

かわら版

(Kawaraban)

Monatsblatt der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Berlin e.V.



November-Dezember 2010 年 11-12 月

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Mitglieder und Freunde der DJG Berlin,

Ein veranstaltungsreicher Monat liegt hinter uns und wir hoffen, dass auch etwas Passendes für Sie dabei war. Mit dem Film „Soft revolution“ haben wir der 20-jährigen friedlichen Wiedervereinigung Deutschlands gedacht. Am Ausflug nach Dresden nahmen zahlreiche Mitglieder teil und konnten sich ein aktuelles Bild von der Elbmetropole machen, und im Panometer in die Historie einsteigen. Spannend war der gut besuchte Vortrag von Professor Watanabe über den Dichter Miyazawa Kenji, wobei auch auf die Meiji-Revolution eingegangen wurde. Eine junge, aufstrebende und bereits erfolgreiche Pianistin aus Tokyo faszinierte mit einem Klavierkonzert die Gäste im vollbesetzten Allzweckraum der Botschaft. Die Sonderführung durch die Keramikausstellung von Jan Kollwitz (Urenkel von Käthe Kollwitz) entwickelte sich zu einer sehr beeindruckenden und äußerst kurzweiligen Vortragsveranstaltung rund um die japanische Keramik. Herzlich empfangen wurden wir im Bürgerschloss Hohenschönhausen von dem dort ansässigen Förderverein.

Im November treten wir etwas kürzer und bieten einen Vortrag über die Salzkultur in Japan und einen Frauenkreis an. Außerdem planen wir eine Ausstellung zusammen mit einer japanischen Künstlerin im Hotel Bogota. Im Dezember findet das mittlerweile traditionelle Adventskonzert unseres Chores statt und der Adventskaffee mit einigen Überraschungen.

Und dann stehen wir schon vor dem Jubiläumsjahr 2011. Im Januar-Kawaraban werden wir unser umfangreiches Programm dazu vorstellen. Bis dahin bitten wir Sie sehr herzlich, sich für die kostenlose Homestays von Musikern aus Hiroshima einzutragen, mit denen wir im Mai ein Konzert im Großen Festsaal des Berliner Rathauses veranstalten.

Nun wünsche ich Ihnen eine geruhsame Adventszeit, frohe Weihnachtsfeiertage und einen guten Rutsch ins Neue Jahr.

Herzlich

Photo: Katrin-Susanne Schmidt, Shinomisaki Shinja nahe Izumo, Präfektur Wakayama

Impressum:

Herausgeber: Deutsch-Japanische Gesellschaft Berlin e.V.

Präsident: Kurt Görger

Anschrift: Schillerstr. 4-5, 10625 Berlin, Tel: (030) 3199 1888, Fax: (030) 3199 1889

Bürozeiten: Mo, Do und Fr von 9-13 Uhr, Di von 13 – 17 Uhr

E-Mail: djg-berlin@t-online.de Web: www.djg-berlin.de

Redaktion: Katrin-Susanne Schmidt (Geschäftsführerin)

Web-Master: Jan Thomsen, Markus Willner Japanische Übersetzungen: Tomoko Kato-Nolden

Bankverbindung: Postbank Berlin, BLZ 100 100 10, Konto-Nr. 5512-103

„Die Salzkultur in Japan“



Der biblische Ausdruck „Salz der Erde“ ist für Japaner schwer vorstellbar. Das Salz wird in Japan überwiegend aus Meerwasser gewonnen. Die dreitausendjährige Geschichte der Salzgewinnungstechnik verfolgt daher einen anderen Weg als den auf dem Kontinent. Zudem gilt für die Japaner das Salz nicht nur als Kochzutat. Aufgrund seiner reinigenden Kraft entstand eine eigenartige „Salzkultur“. Der Referent versucht die besondere Geschichte der Salzgewinnung und die Salzkultur in Japan zu erläutern.

(die nebenstehende Abbildung zeigt eine Tanzpuppe = „Shiokumi“ = Salz-(Meer-)Wasser-Schöpfen)

Der Referent, **Herr Dr. Shingo Yoshida**, studierte Zeitungswissenschaften und Germanistik an der Sophia-Universität in Tokio. 1968 erfolgte die Promotion im Fach Publizistik an der FU Berlin. 1969 bis Ende 2000 war er Redakteur der Deutschen Welle, Köln. 2004 Verleihung des Gregorius-Ordens für das Verdienst in den deutsch-japanischen Beziehungen der Erzbistümer Köln-Tokio.

Termin: Dienstag, 16. November 2010, 18.00 Uhr

Ort: Japanisch-Deutsches Zentrum Berlin
Saargemünder Str. 2, 14195 Berlin
U-Bahn: Oskar-Helene-Heim

Anmeldung: Tel. 3199 1888, Fax 3199 1889 oder djg-berlin@t-online.de

Frauenkreis der DJG Berlin im November

Bei unserem nächsten Frauenkreis soll die Kommunikationssprache wieder Japanisch sein, aber auch wer noch nicht so perfekt ist, kann gern daran teilnehmen. Unser Thema: „Frauen und Beruf in Japan und Deutschland“
Interessierte - auch Nichtmitglieder der DJG - sind herzlich willkommen.

Zeit: Dienstag, 23. November 2010, 18.00 Uhr

Ort: Restaurant „Takara“, Marburger Str. 2
(gegenüber Europa-Center)

Anmeldung: bitte bis zum 22.11. im Büro der DJG

Japanisch-Deutsches Osei-Riyu -Goodwill Konzert in der Philharmonie Freikarten für Mitglieder der DJG

Im Jahre 1986 gründete Frau Ousei Iwasa die Musikervereinigung „Osei Ryu“, die heute bereits 900 Mitglieder in ganz Japan umfasst.

Ziel dieser Vereinigung ist es, „die Freude am Leben durch die Musik zu befördern“. Zu diesem Ensemble gehört ein Orchester von Taisho-Koto-Spielerinnen. Die Taisho-Koto ist eine Art von Zither oder kleiner Harfe, die über ein Keyboard bedient wird. In Japan ein populäres Instrument, bei uns nahezu unbekannt.

Schon deshalb lohnt es sich, am Montag, dem 29.11. zu dem Konzert der Gruppe von über 40 dieser Taisho-Koto-Spielerinnen in die Philharmonie zu kommen. Im ersten Teil des Abends werden verschiedene bekannte japanische Volkslieder, für dieses spezielle Instrument neu arrangiert von Osei Iwasa, zu hören sein. Im zweiten Teil des Konzertes erfreut Sie dann ein Chor mit beliebten Melodien, natürlich darf auch der Schlusschor der 9. Sinfonie von Ludwig van Beethoven „Ode an die Freude“ dabei nicht fehlen.

Wir freuen uns, dass wir für dieses Konzert vom Osei-Ryu-Ensemble 100 **Freikarten für Mitglieder der DJG** erhalten werden. Wenn Sie Interesse an einer Teilnahme haben, dann melden Sie sich bitte bis zum 19.11.2010 bei uns im Büro an. Sie erhalten eine kurze Bestätigungsmail und können die Karten entweder bei uns im Büro ab 08.11. zu den Bürozeiten abholen oder wir hinterlegen sie auf Ihren Namen an der Konzertkasse der Philharmonie am Konzerttag (29.11.) in der Zeit von 18.45-19.15 Uhr. Karten die bis 19.15 Uhr nicht abgeholt worden sind, werden an eventuell wartende weitere Interessenten abgegeben.

Noch eine Bitte: Sollten Sie sich angemeldet haben, dann aber doch verhindert sein, geben Sie uns bitte Bescheid, damit wir die Karten an andere Interessenten weitergeben können.

Datum: Montag, den 29.11.2010, 19.30 Uhr
Ort: Philharmonie, Großer Saal
Eintritt: frei (Eintrittskarten erforderlich)
Anmeldung: bis zum 19.11.2010 im Büro der DJG



Freitag, 03. Dezember 2010, 19.30 Uhr
Ev. Ernst-Moritz-Arndt-Kirche
Onkel-Tom-Straße 80
(U3 Onkel- Toms - Hütte)

Adventskonzert

Chor der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Berlin

ベルリン独日協会合唱団

Leitung: Soichi Kobayashi 小林壮一

Klavier: Ikumi Takahashi 高橋育美

Orgel: Saiko Yoshida-Mengk 吉田-Mengk 彩子

Solisten:

Frauke Twork (Alt)

Chiharu Takahashi 高橋ちはる (Alt)

Soichi Kobayashi 小林壮一 (Tenor)

Dieter Brandt (Tenor)

Programm:

Stücke von J. Haydn, J.L.F. Mendelssohn Bartholdy

Orgelstück

Japanische Lieder

Adventslieder

Eintritt frei !

Kawaraban



Adventskaffee der DJG mit Theaterbesuch im Renaissance-Theater

Wie im letzten Jahr führen wir unseren Adventskaffee 2010 wieder in der Cafeteria des Renaissance-Theaters durch, denn die besondere Atmosphäre des geschichtsträchtigen Hauses hat es uns besonders angetan.

Falls Sie schon immer mal wieder vorhatten, mit Ihren Lieben ins Theater zu gehen, können Sie das gleich im Anschluss daran verwirklichen. Ab 18.00 läuft das Stück „Blüenträume“ und wir haben durch die Freundlichkeit des Direktors Herrn Horst Filohn, der übrigens auch seit vielen Jahren Mitglied unserer Gesellschaft ist, wieder Karten zu besonders günstigen Konditionen für Sie reservieren können.



Bild: Hiromi Koishi, Berlin

Diesmal findet die Adventsfeier am Samstag, dem 11. Dezember statt: es gibt für uns in der Cafeteria des Renaissance-Theaters Kaffee und Kuchen, als besonderes Highlight werden uns Frau Ozawa Yoko, Klarinette, und Frau Frauke Twork, Gesang, mit einigen musikalischen Einlagen erfreuen, außerdem gibt es einige Stücke für Klavier. Natürlich werden wir auch wieder gemeinsam Weihnachtlieder singen, das weitere Programm wird erst später verraten...

Das Renaissance-Theater (eröffnet 1922) gilt zu Recht als eines der schönsten Theater Berlins mit seinem intimen Raumerlebnis in dem mit edlen Hölzern vertäfelten Zuschauersaal. Ab 18 Uhr findet dann die Vorstellung „Blüenträume“ im Theatersaal statt.

Sie können natürlich auch ohne Besuch der anschließenden Vorstellung an unserer Adventsfeier teilnehmen oder den Rabatt für die Theaterkarten in Anspruch nehmen, wenn Sie nicht zum Kaffeetrinken kommen können.

Um die Karten entsprechend bestellen zu können, bitten wir um Ihre Anmeldung für den Adventskaffee und/oder für den Besuch des Theaterstückes mit Angabe der Kartenkategorie bis zum 5.12.2010.

Termin:	Samstag, den 11.12.2010
Beginn der Adventsfeier:	15.00 Uhr
Preis für die Adventsfeier:	8 €, Kinder bis 12 Jahre sind frei
Theatervorstellung:	Beginn 18.00 Uhr
Ort:	Renaissance-Theater, Hardenbergstr. 100
BVG:	U2 bis Ernst-Reuter-Platz, Bus M 45, 245, X 9
Anmeldungen:	bitte bis zum 5.12.2010

**Besuch im Renaissance-Theater: „Blüenträume“
von Lutz Hübner**

Wir werden älter. Wer heute mit sechzig in den Ruhestand geht, hat unter Umständen ein Drittel seines Lebens noch vor sich. Was also tun, wenn der Lebensgefährte einen verlassen hat, unlängst verstorben ist oder niemals existierte? „Flirtkurs 55 plus“ – so heißt die Lösung, um aktiv der Einsamkeit zu entgehen und wieder Anschluss an das Leben zu finden. Das wenigstens verspricht der Volkshochschulkurs, der seine Teilnehmer fit für einen neuen Partner machen will. Hier begegnen sich Singles in der so genannten „nachberuflichen Lebensphase“, die sich alle fest vorgenommen haben, das Ende ihres Alleinseins mit professioneller Hilfe herbeizuführen. Aber während Seminarleiter Jan versucht, die Kursteilnehmer auf die modernen Arten der Kontaktaufnahme einzustimmen, zeigt sich schnell, dass die Gruppe mit dieser Ausprägung unserer modernen Welt nicht klarkommen kann – und will.

Die Entwicklung von Persönlichkeitsprofilen, das Trainieren von Gesprächssituationen und das Üben der Königsdisziplin Speed-Dating sind wohl doch nicht die idealen Werkzeuge, um einander kennen zu lernen. Die Alten rebellieren gegen den noch jungen Kursleiter und seine Methoden. Der Kurs droht zu scheitern, aber sie haben eine Idee ...

Lutz Hübner ist mittlerweile der meistgespielte Gegenwartsautor auf deutschen Theaterbühnen. Er zeichnet seine alternden Flirtschüler als Menschen, die alle eine Menge Erfahrungen mit sich herum tragen und zaghaft den Schritt ins Unbekannte wagen, weil sie sich zu jung fühlen, um nur noch Enten zu füttern.

mit Tina Engel, Michael Hanemann, Imogen Kogge, Renate Krößner,
Anika Mauer, Michael Rastl, Bernd Stegemann, Guntbert Warns

Regie und Kostüme **Torsten Fischer** Bühne **Vasilis Triantafillopoulos**

Ort: **Renaissance-Theater Berlin, Knesebeck-/ Ecke Hardenbergstraße**
Zeit: **Samstag, den 11.12.2010 um 18.00 Uhr**

	Normalpreis	DJG-Preis am 11.12.2010
Preisgruppe I	34 €	23,80 €
Preisgruppe II	29 €	20,30 €
Preisgruppe III	25 €	17,50 €
Preisgruppe IV	20 €	14,00 €

Wir erhalten beim gemeinsamen Besuch am 11.12. auf alle Preisgruppen einen Rabatt von 30 %. Anmeldungen bitte bis zum 3.12.2010 mit Angabe der gewünschten Preisgruppe. Studenten erhalten nach Verfügbarkeit 50 % Rabatt auf den Normalpreis. Die Karten sind am Veranstaltungstag bis 17.30 Uhr an der Kasse für Sie hinterlegt, Sie können sie aber schon ab 6.12.2010 an der Theaterkasse abholen.

Ausstellung „Unerwartete Besucher“ von Mikako Suemune im Hotel „Bogota“

Die Malerin und Graphikerin **Mikako Suemune** (geb.1972) lebt und arbeitet in Kanagawa. Sie graduierte im Jahr 2001 von der Tokyo National University of Fine Arts und Musik. Seit dieser Zeit zeigte sie ihre Bilder bei verschiedenen Einzelausstellungen, so z.B. in der Shinseido Gallery Tokyo, in SPICA Art Tokyo und dem Art Gaia Museum und nahm an mehreren Gruppenausstellungen teil. Ihre Kunst zu beschreiben, fällt nicht leicht. Wer die Zeichnungen von Tim Burton kennt, kann sich die Art der Malerei von Mikako besser vorstellen. Halb Mensch, halb Fabelwesen, halb Monster, halb Prinzessin, naiv und doch wieder nicht naiv ...Man muss sich die Bilder einfach selbst ansehen!



Joachim Rissmann (Hotel Bogota) und Mikako Suemune im „Bogota“

Sie selbst sagt: „Bitterkeit, Anmut, Humor, Schrecken- solche Dinge gibt es auf der ganzen Welt, sie stellen sozusagen die „Würze“ des täglichen Lebens dar. Und ich denke, dass unser Leben ohne diese Gefühle nicht halb so lebenswert wäre. Mein Ziel ist es, diese „Würze“, diesen „Duft der Gefühle“ in meine Bilder einfließen zu lassen.“

Ab 30.11. stellt nun Mikako Suemune ihre Bilder, die alle während eines zweimonatigen Berlin-Aufenthaltes entstanden sind, im Lichthof des Hotels „Bogota“ aus. Dieses Hotel, gelegen an der Schlüterstr. 45 in der Nähe des Kurfürstendammes, ist schon wegen seiner bewegten Vergangenheit ein interessantes Haus. Das Haus wurde 1911 als Wohnhaus erbaut. In der vierten und fünften Etage hatte die berühmte deutsche Fotografin YVA - 1942 von den Nazis ermordet - Wohnung und Atelier. Zu ihr kam 1936 Helmut Newton als Lehrling, er bezeichnete diese zwei Jahre bei YVA später als die glücklichste Zeit seines Lebens. Fotos von YVA zieren heute noch die Wände der außergewöhnlichen Halle im vierten Stock, ihrem ehemaligen Atelier. Das Haus wurde 1942 von den Nationalsozialisten enteignet, danach als „Reichskulturkammer“ genutzt. Nach 1945 wurde in den Räumen die „Kammer der Kunstschaffenden“ gegründet, die auch die erste Kunstausstellung nach dem Krieg im Juli 1945, im Haus organisiert. Diese Tradition setzten die jetzigen Eigentümer des Hotels, Herr Joachim Rissmann und seine Schwester, seit einigen Jahren mit Ausstellungen im Lichthof des Hauses fort, bei der auch mehrfach japanische Künstler zu sehen waren.

Wir laden Sie herzlich zur Vernissage der Ausstellung von Mikako Suemune ein. Nach einem kleinen Konzert, gestaltet von der jungen Violinistin Anna Iiyoshi, im historischen Frühstücksraum können Sie bei einem Glas Wein die Bilder anschauen oder durch die historischen Räume streifen und ab 20 Uhr gibt es „Swing-Musik“ im Hotel. Das Hotel „Bogota“ wurde übrigens im Jahre 2010 vom Zeit-Magazin als eines der „schönsten historischen Hotels Europas unter 100 Euro“ ausgezeichnet...

Zeit: Dienstag, den 30.11.2010, ab 18.30 Uhr

Ort: Hotel Bogota, Schlüterstr. 45/Kurfürstendamm, 10707 Berlin



Unser **traditionelles Neujahrssessen** findet wieder im Restaurant „Daitokai“ statt. Der Küchenchef hat für uns traditionelle japanische Neujahrsgeschichte ausgewählt, die Sie sicher begeistern werden. Diesmal können Sie ihre Kräfte wieder beim „Reisschlagen“ (O-mochi-Tsuki), einem alten japanischen Neujahrstraub, messen. Wir treffen uns am Sonntag, dem 9. Januar 2011, in der 1. Etage des Europa-Centers

Da wir insgesamt nur über 110 Plätze verfügen, bitten wir Sie, die Anzahl auf 4 Personen pro Anmeldung zu begrenzen. Sollten Sie mit mehr als 4 Personen kommen wollen oder sind Sie am **9.1.** verhindert, können wir Ihnen den **16.1.2011** als Ausweichtermin anbieten. Dann gibt es aber keine offizielle Begrüßung und kein O-mochi-Schlagen. Wir erstellen wieder einen Sitzplan, um alle Plätze im Restaurant optimal auszulasten. Sollten Sie mit anderen Mitgliedern zusammen an einem Tisch sitzen wollen, geben Sie bitte vorab Bescheid, wir versuchen dann, Ihre Wünsche zu berücksichtigen.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir Ihnen in diesem Jahr den **Menüpreis in Rechnung** stellen müssen, wenn Sie nicht spätestens bis Freitag, den 7.1.2011 um 12 Uhr bei uns im Büro abgesagt haben.

Wir registrieren die Anmeldungen nach Eingang Ihrer Bestellung. Erhalten Sie keine Absage von uns, dann sind Sie auf der Liste registriert.

Ozôni	Geflügelsuppe mit Gemüse und Mochi-Reispastete
Daitokai-Bento:	Bentobox nach Daitokai-Art
Sashimi	roher Fisch
Yakiniku	Roastbeef im Stück mit Gemüse am Tisch zubereitet
Dessert	Tee-Eis und Mandarine

Zu allen Gerichten wird Reis serviert, für Kinder werden Vorspeise, Fisch oder Fleisch und Dessert angeboten. Der Preis pro Person beträgt **für Erwachsene 25 Euro** und **für Kinder 13 Euro**. Speisen und Getränke sind im Restaurant direkt zu bezahlen.

Ort:	Restaurant „Daitokai“, Europa-Center Tauentzienstr. 9-12, 10789 Berlin
Zeit:	Sonntag, 9.1.2011, 12.30 Uhr
Einlass:	ab 12.15 Uhr
BVG:	U- u. S-Bahnhof Zoo oder Wittenbergplatz, Bus 100, 119, 129

Erfreulicher Rücklauf! Bereits 10 Musiker in Homestays untergebracht!

Anlässlich des Jubiläums der 150-jährigen deutsch-japanischen Beziehungen veranstaltet die DJG Berlin am 2.5.2011 im Großen Festsaal des Berliner Rathauses (Rotes Rathaus) ein Konzert mit der **Kammerphilharmonie Hiroshima**. Einzelheiten werden zu einem späteren Zeitpunkt mitgeteilt.

Um die Kosten der Veranstaltung niedrig zu halten, wollen wir möglichst alle Musikerinnen und Musiker in Homestays unterbringen. Wir bitten Sie um Mitteilung, ob Sie eine oder mehr Personen von Samstag 29.4. – Dienstag 3.5.2011 kostenlos bei sich aufnehmen können (lediglich Frühstück ist gewünscht). Auf diese Anfrage im letzten Kawaraban kamen erfreuliche Rückmeldungen, so dass bereits 10 der 25 MusikerInnen untergebracht sind. Nun gilt es noch, für die verbleibenden Musiker Unterkünfte zu finden und wir zählen da auf Ihre Unterstützung. Für den Fall, dass Sie eine besondere Vorliebe für einen Gast (Musikinstrument/Geschlecht/Alter) haben, finden Sie im Folgenden die entsprechenden Angaben (D = spricht deutsch). Für das Ehepaar (Nr. 6 und 10) haben wir übrigens schon Homestay-Gastgeber gefunden.

- Violine:** 1.: w/35 J. 2.: m/44 J. 3.:w/27 J. 5.:w/30 J.
6.: m/43 J./D, verheiratet, möglichst mit Ehefrau zus.
7.: w/32 J./D 8.: w/29 J. 9.: w/26 J.
- Viola:** 10.: w/39, verheiratet, möglichst mit Ehemann zus. (siehe Nr. 6)
11.: m/28 J. 12.: w/32 J.
- Cello:** 13.: w/34J./D 14.: w/29J.
Kontrabass: 15.: m/33 J. 16.: m/43 J./D
Flöte: 17.: w/39 J./D
Oboe: 18.: w/46J./D 19.: w/40 J./D
- Fagott:** 20.: m/39 J. 21.: w/30 J.
Horn: 22.: m/29 J. 23.: w/30 J.
Koto (Solistin): 24.: w/24 J.
Stage Manager: 25.: m/32 J.

Bitte teilen Sie uns per Telefon (3199-1888) oder E-mail mit, welche Person(en) Sie gerne aufnehmen würden. Vielen Dank im Voraus.

Gastspiel des Komparu Nô-Theaters

Anlässlich des 150-jährigen Jubiläums der Aufnahme deutsch-japanischer Beziehungen geht das Nô-Ensemble, Komparu-Schule, im Januar 2011 auf Deutschlandtournee (Berlin, München Erfurt und Düsseldorf). In Berlin wird das zweitägige Gastspiel im Haus der Kulturen der Welt (John-Foster-Dulles-Allee 10) stattfinden. Der Ticketvorverkauf läuft über das Haus der Kulturen der Welt und beginnt in Kürze.

Aufführungstermine:

Mittwoch, 19.01.2011, um 20:00 Uhr, Stück „Funa Benkei“

(Benkei auf dem Schiff)

Donnerstag, 20.01.2011 um 20:00 Uhr, Stück „Aoi no Ue“ (Lady Aoi)

Veranstalter: Komitee für die Durchführung der Deutschlandtournee des Komparu Ensembles Tokyo, Haus der Kulturen der Welt und Japanisch-Deutsches Zentrum Berlin.

Unterstützung: Deutsch-Japanische Gesellschaft Berlin, The Agency for Cultural Affairs Government of Japan.

Weitere Informationen finden Sie unter www.hkw.de/komparu

Eintrittspreise: 20 / 30 / 40 €

Creative Tradition – 2011: Bugaku-hoe

Festlicher höfischer Tanz, Gesänge der Priesterchöre Tendai Shomyo Onristu Kenkyukai und Shingon Hokyukai – am 6. Februar gibt es im Großen Sendesaal des RBB ein besonderes Konzert unter dem Titel „Creative Tradition“ Zusammen mit dem jungen Klangforum Mitte Europa, einem Orchester unter der Leitung von Christoph Altstaedt treten die Künstler aus Japan dann am 7. Februar 2011 am selben Ort auf.

Termin: Sonntag, den 6. und Montag, den 7. Februar 2011

Ort: Großer Sendesaal des RBB, Masurenallee 8, 14057 Berlin

Tickets: über den Vorverkauf im RBB

Neues vom Manga-Club der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Berlin

KOMM!
JNS
ITT-
AMEN
EN!!
7

Der Manga-Club der DJGB präsentiert:

バイト・オー!
baito oh!

3

Alle Bände unter
mangaclub@djg-berlin.de
erhältlich.

weitere Infos unter www.djg-berlin.de/manga/index.htm

DJGB
MANGA
CLUB

"Die Mitglieder des Manga-Clubs der DJGB präsentieren zum dritten Mal ihr zeichnerisches Können: Band 3 der Manga-Anthologie "Baito Oh!" erscheint zur AniMaCo, Ende Oktober 2010. Auf mehr als 250 Seiten erwarten Euch Kurz- und Fortsetzungsgeschichten von den Stamm- und neuen Gastzeichnern. Bestellbar sind alle drei Bände unter mangaclub@djg-berlin.de. Mehr Infos zum Club und der Anthologie unter <http://www.djg-berlin.de/manga/index.htm>"

Die Mauer und ich

Ausstellung der Bilder der japanischen Malerin Kikue Miyatake in Berlin

Wenn man an der East Side Gallery entlang fährt, sieht man ein Bild mit dem Fuji-san, japanischer Nationalflagge und einer fünfstöckigen Pagode, von dem man annehmen könnte, dass es von einem japanischen Künstler gestaltet wurde. Das dem nicht so ist, konnten Sie bereits vor einigen Monaten in dem Beitrag von Dr. Brose hier im Kawaraban nachlesen- der deutsche Maler Thomas Klingenstein hat bei diesem Bild seinem Fernweh Ausdruck verliehen.



Aber Sie wussten sicher noch nicht, dass das Bild Nr. 4 „Paradise out of the Dark“ von der Kikue Miyatake gemalt wurde.

Frau Miyatake weilte Anfang Oktober aus Anlass einer Ausstellung ihrer Werke im JDZB mit einer feierlichen Eröffnung in der Botschaft von Japan in Berlin. Wir nutzten diese Gelegenheit für ein kleines Interview im Büro der DJG.

Kikue Miyatake im Büro der DJG (Foto K.S.S.)

K.S.S. Bitte erzählen Sie uns etwas über Ihren künstlerischen Werdegang.

K.M: Ich bin im Alter von 24 Jahren nach New York gegangen und habe mich in verschiedenen Techniken auseinandergesetzt, vor allem mit dem Impressionismus. Nach einigen Umwegen habe ich aber schließlich bei Richard Pousette Dart, einem hervorragenden Vertreter des abstrakten Expressionismus im New York der fünfziger Jahre, meine künstlerische Heimstatt gefunden...Ich male seit meinem 5 Lebensjahr und hatte gerade im letzten Jahr eine große Ausstellung im Präfekturmuseum in Mie, bei der Bilder aus den 50 Jahren meines Schaffens gezeigt wurden. Alle Ausstellungen, an denen ich teilgenommen habe, hier aufzuführen, würde sicher zu weit führen...

K.S.S.: Wie kam es, dass Sie als einzige japanische Künstlerin an der Gestaltung der East Side Gallery teilnahmen?

K.M.: Gerade ein Bild, das ich in der Klasse mit Pousette-Dart gemalt hatte und das inzwischen im Landhaus eines amerikanischen Rechtsanwalts in South Hampton hing, erregte die Aufmerksamkeit seines deutschen Bekannten, der ihn besuchte. Das war 1988. Und von diesem Herren, der zufällig Kunstagent war, erfuhr ich auch von der geplanten Aktion zum Bemalen der Berliner Mauer und war sofort begeistert, als ich eingeladen wurde, daran teilzunehmen.

K.S.S.: Was haben Sie als Sujet für Ihr Bild gewählt?

K.M. Blüten, die sich aus der Dunkelheit ergießen, erwecken Hoffnung. Ich möchte mit meinen Bildern Ländergrenzen überschreiten, die Menschen verbinden und dem Betrachter Zuversicht und Fülle vermitteln. Wenn mir das mit meinem Bild an der East Side Gallery gelungen ist, würde mich das sehr freuen...

Keramik Kosmos Japan Die Sammlung Cruieger

Die Keramiktradition Japans zählt zu den ältesten und vielfältigsten der Welt. Das Ehepaar Anneliese und Wulf Cruieger ist in den vergangenen drei Dekaden bis in entlegene Winkel des Inselreichs gereist und hat vor Ort repräsentative Zeugnisse für das keramische Schaffen der Gegenwart in seinen unterschiedlichsten Ausprägungen zusammengetragen. Ihre mehr als 400 Objekte umfassende Sammlung verfolgt im besten Humboldt'schen Sinne einen enzyklopädischen Ansatz.

So finden sich nicht nur Utensilien für die Tee-Zeremonie oder Keramik-Kunstwerke international beachteter, zeitgenössischer Studiotöpfer, sondern auch Beispiele für die Produktion regionaler Werkstätten und das Design in hoher Stückzahl hergestellter Gebrauchskeramik.

Aus Anlass der Übergabe des Gros der Keramiken als Schenkung an das Museum und die Publikation eines Bestandskatalogs der Sammlung wird eine Auswahl von etwa hundert Exponaten präsentiert. In drei Galerien thematisieren sie die Kunst der Studiotöpfer, Teeutensilien sowie regionale Traditionen und gewähren so einen faszinierenden Einblick in den Keramik-Kosmos Japan.

Termin: 5. November 2010 bis 3. April 2011

Ort: Museum für Asiatische Kunst, Staatliche Museen zu Berlin,
Ostasiatische Kunstsammlung, Lansstr. 8, 14195 Berlin

Öffnungszeiten: Di - Fr: 10-18 Uhr, Sa + So: 11-18 Uhr

Eintritt: 6,- €, erm. 3,- €, Kinder und Jugendliche bis 18 Jahre frei

Teezeremonie: 6.11.2010 um 14, 15 und 16 Uhr
(Anmeldung: dgok@dgok.de)

Vernissage:

Termin: Donnerstag, den 4. November 2010 um 19.00 Uhr



Veranstaltungen der Mori-Ôgai-Gedenkstätte

Ôgai-Vortrag

Prof. Dr. Aeka Ishihara von der Keiô-Universität spricht über „Japanische Medizinerinnen in Deutschland von 1890 – 1905“.

Zeit: Donnerstag, 25. November 2010, 18.00 Uhr c.t.

In den Jahren 1868 – 1914 schickte die japanische Regierung über 2000 Stipendiaten nach Deutschland, unter Ihnen Mori Ôgai und Kitasato Shibasaburô, die bei Robert Koch am Hygiene-Institut der Berliner Universität studieren.

Obwohl das Studium für deutsche Frauen in Preußen erst ab 1908 zugelassen war, weilte Mizuko Takahashi (1852-1913) bereits 1890/91 als Gasthörerin an der Medizinischen Fakultät in Berlin. Wenig später ging Tada Urata (1873-1936) auf Empfehlung Kitasatos nach Marburg und promovierte dort 1905 als die erste Frau auf dem Gebiet der Medizin. Beide waren große Ausnahmen, kühn und intelligent, und versuchten auf eine Faust neue Wege zu eröffnen.

Sonderausstellung

„Iroha...“ – abstrakte Kalligraphien zu einem poetischen Programm

Zeit: 04. November 2010 – 30. März 2011, Mo – Fr 10.00 bis 14.00 Uhr

Kurse

Kalligraphie-Kurse

mittwochs 16 – 20 Uhr

Ikebana-Kurs

mittwochs 18 Uhr

Tee-Kurs

14. und 28.11 ab 16 Uhr

(Auskünfte bei Frau Suikô Shimon; Tel.: 397 44 187)

Alle Veranstaltungen finden in der Mori-Ôgai-Gedenkstätte, Luisenstr. 39 statt.

Buchempfehlung : Tatsuhiko Yokoo - Malerei

Die Inspiration für Yokoo's Malerei speist sich aus einer tiefen Verbundenheit mit der natürlichen wie spirituellen Welt sowie der Auseinandersetzung mit fernöstlicher und abendländischer Philosophie und Kunst in der Zen-Meditation. Durch sie gelingt es dem Künstler, Rationalität, Emotionalität und Spontaneität auszutarieren und Farben und Formen zu schöpfen, in denen sich Zeit und Raum im Nichts zu verlieren scheinen und jede irdische Schwere sich verflüchtigt.

1928 geboren in Fukuoka, Japan, lebt und arbeitet er in Brandenburg und in Japan. Zur Publikation ist auch eine Collector's Edition in einer limitierten Auflage von 10 Originalen + 2 Artist Proofs, Mischtechnik auf Leinen, 20 x 20 cm, im Holzrahmen erhältlich. Diese Originalarbeiten sind nur über den Verlag zu beziehen.

Preis des Buches: 39,80 € - **ein handsigniertes Exemplar des Buches können Sie noch über Büro der DJG zum Vorzugspreis von 35 € zu beziehen.** Bei Interesse bitte im Büro melden.

Führungsstil und Managementkonzept in Japan

In Japan braucht man andere Charaktereigenschaften als in Europa, um zum Top-Manager aufzusteigen. Während man hierzulande vor allem Durchsetzungskraft beweisen muss, sind in Japan eher Geduld und Kompromissbereitschaft notwendig um die Führung zu übernehmen. Insgesamt aber ist die japanische Wirtschaft wenig von starken Führungspersönlichkeiten geprägt und ähnlich wie in der Politik finden in den Unternehmen ständige Rotationen statt. Gibt es also in Japan überhaupt so etwas wie Leadership oder managt sich das Unternehmen quasi selbst und die Person an der Spitze dient nur als Aushängeschild?

Die Managementliteratur unterscheidet zwischen assertivem (bestimmendem) und partizipativem (teilnehmendem) Führungsstil. Der westliche Stil ist meist assertiv und konzentriert sich auf eine Persönlichkeit. Diese Person hat sich meist Geld, Macht und eine steigende Zahl von Mitarbeitern, denen Befehle erteilt werden können, durch den Aufstieg auf der Karriereleiter erarbeitet. Die Verantwortung nimmt zu und geht mit der Erlaubnis einher, zunehmend eigenständige Entscheidungen im Sinne des Unternehmens zu treffen. Im Gegenzug steigt das Risiko, denn mangelnde Leistungen des Managers können zum Verlust des Arbeitsplatzes führen. Im Hintergrund wirkt die Idee, dass ein Individuum die Entscheidungen für viele andere Individuen zu treffen vermag. Trotzdem dies nicht immer der Fall ist, ist die Annahme vom „starken Mann“ weiterhin fest im kulturellen Selbstverständnis des Westens verankert.

In Japan sieht der strukturelle Aufbau und die dahinterstehende Denkweise anders aus. Die gruppenorientierte Gesellschaft überträgt ihr System auch auf die Führung von Unternehmen und favorisiert Gruppenentscheidungen. Individualismus wird in vielen Fällen als egoistisch empfunden. Zudem geht man in Japan davon aus, dass ein einzelner Mensch nicht cleverer als eine Gruppe sein könne, wodurch die meisten Entscheidungen in Absprache mit vielen Menschen getroffen werden. Hinzu kommt die hierarchische Struktur japanischer Gruppen, deren Basis das Alter der Mitglieder ist. Aufgrund dieser Gliederung können nur ältere Mitarbeiter in japanischen Unternehmen Top-Managementposten übernehmen, und um diese zu erreichen benötigen sie nicht nur Können, sondern auch jahrelange Ausdauer und Hingabe an das Unternehmen.

Der Aufstieg ist dabei aber selten gekennzeichnet durch mehr Risiko oder mehr Entscheidungsgewalt, auch der Lohn steigt nur im Rahmen von jährlichen Gehaltserhöhungen. So ändert sich nur die Position und die Anzahl der Entscheidungsprozesse, an denen der Manager teilzunehmen hat. Da auch die Entscheidungsfindungsprozesse in Japan meist in Gruppen stattfinden, verbringt ein Manager zunehmend Zeit in Meetings und nicht selten sind es eher die kompromissbereitesten Mitarbeiter und weniger die innovativsten, die die Karriereleiter emporklettern. Die ideale Führungskraft ist konsensbereit und versucht nicht, im Alleingang visionäre Ideen durchzusetzen.

Es wird deutlich, dass die Anforderungen an Führungskräfte in Japan sich stark von denen im Westen unterscheiden. In Japan zählt eher das Gruppenziel, wobei der Manager die Gruppe koordinieren und nicht wichtige Entscheidungen treffen soll. Oftmals sind japanische Manager überfordert, wenn es doch einmal Entscheidungen

zu fällen gilt, da sie in ihrer bisherigen Karriere nie gelernt haben, Verantwortung zu übernehmen. Hinzu kommt, dass Japaner sehr beziehungsorientiert sind, und so versuchen, ihre Entscheidungen durch Teammeetings abzusichern, um es allen recht zu machen. Neuerungen können so nur äußerst selten durchgesetzt werden.

Aus westlicher Sicht ist diese Art des Führungsstils oft problematisch. Wo schnelle Entscheidungen gefragt sind, wägen japanische Manager oft zu lange ab. Chancen werden so vertan. Trotzdem lassen sich derart tief verwurzelte Verhaltensweisen nicht über Nacht ändern. Die japanische Gruppenorientiertheit war bisher nicht schlecht für das japanische System, denn es hat den Unternehmen geholfen, wirtschaftlich an die Weltspitze vorzudringen. Ein Vorteil dieses partizipierenden Führungsstils ist es, dass Entscheidungen, wenn sie denn getroffen sind, sehr schnell durchgesetzt werden können, da die Zustimmung der Gruppe vorhanden ist. Mit Widerständen ist also nicht zu rechnen.

Die fortschreitende Globalisierung verlangt allerdings zunehmend schnellere Entscheidungen und höhere Risikobereitschaft. Nur so kann ein Unternehmen international wettbewerbsfähig bleiben. In Zukunft werden auch japanische Manager nicht umhin kommen, die Methoden der Entscheidungsfindung zu modifizieren und anzupassen. Die Unternehmen müssen schneller und innovativer handeln, um die Entwicklung der japanischen Wirtschaft nicht weiter zu behindern. Dabei scheint es nicht ratsam, sich komplett dem westlichen System anzupassen, denn auch der individuelle Führungsstil birgt einige Risiken. Eine einzelne Person kann beispielsweise ein ganzes Unternehmen in den Ruin treiben.

Japanische Mitarbeiter sind sich sehr wohl der Schwächen ihres Systems bewusst. Das steigende Interesse an Literatur zu Leadership-Modellen ist ein Indiz dafür. Auf offenen Widerstand in den Unternehmen wird man aber vergebens warten, denn das hierarchische System des Respekts vor dem Vorgesetzten ist (noch) zu stark ausgeprägt, als dass ein Mitarbeiter seinen Chef kritisieren würde. Trotzdem scheinen erste Brüche im System erkennbar und langsam kündigen sich Änderungen an. Vor allem das Senioritätssystem scheint sich zu verändern, das Alter allein verschafft nicht mehr automatisch Respekt in der japanischen Geschäftswelt.

Nach und nach erscheinen auch in Japan führungsstarke Persönlichkeiten, so z. B. Masayoshi Kan, Gründer und CEO von Softbank, oder Tadashi Yanai, CEO von Fast Retailing (Uniqlo). Bei beiden Persönlichkeiten wird aber deutlich, dass sie es leichter haben, Neuerungen durchzusetzen, da sie nicht nur Manager, sondern auch Eigentümer ihrer Unternehmen sind und bereits von Beginn an klare Vorstellungen über die Entwicklung ihrer Firma hatten. Beide Unternehmer halten aber teilweise am japanischen gruppenorientierten Führungsstil fest und zeigen, dass dies durchaus zum Erfolg führen kann. Vielleicht ist die Verbindung von starken Führungspersönlichkeiten und kritischen, loyalen Mitarbeitern, die in kontroversen Diskussionen Neuerungen trotzdem schnell durchsetzen können, eine Methode, die in Japan weiter Schule machen wird.

Katrin Basalla, JETRO Berlin (nach Dr. Parissa Haghirian in JapanMarkt, September 2010)



HOTEI JAPAN REISEN

www.hotei-japan-reisen.de
Japan Rund- und Individualreisen
Dr. W. Bauer 030 - 7474 5394



Japanische Buchhandlung

YAMASHINA

Pestalozzistr. 67
zwischen Kaiser-Friedrich-Str. und Wilmsdorfer Str.
10627 Berlin Tel./Fax (030) 3237 882

Geschäftszeiten:
Mo-Fr 10.00 – 18.00 Uhr
Sa 10.00 – 14.00 Uhr
1. Sa im Monat 10.00 – 16.00 Uhr

TEE-SPEZIALITÄTEN AUS JAPAN



CHASEN®

Import von Tee & Teeartikeln

Tel.: (030) 45199540
Fax: (030) 45199542
Email: BWohlleben@chasen.de
Web: www.chasen.de



AIKIDO

Tel. 030 / 712 25 45
www.tendoryu-aikido.org



KNITIDO®

Zehensocken

Verwöhnen Sie Ihre Füße auf
durch die Wohlgefühl-Zehensocken
von KNITIDO®.

In unserem Online-Shop unter
www.knitido.de finden Sie eine
Auswahl von hoher Qualität.

www.knitido.de

Ihr persönlicher Reiseveranstalter
Japan · Südafrika · USA



ZENTOURS

Schwäbische Straße 3
10781 Berlin

Tel.: 030 23 63 53 53
Fax: 030 23 63 53 54

www.zentours.de

ROJI JAPANISCHE GÄRTEN
PLANUNG & UMSETZUNG
7500 QM SCHAUGARTEN



TEL 033970-86020 www.roji.de



DJ Kommunikation
mieko fisch

ドイツで生き抜くのに日本式は通じない。
行動・思考・コミュニケーションをどう
変えれば良いか？ドイツのビジネスマンが
困っている日本式。望まれる国際人とは？

Interkulturelles Training/Seminar

Bergstraße 92, D-12169 Berlin
Tel.: 030 6298 9168 (日本語でどうぞ)
Mobile: 016096684208
mieko.fisch@dj-komm.com
www.dj-komm.com

Liebe Mitglieder, Herr Dr. Oliver Redsch und ich haben uns beim letzten Japanfest unterhalten und dabei die Idee entwickelt, Ihnen in loser Abfolge japanische Mitbürger vorzustellen, die schon lange in Berlin leben und zum festen Bestandteil unserer Gesellschaft geworden sind. Unser Beitrag zur Migrations-Debatte... (Katrin-Susanne Schmidt)

Die Buchhandlung YAMASHINA

Wer kennt ihn nicht, den japanischen Buchladen “Yamashina” in der Pestalozziestrasse 67. Sie kennen ihn nicht? Dann wird es aber Zeit!

Ich kann mich noch genau erinnern, wie ich dort zu Studienbeginn mein erstes japanisches Wörterbuch gekauft habe. Obwohl dies 18 Jahre her ist, hatte ich Herrn Yamashina genauso in Erinnerung wie er mir jetzt gegenüber sitzt. Sein Laden hat etwas Mystisches: man kommt sich fast vor wie in dem Film “Die unendliche Geschichte”. Herr Akira Yamashina, geboren 1949 in einem kleinen Dorf in der Präfektur Hiroshima, kam das erste Mal 1974 nach Deutschland. Warum Deutschland? Nicht, weil er an die alte Achse Berlin-Tokyo-Rom glaubte. Die Erklärung ist simpel: Nach seinem Studium der Fischerei in Osaka arbeitete er dort zwei Jahre als Angestellter in einer regulären Firma. Schnell wurde ihm klar, dass dies nicht sein Leben erfüllte. Es regte sich in ihm die Abenteuerlust auf das Ausland. „Nur nicht Amerika“, sagt er mir ganz klar. Da ergab es sich einfach: Zwei seiner Kollegen gingen nach Deutschland und so folgte er ihnen nach Hamburg. Schnell verschlug es ihn 1975 aus Hamburg nach Berlin, wo er an der TU Umwelttechnik studierte.

Nach seinem Studium dort bewarb er sich zwei Jahre lang erfolglos um einen Job. Aber immer hieß es nur “überqualifiziert”. Da überlegte er, sich selbstständig zu machen. Aber womit? Japanische Restaurants gab es schon und asiatische Lebensmittelläden auch. So eröffnete er einen japanischen Buchladen, denn den gab es in dieser Zeit in Berlin noch nicht und Bücher mochte er sehr.

Am Anfang spezialisierte sich Herr Yamashina nur auf Bücher in Japanisch. Heute findet man in seinem Laden auch ein breites Sortiment an Literatur – vor allem über Japan – in beiden Sprachen.

Da seine deutsche Frau berufstätig war und im Eröffnungsjahr von “Yamashina” 1982 die Tochter zur Welt kam, nahm er sie oft in seinen Laden mit. Appropos Familie. Wie lebt ein Japaner nach all den Jahren in Deutschland: Mehr im japanischen oder im europäischen Stil? „Wir leben interkulturell. Nur wenn Fisch auf den Tisch kommt, muss ich immer kochen” sagt er in seiner fröhlich-bescheidenen Art.

Beim Fall der Mauer 1989 war Herr Yamashina in seinem Buchladen. „Warum sollte ich rausgehen? Die Menschen kamen ja hierher mit ihren Trabbis“ erinnert er sich. Auf die Frage, ob sich die deutsche und die japanische Mentalität ähnelt, antwortet er: „Die japanische Mentalität scheint mir näher an der Gruppenmentalität der DDR-Gesellschaft gewesen zu sein. In Japan ist halt der Individualismus nicht so ausgeprägt.“

Am Ende fragte ich ihn, welche Wünsche er für Berlin und Japan hege. „Ich finde in Berlin den Hundekot sehr ekelig. Die Stadt sollte sauberer werden. Und Japan sollte mehr seinen eigenen Weg gehen. Es gibt viel Mafia und Sippschaften, aber keiner übernimmt wirkliche Verantwortung. Da muss sich etwas ändern.“ Vielen Dank für das Interview!

Adresse des Geschäfts: Pestalozzistr. 67, 10627 Berlin (zwischen Kaiser-Friedrich- und Wilmsdorfer Str.), Tel: 3237 882

Öffnungszeiten: Mo-Fr 10-18.00, Sa 10-14 Uhr (Text: Dr. Oliver Redsch)

Japan-Consulting Dr. Oliver Redsch bietet an:

Italienisch Intensivkurs I oder **Deutsch Intensivkurs I** (für Anfänger)

1x die Woche, 8 x 90 min.

Mitglieder: 100 Euro Nicht-Mitglieder: 120 Euro (einmalig)

Englische Konversation (英会話 ab fortgeschrittenen Anfängern)

1x die Woche, 4 x 90 min.

Mitglieder: 35 Euro Nicht-Mitglieder: 40 Euro (pro Monat)

Ort: Studier-Zimmer der evgl. Matthäus Gemeinde
(1min zu Fuß von U-Bhf. Rathaus-Steglitz)

Ab 2011 möchten wir von JAP-Consulting drei besondere Sprachkurse anbieten, die in zwei Fällen von japanischen wie deutschen Mitbürgern genutzt werden können und Sie gemeinsam Spaß an den Sprachen entwickeln lassen.

Die max. Teilnehmerzahl für jeden Kurs ist auf 10 Personen beschränkt. Bei unseren Konversationsklassen zahlen Sie monatlich, und angemeldete Fehlzeiten bei Urlaub oder Krankheit werden hier nicht verrechnet. Schreiben Sie uns Ihre Tages- und Uhrzeitwünsche (oder Fragen), nach denen wir die Kurse ausrichten. Wir werden den Tag und die Uhrzeiten der Kurse dann nach Anmeldeschluss mit Ihnen abstimmen.

Anmeldeschluss: **20.12.2010** per e-mail an japcon@hotmail.co.jp in Japanisch oder Deutsch, oder über die Kontaktform bei: www.jap-consulting.de

Konzert zu Ehren von Nobuo Uematsu

Am 24.11.2010 huldigt der junge Pianist Benjamin Nuss mit einem Konzert im Kammermusiksaal der Philharmonie den japanischen Videospielkomponisten Nobuo Uematsu. Das Gros der Computerspieler nutzt die Möglichkeiten der animierten Welten vor allem zur Unterhaltung. Und dazu wiederum braucht man, soll sie denn nicht im Lautlosen stattfinden, zunächst Geräusche, darüber hinaus auch Musik. Der Markt für Soundtracks, die die digitalen Phantasie Reisen umrahmen, gehört daher seit Jahren zu den Wachstumsbranchen, weitgehend unbemerkt vom Kulturbetrieb. Dabei hat sich vor allem Nobuo Uematsu einen Namen gemacht. **Benjamin Nuss** ist einer, der sich gern auf beiden Seiten der Szene tummelt, zum einen als Solist auf der Bühne, aber auch am Rechner und an den Spiele-Konsolen. Für den 21-jährigen Pianisten war das noch nie ein Gegensatz. So wurde ihm auch die Musik von **Nobuo Uematsu** vertraut, der seit Mitte der Achtziger Kultspiele wie „Final Fantasy“, „Rad Racer“ oder „Blue Dragon“ mit Melodien und Klangsphären versorgte. Der Schritt vom Konsum zur Interpretation war daher nahe liegend, zumal die musikalischen Verknüpfungen wieder auf den Kulturkreis verwiesen, den Benjamin Nuss bei seinem Studium vermittelt bekam. Auch Uematsu kennt seinen Liszt und seinen Ravel, hat Brahms und Beethoven gehört und die Farbwelt der Moderne à la Debussy oder Satie verarbeitet, aber eben nicht nur das und deshalb entwickelt sich „**Benjamin Nuss Plays Uematsu**“ zu einem in vieler Hinsicht außergewöhnlichen Projekt. Zunächst spielt hier einer mit großer Emphase vierzehn Kompositionen des kulturellen Crossovers, die Generationen wie Regionen marginal werden lassen.

Zeit: 24.11.2010, 20 Uhr

Ort: Kammermusiksaal der Berliner Philharmonie

《 新年会とお餅つき 》

恒例の独日協会主催の新年のお食事会にて、お餅つきと日本の味をお楽しみください。

お献立 ・ 鶏肉とお野菜のお雑煮

- ・ 大都会特製お弁当 - お刺身つき
- ・ ロースト・ビーフとお野菜の鉄板焼き
- ・ アイスクリームとみかん

お子様メニューは前菜、肉または魚料理、デザートとなります。

参加費は 大人お一人様 25ユーロ、お子様 13ユーロ、お食事と飲み物代は当日店内にてお支

払いください。

とき : 2011年1月9日(日) 12時30分 (12時15分より入店できます)

ところ : レストラン大都会、Tauentzienstr. 9-12, 10789 Berlin (Europa-Center内)

申込み: DJG 事務局へどうぞ。 申込み順に名簿に登録しますが、受付け確認メールは送信いた

しませんのでご了承ください。会員お一人につき 4 名まで申し受けます。 ご家族、お友達と同席

をご希望の方は、申し込みの際にその旨をお知らせください。

* 5 名以上のグループ、または 9 日にご都合の悪い方のために 1 月 16 日 (日) にもお席を設けます。

(ご挨拶とお餅つきはありません)

* キャンセルは遅くとも 1 月 7 日 (金) の 12 時まで にお願ひします。それ以降のキャンセルは全額負

となりますので、ご注意ください。

Japanese Seite

講演会 《 日本の塩の文化 》

講師は元ドイチェ・ヴェレの Shingo Yoshida 氏です。

とき : 11 月 16 日 (火) 18 時

ところ : 日独センター、Saargemünderstr. 2, 14195 Berlin

BVG : U3 Oskar-Helene-Heim, Bus M11, 110

《 独日女性サークル 》

ドイツと日本の女性の就職、就業、キャリアについて、日本語でおしゃべりしましょう。

とき : 11 月 23 日 (火) 18 時

ところ : レストラン“Takara“, Marburgerstr.2, 10789 Berlin (Europa-Center 前)

BVG : U1/2/3 Wittenbergplatz, Bus M19, M29, 100

個展 《 Mikako Suemune 作品展 》

とき : 11 月 30 日 (火) 18 時 30 分よりオープニング。 20 時より Swing-Musik あります。

ところ : Hotel Bogota, Schlüterstr. 45/Ecke Kudamm, 10707 Berlin

アドヴェント 《 お茶会と観劇 》

Renaissance-Theater のカフェでのお茶会と観劇をセットしました。ケーキと飲み物をいただきながら Yoko Ozawa のクラリネットと Frauke Twork の歌をお楽しみください。クリスマスの歌も皆で 合唱しましょう。18 時からは Lutz Hübner 作、Torsten Fischer 演出の

『Blüenträume』がご覧になれます。観劇チケットはカテゴリーにより料金が異なります。お申込みの際、ご希望の席をお知らせください。

なお、お茶会のみ、観劇のみの参加も可能です。

* チケットは当協会に申し込みますと、30%割引になります。

* チケットカテゴリーは、この冊子のドイツ語のお知らせをごらんください。

とき : 12月11日(土)15時より。 観劇は18時より。

ところ : Renaissance-Theater, Hardenbergstr. 100, 10623 Berlin

BVG : U2 Ernst-Reuter-Platz 下車, Bus M 45, X 9, 245

参加費 : 8 ユーロ。(12才までのお子様は無料です。)

申込み: 12月5日までに DJG 事務局まで。(この冊子の2頁参照)

Restaurant

Berlin – ein Muss für Ramen-Fans in Deutschland

In Deutschland hält sich hartnäckig das Gerücht japanische Küche würde vornehmlich aus Sushi bestehen. Seit einigen Jahren gibt es jedoch Restaurants, die versuchen wollen dieses Vorurteil auszuräumen. Sie präsentieren ihren Gästen eine vielfältige japanische Küche. In Berlin sind seit einiger Zeit viele japanische Lokale eröffnet worden, die Nudelspezialitäten anbieten. Diese haben von Japan aus ihren Siegeszug auch in Europa angetreten.

Das *Susuru* in Berlins hipper Mitte hat sich auf Udon spezialisiert, die dickste Nudelsorte in der japanischen Küche. Sie wird aus Weizenmehl hergestellt. Im Angebot ist hier eine an den deutschen Gaumen angepasste japanische Nudelsuppe. So

gibt es neben vegetarischen Suppen und traditionellen *Sansai Udon* (mit japanischem Berggemüse) auf der Karte, einige Varianten, die man in Tokio vergeblich sucht. Am beliebtesten sind Nudelsuppen mit dem Aroma der japanischen Zitrone (*Yuzu Udon*), mit frittierten Garnelen und scharf eingelegtem koreanischen Kohl (*Ebi Kimchi Udon*) oder auch *Zumire Udon*, deren Beilage mit Ingwer gefüllte Bällchen aus Schweinehackfleisch und Morcheln sind. Für die Zubereitung der Speisen werden sowohl japanische als auch deutsche Zutaten verwendet. Man achtet besonders auf Bio-Anbau, Frische und den selbstgemachten Fonds, um der jungen, modernen und hippen Klientel des Szenebezirks gerecht zu werden. Das gemischte Publikum zeigt, dass dieser Stil bei japanischen wie deutschen Besuchern und Geschäftsmännern ankommt.

In unmittelbarer Nähe befinden sich auch zwei japanische Restaurants, die sich auf das Nationalgericht *Ramen* spezialisiert haben. Während im *Makoto* ein breit gefächertes Angebot besteht und neben den Nudelsuppen auch *Yakisoba* auf der Speisekarte zu finden sind, kann man im *Cocolo* nur zwischen sechs verschiedenen Ramen-Varianten wählen. Nudeln und Fonds werden auch in diesen beiden Lokalen frisch zubereitet.

Der deutsche Inhaber des Cocolo betrieb seit 2001 eine mobile Küche nach Art eines japanischen Straßenimbiss an zwei Tagen in der Woche in Berlin. Dabei wechselte er häufig seinen Standort und war auch bei Kunst-Events mit Japan-Bezug zugegen. Während eines Studienaufenthalts in Japan fasste er den Entschluss Ramen nach Deutschland zu bringen. Anders als in japanischen Gasthäusern üblich konnte man hier nicht nur eine sondern drei Sorten probieren. Besonders beliebt bei den Gästen heute sind neben Tonkotsu-Ramen, die man in Berlin nur hier essen kann Ramen mit Miso-Geschmack. Im Gegensatz zu Japan wird hier ein Nudel-Nachschlag angeboten, sollte der Gast weiterhin Hunger verspüren. Die Suppen sind nicht nur bei Deutschen und Japanern, sondern auch bei in Berlin lebenden Asiaten und Touristen sehr beliebt. Während anfangs bei der Herstellung der Nudeln noch auf japanisches Mehl gesetzt wurde, wird nun vermehrt darauf geachtet Zutaten aus Deutschland zu verwenden. Beim Fleisch, hauptsächlich Schweinbraten, aber auch Schweinebach, Hackfleisch und Hühnchen, wird ebenfalls auf Produkte aus der Region zurückgegriffen, da durch häufiger verhängte Ausfuhrverbote auf japanische Fleischwaren es zu unsicher sei sich auf diese Lieferwege zu verlassen.

Der japanische Inhaber des Makoto betont, dass er seine Suppen am Geschmack der deutschen Kundschaft ausrichtet, obwohl er die Nudeln nach althergebrachter japanischer Art fertigt. Neben der vielfältigen Speisekarte hat der Gast die Möglichkeit mit zusätzlichen Toppings seine ganz persönliche Lieblingsuppe zusammenzustellen

Restaurant

oder eine extra große Portion zu bestellen. Beim Kochgeschirr setzen die Inhaber der Ramen-Läden auf Materialien „Made in Japan“ und gestehen, dass Pfannen und die typischen Schöpfkellen aus Japan importiert werden, da sich in Deutschland keine ähnlichen finden ließen. Dabei wird sowohl das Internet als auch Reisen nach Japan genutzt, um diese zu beschaffen. Auch heute noch ist der Bedarf an Utensilien ungebrochen. Während die Köche im Japan Sojasauce und –paste eindicken, um der Suppe ihren spezifischen Geschmack zu geben, sei dies in Deutschland nicht so einfach möglich und man müsse sich andere Wege einfallen lassen um den typischen Geschmack zu erhalten. Nichts desto trotz setzt man weiterhin auf eine Basis aus Sojasauce plus einer weiteren geheimen Zutat. Als Fleischbeilage wird Schinken vom Schwein (*Chashu*) verwendet, der von Berliner Fleischern geliefert wird. Die selbst

hergestellten Gyoza runden das Mittagsmenü ab und erfreuen sich auch abends neben „Toku-Miso-Ramen“ (scharfe Nudelsuppe auf Miso-Basis) großer Beliebtheit. Eine weitere Schwierigkeit für den Inhaber bestand darin, geeignete Knochen zu finden, um einen reichhaltigen und würzigen Fonds zu erhalten. Nach einigen Gesprächen mit Fleischproduzenten aus der Region und nachdem man einige Lieferanten ausprobiert hatte, war schließlich klar, dass die benötigten Teile in Deutschland normalerweise nicht im Restaurantbetrieb verwendet werden. Seitdem bestehen keine Probleme bei der Beschaffung der Zutaten.

Auch der kleine Imbiss „Daruma“ in Berlins Westen serviert japanische Nudeln. Hier findet sich ein Querschnitt mit Ramen und Udon. Im Sommer stehen auch kalte chinesische Nudeln (*hiyashi chuka*) mit viel Gemüse, Hühnchen und Krebsfleisch auf der Speisekarte. Eine Sesam-Sauce rundet den Geschmack ab. Wegen des hohen Vitamingehalts sei das Gericht bei den Kunden sehr beliebt, da man satt werde, sich jedoch gleichzeitig gesund ernähren könne. Bei den warmen Nudelsuppen werden zwei Varianten ausgegeben. So ist die Nudelsuppe für deutsche Kunden meist geschmacksintensiver und mit mehr Butter zubereitet, da in der Vergangenheit einige deutsche Gäste beobachtet wurden wie sie die Suppe mit Sojasauce nachgewürzt. Auch hier werden die Nudeln selbst hergestellt und auf regionale Zutaten gesetzt. Auf die Nachfrage warum wohl keine Soba, eine ebenfalls im Sommer in Japan sehr beliebte Nudelsorte, in Berlin angeboten werden, wurde auf die Notwendigkeit verwiesen, diese separat und mit eigenem Fonds herzustellen, was speziell für kleinere Läden umständlich sei.

Mittlerweile haben auch verschiedene Sushi-Restaurants in Berlin eine Nudelsuppe als Alternative im Angebot und auch in koreanischen Lokalen im Stadtteil Mitte (wo sich auch die meisten Restaurants, die japanische Nudelsuppen anbieten befinden) gibt es leicht abgewandelte Varianten, meist jedoch nicht mit selbst hergestellten Nudeln. Eine warme Suppe scheint in den kalten und regnerischen Jahreszeiten eine willkommene Abwechslung zu den in der deutschen Küche typischen Eintöpfen zu sein. Die Suppe wird meist zwar nicht so heiß angeboten wie in Japan, die Gäste scheinen jedoch trotzdem für die Möglichkeit dankbar zu sein neben dem Magen auch die Hände wärmen zu können. Außerdem gilt die japanische Küche in Deutschland generell als sehr frische und gesunde Kost.

Nebenbei bemerkt gibt es seit dem letzten Jahr auch einen Ramen-Laden am Frankfurter Flughafen, der sich nicht nur bei japanischen Geschäftsreisenden großer Beliebtheit erfreut.

Julia Krüger, Project-Coordinator, JETRO Berlin

Für junge Leute / Buchvorstellung

Neuer Ostasien-MBA in Bremen

Die Hochschule Bremen startet im Frühjahr 2011 mit dem bundesweit ersten und einzigen berufsbegleitenden MBA "East Asian Management", der die Teilnehmer gezielt auf die wichtigen asiatischen Märkte vorbereitet. Bewerber können zwischen China, Japan, Korea und Indien als Schwerpunkt wählen.

In jedem der ersten drei Semester dient jeweils ein Modul der Vermittlung von landeskundlichen Kenntnissen sowie von Kenntnissen in der jeweiligen Landessprache (Chinesisch, Hindi, Japanisch oder Koreanisch). Die verbleibenden Module beschäftigen sich mit Fragen der internationalen Betriebswirtschaftslehre, internationalen Finanzmanagement, den



volkswirtschaftlichen Rahmenbedingungen unternehmerischen Handelns, internationalen Rechts- und Steuerfragen, operativen Controlling und Projektmanagement sowie HRM und interkultureller Kommunikation. Im vierten Semester ist der Beginn der Masterarbeit vorgesehen. Außerdem können die Studierenden aus einer Anzahl von Fächern ein Vertiefungsfach wählen. Das Programm richtet sich primär an Berufstätige mit technischem bzw. naturwissenschaftlichem Erststudium und führt zum international angesehenen und anerkannten Abschluss MBA (Master of Business Administration). Das Studienprogramm wurde in enger Abstimmung mit Unternehmenspraktikern konzipiert. Die Inhalte werden von praxiserfahrenen Professorinnen und Professoren sowie langjährigen Praktikerinnen und Praktikern vermittelt. Eine begrenzte Teilnehmerzahl erlaubt einen intensiven und praxisbezogenen Austausch. Das Programm wird komplett auf Englisch unterrichtet und trägt damit der internationalen Ausrichtung zusätzlich Rechnung. Die konzeptionelle Qualität des Programms bestätigt auch die Akkreditierungsagentur ZEVA, die den Studiengang ohne Auflagen akkreditiert hat. Weitere Informationen zum berufsbegleitenden MBA-Studium „East Asian Management“ gibt Tatjana Erlewein (0421 – 59 05 4010 bzw. eam@hs-bremen.de) sowie im Internet unter <http://www.graduatecenter.de>.

Naoyuki II: Der Schatten der blauen Katze

„Die Lücke zwischen uns und den Großen klafft einfach immer mehr auseinander. Diejenigen, die verdienen, verdienen immer mehr und reißen alles an sich. So einer Welt nähern wir uns.“

Nach drei Jahren Schikane, Druck und Ausbeutung muss der Ich-Erzähler Yajima seine Firma verlassen, da er von einem langjährigen Freund gelinkt wurde. Er macht sich selbständig. Dann wird seine in der Schule gemobbte Tochter schwanger. Und in Rückblenden wird ein bizarres Sex-Abenteuer seines Onkels erzählt ...

Mit Leichtigkeit verbindet Ii Naoyuki aktuelle Themen zwischen Geburt und Sterben, die nicht nur in Japan auf der Tagesordnung stehen: familiäre und schulische Probleme, die Ratlosigkeit von Eltern, die Verantwortung der Lehrer, erste Liebe, unfaire Bedingungen am Arbeitsplatz, die Wirtschaftskrise, Arbeitslosigkeit, Verrat – einfach das wahre Leben!

Naoyuki Ii: Der Schatten der blauen Katze (Aoneko Kazoku Tentenroku). Aus dem Japanischen von Till Weingärtner. 192 Seiten. Gebundene Ausgabe. 22,- €

JAPANISCHE UND EUROPÄISCHE FLORISTIK



梅津 陽二
Blumen mit Vorbestellung
www.akzenteblumen-berlin.de

Kontakt: info@akzenteblumen-berlin.de oder 0173 206 7211

Übersetzungen
Japanisch • Deutsch



www.jap-de.com
Christine Schmitt
Diplomübersetzerin,
030 - 36 42 59 94

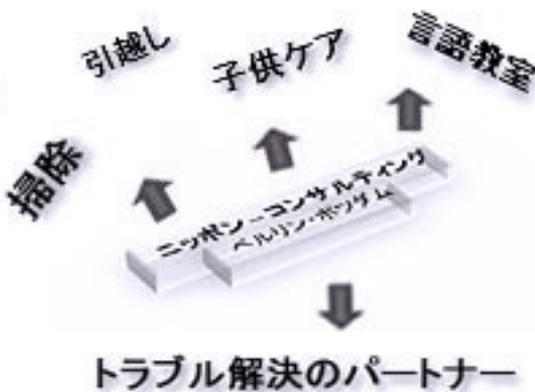


Der
Go-Verband Berlin e.V.
fördert die Verbreitung des Go-Spiels.
Unter www.govb.de erhalten Sie aktuelle
Informationen über Spieltreffs in Berlin,
über Turnierveranstaltungen sowie über
Unterricht/Workshops für Neueinsteiger.
Info: Anne Trinks, Mobil 0178 5532 867,
Tel.: 4247276, e-Mail: info@gobantri.de

Hier könnte Ihre
Anzeige
stehen...



Dr. Oliver Redsch



お客は神様...



Dr. Oliver Redsch
Bismarckstr. 42
12169 Berlin

電話: (030) 91702130
ファクス: (030) 91707618
スカイプ: jap.con
japcon@hotmail.co.jp
www.jap-consulting.de
24時間 緊急電話: 0152-27015658

Ausstellung JAMES BROWN "Kyoto Drawing"

Zeit: 1.10.-18.12.2010

Ort: AKIRA IKEDA GALLERY / BERLIN

Christinenstrasse 18/19, 10119 Berlin

Tel 030 4432 8510 Fax 030 4432 8511

berlin@akiraikedagallery.net www.akiraikedagallery.com

An dieser Stelle veröffentlichen wir ausgewählte Berichte aus den Politikbereichen „Arbeit“ und „Gesundheit“ der Deutschen Botschaft in Tokio. Dem Verfasser, Herrn Claus Eilrich von der Deutschen Botschaft in Tokio, danken wir für seine Unterstützung.



8,5 Tage Urlaub im Jahr

Aus einer Untersuchung des Arbeitsministeriums ergibt sich, dass die Arbeitnehmer 2009 durchschnittlich achteinhalb von ihnen zustehenden 17,9 bezahlten Urlaubstagen in Anspruch genommen haben; das entspricht einer Quote von 47,1 Prozent. In Großbetrieben mit über 1.000 Beschäftigten lag die Quote bei 53,5 Prozent; in Betrieben mit 30 bis 99 Beschäftigten bei 41 Prozent. Bis zum Jahr 2020 strebt die Regierung an, dass die Arbeitnehmer 70 Prozent des ihnen zustehenden Urlaubs in Anspruch nehmen.

Ärztmangel

Laut einer Untersuchung des Sozialministeriums fehlen landesweit ca. 18.000 Ärzte. In den befragten ca. 10.000 Einrichtungen waren am 01. Juni 2010 rund 170.000 Ärzte beschäftigt; einen Ärztemangel gibt es vor allem auf dem Land, in Notaufnahmestationen und im Bereich der Rehabilitation.

Alternde Gesellschaft

Mitte September 2010 lebten 29,44 Millionen Menschen (plus 460.000 gegenüber dem Vorjahr) in Japan, die älter als 65 Jahre waren; ihr Anteil an der Gesamtbevölkerung beträgt 23,1 Prozent (plus 0,4 Punkte). Die Zahl der über 80-jährigen Japaner wurde mit 8,26 Millionen angegeben.

Nach Angaben des Sozialministeriums sind 44.449 Japaner (plus 4.050 gegenüber dem Vorjahr) älter als 100 Jahre. Im August beauftragte das Sozialministerium die Kommunen mit der Prüfung der Frage, ob diese Menschen tatsächlich noch am Leben sind. Bisher hat man zehn Menschen nicht eindeutig identifizieren können.

Weiteres Konjunkturpaket

Die Regierung hat ein weiteres Konjunkturpaket beschlossen. Das Paket, für das die Regierung im Haushaltsjahr 2010 ca. 920 Milliarden Yen zur Verfügung stellen will, umfasst die Bereiche Beschäftigung, Investitionen, Konsum, Katastrophenschutz und Deregulierung. Nach Einschätzungen des Kabinetts Office soll das Konjunkturpaket Japans BIP real um 0,3 Punkte erhöhen und ca. 200.000 Arbeitsplätze sichern bzw. neu schaffen. Im Bereich Beschäftigung sind u. a. folgende Maßnahmen vorgesehen: Prämien von 1 Million Yen pro Beschäftigten für Betriebe, die Universitäts- und Schulabgänger innerhalb von drei Jahren nach deren Bildungsabschluss neu einstellen; Finanzhilfen von 100.000 Yen pro Monat und Person für Betriebe, die diese jungen Leute probeweise zunächst für drei Monate beschäftigen; danach erhalten die Betriebe eine einmalige Prämie von 500.000 Yen pro Person, wenn sie die vorübergehend Beschäftigten fest einstellen. Im Gesundheitsbereich soll noch in diesem Haushaltsjahr eine Aufenthaltsgenehmigung für Ausländer eingeführt werden, die für medizinische Behandlungen nach Japan reisen.

Do	28.10.10	17.30	Beginn neuer Japanisch-Anfängersprachkurse unter der Leitung von Frau Mieko Fisch	Friedensburg-OS
Di	16.11.10	18.00	Vortrag Dr. Shingo Yoshida „Die Salzkultur Japans“	JDZB
Di	23.11.10	18.00	Frauenkreis der DJG (in Japanisch)	TAKARA
Di	30.11.10	18.30	Ausstellungseröffnung Mikako Suemune	Hotel Bogota
Fr	03.12.10	19.30	Advents-Konzert mit dem Chor der DJG	Ernst-Moritz-Arndt-Kirche
Sa	11.12.10	15.00 18.00	Adventskaffee Theaterbesuch „Blüenträume“	Renaissance-Theater
So	09.01.11	12.30	1. Neujahrsessen	Daitokai
So	16.01.11	12.30	2. Neujahrsessen	Datokai

Der neue Anfänger-Sprachkurs (immer donnerstags von 17.30-19.00) hat bereits am 28.10. begonnen. Sollten Sie noch nachträglich „einsteigen“ wollen, Sind Sie herzlich willkommen. Geben Sie bitte der Dozentin Frau Mieko Fisch unter Tel. 629 89168 Bescheid.

Bitte beachten Sie: Die Mitgliederversammlung hat im April 2010 beschlossen, dass nach 11 Jahren erstmalig die Beiträge ab nächstem Jahr wie folgt geändert werden müssen. Sie betragen für 2011:

Einzelmitglieder: 60 Euro

Ehepaare: 80 Euro

Studenten: 30 Euro

Wir werden Ihnen mit dem Januar-Heft noch einmal eine Bitte um Zahlung zusenden und danken Ihnen bereits jetzt für Ihr Verständnis!

Da der nächste Kawaraban erst im Januar erscheint, wünscht Ihnen der Vorstand der DJG Berlin schon heute eine schöne Adventszeit und frohe Weihnachtstage.

Wir bedanken uns bei allen Mitgliedern und Freunden für die gute Zusammenarbeit im zurückliegenden Jahr und hoffen auf Ihre Unterstützung im deutsch-japanischen Jubiläumsjahr 2011.

**Den Felsen hinab
Stürzt tosend ein Wasserfall
Lärm oder Musik ?**

Haiku von Renate Huldshinsky