Teil von Okinawa sind Traumziele für Naturfans. Insgesamt umfassen die vier Inseln 43.000 Hektar üppige subtropische Wälder, gesäumt von weißen Sandstränden und faszinierenden Unterwasserwelten.

Die äußerst wertvolle Flora und Fauna sowie die lokale Bevölkerung, welche bemüht ist, die Naturschätze zu schützen, sind der Grund, weshalb die Inseln den Status als UNESCO-Welterbe erlangt haben. Sie beheimaten seltene und gefährdete Wildtiere, die auf den anderen Inseln Japans bereits ausgestorben sind. Zu den endemischen Arten gehören das schwarze Amami-Kaninchen, die nachtaktive Iriomote-

Wildkatze und die Okinawa-Ralle, ein flugunfähiger Vogel, der erst 1981 entdeckt wurde. Das UNESCO-Label trägt dazu bei, dass dieses einzigartige Ökosystem in seinem ursprünglichen Zustand erhalten bleibt.



Amami-Oshima Mangrovenwald

© JNTO



Iya Valley Kazurabashi Bridge

## Shikoku ausgezeichnet

Jedes Jahr stellt Lonely Planet eine Liste mit den besten Reisezielen weltweit vor. Jetzt wurde die japanische Insel Shikoku in die »Best in Travel 2022« Liste aufgenommen und belegt in der Kategorie »Top 10 Regionen« den sechsten Platz. Obwohl Shikoku die kleinste der vier japanischen Hauptinseln ist und für viele auf der Japanreise zunächst einmal abseits der gewöhnlichen Touristenpfade liegt, ist sie ein Paradies für Naturliebhaber und Outdoor-Enthusiasten. Shikoku besteht aus den Präfekturen Ehime, Kochi, Kagawa und Tokushima und bietet bergiges Gelände, tiefe Täler, alte Flechtwerkbrücken, Surfstrände, malerische Panoramen und natürliche heiße Quellen.



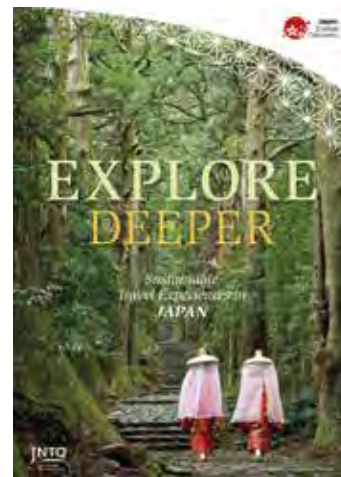
Kotohiragu, Kagawa-Präfektur

## Authentisch erleben

Auf eine inspirierende Reise durch Japans eindrucksvolle Natur und jahrtausendealte Kultur entführt die neue, englischsprachige Broschüre »Explore Deeper« der Japanischen Fremdenverkehrszentrale ihre Leser:innen.

Auf 30 Seiten finden sich nachhaltige, authentische und regionale Reiseerlebnisse, die ein tieferes Verständnis der japanischen Kultur vermitteln. Ausgewählt wurden Aktivitäten, die auf überlieferten Werten beruhen, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Von einer spirituellen Reise mit den Yamabushi Mönchen in den Zedernwäldern Yamagatas, über ökologischen Teeanbau in Shizuoka bis hin zu einem Ausflug in die ganz eigene Kultur der Ainu, der japanischen Ureinwohner auf Hokkaido. Viele solche Anregungen finden sich in der neuen Japan Broschüre »Explore Deeper«.

Hier geht es zum Download: [www.jnto.go.jp/brochures](http://www.jnto.go.jp/brochures).



## Reisen per Motorrad

Eine ganz besondere Art Japan zu erleben ist die Rundreise mit dem Motorrad. Zum Beispiel bei einer dreitägigen Kurzreise ab/bis Tokio auf die Halbinsel Izu. Auf den kurvenreichen Strecken bieten sich großartige Blicke auf das Meer und den Fuji. Weitere Highlights sind der Besuch der historischen Stadt Kamakura, die Stadt Hakone und zahlreiche Schreine auf der Strecke.

Weitere Infos gibt es im Web bei [www.mototoursjapan.com](http://www.mototoursjapan.com).



**Öffnungszeiten:**  
Montag bis Samstag  
10.00 bis 20.00 Uhr

**LuisenForum**  
Einkaufen, Qualitäts- und Markenbewusst.

**Kirchgasse 6**  
65185 Wiesbaden

Dieser QR-Code führt Dich direkt zu uns

Wiesbaden



Hanau



SCAN MICH

Comic/Manga

Yu-Gi-Oh!

Pokemon

Japan-Merch

Anime-Figuren

Funko Pop

Trading Cards

Dein Nerd Shop





Im Forum 5a  
63450 Hanau

# Main Matsuri Festival



© Koji Yamaguchi



© Satoshi Nakamura



© Kazuya Usui

## Künstler aus der ganzen Welt geben sich in Frankfurt ein Stelldichein

Begeisternde Performances bereichern auch 2022 das Festivalprogramm des Main Matsuri Festivals. Hierzu zählen u. a. Koji Yamaguchi, Tsugaru Shamisen; Satoshi Nakamura, Song & Dance und Kazuya Usui, Japanische Kalligraphie (von links).



© Lady Samurai Ideal



### Packende Highlights 2022

Atemberaubende Schwerttanzeinlagen zeigen die Künstler von Lady Samurai Ideal um Sängerin und Schwertkämpferin Kaori Kawabuchi (oben).

Moderne japanische Musik- und Tanzdarbietungen mit Mas und Sui-Sei vom Duo Razaris (Mitte und unten rechts).

Für Gänsehautmomente sorgt der bekannte japanische Taiko-Spieler Takuya Taniguchi (unten).



© Sui-Sei, Razaris



# Katana

## Die Seele der Samurai

»Im Tal, wo der Drache in die Wolken steigt«, in den Bergen von Shimane im Südwesten der Insel Honshu, liegt angeblich der Geburtsort des japanischen Schwertes. Kunstwerk und Waffe zugleich, geboren im Feuer, Schönheit aus Stahl und mit der schärfsten Klinge der Welt. Das Schmelzen des wertvollen »Jewel Steel«, ist ein schweißtreibender, aber auch spiritueller Akt.

Von Anna-Maria Dahm

**K**atana, so heißt das Langschwert, das ab Ende des 15. Jahrhunderts traditionell von den Samurai verwendet wurde. Manuell von Schwertmeistern mehrfach gefaltet, gehämmert und poliert, elastisch wie Bambus und so scharf, dass ein Rasiermesser vor Neid erblasst. Eines dieser Qualitäts-Schwerte von berühmten Meistern kostet heute zwischen 10.000 und 50.000 Euro.

Die Verwendung von wertvollem Eisen ist die wichtigste Voraussetzung für die Qualität einer Klinge. Der Stahl wird geschmiedet und gefaltet, bis er schließlich aus tausenden von einzelnen Lagen besteht. Das Schmieden der Klinge, die Härtingsprozesse und die anschließende Politur: Jeder einzelne Arbeitsgang erfordert hohe Präzision. Und außerdem wird heutzutage jede Klinge individuell für einen speziellen Kunden geschmiedet. So

auch bei Meister Matsuba Kagemasa, der einer der erfolgreichsten Schwertschmiede Japans ist. Matsuba erhielt nach sechs Jahren Ausbildungszeit 1989 seine Lizenz zum Schwertschmied und hat sich international einen Namen gemacht.

»Das japanische Schwert gilt als die beste Blankwaffe aller Zeiten und erfüllte seine Aufgabe im Kampf hervorragend«, betont der mehrfach ausgezeichnete Meister, der außerdem Aikido »Selbstverteidigung« und Kenjutsu »Schwertkunst« praktiziert und weltweit Seminare hält. Kagemasa bedeutet so viel wie »Licht der Sonne«, »Geist/Kraft des Universums«.

### Erbstück für Generationen

Ob buddhistische Mönche, Bauernfamilien oder Adel-Clans: wie alte japanische Schriften und bildliche Dar-

stellungen belegen, wurde das Schwert über Jahrhunderte hinweg als wichtigstes Erbstück von Generation zu Generation weitergegeben oder als Belohnung für Heldentaten verliehen.

»Das japanische Schwert, von Meisterhand geschaffen, erhebt sich künstlerisch, kulturell und spirituell mit seiner ursprünglichen Symbolkraft weit über die ihm zugedachte Verwendung«, schwärmt Karl Peuker, der seit fast 25 Jahren in Bad Neuenahr die »japanische-schwert-galerie« betreibt. 1998 verfasste er einen Brief an einen deutschsprachigen Mittelsmann in Japan, der ihn mit dem berühmten Schwertschmied Matsuba in Kontakt brachte. Er bestellte bei ihm handgefertigte Klingen und Meister Matsuba ließ es sich nicht nehmen, diese Karl Peuker bei einem Deutschland-Besuch persönlich zu überreichen.





© Matsuba Kagemasa

Den Prozess der Herstellung des Katana kann Karl Peuker auch jedem Laien bis ins Detail perfekt erklären: »Je nach Art der Faltung sind später unterschiedliche Muster auf der Klingensoberfläche zu sehen. Die wichtigsten Strukturen sind: Masame (Schichten waagrecht zur Klinge), Itame (Muster wie Holzmaserung), Mokume (wie Baumscheibe) und Ayasugi (Wellen). Mit diesem Stahl wird ein weiches, wenig bearbeitetes Eisen umschlossen, verschweißt und schließlich zur fertigen Klinge geschmiedet.«

### Geheimes Prozedere

Wie Alchimisten, die ihre geheime Wissenschaft nur einem kleinen Kreis weitergeben, verrät Karl Peuker das weitere Prozedere: »Die geschmiedete Klinge wird mit Ton umgeben und im Bereich der Schneide das Muster des Hamon in

den feuchten Tonmantel gedrückt. Unter Hamon versteht man das Erscheinungsbild der Trennlinie zwischen der speziell gehärteten Schneide und dem Klingenkörper.« Nachdem der Tonmantel getrocknet ist, wird die Klinge in einer komplett dunklen Schmiede erhitzt, einer der schwierigsten Vorgänge bei der Herstellung.

### Unzerbrechbare Klinge

Ist der richtige Zeitpunkt gekommen, wird die Klinge etwa zehn Sekunden in ein Wasserbad getaucht. Für den berühmten japanischen Schmiedemeister Sadatoshi Gassan aus Nara, der ehemaligen Kaiserstadt, ist das der Schlüsselmoment: »Im Wasser biegt sich die Klinge, weil sie sehr fein ist. Sollte es Fehler auf der Klinge geben, dann werden sie in diesem Moment für immer sichtbar. Das ist der Augenblick, wo der Meister dem Schwert seine Seele einhaucht.« Der dünne Tonmantel im Schneidenbereich kühlt schnell ab, was die Schneide optimal härtet. Im restlichen Bereich der Klinge ist der Ton dicker, kühlt langsamer ab und der Stahl bleibt flexibler. Die Klinge wird nicht mehr brechen.

Und danach kommt die wichtige Rolle des Polierers ins Spiel, der die Klinge mit Poliersteinen unterschiedlicher Körnung bis zu zwei Wochen lang immer wieder auf Hochglanz bringt. Ein Künstler stellt das »Habaki« am Schwertgriff her, welches die Klinge in der Saya hält. Aus dem Holz des Magnolienbaums fertigen Scheidenmacher perfekte Scheiden und Griffe. Und der Griffwickler spannt eine kunstvolle Wicklung aus Baumwolle, Seide oder Leder über den mit Rochenhaut »Same« belegten Griff.

Das Allerwichtigste ist aber die Klinge, die durch ihre Harmonie von Krümmung, Länge, Breite und Dicke besticht. An der Schmiedestruktur auf der Klingensoberfläche erkennt der Experte die Qualität und Faltung des Stahls. Ein

weiteres Kriterium ist der »Hamon« mit seiner fließenden Zeichnung. Signaturen auf der Schwertangel werden nicht extra berechnet, Gravuren allerdings schon. Der Zustand der Angel (Patina, Rost) verrät, aus welcher Zeit oder Schmiedeschule eine Klinge stammen könnte – selbst wenn keine Signatur vorhanden ist.

Das Katana ist »die Seele der Samurai«. Ursprünglich dienten die Samurai Soldaten dem japanischen Kaiser und Adel. Angeblich bewahrten sie ihr Schwert auch nachts immer in Körpfernähe auf und es galt der Leitsatz: »Das Schwert wurde uns von den Göttern anvertraut, auf dass es unser Land schütze und seinen Frieden erhalte, es ist der Schatz unseres Volkes!« In der Edo-Periode (1603–1867) wurden Samurai vermehrt zu Höflingen und Bürokraten anstelle von Kämpfern. In Filmen wie »Der letzte Samurai« oder »Kill Bill« wurden die Samurai glorifiziert und einem internationalen Publikum bekannt gemacht, aber aus historischer Sicht oftmals nicht authentisch dargestellt.

### Tom Cruise als letzter Samurai

Dennoch, nach Veröffentlichung dieser Filme stiegen die Nachfragen nach Katana bei den Händlern und Schwertschmieden stets sprunghaft an. Übrigens: Hauptdarsteller Tom Cruise wäre fast tatsächlich der »letzte Samurai« gewesen. Er wurde laut Aussage seines Schauspielerkollegen Hiroyuki Sanada beim Drehen nach der ersten Schlacht-Szene beinahe von ihm verletzt, da sich das hydraulische Pferd mit Tom Cruise nicht absenkte. Sanada, ein Profi im Schwert- und Kampfttraining, konnte seinen Schwerthieb kurz vor dem Hals von Tom Cruise stoppen.

## i

### japanische-schwert-galerie

Hier wird eine feine Auswahl an qualitativ hochwertigen historischen Klingen angeboten. Zudem finden Sie erlesene Kunst der Samurai wie z. B. Tosogu (Schwert-Zierrate), Kabuto (Helme) und Yoroi (Rüstungen). Aufgrund der enormen Nachfrage nach den Klingen des Meisters Matsuba Kagemasa liegt die Lieferzeit aktuell bei zwei Jahren nach Auftragsbestätigung.

**Kontakt: Karl Peuker**  
 Kreuzstraße 26a, D-53474 Bad Neuenahr  
 Tel: +49 2641 916 665  
[www.japanische-schwert-galerie.de](http://www.japanische-schwert-galerie.de)

# Nippon Connection

## Japanische Filmkunst in Frankfurt



Ganz abseits von Hollywood erscheint in Japan jedes Jahr eine große Anzahl außergewöhnlicher Filme. Das japanische Filmfestival Nippon Connection zeigt sie jedes Jahr im Frühsommer an zahlreichen Locations in Frankfurt am Main.

**M**it rund 100 Filmen präsentiert das Festival einen vielfältigen Querschnitt durch das aktuelle japanische Filmschaffen: vom Kurzfilm, Dokumentarfilm, Animationsfilm bis zum Spielfilm; darunter viele Deutschland-, Europa- und internationale Premieren. Über 70 Filmschaffende sind jedes Jahr beim Festival zu Gast und stellen ihre Filme persönlich vor.

Nicht nur Filmfans kommen auf ihre Kosten: Beim Nippon Connection Festival geht es darum, japanische Kultur in all ihren Facetten kennenlernen. Bei Nippon Culture werden über 50 Veranstaltungen angeboten: von Teezeremonie über Kochkurse, Shiatsu-Massage, Performances, Ausstellungen, Workshops, Vorträge, Podiumsdiskussionen, Konzerte, Karaoke bis zum Kinderprogramm.

Auch für das leibliche Wohl wird gesorgt: An verschiedenen Bars und Imbissständen können die Besucher:innen japanische Getränke, Sushi, Ramen und andere Köstlichkeiten probieren. Außerdem laden zahlreiche Verkaufsstände mit Büchern, Filmen und Kunsthandwerk zum ausgiebigen Stöbern ein. Die nächste Ausgabe des Nippon Connection Filmfestivals findet vom 6. bis zum 11. Juni 2023 statt.

[www.nipponconnection.com](http://www.nipponconnection.com)

## JAPAN AND MORE!

MAGAZINE ZU DEN TRENDTHEMEN JAPAN, MANGA/ANIME, COSPLAY, OTAKU-SZENE, VIDEOGAMES, K-POP, C-DRAMA UND VIELES MEHR!



ERHÄLTlich IM GUT SORTIERTEN ZEITSCHRIFTENHANDEL UND IN UNSEREM ONLINE-SHOP

[www.raptor.de](http://www.raptor.de)

WIR BILDEN AUS!  
MEDIENGESTALTER/IN  
MEDIENKAUFMANN/FRAU

© Nintendo




# Anime-Fans im Game-Modus

**Gute Neuigkeiten für Anime-Fans: Rechtzeitig zum Spätsommer 2022 gibt es Spiele-Neuheiten im Anime-Kosmos für die Nintendo Switch. Von Marion Blythe**

**N**ach langem Warten erscheint am 9. September 2022 die neue Version der beliebten Multiplayer-Reihe »Splatoon 3«. Im Story-Modus geht es in der sonnendurchfluteten Wüste von Splatsville gegen die »Oktarianer«, um die Geheimnisse von Alterna zu entschlüsseln und die Frage zu klären, was es mit der Rückkehr der »Mammalianer« auf sich hat. Neu im Spiel sind u. a. bogenförmige Waffen, mit denen man Tinte auf den Feind wirft. In »Salmon Run« geht es im Team gegen neue Bosse, wie die »Ober-Salmoniden«.

Im neuesten Teil der Rollenspiel-Serie »Xenoblade Chronicles 3« brechen die Spieler:innen in ein episches Abenteuer auf, das in der gemeinsamen Zukunft von »Xenoblade Chronicles« und »Xenoblade Chronicles 2« spielt. Darin geraten die Protagonisten Noah und Mio zwischen die Fronten der Nationen Keves und Agnus. Sechs Charaktere aus beiden Nationen schließen sich zusammen, um die wahren Ursachen des Konflikts zu ergründen. Dazu reisen sie durch die weiten, eindrucksvollen Landschaften von Aionios.

Das Schicksal dreier Mächte steht bei »Fire Emblem Warriors: Three Hopes« auf dem Spiel. Erzählt wird die Geschichte der drei Fraktionen von Fódlan. Auf der Suche nach Antworten nach der schmerzlichen Niederlage gegen den »Bleichen Dämon« gerät die Hauptfigur Shez in einen Konflikt, der die Zukunft des Kontinents entscheiden wird. Hierbei warten intensive Echtzeit-Kämpfe und das actionreiche Warriors-Spielgeschehen. Taktisches Geschick ist gefragt, um die gewaltigen Attacken der feindlichen Streitkräfte zu besiegen. 



**KPOP.FLEX™**

**K-POP MEGA FESTIVAL RETURNS TO FRANKFURT**

**17 & 18 JUNE 2023**

DEUTSCHE BANK PARK STADIUM, FRANKFURT

**TICKETS AVAILABLE NOW**

**WWW.KPOPFLEX.COM**





# Cosplay - Mehr als das Auge sieht

Als ich vor beinahe 20 Jahren auf meine Großmutter zuing und sie bat, mir beim Schneidern meines ersten Cosplay-Kostüms zu helfen, wusste ich im Rausch meines jugendlichen Tatendrangs noch nicht, was dabei auf mich zukommen würde. Mit »Naruto« von Mangaka Masashi Kishimoto hatte ich einen Charakter aus der bekannten Serie als mein erstes Cosplay-Projekt auserkoren. Von Sina Voss

© Blinh Photography

**M**it begrenztem Teenager-Budget und noch begrenzter Auswahl von Kostümen im lokalen Kaufhaus (und das auch nur zur Fastnachts- und Halloween-Saison), blieb mir letztlich nichts anderes übrig, als die Teile für mein Outfit selbst anzufertigen.

Und so assistierte mir meine Großmutter, gelernte Schneiderin und angestellt in einer Fabrik für Angora-Moden, beim Schneidern meines ersten Haori, einer hüftlangen Kimono-Jacke, sowie einer braunen Hose mit Gummizug. Beides bestand

aus fürchterlichen Polyester-Stoff – dem einzigen Material, das ich mir damals leisten konnte. Um mein Cosplay zu kompletieren, bemalte ich ein Paar Schuhe aus dem Discounter, färbte meine Haare (zum großen Verdruss meiner Mutter und unserer hellgrauen Badezimmereinrichtung) tiefschwarz und bastelte eine Maske aus der Pappschachtel meines Frühstücksmüslis.

Meine Familie und Freunde beäugten mein Unterfangen mit einer Mischung aus kritischer Ungläubigkeit und wohlwollendem Amüsement. Bis heute bin ich mir sicher, dass meine El-



A SATOSHI KON FILM  
**MILLENNIUM  
ACTRESS**

**Folge deiner Bestimmung!**

Als das legendäre Filmstudio Ginei seine in die Jahre gekommenen Kulissen abreißen lässt, beschließt Genya Tachibana, zu dieser Gelegenheit eine Dokumentation über den großen Star des Studios Chiyoko Fujiwara zu drehen. Sein Gastgeschenk, ein goldener Schlüssel, weckt Erinnerungen an ihre erste Liebe, der in den Wirren des 2. Weltkriegs verschwand und den sie ihr Leben lang suchte. In ihrer Erzählung verschwimmen Vergangenheit und Gegenwart ...

Jetzt auf DVD & Blu-ray,  
komplett restauriert  
und erstmals in 4K

ALLE INFOS HIER





tern dachten, dass es sich bei Cosplay nur um eine jugendliche Phase handelte.

Heute, 18 Jahre später, zwei Nähmaschinen, eine Stickmaschine, etliche technische Profi-Werkzeuge und Materialien reicher und mit über 100 selbstgefertigten Kostümen in meinem Portfolio weiß ich, dass das Herstellen von Kostümen keine Phase war, denn kreatives Schaffen ist wie ein Funke. Ein Funke, der ein Feuer entzündet, das nur schwer zu löschen ist, wenn es erst einmal gegriffen hat.

### Aus der Not eine Tugend

Fantreffen rund um Anime, Manga und japanische Kultur, die von Stammtisch- bis hin zu Messe-Größe reichen, tauchten in Deutschland zum ersten Mal in den frühen 2000ern auf. Mit ihnen, in der Fan-Community auch »Conventions« genannt, hielt auch Cosplay im Westen Einzug. Cosplay setzt sich aus den englischen Worten »Costume« und »Play« zusammen. Trotz der deutschen Bedeutung des Wortes, nämlich Kostümenspiel, dreht es sich bei Cosplay jedoch hauptsächlich darum, seine Lieblingsfiguren aus Anime, Manga, Videospiele, aber auch beliebten TV-Serien, Filmen oder Büchern optisch so originalgetreu wie möglich nachzustellen. Cosplayer in Deutschland fertigen ihre Kostüme hierbei in aufwendiger Handarbeit meist selbst an.

Cosplay hat im Jahr 2022 nur noch wenig mit den hemdsärmeligen Gehversuchen meiner Teenager-Zeit zu tun. Wo Cosplayer vor 20 Jahren aus der Not noch eine Tugend machten – entweder man fertigte sein Kostüm mit begrenzten Ressourcen selbst oder ging ungestümt zur Convention – ist Cosplay

heute zu einer Kunstform kreativer Selbstdarstellung geworden, die junge Menschen fordert und fördert, sich mit einer Vielzahl von Werkzeugen, Materialien und Techniken auseinanderzusetzen. Stets das Ziel im Blick, das perfekte Kostüm zu erschaffen.

### Das steckt drin!

»Da laufen sie wieder, die Manga-Mädchen«, hört man viele Frankfurterinnen und Frankfurter sagen, die während der Veranstaltungszeit der Main Matsuri am Main-Ufer entlangschlendern. Cosplayer nennen sie wiederum liebevoll »Zivilisten«. Cosplay-Muggel. Doch die wenigsten von ihnen wissen, was alles hinter und vor allem in den Outfits der Frankfurter Manga-Mädchen steckt. So verbergen die farbenfrohen Outfits für das ungeschulte Auge häufig, wie viel Zeit, Aufwand und Ressourcen in die einzelnen Looks geflossen sind.

Cosplay ist ein vielschichtiges Hobby und so benötigt jemand, der Cosplayer sein möchte, eine Vielzahl von Fähigkeiten, muss Meister zahlreicher Disziplinen sein, um seinen Lieblingscharakter authentisch zum Leben erwecken zu können. Cosplayer sind nicht nur Hobby-Schneider. Sie sind Haar-Stylisten, Make-up-Künstler, Waffenschmiede, Requisiteure, Ingenieure, Maler, Lackierer und vieles, vieles mehr.



## cohaku

DAS COSPLAY MAGAZIN

- 4x im Jahr -
- Alles rund um Cosplay -
- Deutlich über 100 Seiten -
- Interviews, Tutorials, Communityberichte -



9,90€ pro Ausgabe

Erhältlich im gut sortierten Buchhandel  
und direkt bei uns im Shop unter

[cohaku.de](http://cohaku.de)

Wo viele Leute heutzutage kaum mehr dazu in der Lage sind, fehlende Knöpfe an einer Jacke festzunähen, gehört der Umgang mit Nadel, Faden und Nähmaschine zum kleinen Ein-



malains jedes Kostümbegeisterten. Cosplayer arbeiten sich in Materialkunde rund um Stoffe und Textilien ein, bringen sich bei, Schnittmuster zu lesen oder gar selbst zu konzipieren, um sie an die Referenzen, die Kleidung ihrer Lieblingsfiguren aus Anime und Manga, anzupassen. Sie lernen das Stricken, Häkeln und Sticken und kreieren nahezu identische Repliken der Kunst- stickerin Michele Carragher »Game of Thrones« oder bringen sich die Kunst der traditionell japanischen Temari-Stickerei selbst bei.

### LED's und Nebelmaschinen


Doch reicht es für ein optimales Kostüm noch lange nicht aus, lediglich mit Nadel und Faden bewandert zu sein – verfügen doch viele Charaktere aus Videospiele oder TV-Serien ausgefallene Rüstungen, Waffen oder Accessoires, die es für Cosplayer nachzustellen gilt. Wo zu Anfangszeiten noch Schwerter aus Besenstilen und Schilde aus Pappkartons gefertigt wurden, hat heute die Arbeit mit thermoplastischen Werkstoffen (Plastikplatten, die sich unter Wärmeeinwirkung beliebig verformen lassen), Gussverfahren mit Harzen, die Nutzung von speziellen Schaumstoffplatten, umgangssprachlich „Foam“, oder dem 3D-Drucker Einzug gehalten. Auch scheuen Cosplayer weder den Einbau von LED's noch Nebelmaschinen in ihre Kostüme. Sie bringen sich hierfür das Löten und Programmieren von kleinen Platinen bei und sind mittlerweile technisch, optisch sowie qualitativ in der Lage, mit der Arbeit von Requisiteuren bei Film und Fernsehen kinderleicht mitzuhalten.

Sofern das eigene Gesicht im Kostüm nicht hinter einer Stormtrooper-Maske oder gar einem Tierkopf im Furry-Style, einem Ganzkörper-Fellanzug in Tier- oder Maskottchen-Optik, verborgen ist, benötigt jeder Cosplayer selbstverständlich auch die zum Charakter gehörige Frisur inklusive eines passenden Make-ups. Perücken in nahezu jeder erdenklichen Farbe und Länge können heute in ausgewählten Cosplay-Shops im Internet bestellt werden. Existiert der benötigte Farbton nicht, wird die Perücke mit alkoholbasierten Farben in mühevoller Arbeit handgefärbt. Im Anschluss muss die Frisur dann natürlich noch

in Form gebracht werden. Beim sogenannten „Wig Styling“ werden täuschend echte Haaransätze auf zarte Tüllstoffe geknüpft oder gar comichafte Looks kreiert, die in ihrer Form regelrecht der Schwerkraft trotzen. Keine Herausforderung ist zu groß.

### Meister der Disziplinen

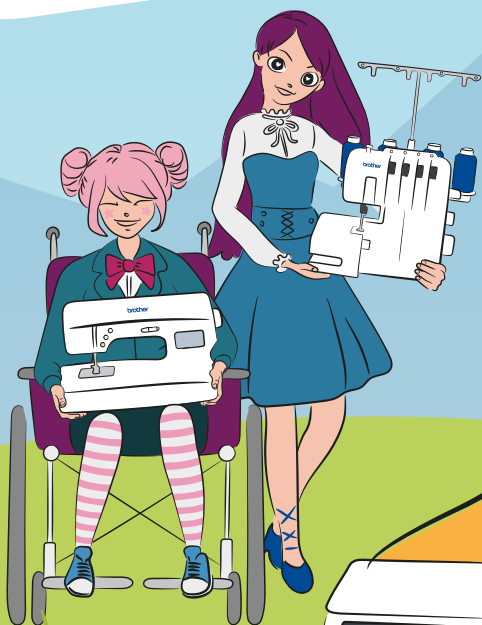
Cosplayer sind geschickt, wissbegierig, kreativ und lösungsorientiert – und daran interessiert ihre Fähigkeiten für jeden neuen, geliebten Charakter und jedes damit einhergehende Kostüm aufs Neue zu erweitern. Bei so vielen Meistern unterschiedlichster Disziplinen ist es kein Wunder, dass sich Cosplayer in ihrer Freizeit ebenfalls gerne in ihren Fähigkeiten messen: z. B. in Wettbewerben wie der Deutschen Cosplay-Meisterschaft oder dem World Cosplay Summit, der Weltmeisterschaft des Cosplay, die alljährlich in Nagoya, Japan, ausgetragen wird. Cosplay, sowie viele andere Aspekte unserer Gesellschaft, haben durch Globalisierung und Social-Media, einen Wandel durchlaufen. Nicht nur ist die Gemeinschaft von Kostümbegeisterten größer als je zuvor, auch ist sie weitaus internationaler. Im Gegensatz zu mir, sind Cosplay-Neulinge nicht mehr dazu gezwungen, Müsliverpackungen zu Cosplay-Requisiten umzufunktionieren, denn eine große Bandbreite an spezifischen Materialien steht auch für den kleinen Geldbeutel zur Verfügung.

Was die Zeit jedoch unangetastet gelassen hat, ist der Zusammenhalt der Community. Das gemeinsame Interesse, die Liebe und Leidenschaft fürs kreative Erschaffen und Gestalten. Und so ist es nicht verwunderlich, dass eine Vielzahl von Cosplayern ihr Wissen bereitwillig auf Plattformen wie YouTube, im Kurzformat auf TikTok oder gar Pinterest teilt und zugänglich macht. Auch gibt es auf dem deutschen Markt zahlreiche Cosplay-Bücher oder Tutorial-gespickte Cosplay-Magazine, wie z.B. die Cohaku, die Neugierige bei den ersten Gehversuchen in der Welt des Cosplay unterstützen oder das Wissen fortgeschrittener Cosplayer erweitern. 



brother  
at your side

# Beflügel deine Fantasie



Innov-is V5LE

 brothersewingcraft

 BrotherSewingCraft.de

[sewingcraft.brother.eu](http://sewingcraft.brother.eu)

# Washi ein ganz besonderes Papier

Auch wenn das Papier, so wie wir es heute kennen, seine Anfänge wohl kurz vor Christi Geburt in China hat, so hat Japan aus der Herstellung der weißen Bogen seit dem 6. Jahrhundert eine wahre Kunst gemacht. Das Washi (Wa 和/Japanisch und Shi 紙/Bogen) ist in der japanischen Kultur so tief verwurzelt, wie keine andere Kunstform. In traditionellen japanischen Häusern gibt es kaum einen Raum, der nicht mit dem wertvollen Papier ausgestattet ist: von japanischen Shoji-Schiebewänden (障子) über Kakemono-Rollbilder (掛け物) bis hin zu Dekorationsobjekten oder den großen bunten Papierdrachen, die jedes Jahr im Herbst bei japanischen Volksfesten in den Himmel steigen.

Von Marion Blythe

In Japan selbst wird Washi häufig auch als »Kami« bezeichnet, ein Wort, das zwei Bedeutungen hat: »Kami« für Papier und in der Bezeichnung für Gott. Und wie so oft in Japan, gibt es eine wundervolle Sage, die von der Entstehung des kunstvollen Papiers erzählt. Der Legende nach erschien den Reisbauern die Göttin Kawakami Gozen aus einem Wasserfall in der Nähe von Goka und weihte sie in die Kunst der Papierherstellung ein.

Tatsächlich waren es aber wohl buddhistische Mönche, die um 610 n. Chr. die Technik der Papierherstellung nach Japan brachten. Sie benutzten das Papier, auf das sie heilige Sutren schrieben und ihre Glaubensgrundsätze festhielten. Diese wurden von den Gläubigen erworben, um sie dann an einem Zweig der auf dem Tempelgelände stehenden Sakura-Bäume zu befestigen. So entstand für die

Japaner eine enge Verbindung zwischen dem Papier und Gott.

Eines der ältesten und bekanntesten Zentren für Papierschöpfen ist auch jenes sagenumwobene Goka, am Fuße der Berge der Fukui-Präfektur, wo das wertvolle Echizen-Washi in traditioneller Handarbeit hergestellt wird. Noch heute empfangen die Papiermacher im Okamoto Shinya »Tempel« jedes Jahr im Frühjahr die Statue der Göttin Gozen und tragen sie in Sänfte durch das Dorf.

Hauptbestandteil des handgeschöpften Washi »Tesuko-Washi« ist die Kozo-Faser, die aus dem Bast des Maulbeerbaums hergestellt wird. Sie wird seit dem 8. Jahrhundert neben Gampi und Mitsumata als Papierrohstoff verwendet. Im Spätherbst werden die Äste des Maulbeerbaums abgeschnitten und ihr Bast vier Stunden in

einer Aschenlauge gekocht. In kaltem, fließendem Wasser werden die Rohfasern per Hand von kleinsten Schmutzteilchen gereinigt und im Anschluss mit einem Holzschlegel aufgeschlagen. Dieser Vorgang erfordert höchste Präzision, um die



© Fotos: Wood & Washi





Faser gleichmäßig zu fibrillieren, aber nicht zu kürzen.

Danach wird die Faser mit einer rotierenden Bewegung in reinem Gebirgswasser aufgerührt »Kamidashi«. Die Fasern schwimmen wie eine Wolke im Wasser. Nun erfolgt der Eintrag in die Bütte »Schöpfrahmen«, die anders als in Europa rechteckig ist. Nachdem diese zu drei Viertel mit Wasser gefüllt ist, wird klarer Nori-Schleim (aus der Wurzel der Hibiskuspflanze), der für die gleichmäßige Papieroberfläche wichtig ist, mit einem Bambusstab untergezogen. Hat das Wasser die richtige Viskosität, werden die Fasern des Maulbeerbaums »Kamiso« hinzugegeben und in einer raschen Hin- und Her-Bewegung in der Bütte verteilt.

Jetzt beginnt der eigentliche Schöpfvorgang. Bei der Nagashi-Zuki-Methode

wird das Bambussieb mehrere Male in die Bütte eingetaucht, wobei jedes Mal eine hauchdünne Faserschicht auf dem Sieb verbleibt. Je öfter der Papierschöpfer diesen Vorgang wiederholt, desto dicker wird das Papier. Längs- und Querbewegungen sorgen für die gleichmäßige Verteilung der Faser und damit für eine optimale Verfilzung. Die fertigen Bogen werden auf dem Shito abgegautscht (Wasser herausgedrückt) und dann zum Trocknen auf Bretter aus Ginkgo-Holz aufgestrichen und in der Sonne gebleicht.

Heute spielt das aus dem Japan-Papier entwickelte, maschinell hergestellte Langfaser-Seidenpapier, das als Teebeutel genutzt wird, eine große Rolle. Dieses Papier hat nur 12 Gramm pro Quadratmeter, bildet ein besonders feines Filternetz, ist nassfest, reißt also nicht beim Übergießen mit kochendem Wasser. Hinzu kom-

men viele weitere Anwendungsgebiete in der industriellen Verarbeitung, wie bei der Verpackung von Lebensmitteln und der Umhüllung von Hygieneprodukten.

Handgeschöpftes Washi ist durch seinen aufwendigen Herstellungsprozess zwar deutlich teurer als maschinell hergestelltes Papier, und doch gibt es im japanischen Leben immer noch viele Zwecke, für die nur das schönste Washi infrage kommt! Nur bei Japan-Papier ist es möglich, weiße oder leicht angefärbte Fasern sowie Borken in weißes Papier einzuschöpfen. Dies macht das Washi besonders attraktiv und außergewöhnlich.

Washi besticht beim Drucken und Schreiben genau wie in der Kunst mit seiner feinen Gewebestruktur und der hohen Saugfähigkeit, die sich für Aquarell- und Tuschemalerei besonders eignet. Für einige Künstler, wie Tetsuya Nagata,



ist das Washi selbst die Kunst in seinen unglaublichen, gepressten Washi-Skulpturen. Beim Buchbinden wird Washi aufgrund seiner Haltbarkeit und Flexibilität meist für Bucheinbände verwendet. Mit seiner robusten, formbaren Textur ist Washi-Papier auch eine hervorragende Basis für Origami. Es behält seine Form viel besser als andere, dünnere Origami-papiere und verleiht mit seiner Transparenz und Farbgebung den fertigen Objekten ihre Schönheit.

Eine besondere Bedeutung kommt dem Washi in der Innenraumgestaltung zu. Aufgrund seiner interessanten Texturen und seiner einzigartigen Qualität, die ein sanftes, durchscheinendes Licht erzeugt, ist Washi ein ideales Material für Lampenschirme, Raumteiler, Paneele, Rollläden und Jalousien.

Für Hans-Joachim Drissler, Fachberater für Papierherstellung und -verarbeitung, ist Japan-Papier etwas Einzig-

artiges. »Bis heute hat das Tesuki Washi ein hohes Ansehen in der japanischen Gesellschaft und die Herstellung unterliegt einer ganz eigenen Philosophie. Es unterscheidet sich in Faser, Faseraufbereitung, Herstellung und der teilweise noch folgenden Nachbearbeitung ganz erheblich von allen anderen Papieren, die ich als Fachmann kenne.«

Seit über 60 Jahren beschäftigt sich Drissler mit dem Metier Papier. Sein Faible für das Washi führt ihn regelmäßig nach Japan, Südkorea, China und Tai-

wan, um dort jeweils vor Ort die Papiermacher-Werkstätten zu besuchen. Bei manchen Familien kennt er vier Generationen – für ihn ein Zeichen, wie traditionell dieses Handwerk immer noch gepflegt wird.

»Natürlich hat in den vielen vergangenen Jahren die Technik in allen Produktionsstufen einen festen Platz erobert«, so Drissler. »Sie ersetzt handwerkliche Arbeit in der meist schlechteren, weil sehr viel schnelleren Herstellungsmethode. Chemie und Kunstfasern sind heute in der Papierindustrie nicht mehr wegzudenken – in den traditionellen handgeschöpften Japan-Papieren sind sie allerdings verbannt.«



## Experte für Japan-Papier

Für Hans-Joachim Drissler war und ist der Kontakt mit den Anwendern schöner Japan-Papiere das Wichtigste an seiner Arbeit: Restauratoren, Museumsdirektoren, Meister der grafischen Industrie, Handpressendrucker, Künstler und Gestalter der Wohnkultur fragen ihn nach seiner Expertise, wenn es um das kunstvolle Papier und seine Herstellung geht. Mit Papieren für Restaurierung und Konservierung sowie Archivierung und bibliothekarische Anwendung beschäftigt sich auch sein Unternehmen, die Japico Dietz GmbH, die er seit einigen Jahren seinem Nachfolger Dr. Georg Dietz übergeben hat und die in zwei Jahren ihr 100-jähriges Bestehen feiert. Drissler selbst steht immer noch für Fachberatungen zur Verfügung.

### KONTAKT:

Dipl.-Kfm. Hans-Joachim Drissler  
Schillerstraße 6, 65812 Bad Soden, T 06196 28691  
E drissler@papierberatung.de, W japico-shop.eu

## Wohnaccessoires im japanischen Stil



Klare Linien und harmonische Formen bestimmen das japanische Design. Die Schlichtheit und Eleganz ist weltweit einzigartig und vermittelt Ruhe



sowie Harmonie. Sowohl die Fertigung traditioneller Tatamis und Futons als auch die Entwicklung moderner japanischer Produkte folgt dieser zeitlosen Philosophie aus Nippon.

Japanwelt hat sich seit 2004 der Verbreitung japanischer Lebensart verschrieben und verfügt europaweit über das größte Sortiment an Produkten der japanischen Lebenskultur. Der Hauptfokus liegt dabei auf den Einrichtungsgegenständen für das perfekte Japanzimmer. Schlichte Shoji-Wände, natürliche Reisstrohmatten als Fußboden,

rollbare Deshi-Futons zum Schlafen, leichte und flexible Paravents zur Raumteilung sowie traditionelle Möbel werden genauso wie moderne Designermöbel im japanischen Stil und asiatische Lampen angeboten. Kleine Accessoires vollenden die japanische Einrichtung.

Selbst für die Gestaltung eines japanischen Gartens bietet Japanwelt ein passendes Torii, Wind- und Wasserspiel sowie diverse Granit- und Brunnensteine. Dabei steht immer die japanische Ästhetik im Zentrum.

→Onlineshop: [www.japanwelt.de](http://www.japanwelt.de)



# Flow

Wood & Washi Signature Produkt.

Für Ihre gestalterische Freiheit.

Sicht- und Blendschutz, spielend einfach positionierbar. Ästhetisch, haptisch und funktional einzigartig. Räume erweitern oder Separees schaffen. Einblicke oder Privatsphäre gewähren. Dank japanischer Handwerkskunst und niederländischer Innovationskraft.

WOOD & WASHI

[woodandwashi.com](http://woodandwashi.com)



# Japan in Manhattan

© Adobe Stock

**Frankfurt am Main ist nicht nur finanziell Inbegriff einer der größten Bank-Imperien Europas. Hier geht es um viel mehr: »Money makes the world go round«. Manhattan verdiente sich im wahrsten Sinne des Wortes nicht nur seinen »Nickname«, sondern die internationale Anerkennung im Börsenbereich, bei dem sich weltweit vermögende Investoren entspannt zurücklegen können, wenn sie »auf das richtige Pferd gesetzt haben«.**

**A**ls die Skyscraper in Europa versuchten, es New York und anderen Städten der Superlative gleichzutun, da begann der Architekt Joachim Ganz 1994 im Frankfurter Bankenviertel ein 115 Meter hohes Bürogebäude mit 27 Stockwerken zu entwerfen. Gar nicht so besonders – oder? Doch, denn hier kommt der Clou: Nach streng geometrischen Formen im klassisch japanischen Design gestaltet, entsteht das Japan Center mit einer originalgetreuen, terrakottafarbenen Natursteinverkleidung aus gestrahltem rotem Granit. Der zwischen Basispfeilern und schwarzem Dachhut konisch auslaufende Betonkörper erinnert von außen an eine japanische Laterne, das Symbol für das Element Feuer.

Beim Anblick des Japan Center mit dem weit auskragenden Dach fühlt man sich schnell in fernöstliche Regionen versetzt. Das Bauwerk gewinnt aus der Verknüpfung europäischer und japanischer Architekturelemente seinen spezifischen Charakter und bringt so, dem Wunsch

des japanischen Bauherrn Jowa entsprechend, die traditionelle Völkerfreundschaft zwischen Deutschland und Japan zum Ausdruck.

Das Gebäude ist auf einem Modul von 90 cm aufgebaut, welches als Maß der Tatami-Matte ein Grundelement der japanischen Architektur ist. Der quadratische Grundriss des Japan Centers hat die Abmessungen von 36,9 Meter × 36,9 Meter. Das von der Tatami-Matte (0,9 Meter × 1,8 Meter) abgeleitete Grundmaß wurde bei den Fenstern zu einem Quadrat verdoppelt. In den sechs Etagen wechseln sich große und kleine Lochfenster ab, die gleichzeitig die Nutzung im Innenraum widerspiegeln. Hinter den großen Fenstern befinden sich Großraumbüros mit einer Raumtiefe von 10,5 Metern, hinter den kleinen Fenstern Einzelraumbüros.

Auch andere Prinzipien, wie das europäische Bestreben zur Symmetrie, wurde mit der japanischen Vorliebe für Asymmetrie in Einklang gebracht. Die Fassa-

denstruktur des Japan Centers mit Alu- und Glasfassade wirkt von außen so, als seien sechsgeschossige Bürotrakte jeweils um 90 Grad verdreht übereinandergestapelt. Im Erdgeschoss gibt es einen japanischen Steingarten.

Das Hochhaus bietet neben Geschäften einen Tagungsbereich, Ausstellungsräume und 100 Stellplätze in den Untergeschossen. Von den auf 21 Etagen vermietbaren Büros belegt die Europäische Zentralbank zwei Drittel der Gesamtmietsfläche. Und im 25. Stock verwöhnt ein Restaurant die Gäste nicht nur kulinarisch, sondern auch mit einer wunderbaren Aussicht auf die Stadt. Mittlerweile haben die Architekten Ganz und Rolfes international mehrere Preise gewonnen, darunter in Berlin und London. Das Japan Center ist nicht das höchste Hochhaus im Bankenviertel, aber eines der schönsten: »Main-Nippon« mitten in Frankfurt am Main.



FEILER Frankfurt feiert Jubiläum

# Blumen zum Geburtstag

Zart oder prächtig – mit den neuen Kollektionen 2022 feiert FEILER Germany sein zehnjähriges Storejubiläum in Frankfurt am Main. Im Flagship-Store nahe der Börse meint man, den Duft der Blüten wahrnehmen zu können. Auf 230 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche präsentiert FEILER exklusive Bad- und Wohntextilien aus weltweit einzigartiger Chenille, die in über 30 Ländern verkauft werden.



## Daisy Field

Roter Mohn, weiße Gänseblümchen, gelbe Butterblumen und kleine violett-farbene Blüten – der Anblick von DAISY FIELD vermittelt das Gefühl, inmitten einer herrlich-duftenden Blumenwiese zu stehen.



Das Design ist in zwei verschiedenen Farbvarianten erhältlich: DAISY FIELD BEIGE und DAISY FIELD BLUE, mit jeweils passenden unifarbene Bordüren.

## Rose Dream

Verträumt, romantisch und opulent – das Design ROSE DREAM verkörpert die bekannte FEILER-Ikone, das Blumenmuster. Detailliert gearbeitete Rosenblüten in Gelb-, Blau- und Violett-Tönen zieren die hochwertigen Textilien. Das Design ist

wahlweise mit bordeauxroter sowie mit schwarzer Bordüre erhältlich.


Seit über 90 Jahren steht FEILER für luxuriöse Bad- und Wohntextilien „Made in Germany“. Lassen Sie sich entführen in die Welt der FEILER-Chenille und entdecken Sie die ganze Vielfalt der Designs.

## Himmlich, flauschig weiche Chenille

Weltweite Bekanntheit erlangte die Traditionsmarke durch ihr beidseitig identisch gemustertes, samt-weiches Chenille-Gewebe aus 100% reiner Baumwolle. Dieses wird in einem einzigartigen Webverfahren am Firmensitz Hohenberg/Eger in Oberfranken gefertigt. Qualität ist im Hause FEILER der oberste Anspruch und die Textilien sind nach OEKO-TEX® Standard 100 zertifiziert.

Mit ihrer Vielfalt setzen die Textilien auch optisch Maßstäbe, was vor allem in Japan in Form des FEILER-Klassikers – dem Seiftuch – zu einem regelrechten FEILER-Kult geführt hat. Mittlerweile

ist es auch in Europa angekommen – als Beauty-Liebling, Living-Accessoire oder als Handtuch-to-go ist es ein echter Alleskönner.

Feiern Sie mit FEILER und erleben Sie das samtweiche Wohlbefinden in Ihrem Zuhause. Die exklusiven Kollektionen erhalten Sie im FEILER-Flagship-Store in Frankfurt am Main. 

**Feiler Store Frankfurt**  
**Schillerstraße 20**  
**60313 Frankfurt/Main**  
**+49 (0)69-21932832**  
<https://shop.feiler.de/>  
**Öffnungszeiten:**  
**Mo-Sa. 10-18 Uhr**



# Künstler am Ball

**D**aichi Kamada (25) gehört seit fünf Jahren zum Profikader von Eintracht Frankfurt. Mit großen Träumen und Ambitionen war der damals 20-Jährige nach drei erfolgreichen Spielsaisons von Sagan Tosu gekommen. Doch in Frankfurt am Main, fernab der Heimat, tut sich das junge Fußballtalent anfangs sehr schwer. Nicht zuletzt die fehlenden Sprachkenntnisse sind ein großes Hindernis. An die unterschiedliche Spielweise in Europa muss er sich erst gewöhnen. In seinem Jahr Ausleihe in die belgische Liga zum St. Truiden kann er daher auch fußballerisch weiter reifen.

Nach seiner Rückkehr an den Main nimmt ihn sein japanischer Landsmann und Publikumsliebling Makoto Hasebe unter seine Fittiche. Und tatsächlich scheint Kamada endlich in Frankfurt angekommen zu sein. Als zweiter Stürmer hinter Publikumsliebling Alex Meier erzielt Kamada sein erstes Tor beim 5:3-Sieg gegen Waldhof Mannheim im DFB-Pokal. Und auch

in der UEFA Europa League klappt es nun. Mit sechs Treffern, davon drei allein gegen Salzburg, verhilft er seiner Mannschaft zum Sieg in den Play-Off-Spielen und erreicht die Gruppenphase.

Daichi Kamada hat seine ganz eigene Spielart. Der offensive Mittelfeldspieler ist ein filigraner Künstler am Ball, der die Ästhetik des Fußballs mit seiner



wunderbaren Leichtigkeit unterstreicht. Seine strategische Übersicht führt zu Traumpässen über das halbe Spielfeld, die punktgenau ankommen und Spiele komplett verändern können. Gleichzeitig

wirkt er gerade in seiner Anfangszeit in der Bundesliga bisweilen zögerlich und kann in körperbetonten Defensivaktionen nichts entgegensetzen. Das kommt bei den Fußballfans nicht immer gut an. In einem seiner seltenen Interviews erklärt er der Frankfurter Rundschau: »Fußballerisch gesehen werde ich von den Fans nicht so geliebt«.

Eine verkürzte Saisonvorbereitung im Trainingslager in Florida wegen einer Magen-Darm-Infektion und ein Bänderriss im Januar 2020 stoppen die ansteigende Leistungskurve und werfen Daichi Kamada zurück. In der Bundesliga kann er mit nur fünf Toren in 32 Spielen nicht an die Leistungen in der Europa League anknüpfen. Nicht zuletzt aufgrund vereinsinterner Wechsel auf den Positionen des Sportvorstands und des Trainers geht Daichi Kamada im Sommer 2021 nach eigener Aussage eigentlich nicht mehr davon aus, in der nächsten Saison noch bei der Eintracht zu spielen.



Manchmal sind es diese unvergesslichen Momente, die einen scheinbar guten Sportler ganz groß werden lassen. Für Daichi Kamada war dieses Moment das Finale der UEFA Europa League 2021/22. Gemeinsam mit seinem Teamkollegen Makoto Hasebe reckte er nach dem sensationellen Sieg der Frankfurter Eintracht gegen die Glasgow Rangers den Europapokal in den Nachthimmel von Sevilla.

Von Marion Blythe

© Fotos: Eintracht Frankfurt

Doch es soll anders kommen. Auch wenn in der Bundesliga die Torausbeute mit fünf Treffern auch 2021/22 hinter seinen Erwartungen liegt, blüht Daichi Kamada auf der europäischen Bühne auf. Insgesamt erzielt er in den 13 Spielen in UEFA Europa League fünf Tore für Eintracht Frankfurt, was ihm den Spitznamen »Mr. Europacup« einbringt. Darunter den so wichtigen Treffer zum 1:2 im Halbfinal-Hinspiel bei Westham United, der eine gute Ausgangsposition für das Rückspiel zu Hause schafft und damit letztlich der Eintracht den Einzug ins Finale ermöglicht. Und auch im Finale fehlt nur eine Haaresbreite zum Ausgleich, als der Heber des Japaners in der 67. Spielminute über das Tor geht. Sicher verwandelt er dann aber im Elfmeter-Krimi, der von Mannschaftskollegen Borré am Schluss siegreich vollendet wird.

Für Daichi Kamada ist der Gewinn der UEFA Europa League der größte Erfolg seiner noch jungen Karriere. Vielleicht war es ja auch ein Glück, dass er in den vergangenen zwei Jahren nicht in den Kader der japanischen Nationalmannschaft berufen wurde und sich zu 100 Prozent auf seine spielerische Weiterentwicklung

bei Eintracht Frankfurt konzentriert hat. So konnte er sich zu einer wichtigen Stütze des Spiels der Eintracht entwickeln. Sollte Eintracht Frankfurt seinen 2023 auslaufenden Vertrag verlängern, wird die UEFA Champions League eine weitere, hochkarätige Bühne sein, die Daichi Kamada beschreiten wird.

Der nächste große Traum wäre sicherlich die Berufung in den Kader der japanischen Nationalmannschaft bei der WM

2022 in Katar. Sein ruhiges, unaufgeregtes Spiel und seine professionelle Einstellung könnten wichtige Faktoren sein, die sich auch wertvoll für die japanische Nationalmannschaft erweisen. Und vielleicht sind ja seine besondere Spielweise, seine Ruhe und Bescheidenheit der Schlüssel zum Erfolg bei der Fußballweltmeisterschaft. Es wäre diesem sympathischen Spieler auf jeden Fall zu wünschen.

mcb

**i**

## Daichi Kamada & Eintracht Frankfurt

Daichi Kamada (geb. 8. August 1996) stammt aus der japanischen Präfektur Ehime. Seit 1997 spielt er in der deutschen Bundesliga. Sein aktueller Marktwert liegt bei 22 Millionen Euro. Kamada ist verheiratet und hat einen Sohn. Mit seiner kleinen Familie wohnt er in der Frankfurter Innenstadt. Sein jüngerer Bruder Hiromu Kamada (21) spielt als Profi-Fußballer für Vegalta Sendai.

Japanische Fußballprofis haben bei Eintracht Frankfurt Tradition. Der Klub vom Main ist Kadenschmiede für japanische Fußballtalente in Deutschland. Kamada ist der fünfte Spieler aus Japan mit dem Adler auf der Brust: nach Naohiro Takahara, Junichi Inamoto, Takashi Inui und natürlich Makoto Hasebe, dem Kapitän der japanischen Nationalmannschaft, der in seiner Heimat Japan, aber auch in Frankfurt ein Fußballheld ist.

**CUP  
NEODLES**

カップヌードル



**WOK  
STYLE**

**Asi  
Bl**

**THE  
FLAVOUR**





NISSIN

Asian  
Blast

ORIGINAL  
ASIAN  
EXPLOSION

RAMEN  
STYLE



NISSIN

THE INVENTOR OF INSTANT NOODLES



# Wine Tasting in den japanischen Alpen

Wie verführerisch und exotisch klingt es doch, einen Ausflug in die südlichen japanischen Alpen zu unternehmen? Und dort auch noch einen Tropfen köstlichen weißen Koshu-Weines zu probieren. Von Anna-Maria Dahm

**Y**amanashi ist das bekannteste Weinanbaugebiet, mit fast 50 Prozent des in Japan produzierten Weines. Sanft schmiegen sich Seen, Obstplantagen und Weinstöcke in die grüne, fruchtbare Hügellandschaft. Der Grundstock für den Weinanbau in Yamanashi ist der Expertise zweier in Frankreich ausgebildeten Winzer zu verdanken: mit der Gründung eines privaten Weinguts 1877 wurde hier der erste Rebensaft produziert.

Die mittlerweile mehr als 100 Weingüter befinden sich im Koshu-Tal und widmen sich der Herstellung von Weißweinen. Die wichtigsten Sorten sind Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon und die spezielle japanische Rebe Koshu. Vor allem süße Sorten sind hierzulande beliebt und es werden auch Schaumweine aus der pinkfarbenen Koshu-Traube hergestellt. Aber für die Rotwein-Liebhaber


ist ebenfalls gesorgt: Die rote Rebsorte Muscat Bailey A gehört zu den ältesten in Japan gezüchteten Sorten.

»Finesse & Elegance« lautet die Philosophie des historischen Weinguts Château Mercian, das drei verschiedene Weinkellereien besitzt. Ein Besuch in der Château Mercian Katsunuma Winery schließt einen Rundgang durch die weitläufigen Weinberge, die Bodega, das Museum und ein Wine Tasting mit ein. Die englischsprachige Führung vorher online reservieren (60 min. ab 1000 Yen).

Der Besitzer Toshihiko Tsukamoto des Weinguts Château Lumière bei Katsunuma stammt aus einer Familie mit Weinbau-Tradition. Tsukamotos Großvater gründete 1885 das Weingut Koshu-en mit 28 Hektar Rebfläche. Toshihiko studierte Volkswirtschaft und Weinbau an der University of California und begann Mitte der 1960er-Jahre mit dem Wiederaufbau

von Koshu-en: 16 Hektar Rebfläche sind mit den Rotweinsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo und Muscat Bailey A, sowie mit den Weißweinsorten Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon



und der historischen Koshu-Rebe bestockt. Die Gesamtproduktion liegt bei 100.000 Flaschen Wein im Jahr. 



# Sake - Einfach einzigartig

Er ist wohl das berühmteste japanische Getränk: der Sake (Jap. „Nihon-Shu“), Japans nationaler Reiswein. Wobei der Begriff Wein tatsächlich etwas missverständlich ist, denn durch seine zahlreichen Geschmacksnuancen ist der Sake zwar am ehesten mit Wein vergleichbar. Die Gärungs- und Fermentierungsprozesse sowie die Zugabe von Hefepilzen, die zur Herstellung nötig sind, erinnern jedoch mehr an Bier. Aber mit einem Alkoholgehalt von 13 bis 17 Volumenprozent tanzt der Reiswein auch hier aus der Rolle. Wahrscheinlich ist Sake einfach einzigartig und eine Getränkekategorie für sich. Von Marion Blythe

**D**er Standard-Sake, dem wir hierzulande meistens begegnen, ist der „Futsu-Shu, der etwa 80 Prozent der gesamten Sake-Produktion Japans ausmacht. Dieser Sake wird durch industrielle Produktionsverfahren vereinfacht und günstiger hergestellt. Die als „Tokutei Meishoshu“ bezeichneten Premium Sake Sorten, werden hingegen mit besonders hochwertigem Reis und aufwendigen Verarbeitungsverfahren produziert.

Die Herstellung von Sake ist ein japanisches Kulturerbe. Obwohl er nur aus Reis, Koji-Pilz, Wasser und Hefe besteht, entwickelt er die unterschiedlichsten Nuancen: von Mango, Birne, grüner Melone und Papaya bis hin zu Süßkartoffel oder Shiitake-Pilzen. Jeder Sake hat seinen eigenen Charakter und Geschmack.

Als „Getränk der Götter“ war Sake einst eng mit dem japanischen Kaiserhof und der Shintō-Religion verbunden. Ursprünglich diente er als Opfergabe für die Naturgötter. Später war er nur dem Kaiserhof und den Klöstern vorbehalten. Daher steht in jeder Sake-Brauerei ein kleiner schintoistischer Schrein, vor dem sich die Arbeiter verbeugen, wenn sie vorbeigehen.

Seit 1970 hat sich die Anzahl der Sake-Brauereien von 3500 auf 1500 verkleinert. Von den ungefähr 1500 verbliebenen Brauereien teilt sich die Industrie in einige industrielle Brauereien und eine große Anzahl von kleinen familiengeführten

Brauereien. Über 80 Prozent der Industrie besteht aus kleinen Brauereien, nur vier Prozent aus Groß- oder Industriebetrieben. Zusammen stellen die Groß- und Industriebetriebe jedoch mehr als die Hälfte aller in Japan hergestellten Sake her.

Die in alt-ehrwürdigen Zedernhäusern untergebrachten Sake-Brauereien verströmen ihren ganz eigenen Zauber. Die Sake-Produktion ist eng mit dem Ablauf der Jahreszeiten, dem religiösen Leben und Festen verwoben. Im Herbst, nach der Reisernte, beginnt der Brauprozess. Während der Sake in eindrucksvollen Fässern aus uraltem Zedernholz reift, hängt der Braumeister als äußeres Zei-

chen einen riesigen Zedernball vor die Tore der Brauerei. Färbt sich der Ball braun, weiß jeder im Dorf, dass der frische Sake bereit zum Verkosten ist.

Premium-Sake genießen Sie am besten in kleinen handbemalten Ochokos (Keramikkbecher), Kirikos (handgeschliffene Gläser), oder auch westlichen Weingläsern. Besonders bauchige Weingläser bestärken die fruchtigen und blumigen Noten von Ginjo-Style Sake. Probieren Sie ruhig unterschiedene Sorten und kombinieren Sie dazu umamihaltige Gerichte, wie Pasta mit Pesto, Schweinshaxe, Paella mit Muscheln oder Kobe Rind vom Grill. Sie werden feststellen, dass sich der Geschmack immer wieder verändert.

© Adobe Stock

## i

### Hintergrund

Die Idee zu diesem Artikel stammt von Mariko Schmitz, einer der wenigen in Japan zertifizierten Sake-Sommeliers Deutschlands. Mariko sah sich als Advokatin dieses flüssigen Kulturgutes und wollte mit ihrer Arbeit dazu beitragen, die kleinen Sake-Brauereien vor dem Aussterben zu bewahren. Leider ist die sympathische junge Frau und Mutter im vergangenen Jahr viel zu früh verstorben. Eigentlich wollten wir diesen Artikel gemeinsam schreiben, nachdem wir unseren Lesern bereits in unserer letzten Ausgabe viele praktische Tipps zum Genuss des Sake gegeben haben. Und so haben wir versucht, diesen Beitrag in ihrem Sinne zu schreiben.

**Liebe Mariko, wir hoffen, Du bist einverstanden mit dem Inhalt! Und wenn Sie, liebe Leser, Marikos Werk und ihre Familie unterstützen möchten, dann schauen Sie doch mal auf der Website von [www.sakelovers.de](http://www.sakelovers.de) vorbei.**

# Leckereres für Zuhause



© Adobe Stock

Japanisches Essen wie Sushi, Ramen, Tempura, Udon usw. sind sehr beliebt. Manche Gerichte werden von japanischen, fermentierten Gewürzen wie Sojasoße, Miso, Mirin oder Sake zubereitet oder begleitet. Sie passen übrigens nicht nur zu japanischem Essen, sondern auch zu europäischen Gerichten. Alle Rezepte sind für eine Person. Von Kimiko Ito



## Miso-Käse-Toast

### Zutaten:

- 4 Scheiben Toastbrot
- 30 g Parmesankäse
- 4 Scheiben Gruyèrekäse
- 1 Zehe Knoblauch
- 1/2 EL Miso
- 1/2 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Parmesan, Gruyère und Knoblauch klein schneiden. Alle Zutaten bis auf den Toast in die Küchenmaschine geben und mixen. Alternativ den Käse und Knoblauch mit dem Messer hacken und zum Schluss mit Miso und Olivenöl verrühren.

Käse-Miso-Mischung auf den Toast geben und im Toaster-Ofen bei 900W ca. 5 Min backen bis er braun ist.

**Tipp:** Miso ist ein japanisches, fermentiertes Gewürz; aber es eignet sich nicht nur für die japanische, sondern auch für die europäische Küche!

Der Miso-Käse-Toast ist perfekte Kombination zu einem Glas Wein!



## Miso-Honig-Soße

### Zutaten:

- 50 ml Miso
- 50 ml Honig

### Zubereitung:

Beide Zutaten gut miteinander vermischen und fertig!

**Tipp:** Wenn etwas übrig geblieben ist, dann gerne bei Raumtemperatur fermentieren lassen. Nach 2–3 Monaten schmeckt die Soße besonders mild.

© Fotos: Kimiko Ito



## Men-Tsuyu-Soße

### Zutaten:

100 ml Mirin  
100 ml Sojasoße  
1-2 EL Zucker  
2-3 Päckchen Katsuo-Bushi

### Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben und kurz kochen lassen. Dann das Ganze mit dem Sieb abseihen. Die fertige Flüssigkeit ist die Men-Tsuyu-Soße als Konzentrat.

**Tipp:** Je nach Geschmack die fertige Soße zwei- oder dreifach verdünnt nutzen. Die Reste im Sieb nicht wegwerfen! Sie können mit gekochtem Reis gegessen oder als Zutat für Onigiri verwendet werden.



© Adobe Stock



© Adobe Stock



## Onigiri

### Zutaten:

Rest der Men-Tsuyu-Soße  
Gekochter Reis  
Salz

### Zubereitung:

Die Hände nass machen und eine Prise Salz auf den Handflächen verteilen. Angemessene Menge gekochten Reis auf eine Handfläche legen und ca. 1 Teelöffel vom Rest der Men-Tsuyu-Soße in die Mitte geben. Dann den Reis in einen Ball formen. Zum Schluss Noriblätter (Seetang) darumwickeln. Idealerweise mit etwas Miso-Suppe servieren.

**Tipp:** Onigiri wird in Japan als Bento zum Mittag sehr gerne gegessen. Es gibt viele verschiedene Zutaten wie Umeboshi, Lachs und Okaka.

## Instant-Miso-Suppe

### Zutaten:

Miso (gute Qualität)  
20 g Bonito-Flocken  
200 ml warmes Wasser

### Zubereitung:

Miso und Bonito-Flocken in eine Schüssel geben, mit warmem Wasser übergießen und Miso auflösen. Nach persönlichen Vorlieben gehackte Lauchzwiebel hinzufügen.

**Tipp:** Wenn man eine qualitativ gute Miso (z. B. selbstgemacht.) hat, kann man ganz schnell eine Instant Miso-Suppe zubereiten.



© Adobe Stock

## i

## Workshops für japanische Gewürze

Auf den Geschmack gekommen? Diese und viele weitere Rezepte zur Herstellung von Miso, Koji, Sojasoße, Doburoku oder Koji in Präsenz- oder Online-Workshops gibt unsere Autorin Kimiko Ito.

### Info:

<https://www.itoskoji.de>  
[https://www.instagram.com/itos\\_koji\\_and\\_miso/](https://www.instagram.com/itos_koji_and_miso/)  
E-Mail: [info@itoskoji.com](mailto:info@itoskoji.com)



# Manga Küche

Japanisch kochen leicht gemacht! Unter diesem Motto nehmen die Manga-Charaktere Aya und Daisuke die Leser des neuen Mangakochbuchs von Angelina Paustian mit auf eine kulinarische Reise durch die moderne und die traditionelle japanische Küche.

## Udon-Auflauf (4 Portionen)

ca. 30 Minuten Zubereitung

### Zutaten:

600 g Udon	150 g TK Erbsen
3 x 200 g	200 ml Rinderbrühe
500 g Rinderhack	100 ml Sojasoße
2 Knoblauchzehen	4 EL Ketchup
3 cm Ingwerstück	3 EL Zucker
9 Blätter Chinakohl	3 EL Mirin
1 Zwiebel	250 g Gouda

### Zubereitung:

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Knoblauch, Zwiebel und Ingwer schälen. Knoblauch und Ingwer hacken. Zwiebel in Halbringe schneiden. Chinakohl abwaschen und in Streifen schneiden.

Brühe, Sojasoße, Ketchup, Zucker und Mirin mischen. Das Hackfleisch in einer Pfanne anbraten. Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln, Chinakohl und Erbsen hinzugeben. Alles so lange braten, bis das Hackfleisch gar und der Chinakohl zart ist. Den Pfanneninhalt etwas beiseiteschieben und die Udon in die Pfanne legen. Die Marinade mit in die Pfanne geben und alles zum Kochen bringen. Solange köcheln, bis die Udon sich mit dem Pfannenwender leicht voneinander lösen lassen. Alles gut miteinander mischen.

Den Pfanneninhalt in eine Auflaufform geben und mit dem Käse bestreuen. Die Form in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 10 Minuten den Käse schmelzen lassen.

© Bild & Rezepte: Angelina Paustian

## Katsu-Chili Hottogogg (4 Portionen)

ca. 25 Minuten Zubereitung

### Zutaten:

4 Hot-Dog-Brötchen
4 Scheiben Sandwichkäse
4 Schweine-Minutensteaks
Hot-Dog-Gurkenscheiben
etwas Speiseöl
4 EL Stärke

### Soße:

1/2 kleine Zwiebel
1 Stück Ingwer (ca. 1 cm)
1 Knoblauchzehe
100 ml Wasser
1 TL Rinderbrühepulver
4 EL Ketchup
2 EL Sojasoße
1 EL Zucker
Chilipulver

### Zubereitung:

Zwiebel, Ingwer und Knoblauch schälen. Zwiebelhälfte in sehr kleine Würfel schneiden; Knoblauch und Ingwer hacken. In einer kleinen Schale Wasser, Rinderbrühepulver, Ketchup, Sojasoße, Zucker, Chilipulver, Zwiebelwürfel, gehackten Ingwer und Knoblauch mischen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Schweinesteaks der Länge nach halbieren, sodass acht lange Streifen entstehen. Diese in der Stärke wenden. Eine Pfanne mit dem Öl erhitzen und die Fleischstreifen darin braten, bis sie außen goldgelb sind. Die Soße in die Pfanne geben und zum Kochen bringen. Solange auf mittlerer Hitze blubbernd kochen lassen, bis die Soße dickflüssig geworden ist. Dann sofort vom Herd nehmen.

Jedes Hot-Dog-Brötchen mit zwei Fleischstreifen und Käse füllen. Dann in den Backofen legen und solange backen, bis der Käse geschmolzen ist. In der Zwischenzeit die Hot-Dog-Gurken kleinschneiden. Die Hot Dogs aus dem Ofen nehmen und mit Gurken und nach Belieben noch mit etwas Soße bestreuen. Direkt heiß genießen. **Guten Appetit!**



© Iansa / Adobe Stock

## Izakaya im Herzen von Frankfurt

Wer authentische japanische Hausmannskost sucht, der ist im Izakaya Mangetsu genau richtig. In Japan ist der Izakaya ein Ort, der tief in der Kultur verwurzelt ist - an dem gegessen und getrunken wird. Das Team vom Izakaya Mangetsu bringt ein Stück Japan nach Deutschland. Auf den Tisch kommen traditionelle Gerichte und ausgewählte Sake-Weine: vom Chirashi-Sushi über zartes Iberico-Schwein vom Holzgrill und leckere Kushi-yaki-Spieße bis hin zu Tempura und Meeresfrüchten. Alles liebevoll mit frischen Zutaten zubereitet. Im Frankfurter Restaurant Mangetsu genießen Sie japanische Leckerbissen in typischer Izakaya-Atmosphäre!

**Name:** Izakaya Restaurant Mangetsu

**Adresse:** Varrentrappstr. 57, 60486 Frankfurt am Main

**Telefon:** 069 772 210

**Web:** izakaya-mangetsu.de

## Wahrer Geschmack = wahre Liebe

Authentische japanische Ramen gibt es im Sorihashiya im Bahnhofsviertel in Frankfurt. Der wichtigste Bestandteil des Ramens ist die einzigartige Suppe, die nach traditioneller Art aus einer Mischung von Hühner- und Fischfond hergestellt und mit Lauch, getrockneten Meeresfrüchten, Kombu-Algen und getrockneten Steinpilzen verfeinert wird. Alle Zutaten sind ohne Zusatzstoffe, Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker. Zur einzigartigen Suppe gibt es korrespondierende, selbstgemachte Nudeln, die ebenfalls frisch zubereitet werden. Besonders beliebt ist übrigens auch der geschmackvolle von Miso (Sojapasta) gewürzte Vegan Ramen.

**Name:** Sorihashiya

**Adresse:** Moselstraße 25, 60329 Frankfurt am Main

**Telefon:** 069 711 659 33

**Web:** sorihashiya.com



© Sorihashiya



© Thatthep / Adobe Stock

## Crêpes Japan-Style

Als schnelle und gelungene Mahlzeit zwischendurch lassen die Crêpes von SJ Crepe keine Wünsche offen. Die japanischen Crêpes sind außergewöhnlich, bunt und lecker! Anders als das französische Original, wird die japanische Variante in Kegelform hergestellt. Die Füllung reicht von süßen Aromen wie Früchten, Cremes, Pralinen und Eis bis hin zu herzhaften Kreationen und Specials, wie der Tokyo-Sweet-Princess mit frischen Erdbeeren, selbstangerührter Custardcreme und frisch aufgeschlagener Sahne. Alles wird mit viel Liebe direkt vor Ihren Augen vom Inhaber Satoshi Nakao selbst zubereitet. Wählen Sie aus über 100 Sorten Ihren ganz persönlichen Favoriten!

**Name:** SJ Crepe

**Adresse:** Bahnhofstraße 15-17, 33602 Bielefeld

**Telefon:** 0172 751 539 1

**Web:** sjcrepe.de

## Premium Sake & Sojasauce

Die besten Sake und japanische Spezialitäten bietet UENO GOURMET. Im Online-Shop gibt es eine große Auswahl hochwertiger Produkte wie Sake, Shochu, Wein, Sojasauce und Gewürze - direkt von ausgesuchten, handwerklichen Produzenten in Japan. So holen Sie sich die Genuss- und Esskultur aus Japan direkt nach Hause. Das ganze Jahr über gibt es Events und Seminare rund um Sake. Im Sake-Club erhalten Mitglieder alle drei Monate ein Sake-Paket zum Vorzugspreis. Im Online-Tasting werden die zugesandten Sake ausführlich vorgestellt. Wer sich neu in der Welt des Sake orientieren möchte, nutzt einfach die exklusiven Einsteiger-Pakete.

**Name:** UENO GOURMET Onlineshop  
**Telefon:** 06173 940 686  
**Web:** japan-gourmet.com



## Kulinarisches Abenteuer für Zuhause

Bei Natto24 hat alles mit der handwerklichen Herstellung von dem traditionellen Lebensmittel Natto angefangen. Schnell konnte das Sortiment mit der Marke UMAKIYA um alltägliche japanische Lebensmittel wie Reis erweitert werden, da Natto sehr gut zu anderen authentischen japanischen Lebensmitteln passt. Zusätzlich werden viele Spezialitäten von kleinen Manufakturen direkt aus Japan importiert. Ein Highlight ist dabei das exklusive Hida Wagyu Rindfleisch vom japanischen Partner-Metzger, der sich persönlich um die Aufzucht der Tiere auf den Höfen kümmert. UMAKIYA liefert in Frankfurt schon ab 50€ frei Haus, verschickt europaweit per DPD und hat auch feste Routen in weiter entfernte Städte.

**Name:** Natto24/UMAKIYA  
**Telefon:** 0176 424 880 18, **Web:** umakiya.com  
**Rezepte:** [www.youtube.com/c/Natto24UMAKIYA](https://www.youtube.com/c/Natto24UMAKIYA)

## Riesling zu japanischen Gerichten

Ein Japaner, der in Rheinhessen als Winzer tätig ist, das ist alles andere als gewöhnlich. Mit 639 / ROKU SAN-Q hat Hideki Asano 2005 eine originelle Weinmarke geschaffen, die einen eleganten, raffinierten Stil aufweist und perfekt zu japanischen Gerichten passt. Der exzellente Wein wird aus Riesling der Lage Hipping in Nierstein hergestellt, mit seinen roten Schieferböden einem der besten Böden für deutsche Weine. 639 / ROKU SAN-Q hat sich in den letzten Jahren zu einem international anerkannten Wein entwickelt, der u. a. mit der Diamond Trophy, der höchsten Auszeichnung bei den SAKURA Awards ausgezeichnet wurde (639 Black).

**Name:** 639 / ROKU SAN-Q  
**Adresse** c/o Weingut STRUB, Rheinstrasse 42, 55283 Nierstein  
**Telefon:** 06133 573 086  
**Web:** hide-wine.de







## Authentische japanische Küche

Viele Menschen in Europa lieben die japanische Küche. Sushi-Bars und Curry-Restaurants, feine Gourmet-Tempel, schnelle Garküchen. Aber haben Sie schon einmal von Kaiseki gehört? Bei Kaiseki geht es nicht um ein bestimmtes Gericht oder Rezept. Kaiseki ist auch kein berühmter japanischer Koch. Kaiseki – das ist vielmehr der Begriff für eine mehrere Jahrhunderte alte Tradition der japanischen Küche und der kulinarischen Bewirtung im Land. Eine Tradition, die ganz direkt auf Zen-Mönche im 16. Jahrhundert zurückgeht.

Daher steht im Mittelpunkt des Restaurantkonzeptes von Nihonryori KEN das Bekenntnis zu absoluter Authentizität. Im Herzen von Frankfurt lädt das Nihonryori KEN dazu ein, die echte japanische Kultur der Gastlichkeit und wahre japanische Haute Cuisine kennenzulernen: das alle Sinne ansprechende und aus unterschiedlichsten Gruppen fröhliche Gemeinschaften machende Kaiseki.

Um diesen Anspruch erfüllen zu können, verwendet das Nihonryori KEN ausschließlich aus Japan importierte Originalzutaten von ausgezeichneter Qualität. Außerdem hält man sich bei der gesamten Zubereitung streng an die japanischen Traditionen des Kaiseki. Beispiel gefällig? Im Nihonryori KEN wird der Reis in japanischen Tontöpfen über der Flamme zubereitet. Denn nur so kommen Sie in den Genuss des echten, des



© Nihonryori KEN

traditionellen japanischen Reis. Noch ein Beispiel? Der hausgemachte Dashi-Fischfond, der auf der Grundlage jahrelanger küchenmeisterlicher Erfahrung selbst hergestellt wird.

**Name:** Nihonryori KEN

**Adresse:** Wallstraße 22, 60594 Frankfurt am Main

**Telefon:** 069 976 946 60

**Web:** ken-japan.de

Anzeige



# EAth Tokyo

Just Taste It.

Ramen Restaurant  
Coming soon in Stuttgart Calwer Passage  
Instagram: earth.tokyo



## Sushi-Theke und Wagyu-Steak

Das Sushimoto, das auch im renommierten Guide Michelin vorgestellt wird, bietet hervorragende japanische Küche im authentisch-schlichtem Ambiente. Mitsunori Sakamoto, Küchenchef des Sushimoto und Sushi-Meister, schneidet hinter der Sushi-Theke täglich den frischen Fisch wie für Sushi-Deluxe. Ein wahrer Augenschmaus für Sushi-Liebhaber. Frischer geht es nicht! Auf der Speisekarte stehen neben Sushi auch perfekt zubereitetes Chirashi und schmackhafte Sashimi sowie auf den Punkt gegartes Wagyu-Steak. Alles ist sehr abwechslungsreich zubereitet und in Top-Qualität, die ihresgleichen sucht.

**Name:** Sushimoto

**Adresse:** Konrad-Adenauer-Straße 7, 60313 Frankfurt am Main

**Telefon:** 069 131 005 7

**Web:** Sushimoto.eu



## Sushi-Mania

Im SAKURA Sushi Cafe genießen die Gäste authentische japanische Küche, exklusiv zubereitet von den Sushi-Chefs aus Japan – und das in einem lockeren und stylischen Ambiente! Ob große Sushi-Platten zum Teilen, kleine Häppchen oder mit japanischen Zutaten veredelte Desserts. Mit einem kreativen Angebot richtet sich das SAKURA Sushi Cafe auch an Veganer und Vegetarier. Ziel ist es, ein modernes und durch westliche Kultur inspiriertes Angebot zu schaffen und dabei die Qualität und Bräuche der traditionellen Sushiküche aufrechtzuerhalten. Neben Frankfurt gibt es auch Restaurants im Oberursel im Taunus und Bad Vilbel.

**Name:** SAKURA Sushi Cafe

**Adresse:** Börsenstraße 17, 60313 Frankfurt am Main

**Telefon:** 069 272 722 26

**Web:** sakura-sushicafe.com



Anzeigen

## Impressum



MAIN  
MATSURI

Main Matsuri Magazin setzt sich ein für den Umweltschutz

**Main Matsuri Event GmbH**, Gartenstraße 4, 63128 Dietzenbach

Tel.: +49 6074 692 088 8, Fax: +49 6074 918 201 0

E-Mail: info@main-matsuri.com, Web: main-matsuri.com

**Chefredaktion:** Marion Blythe (mcb)

**Redaktion:** Anna Maria Dahm (amd), Yumi Kitauchi-Olbrich (yko)

**Grafik/Layout:** Marion Blythe

**Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:** Norman Seidel

**Herausgeber:** Norman Seidel

**Druck:** Druck- und Verlagshaus Zarbock GmbH & Co KG, Sontraer Straße 6, 60386 Frankfurt am Main



**JAPANISCHER LEBENSSTIL UND  
GENUSS FÜR IHR BÜRO:  
DIE OFFICE COFFEE SOLUTION  
VON UCC COFFEE**

**JAPANESE WAY OF LIFE  
AND DELIGHT FOR YOUR OFFICE:  
THE OFFICE COFFEE SOLUTION  
BY UCC COFFEE**

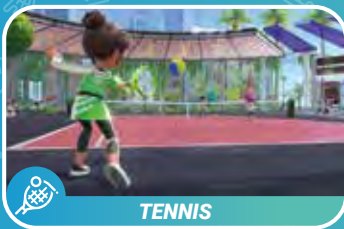
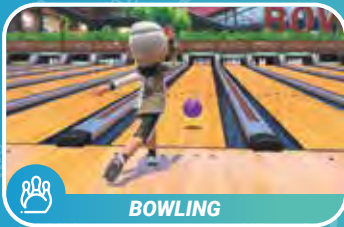
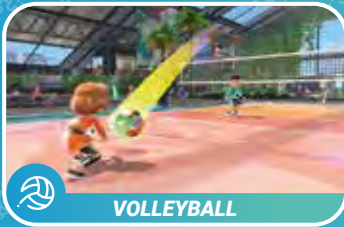


More information:  
**UCC COFFEE GERMANY GMBH**  
Dülmener Straße 92  
48653 Coesfeld  
+49 162 1889835  
[thomas.brannekaemper@ucc-coffee.ch](mailto:thomas.brannekaemper@ucc-coffee.ch)

**UCC**  
Every coffee, every moment



# NINTENDO SWITCH™ Sports



**SCHWINGT, KICKT UND PRITSCHT EUCH ZUM SIEG!**

**Nutze die Bewegungssteuerung und spiele mit Freunden, Familie oder gegen Spieler aus der ganzen Welt!**



Auch digital erhältlich im **Nintendo eShop**

© Nintendo

**KOMPATIBEL MIT**



Nintendo Switch OLED-Modell



Nintendo Switch