

かわら版

Kawaraban



Juni/Juli 2020 年 6/7 月

Monatsblatt der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Berlin e.V.

Liebe Mitglieder der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Berlin,

die Corona-Pandemie hat auch unsere Deutsch-Japanische Gesellschaft voll erfasst, finanziell und organisatorisch.

So wie viele Firmen durch eine Finanzkrise gehen, gilt dies auch für unsere Finanzen. Viele Mitglieder haben Ihren Beitrag für 2020 noch nicht entrichtet! Anders als die betroffenen Firmen, die in vielen Fällen Staatshilfen erhalten, gibt es solche Hilfgelder für unsere Gesellschaft nicht. Ich appelliere an Sie, unverzüglich Ihren Beitrag zu entrichten. Es wäre schade, wenn unsere Gesellschaft wegen der zögerlichen Zahlungsbereitschaft unserer Mitglieder ein weiteres Opfer der Corona-Pandemie würde. Vielleicht helfen Sie uns wirtschaftlich zu überleben durch eine Spende oder die Aufforderung an Ihre japanophilen Freunde, von denen viele häufig zu unseren Veranstaltungen kamen, jetzt Mitglied zu werden oder uns eine Spende zukommen zu lassen.

Anstatt Zusammentreffen zu organisieren, versucht der Vorstand, allen voran die Geschäftsführerin, durch regelmäßige Rundbriefe viele japanbezogene Themen anzusprechen. Um die Bedeutung dieses neuen Kommunikationsmittels zu unterstreichen, erscheint dieses Editorial zusätzlich zum Kwaraban auch als Rundmail.

Wie viele andere Organisationen hält der Vorstand seine Sitzungen inzwischen regelmäßig per Internet-Plattform ab. So führten wir auf diese Weise bereits zwei Vorstandssitzungen durch, die nächste Vorstandssitzung am 22. Juni wird hoffentlich die letzte dieser Art sein.

Am 30. Juni werden wir den Vortrag von Frau Prof. Cornelia Reiher zum Thema „Was ist japanisches Essen?“ und am 21. Juli den Vortrag von Prof. Matthew Königsberg zum Roman von Mizumara Minae „Shosetsu from left to right“ auch online durchführen. Ich bin jetzt schon sicher, dass dies von Erfolg gekrönt sein wird.

Bereits kürzlich hielt der Verband der Deutsch-Japanischen Gesellschaften seine Mitgliederversammlung erfolgreich per Internet ab. Unser Mitglied und Beiratsmitglied Dr. Stanzel leitete souverän das Treffen und unser Vorstandsmitglied Frau Dr. Materna fertigte das Protokoll.

"Per aspera ad astra" oder auf Japanisch アスペラとアストラ („Durch Mühsal gelangt man zu den Sternen.“SENACA)

Ihr Dr. Bernd Fischer

Titelbild: Byodo-in Uji, Foto von Katrin-Susanne Schmidt

Impressum:

Herausgeber: Deutsch-Japanische Gesellschaft Berlin e.V.

Präsident: Dr. Bernd Fischer

Anschrift: Hardenbergstr. 12, 10623 Berlin, Tel: (030) 3199 1888, Fax: (030) 3199 1889

Bürozeiten: Mo, Do von 9-13 Uhr sowie Di, Mi von 13 – 17 Uhr

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

Redaktion: Katrin-Susanne Schmidt (Geschäftsführerin)

Web-Master: Markus Willner, Fabian Fier

Japanische Übersetzungen: Tomoko Kato-Nolden, Yurina Misaki

Layout und Design: Isabelle Bitterhoff

HypoVereinsbank
IBAN

Kontoinhaber: DJG Berlin e.V.
DE48 1002 0890 0019 9625 71

Was ist japanische Küche? Aushandlungsprozesse in der japanischen Gastronomie Berlins

Online-Vortrag von Prof. Dr. Reiher

Die japanische Küche hat in Deutschland nach dem Sushi-Boom um die Jahrtausendwende große Popularität gewonnen. Aber was ist „die japanische Küche“ und wer darf bestimmen, was darunter zu verstehen ist? Zu den neueren kulinarischen Trends aus Japan gehören Nudelsuppen, Grüntee-Variationen, Süßspeisen und Backwaren. Die japanische Küche hat sich im letzten Jahrzehnt insbesondere in Berlin differenziert. Unzählige Neugründungen japanischer Restaurants ermöglichen den Berlinern ganz verschiedene kulinarische Erfahrungen. Insbesondere junge japanische Frauen sind hier unternehmerisch tätig oder interpretieren als Angestellte in Restaurants und Bäckereien die japanische Küche (neu). Gleichzeitig müssen die Betreiber japanischer Restaurants auf urbane Food Trends wie vegan, glutenfrei und bio reagieren und passen mitunter ihre Vorstellungen von japanischer Küche den Bedürfnissen ihrer Kunden an. In diesem Vortrag stellt Frau Prof. Reiher japanische Köch*innen und Restaurantbesitzer*innen aus Berlin und deren Visionen von japanischer Küche vor und zeigt Verbindungen zu ihren Biographien und Migrationsgeschichten auf. Im Zentrum des Vortrags werden ihre Perspektiven auf die japanische Gastronomie in Berlin sowie ihr Verständnis von japanischem Essen in urbanen Settings außerhalb Japans stehen. Anhand von Interviews und Beobachtungen, die Frau Prof. Reiher seit 2015 in der japanischen Gastronomie Berlins erhoben hat, diskutiert sie Strategien im Spannungsfeld zwischen eigenen Ansprüchen und Kundenwünschen und hinterfragt das Konzept „ethnischer Küchen“ bzw. „nationaler Küchen“. Sie setzt sich mit den Interpretationsspielräumen kulinarischer Akteure außerhalb Japans vor dem Hintergrund von gesellschaftlichem Wandel und Migration auseinander.

Cornelia Reiher ist Professorin für Japanologie an der Freien Universität Berlin. 2012 promovierte sie sich mit einer Arbeit zu lokalen Identitäten und ländlicher Revitalisierung an der Universität Leipzig. Ihre Forschungsschwerpunkte sind Lebensmittelsicherheit, die Globalisierung der japanischen Küche, transnationale und Stadt-Land-Migration, Japans ländliche Räume sowie die Methodenausbildung in der Japanologie. Zu ihren neueren Veröffentlichungen gehören ein Themenheft über Feldforschung in Japan sowie mehrere Buchbeiträge über japanische Aktivisten in transnationalen Food-Movements.

Zeit: Dienstag, 30.06.2020 um 18:00 Uhr online über ZOOM

Anmeldung: über die Homepage www.djg-berlin.de oder per E-Mail über djg-berlin@t-online.de **bis zum 28.06.2020**. Bitte geben Sie bei der Anmeldung Ihre E-Mail-Adresse an, damit wir Ihnen am 30.06. ab 17.30 Uhr einen Link mit der Einladung zum Vortrag senden können. Eine besondere Registrierung bei ZOOM ist nicht notwendig!

'Ich-Roman' from left to right von Mizumura Minae

Ein Online- Vortrag von Prof. Matthew Königsberg

In diesem eigentümlichen Roman beschreibt die Autorin **Mizumura Minae** ihre Kindheit und Jugend in den USA. Die Japanerin "Minae" – wie die Protagonistin des Romans heißt – wandert im Alter von zwölf Jahren mit ihrer Familie von Tōkyō in eine Vorstadt von New York aus. Ihr Vater ist Angestellter in einer japanischen Firma und wird nach New York entsandt. Er ist von der Großzügigkeit des amerikanischen Lebensstils so angetan, dass er beschließt, nicht wieder nach Japan zurückzukehren. Zwanzig Jahre nach der Übersiedlung telefonieren die beiden Töchter der Familie, Minae und Nanae. Sie sind inzwischen weder in Amerika noch in Japan zu Hause. Am Ende des Telefonats beschließt "Minae", nach Japan zurückzukehren und Schriftstellerin zu werden.

Der Roman ist zweisprachig: Der Titel lautet im Original 「私小説 *from left to right*」. Die Schrift verläuft nicht senkrecht, wie in japanischen Büchern üblich, sondern waagrecht, daher die Bezeichnung "from left to right". Nicht nur sprechen die beiden Schwestern eine Mischung aus amerikanisch und japanisch; ihr gesamtes Erleben in den USA spielt sich in beiden Sprachen ab. Dies gibt der Roman durch die Textoberfläche getreu wieder. Inhaltlich zeichnet "Minae" ein tristes Bild der USA. Das Land ist zwar reich, seine Bewohner aber vereinzelt und einsam. In sorgfältig gezeichneten Bildern beschreibt die Autorin schonungslos den Rassismus – gegenüber Schwarzen, aber auch gegenüber Asiaten. Als Reaktion zieht sich die entwurzelte junge Minae zurück und liest japanische Literatur aus dem frühen 20. Jahrhundert.

In diesem Sinne bildet *'Ich-Roman' from left to right* auch einen großen Teil der modernen japanischen Literaturgeschichte ab, schon durch die Genrebezeichnung "Ich-Roman". Der Ich-Roman gilt als spezifisches japanisches Genre, in dem Autor und Protagonist gleich sind. Wie um dies zu unterstreichen, trägt der Roman den Untertitel: *Die Moderne Japanische Literatur*. Der Vortrag wird einige Schlüsselszenen aus dem Roma präsentieren, Beispiele für die Textgestaltung zeigen, und zum Schluss auf die Frage eingehen, inwiefern *'Ich-Roman' from left to right*, tatsächlich mit der modernen japanischen Literatur gleichzusetzen ist.

Prof. Matthew Königsberg wurde in den USA geboren und wuchs dort auf. 1975 Übersiedlung nach Deutschland, Studium der Japanologie in Hamburg. Promotion an der Universität Tübingen, Habilitation an der Universität Hamburg. Forschungen zur Literatur der koreanischen Minderheit in Japan, sowie zu literarischer Modernisierung der frühen Meiji-Zeit (1890er Jahre). Seit 2004 an der Freien Universität tätig, 2009 zu den außerplanmäßigen Professoren für Japanologie ernannt.

Zeit: Dienstag, 21.07.2020 um 18:00 Uhr online über ZOOM

Anmeldung: über die Homepage www.djg-berlin.de oder per E-Mail über djg-berlin@t-online.de **bis zum 20.07.2020**. Bitte geben Sie bei der Anmeldung Ihre E-Mail-Adresse an, damit wir Ihnen am 21.07. ab 17.30 Uhr einen Link mit der Einladung zum Vortrag senden können. Eine besondere Registrierung bei ZOOM ist nicht notwendig!

**„Japan in Berlin“
Ausschreibung für eine deutsch-japanische Kunstausstellung aus
dem Anlass „160 Jahre Beziehungen Japan-Deutschland“**

Veranstalter: Deutsch-Japanische Gesellschaft Berlin e.V.

Ausstellungsdauer: 24.01.2021 bis 18.09. 2021

Ausstellungsort: 2 Etagen im Gesundheitszentrum am Potsdamer Platz
Eichhornstr. 2, 10785 Berlin

Besichtigungszeiten: Montag bis Freitag von 8.00 Uhr – 20.00 Uhr

Aufbau: Vormittag des 24.1.21 durch die Künstler selbst. (Jedes Bild wird vom Künstler selbst so aufhängt und gesichert, dass ein einfaches Abnehmen nicht möglich ist. Die Rahmung des Bildes obliegt dem Künstler)

Vernissage: Sonntag, den 24.01.2021 um 17 Uhr

Abbau: Samstag, den 19.01.2021 vormittags

Versicherung: bis max. 1.500 Euro pro Bild

Verkauf der Bilder: erfolgt direkt zwischen Künstler und Interessenten. Es wird von der DJG oder vom Gesundheitszentrum keine Provision verlangt. Die Künstler entscheiden selbst, zu welchem Preis sie ihre Bilder anbieten wollen. An der Rezeption des Gesundheitszentrums liegt eine Preisübersicht und eine Liste aus, in die sich die Interessenten der Bilder eintragen können.

Teilnahmegebühr: für Mitglieder der DJG: 30 Euro, für Nichtmitglieder: 60 Euro (für Erstellung der Mappe und der Bildunterschriften, für Vernissage und Werbung)

Bewerbung: Bis zum **1.10.2020** bei der DJG Berlin per E-Mail (djg-berlin@t-online.de) mit Foto des Bildes/der Bilder, Größe, Maltechnik und persönlichen Angaben des Künstlers. Die endgültige Anzahl der Werke pro Künstler hängt von der Beteiligung ab. Minimalmaße der Kunstwerke. 30 cm x 30 cm, Maximalmaße 120 cm x 120 cm: Die Auswahl der Werke erfolgt bis zum 1.12.2020.
(Mitglieder der DJG werden bevorzugt berücksichtigt. Wir laden aber auch besonders **in Berlin lebende japanische Künstler** ein, sich an der Ausstellung zu beteiligen)

ベルリン独日協会「日独交流 160 年」独日芸術展覧会の公募 会期:
2021 年 1 月 24 日~2021 年 9 月 18 日

ベルリン独日協会「日独交流 **160 年**」独日芸術展覧会の公募 会期: 2021 年 1 月 24 日~2021 年 9 月 18 日

会場: ポツダム広場ヘルスセンター2 階 Eichhornstr. 2, 10785 Berlin

開場時間: 月曜日~金曜日 8 時~20 時

搬入: 2021 年 1 月 24 日の午前中、アーティスト自身により搬入してください。(それぞれの絵画はアーティスト自身で、落下しないよう安全に設置すること。絵画に額縁装着は義務です。) **オープニング:** 2021 年 1 月 24 日(水曜日)17 時から

搬出: 2021 年 1 月 19 日(土曜日)午前中

保険: 1 作品につき最大 1500 ユーロまで

作品販売: アーティストと購入者間での直接交渉となります。独日協会、ヘルスセンターからの手数料は要求されません。アーティストは売り出したい作品の値段をアーティスト自身で決定してください。ヘルスセンターの受付に、価格一覧表と作品に興味のある人が記帳できるリストを置きます。

参加費: 独日協会会員:30 ユーロ、一般:60 ユーロ (カタログとキャプション製作費、ならびにオープニング設営と展覧会広報費として。)

申し込み: 2020 年 10 月 1 日までにベルリン独日協会へ E メールにて応募してください。(作品写真、作品サイズ、技法、アーティストの経歴を添えること。) アーティスト一人あたりの最終的な作品の出品数は、参加人数によって調整し決定します。

審査: ベルリン独日協会により 2020 年 12 月 1 日までに選定されます。(独日協会会員は優先的に選定を考慮されます。また、ベルリン在住の日本人アーティストも特別に本展に招待します。)

Rundmails an die Mitglieder

Um mit Ihnen auch in Corona-Zeiten in Kontakt zu bleiben, haben wir seit Ende März über 50 Rundmails per E-Mail versandt. Dabei gab es viele Reise- und Erlebnisberichte von Mitgliedern, denen wir recht herzlich für ihre Artikel danken. Schön, dass sich so viele beteiligt haben, dadurch sind wir auch in dieser schwierigen Zeit in Verbindung geblieben. Sollten diejenigen unter Ihnen, die nicht mit uns über E-Mail kommunizieren können, Interesse an einem Artikel haben, lassen Sie es uns bitte wissen.

Nr.	Datum	Inhalt
1.	27.03.20	Japanreise-Spurensuche – Traditionelles Handwerk und Design (Jörg Reinhard)
2.	29.03.20	Kirschblüte 2020 in Tokyo
3.	30.03.20	Verschiebung der Olympischen Spiele
4.	31.03.20	Farbiges Haarwachs + Sumo-Nachrichten (Herr Behncke)
5.	01.04.20	Spurensuche in Tokyo- Ausstellung über Hauptmann Höhn, Vater der japanischen Polizei (Ina Kroll und Artikel Tagesspiegel)
6.	02.04.20	Kirschblüte im Japanischen Garten in Kaiserslautern (Dr. Wüst)
7.	03.04.20	Japans Singende Straßen (gesendet von Herrn Behncke)
8.	06.04.20	Japanische Gärten im Lauf der Jahrhunderte (Niponica)
9.	07.04.20	Kizuna-Bericht über den Wiederaufbau im Nordosten Japans (Dr. Brose)
10.	08.04.20	Preußische Ostasienexpedition (Herr Behncke)
11.	09.04.20	Osterbrief des Präsidenten (Dr. Fischer)
12.	13.04.20	Zum Tod unseres Ehrenpräsidenten Dr. Haasch, Kwaraban 5/2006 + 6/2013
13.	14.04.20	Kabukiki-mono (Niponica)+ Youtube Ankündigung Übertragung Kabuki
14.	15.04.20	Japanische Pflanzen in Berlin (Brigitte Jogschies-Brose)
15.	16.04.20	Japanische Süßigkeiten (Niponica) + Link „Urlaub auf Balkonien“ (F. Streib)
16.	17.04.20	Modernes Lackdesign (Niponica)
17.	20.04.20	Japans eigenwilliger Kampf gegen Covid 19, (Neue Züricher Zeitung vom 17.4. , Autor Martin Kölling gesendet von Stephan Wüst)
18.	21.04.20	Geisha (Herr Behncke)
19.	22.04.10	75 Jahre Potsdamer Konferenz (Brigitte Jogschies-Brose) und Kirschbaumallee Teltow (Fam. Kamp)
20.	23.04.20	Samurai Benkei (Herr Behncke)
21.	23.04.20	Ländervergleich Corona (Dr. Brose) und Effiziente Wassernutzung (Niponica)
22.	27.04.20	Lohnende Reiseziele in Japan: Aizuwakamatsu (Niponica)
23.	28.04.20	Zeremonie der Thronbesteigung seiner Majestät des Kaisers (Niponica)
24.	29.04.20	Japanreise zu kulinarischen Höhepunkten (Shoko Kono)
25.	30.04.20	Kleiner Reisebericht Hisawa (Ralf Eyssen)
26.	04.05.20	Erfahrungsbericht: mein Ort der Zukunft-Odaiba (Beatrice Rügge)

27.	05.05.20	Mein Lieblingsort in Japan-MIHO-Museum (Katrin-Susanne Schmidt)
28.	06.05.20	Ozore-san – ein unwirklicher Ort (Brigitte und Frank Brose)
29.	07.05.20	Mein mobiler Lieblingsort-Shinkansen (Beatrice Rügge)
30.	11.05.20	Ikebana-Ausstellung (M. Kessenbrock)
31.	12.05.20	Aufsatz „Ist die Globalisierung zu Ende?“ (R. Vondran)
32.	13.05.20	Reisebericht Takayama (I. Weingärtner)
33.	14.05.20	Trauer (Dr. Stanzel)
34.	15.05.20	Wie schön kann die Monarchie sein (Dr. Stanzel)
35.	18.05.20	Verpackungen (Dr. Stanzel)
36.	19.05.20	Der Garten des Augenblicks (Brigitte Jogschies-Brose)
37.	20.05.20	Kinderfeste in Japan (Niponica)
38.	22.05.20	Erdbebenkunde in der Jugendherberge Tono (Prof. Joern Manz)
39.	25.05.20	Tourismus-Flaute in Japan (Asienspiegel)
40.	26.05.20	Durch den Desinfektionstunnel ins Restaurant (Asienspiegel)
41.	27.05.20	Geburtstagsgrüße und Reisebericht Iga Ueno (Heiko Steffens)
42.	28.05.20	Video Buchvorstellung "Wie Goethe Japaner wurde" (Prof. Keppler-Tasaki) https://vimeo.com/417444412
43.	02.06.20	Japan plant die erste sanfte Grenzöffnung (Asienspiegel)
44.	03.06.20	Ein Besuch im Restaurant Ushido (Kirsten Hoheisel)
45.	04.06.20	Traditionelle Fertigkeiten – Familienwappen und Kiriko-Glas (Niponica)
46.	05.06.20	Virtueller Rundgang durch die Kimono-Ausstellung im Royal Albert Museum London
47.	08.06.20	Chor der DJG (Link) und Nippon Connection Filmfestival Programm
48.	09.06.20	Japanese Soul Food – Onigiri (Niponica)
49.	10.06.20	Einladung zum Online-Vortrag der DJG: Prof. Cornelia Reiher „Was ist japanische Küche?“
50.	11.06.20	Ausschreibung zur Kunstaussstellung der DJG „Japan in Berlin“
51.	12.06.20	Einladung „Virtueller Tag der offenen Tür im JDZB“
52.	15.06.20	Japan will vereinfachte Sommerspiele 2021 (F.A.Z. Net vom 10.6.)
53.	16.06.20	Small world- Miniaturausstellung in Tokyo eröffnet (ARD, NET)
54.	18.06.20	Editorial des Präsidenten zum neuen Kwaraban (Dr.Fischer)

Kleinanzeigen

Suche (möglichst japanischen) Zwischenmieter für eine Wohnung im Boxhagener Kiez/Friedrichshain ab 1.7.-31.12.20 (eventuell auch länger). Wohnung ist 32 qm, 1 Zimmer, Küche, Bad mit Badewanne. Seitenflügel, 3.Stock. Warmmiete 450 €. Interessenten melden sich bitte im Büro der DJG.

Suche für meine beiden Kinder (10 und 12 Jahre) Japanisch-Unterricht, möglichst in Kleinmachnow, Teltow oder Zehlendorf. Interessenten melden sich bitte im Büro der DJG.

NIHON MONO - Japan im Glas
und auf dem Teller

Potsdamer Str. 91 (Innenhof)

10785 - Berlin

info@nihon-mono.com

www.nihon-mono.shop



Japanische Buchhandlung

YAMASHINA

Pestalozzistrasse 67

(zwischen Kaiser-Friedrich-Straße
und Wilmersdorfer Straße)

10627 Berlin

Tel./Fax: 030 3237882

E-Mail: yamashina@alice-dsl.de

Geschäftszeiten:

Mo.-Fr. 11:00-18:00 Uhr

Sa. 11:00-16:00 Uhr

TEE-SPEZIALITÄTEN AUS JAPAN



CHASEN®

Import von Tee & Teeartikeln

Tel.: (030) 45199540

Fax: (030) 45199542

Email: BWohlleben@chasen.de

Web: www.chasen.de



HOTEI JAPAN REISEN

www.hotei-japan-reisen.de

Japan Rund- und Individualreisen

Dr. W. Bauer 030 - 7474 5394

Ihr persönlicher Reiseveranstalter
Japan · Südafrika · USA



ZENTOURS

Breitenbachplatz 17/19
14195 Berlin

Tel.: 030 23 63 53 53

Fax: 030 23 63 53 54

www.zentours.de

KNITIDO®

Zehensocken

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

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

www.knitido.de

„Alles was Sie über Japan wissen müssen“
 Susanne Phillips

Der Berliner Mana-Verlag hat in seiner Reihe „Länderporträt“ ein umfangreiches Buch



über Japan auf den Markt gebracht. Die Japanologin Susanne Phillips macht Sie mit den verschiedensten Facetten des Landes bekannt. Auf knapp 600 Seiten stellt sie das Land sehr ausführlich vor. Von Geographie, Geologie, Klima, Flora und Fauna, alte und neuere Geschichte und Religion gibt es auch Kapitel über Wirtschaft, Kultur und Sport. Im Teil „Lebensart“ wird die japanische Sprache und Schrift, die japanische Küche, Izakayas, Onsen sowie der Aufbau der Städte beschrieben. Der letzte Teil des Buches ist mit „Städte und Regionen“ betitelt, hier werden die wichtigsten touristischen Orte vorgestellt.

Das Buch ist kein Reiseführer im klassischen Sinne, sondern ein Werk, das dem Leser einen wirklich umfassenden Überblick über das Land gibt. Natürlich ist es nicht möglich in der Tiefe auf jedes der vielen Themen einzugehen, aber ich finde es erstaunlich, wie es Susanne Phillips gelungen ist, wirklich facettenreich und sehr aktuell über das Land zu informieren. Es ist kein wissenschaftliches Werk, aber die Themen sind sehr gut recherchiert, der Schreibstil der Autorin ist locker und gut zu lesen. So erfährt man auch etwas über die japanischen Sozialversicherungssysteme, das Leben im Alter, aber auch über die Etikette beim Betreten einer japanischen Wohnung oder praktische Hinweise zum Japanischen Essen. In die Kapitel sind Hinweise und Tipps für Japanreisende eingefügt, unauffällig und nicht belehrend, was im Vergleich zu vielen in den letzten Jahren erschienen „Japan-Verhaltensführern“ sehr angenehm auffällt. Außerdem ist das Buch sehr aktuell und mit sehr vielen Abbildungen in guter Qualität versehen, so dass es auch rein optisch ein Freude ist, es zu durchblättern.

Das brochierte Buch eignet sich wegen des stattlichen Gewichts von 1,5 kg sicher nicht für die Westentasche bei einer Japanreise, aber ist der ideale Begleiter, wenn Sie sich auf eine Reise vorbereiten oder noch einmal das Gesehene nach dem Nachhause-Kommen rekapitulieren wollen. Eine Empfehlung! (K. S. Schmidt)

ISBN-13: 9783955031268

Preis: 27,50 €

ISBN-10: 3955031268

Buchtipps:

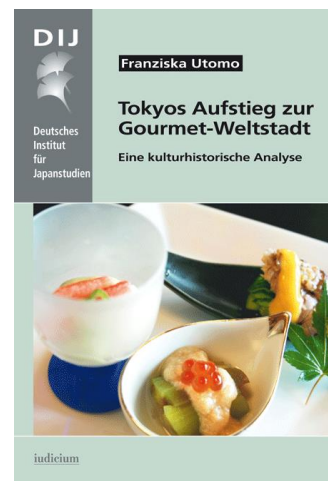
„Eine Katze, ein Mann und zwei Frauen“ von Junichiro Tanizaki
und
„Tokyos Aufstieg zur Gourmet-Weltstadt“ von Franziska Utomo



Die Handlung in „Eine Katze, ein Mann und zwei Frauen“ gewinnt eine enorme Anschaulichkeit. Der Leser begleitet den dreist-trotteligen Shozo, wie er durchs Leben taumelt; Shinako (Shozos ehemalige Frau) beim Ränke-Schmieden in ihrem ärmlichen neuen Zuhause und Fukuko (Shozos gegenwärtige Ehefrau) in Rage, wie sie Szenen zwischen Shozo und Lily (Shozos Katze) beobachtet, die über Tierliebe hinausgehen.

Die Novelle wurde erstmalig 1936 unter dem Titel „*Neko to Shōzō to futari no onna*“ in der Zeitschrift Kaizō publiziert. Die vorliegende Übersetzung ist eine editierte und an die neue deutsche Rechtschreibung angepasste Neufassung der 1996 im Rowohlt Verlag erschienenen Erstübersetzung.

Seit 2011 in Tokyo erstmals mehr Restaurants mit drei Sternen des Guide Michelin ausgezeichnet wurden als in Paris, fand die Gourmetküche Japans internationale Anerkennung und die Hauptstadt des Inselreichs kann als weltweite Gourmethauptstadt bezeichnet werden. Am Beispiel der Gourmetszene Tokyos zeichnet dieses Buch den Weg zu diesem, von Kulinarikern und Gourmets bis vor kurzem kaum wahrgenommenen Führungsstatus nach und blickt auf die Geschichte der Feinschmeckerei der vergangenen drei Jahrhunderte. Dabei geht das Buch den Fragen nach, was einen kulinarischen Konsumenten zum Gourmet macht, wie Vorstellungen zu gutem Essen seit dem 17. Jahrhundert entstanden sind und wie sie sich nach zahlreichen Brüchen und Wendungen zum ubiquitären kulinarischen Diskurs bis zum Ende des 20. Jahrhunderts entwickelten.



Beide Bücher sind 2019 beim IUDICIUM Verlag für 16 € (Junichiro Tanizaki) und 43 € (Franziska Utomo) erschienen.

„Danke Leben, Danke Tod“

Ein Buch von Frau Hazuki Fukuda (Tomoko Kuniyoshi)



Das Thema „Leben und Tod“ beschäftigt uns alle. Gerade in der jetzigen Zeit der Pandemie rückt es wieder in den Mittelpunkt.

Mit diesem Thema beschäftigt sich auch Hazuki Fukuda in ihrem Buch „Danke Leben, Danke Tod“, das am 06.04.2020. beim united p.c. Verlag erschien. In diesem Buch geht es um die Teenagerin Maya, die nicht weiß, wie sie mit ihrem eigenen Leben und dem Tod

umgehen solle. So geht sie wegen ihrer Trauer darüber selbst ihrer Oma aus dem Weg, die im Altenheim immer schwächer wird. Der plötzliche Tod des Vaters ihrer Freundin Jessi wühlt sie auf. Doch durch den Tod des Vaters beginnt Jessi ihr eigenes Leben zu schätzen und hört mehr auf ihr Herz. Maya beginnt zu hinterfragen, ob der Tod wirklich etwas Schlechtes sei. Allmählich heilt Maya ihre Beziehung zum Tod, bis sie lernt den Tod und das Leben aus einem hoffnungsvollen Blickwinkel zu sehen.

Zur Autorin:

Tomoko Kuniyoshi wurde 1983 in Tokyo geboren. Ihr Künstlernamen lautet Hazuki Fukuda. Sie ist heute schriftstellerisch sowie künstlerisch tätig (das Buchcover wurde von ihr selbst gemalt). Zudem geht sie auch Tätigkeiten als Übersetzerin nach. 2018 wurde sie als Stipendiatin für das Drehbuch für „Der Schneewittchenmutter-Komplex“ ausgewählt.

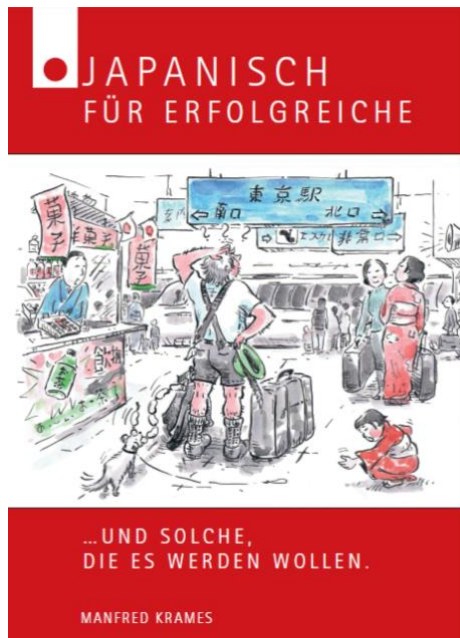


Drei ihrer Bilder wurden im April dieses Jahres in der Galerie des Engelmagazins veröffentlicht.

ISBN: 9783710347146**Preis:** 14,50 €

Benimmratgeber: „Japanisch für Erfolgreiche...und solche, die es werden wollen“

von Manfred Krames



Sie kennen es vielleicht auch. Sie sind in einer anderen Stadt oder in einem anderen Land, in dem Sie noch nie zuvor waren und wissen nicht, wie Sie sich am besten verhalten sollten. Besonders, wenn Sie die Sprache des Landes nicht verstehen. Damit das bei Ihrem nächsten Japanaufenthalt nicht passiert, veröffentlicht Manfred Krames seinen Ratgeber, um sich in Japan so gut es geht an die Benimmregeln der japanischen Kultur anzupassen.

In dem Ratgeber werden unter Anderem einige der elementaren Kanji abgedeckt, welche zum Verständnis dienen sollen. Außerdem spricht Manfred Krames typische Floskeln der japanischen Sprache an, wie beispielsweise *daijôbu desu* oder die verschiedenen Entschuldigungsformen wie *sumimasen* oder *gomen'nasai*. Zu den Erklärungen werden außerdem Zeichnungen gezeigt, in welchen Alltagssituationen diese Floskeln gebraucht werden können.

Zum Autor:

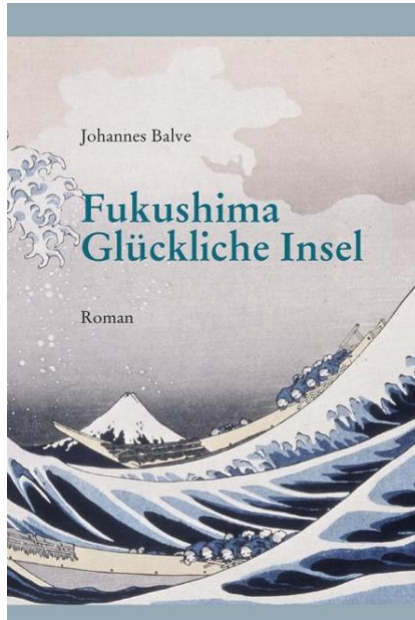
Prof. h. c. Manfred Krames lebte 15 Jahre lang in Japan. Zunächst als Inhaber einer Handelsfirma, später als psychologischer Berater in einer Tokioter Klinik für Ganzheitsmedizin. Fünf seiner Bücher über psychosomatische Erkrankungen übersetzte er selbst ins Japanische.

Schützgebühr: Euro 11,90 + 1,55 Euro Porto

Zu bestellen: im Büro der DJG bis zum 20.07.2020

Fukushima-Glückliche Insel

Johannes Balve



Mehrere Menschen erleben auf ganz unterschiedliche Weise die Katastrophe von Fukushima 2011: Manche verlassen Japan wegen des GAUs, ein CIA-Agent ermittelt rund um einen illegalen Plutonium-Transport nach Nordkorea und Arbeiter riskieren ihr Leben, um den GAU einzudämmen. Der Autor schildert in seinem Roman die Schicksale mehrerer Ausländer in Japan während der Katastrophe. So verlassen etwa der Manager Toni und seine Familie wegen des GAUs Japan. Als Toni zurückkehrt, beginnt er eine Affäre mit einer Japanerin, die seine Ehe in Gefahr bringt. Ein CIA-Agent an der US-Botschaft kommt mit einem japanischen Kollegen einem illegalen Plutonium-Transport nach Nordkorea auf die Spur. Eine französische

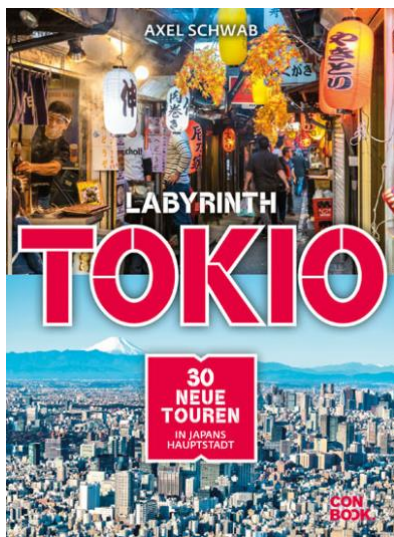
Journalistin recherchiert die Hintergründe einiger Helden von Fukushima, die ihr Leben riskieren, um den GAU einzudämmen. Dabei stößt sie auf den Einfluss der japanischen Mafia. Dem Autor gelingt es, die beklemmende Stimmung rund um den GAU anschaulich zu zeigen. Zugleich porträtiert er die aus westlicher Sicht fremde japanische Kultur. Er gibt Einblicke in Politik und Gesellschaft.

Zu dem Autor:

Johannes Balve ist Germanist und Bildungsforscher. Er lehrte seit 1990 an deutschen und ausländischen Universitäten, von 2009 bis 2011 in Tokio, wo er die Katastrophe am 11. März 2011 erlebte. Seit 2013 lebt und arbeitet er in Berlin.

ISBN-10: 3982032725**Preis:** 17,50 €**ISBN-13:** 978-3982032726

„Labyrinth Tokio“
„30 neue Touren in Japans Hauptstadt“
von Axel Schwab



Tokio ist eine der sehenswertesten Metropolen Asiens. Da wundert es nicht, dass bekannte Attraktionen in der Hauptsaison geradezu überlaufen sind. Doch zum Glück gibt es auch in den Seitenstraßen fernab der Menschenmassen noch wahre Schätze zu bergen.

Viele Stadtteile locken mit verwurzelten Geschäften, unscheinbaren Restaurants mit hervorragender Küche, versteckten Tempelanlagen und Architekturperlen aus der Showa-Zeit. Tauchen Sie ein ins heiße Wasser der wenigen noch verbliebenen Nachbarschaftsbäder, entdecken Sie Streetfood der Extraklasse, und lassen Sie sich von Orten der Ruhe und Einkehr verzaubern.

Finden Sie mit *Labyrinth Tokio* auf 30 Spaziergängen nostalgische Orte, quirlige Gassen und das authentische Tokio abseits bekannter Touristenpfade. *Labyrinth Tokio* enthält 30 detailliert beschriebene Spaziergänge in und um Tokio, Empfehlungen für Cafés und Restaurants, 31 Karten zur Orientierung in Tokio, sowie zwei Übersichtskarten mit Stadtzentrum und Großraum Tokio, einen Kalender mit wichtigen Festen im Jahresverlauf, sowie Insidertipps und Planungshilfen für eine perfekte Tokio-Woche.

Zum Autor:

Axel Schwab, 1971 in Eberbach am Neckar geboren, ist Ingenieur und schreibt Bücher zum Thema Japan. Er kennt das Land seit über 25 Jahren als Student, Angestellter und Autor und hat fünf Jahre in Tokio gelebt. Heute wohnt er in München und kehrt jedes Jahr für mehrere Wochen nach Japan zurück, um sich für die Neuauflagen seiner Bücher auf dem Laufenden zu halten, seine Geschmacksknospen als Restaurant-Tester neu zu kalibrieren und seinen Sushi-Hunger zu stillen. Außerdem ist er ein passionierter Reisefotograf; seine Werke können online auf www.tokyophoto.de betrachtet werden.



ISBN: 9783958893313

Preis: 12,98 €

Leckere Teespezialitäten für den Sommer

Ein Bericht über Grüntee von Ekatarina Marinina

Bald ist der Sommer da! In Japan ist diese Saison tropisch warm, und mit der Luftfeuchtigkeit kombiniert fühlt es sich an wie eine Sauna. Es empfiehlt sich viel Wasser und Tee zu trinken. Selbst wenn jetzt keine Reise nach Japan möglich ist, kann man hier kalte Teespezialitäten nach japanischer Art zu Hause genießen.

Der bedampfte Grüntee von Japan ist reich an wasserlöslichen Bestandteilen, die im kalten und heißen Wasser gleich gut zergehen. Dazu gehören vor allem Antioxidantien und Aminosäuren wie L-Theanin, die für den Umami-Geschmack sorgen, also auch mit kaltem Wasser bekommt man einen vollwertigen Umami-Geschmack. Im Gegensatz zu dem heißen Aufguss muss man auch nicht so präzise auf die Temperatur und die Zieh-Zeit aufpassen. Bei dem kalten Aufguss schmeckt der Tee süßer und es wird fast kein Koffein ausgelöst. Die Tee- und Wasserqualität macht geschmacklich immer noch etwas aus, allerdings ist das auch nicht mehr so streng einzuhalten.

Deswegen eignet sich fast jeder japanische Grüntee für diese Rezepte – Hauptsache er wurde bedampft und nicht geröstet, wie z.B. die meisten chinesischen Grüntees oder Kamairicha.

Hier habe ich einige beliebte Spezialitäten gesammelt, die man als Alternative zu den gewöhnlichen hausgemachten Limonaden ausprobieren kann – und für die man nur Teeblätter und Wasser braucht.

Mizudashi 水出し

Bedeutet so viel wie “Aufguss mit Wasser”. Bei dem herkömmlichen Teeaufguss wird das Wort お湯 “oyuu” benutzt, das ausschließlich für heißes Wasser steht. Das kalte Wasser ist also 水 “mizu”. Dieser Aufguss ist der einfachste und ergiebigste von allen.

Man nimmt einige Teelöffel von dem grünen Tee- dem Geschmack angepasst - übergießt sie mit kaltem Wasser und lässt die Infusion im Kühlschrank ziehen. Die Flasche muss ordentlich geschüttelt werden, so werden die Stoffe aus den Blättern schneller im Wasser zergehen.

Nach 10 Minuten kann man schon den leckeren Tee genießen. Einige Stunden im Kühlschrank - oder sogar über Nacht - machen der Geschmack stärker.

Keine Sorge, durch die niedrige Wassertemperatur wird keine Bitterkeit entstehen, da die adstringenten Catechine und Koffein sich erst ab ca. 60°C in der Infusion präsent machen.

Dafür kann man jeden Grüntee verwenden. Mein Favorit ist Kukicha, der einen besonders erfrischenden Geschmack hervorbringt. Die billigen oder alten Grüntees machen auch einen erstaunlich köstlichen Mizudashi. Es lässt sich also alles Mögliche ausprobieren.



Zubereitung: ca. zwei Esslöffel von losen Teeblättern in eine 0.75 Liter-Filterflasche geben. Die beliebten Hario-Flaschen sind dafür super geeignet. Mit kaltem Wasser übergießen, schütteln, in den Kühlschrank stellen. Vorgekühltes Wasser oder ein paar Eiswürfel in der Flasche sind auch eine Option. Nach Geschmack ziehen lassen – von 10 Minuten bis über Nacht. Der fertige Mizudashi sollte innerhalb von 2-3 Tagen verbraucht werden.

Kooridashi 氷出し

Das Wort ist ähnlich aufgebaut wie Mizudashi, nur dieser wird mit 氷“kooi”-Eis(würfeln) - zubereitet. Im Prinzip belegt man eine Portion Teeblätter mit Eis und wartet, bis es schmilzt. Die Wartezeit ist von Lufttemperatur und Eisstückchengröße abhängig.

Es wird allerdings eine Weile dauern: die Natur entscheidet, wie lange man warten muss. Es können 20 Minuten bis über eine Stunde werden. Durch die lange Ziehzeit ist die kleine Portion Tee extrem mit Nährstoffen und Geschmack gesättigt. Alles, was man sonst aus 5 Aufgüssen bekommt, ist hier in einer Tasse konzentriert. Senchas können auch auf diese Weise aufgegossen werden. Aber am besten passt dieser langatmiger Genuss zum Gyokuro.



Zubereitung: ein Teelöffel von Blättern in eine Tasse oder kleine Teekanne geben. Großzügig Eiswürfel auf den Blättern häufen. Abwarten. Man kann die Eiswürfel zerhacken, um das Schmelzen zu beschleunigen. Um den feinen Geschmack von Gyokuro zu schonen, empfiehlt es sich, die Eiswürfel aus der Tiefkühltruhe erst einmal kurz mit Wasser zu spülen.

Die Mengen von Tee und Eis können dem Geschmack angepasst werden.

Außerdem kann man kaltes Wasser und Eis in verschiedenen Kombinationen einsetzen, um etwas zwischen Kooridashi und Mizudashi zu erzeugen. Ich habe zum Beispiel Gyokuro in einer 0.75l Hario Flasche mit gekühltem Wasser ziehen lassen und noch großzügig Eis in die Flasche gegeben (etwa ein Drittel der Flasche). Nach einer Stunde im Kühlschrank hat es göttlich geschmeckt.

Reicha 令茶



Dieser Name bedeutet so viel wie “gekühlter Tee”. Er ist einfach mit Mizudashi zu verwechseln, aber es gibt einen Unterschied. Reicha wird mit heißem Wasser zubereitet, abgekühlt und kalt serviert. Vom Geschmack her ist er weniger süß als Mizudashi, aber auch sehr angenehm und durstlöschend.

Zubereitung: den Sencha mit heißem Wasser (70-80°C) aufgießen und etwa eine Minute ziehen lassen. Den Tee in ein Glas mit Eiswürfeln geben. Fertig!

Cold brew Matcha

Diese Variante ist modern und durch die satte grüne Farbe optisch besonders exquisit. Matcha ist der feinste und süßeste Tee Japans und wird mit der Teezeremonie assoziiert – und in unserer Zeit auch mit Matcha Latte. Als Cold Brew ist er ebenso beliebt.

Man kann bei dem kalten Aufguss auch aus dem preiswerten Koch-Matcha ein leckeres Getränk machen, denn, wie gesagt, übernimmt kaltes Wasser nur die süßen Stoffe aus einem bedampften Teeblatt. Da es hier um Pulver handelt, braucht dieses auch keine lange Zieh-Zeit.



Zubereitung: Wasser vorkühlen. Ein Teelöffel Matchapulver in eine kleine Trinkflasche (300-400ml) oder Shaker geben. Mit gekühltem Wasser übergießen. Kräftig schütteln und die Flasche zum Schluss sanft rotieren. Fertig!

Es gibt mittlerweile viele Rezepte für den kalten Matcha, auch mit Eis, Zucker und Milch. Wichtig ist eins – der Tee selbst ist so lecker, dass es fast unmöglich ist, etwas falsch zu machen. Einfach probieren, entdecken und warme Tage genießen! Vielleicht erfinden Sie diesen Sommer ein eigenes perfektes Rezept?

Eine neue Praktikantin in der Geschäftsstelle



Guten Tag. Mein Name ist Nadine Lakotta und ich mache von Ende April bis Anfang Juli ein Praktikum bei der Deutsch-Japanischen Gesellschaft. Ich studiere gerade Japanologie an der Freien Universität Berlin und möchte in diesem Semester meine Bachelor Arbeit über das Kaiserhaus von Japan, insbesondere über die Frage, ob es in Zukunft vielleicht eine weibliche Kaiserin geben könnte, schreiben. Von September 2018 bis September 2019 verbrachte ich zwei Semester an der Sophia-Universität in Tokio. Durch die Erlebnisse und Eindrücke, die ich mir während meiner Zeit in Japan aneignen

konnte, hat sich mein Interesse an Japan noch mehr verstärkt. Ich denke, dass die Erfahrungen, die ich im Praktikum sammele, mir viel in der Zukunft bringen werden

Dr. Dr. h.c. Günther Haasch

geboren 18. April 1926 in Berlin;
gestorben 7. April 2020 in Ostfildern



Wie wir Ihnen bereits in unserer Rundmail vom 13.4. mitgeteilt haben, ist der langjährige Präsident und Ehrenpräsident der DJG Berlin am 7. 4.2020 verstorben. Er wurde auf dem Friedhof Onkel-Tom-Str. in Berlin Zehlendorf beigesetzt. Da wegen der Corona-Pandemie keine große Trauerfeier möglich war, wurde diese im engen Familienkreis, unter Anwesenheit von Botschafter Yagi und des Ehepaars Görger, als Vertreter der DJG Berlin, abgehalten.

Dr. Haasch promovierte 1955 an der Freien Universität Berlin, anschließend unterrichtete er an Universitäten und Schulen in Paris (1958 bis 1959), Tokio (1963 bis 1968) und in Bangkok (1969 bis 1974). 1978 kehrte er nach Berlin zurück und übernahm bis 1986 die Seminarleitung zur Ausbildung von Studienreferendaren, ohne jedoch seine Vermittlerrolle zwischen Deutschland und Japan zu vernachlässigen. Von der Senatsschulverwaltung aus hat er maßgeblich dazu beigetragen, Japanisch als Fremdsprache an Berliner Gymnasien einzuführen.

Seit 1979 lehrte Dr. Haasch am Ostasiatischen Seminar der FU Berlin, darüber hinaus war er seit 1981 ehrenamtlich bei der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Berlin tätig, von 1986 bis 2004 als Präsident. Von 2000 bis 2002 war er zudem Präsident des deutschlandweiten „Verbandes der Deutsch-Japanischen Gesellschaften“. Er erhielt mannigfaltige Auszeichnungen, u.a. 1996 den „Orden des Heiligen Schatzes“ der japanischen Regierung und 2003 das Bundesverdienstkreuz 1. Klasse. Dr. Haasch setzte sich für die deutsch-asiatische Völkerverständigung ein und war viele Jahre am Japanologischen Seminar der FU Berlin ehrenamtlich lehrend tätig. 2006 stiftete er die Mittel für einen Fonds zur Unterstützung von bedürftigen Jugendlichen im Rahmen des deutsch-japanischen Jugendaustausches.

Wir sind Dr. Haasch sehr dankbar für alles, was er für unsere Gesellschaft und für den deutsch-japanischen Austausch getan hat und werden ihm stets ein ehrendes Andenken bewahren.

Unser Beiratsmitglied Dr. Ulrich Wattenberg hat einen Wikipedia-Eintrag zu Herrn Dr. Haasch verfasst, dafür danken wir ihm herzlich.