

Japan Forum



Das monatliche Informationsblatt des Japanischen Generalkonsulats

Vol. 108 / März 2004

WENN Sie in Japan vor einem Eingang rote Laternen erblicken, ist dies keineswegs unbedingt ein Hinweis auf ein Etablissement des Rotlichtmilieus. Vielmehr erwartet Sie meist eine japanische Kneipe oder ein Nudelrestaurant, was unschwer an dem köstlichen Duft zu erkennen ist, der verlockend aus dem Laden strömt. Das Speisenangebot in Japan ist groß, die einheimische Küche gesund und abwechslungsreich. Sie bietet überdies viel fürs Auge, denn kaum eine Nation weiß Lebensmittel so attraktiv und liebevoll anzurichten wie



Japan, so dass man anfangs sogar Scheu empfinden mag, das schmackhafte Bild durch den hungrigen Zugriff zu zerstören. Trotzdem sollten Sie dies unbedingt tun und können sich auf manchen Genuss freuen.

Ein japanisches Menü besteht oft aus einer Vielfalt an Speisen, die in kleinen Portionen auf einem Tablett in Schälchen und Tellerchen appetitlich arrangiert sind und durch ihre unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Zubereitungsarten dem Gaumen eine große Variationsbreite bieten. Reis, Fisch, Suppe und Gemüse sind dabei die Hauptbestandteile. Sie gehören in traditionellen Unterkünten auch zum althergebrachten Frühstück; in moderneren Hotels hingegen wird dem ausländischen Touristen daneben eine westliche Alternative angeboten, und auch zu Hause bevorzugen viele junge Japaner inzwischen morgens Toast und Kaffee.

RESTAURANTS gibt es in Japan in allen Größen und Formen. Viele Kaufhäuser verfügen über eine eigene Restaurant-Etage, in der sich ein Lokal an das andere reiht. Günstig für größere Gruppen mit Kindern sind Familienrestaurants, in denen die Preise vergleichsweise niedrig sind und auch spezielle Menüs für den Nachwuchs angeboten werden. In japanischen Kneipen (*izakaya*, *robata-yaki* etc.) wiederum erhalten Sie vielerlei Snacks,



darunter auch westliche Speisen. Ansonsten haben sich Restaurants meist auf eine bestimmte Zutat oder Zubereitungsart spezialisiert - z.B. auf Nudelgerichte, Sushi, frittierte Gemüse bzw. Meerestiere (*tempura*), Fleisch, Tofu-Speisen oder *okonomiyaki* (eine Art Omelett) - und darin besondere Meisterschaft erlangt. Hinter einer unscheinbaren Fassade - den den Eingang verdeckenden Vorhangbahnen (*noren*) - kann sich ein exquisites Lokal verbergen, dessen Preise einem am Ende eventuell den Atem rauben. Werfen Sie daher gegebenenfalls vor

Liebe JF-Leserinnen und -Leser,

gern möchten wir hiermit unsere Tipps für Japan noch ein klein wenig ausweiten, um den Japan-Neulingen unter Ihnen weitere Hinweise für den hoffentlich baldigst geplanten Japan-Aufenthalt zu geben.

Eine Entschuldigung geht erneut an die „alten Japan-Hasen“, die sich bei der Lektüre der ersten beiden Seiten gähmend langweilen werden. Sie sind besonders herzlich aufgerufen, das Kreuzworträtsel auf S. 6 zu lösen, um einige kleine japanische Preise zu gewinnen. Wir freuen uns über rege Beteiligung!

Japan-Tipps (2)

dem Betreten einen kritischen Blick auf die draußen ausgehängte Preisliste, um die Belastung des Geldbeutels einschätzen zu können.

BEKANNTLICH isst man in Japan mit Stäbchen (*o-hashhi*). Bei Suppengerichten wird oft noch ein Löffel (*rengo*) hinzugelegt, doch nur in an westliche Besucher gewöhnten Restaurants hält man für den hilfeschend blickenden Gast auch Messer und Gabel bereit. Wem vor der Benutzung von Stäbchen graut, sei gesagt: Mit Stäbchen schmeckt es tatsächlich besser. Daher lohnt es sich, notfalls das Essen mit diesem Gerät bereits in Deutschland zu üben. Sollten Sie keine Stäbchen-Experten werden, müssen Sie dennoch in Japan nicht verhungern. Denn zumindest Sushi dürfen Sie auch gern mit der Hand aufnehmen, in die Sojasoße dippen und zum Mund führen, ohne damit japanische Esssitten zu verletzen.



ANSONSTEN sind Stäbchen jedoch den Händen als Esswerkzeuge vorzuziehen, z.B. bei den köstlichen Suppengerichten wie dem aus China stammenden *ramen* sowie den einheimischen dicken *udon* (Weizennudeln) und dünneren *soba* (Buchweizennudeln), die dampfend heiß serviert werden. Möchte man sich nicht die Zunge verbrennen, ist Schlürfen nun ein Muss, da man auf diese Weise mit dem frischen Luftstrom die Speise auf dem Weg zum Mund abkühlt. Alle übrigen Gerichte sollte man allerdings auch in Japan möglichst geräuschlos verzehren.



WER keinen Fisch mag, hat es in Japan nicht ganz leicht. Natürlich gibt es auch Gerichte ohne Fisch; Fleisch beispielsweise ist in Japan zwar relativ teuer, aber meist hauchzart dank fürsorglichster Behandlung der Tiere bei der Aufzucht (Massage, Bier etc.). Dennoch: Fisch ist in Japan sehr frisch und lecker, so dass es bedauerlich wäre, auf diesen Genuss verzichten zu müssen. Reis gehört zu fast jeder Mahlzeit; da er nicht körnig, sondern von klebriger Konsistenz ist, lässt er sich auch mit Stäbchen problemlos essen. Vermeiden Sie jedoch bitte, Ihre Stäbchen, wenn Sie sie ablegen wollen, vertikal in den Reis zu rammen - dies tut man nur beim Speiseopfer für Verstorbene; platzieren Sie sie vielmehr entweder - falls vorhanden - auf der dafür vorgesehenen Stäbchenablage (*hashi-oki*) oder legen Sie sie quer auf die Reisschüssel.



OFT wird automatisch zum Essen Leitungswasser oder grüner Tee serviert. Daneben sind vor allem Bier und Reiswein (*sake*) gerade abends beliebte Getränke, die den Geschmack der Speisen positiv herausstreichen. Es gilt als höflich, dem Tischnachbarn, sobald sich dessen Glas leert, nachzuschicken. Vorsicht: Auf diese Weise haben Sie, ehe Sie sich versehen, gegebenenfalls bereits nach kürzester Zeit eine gehörige Menge Alkohol intus, was die Stimmung natürlich rasch hebt. Wollen Sie vermeiden, dass Ihr Glas stets von Neuem gefüllt wird, legen Sie einfach die Hand auf die Öffnung; dann weiß Ihr Nachbar, dass Sie genug haben.

ZUMINDEST in großen Städten können Sie selbstverständlich auch mit einer umfangreichen Palette internationaler Cuisine rechnen. Falls Sie also zwischendurch die intensive Sehnsucht nach deutscher, italienischer oder französischer Küche verspüren und Ihr Heimweh nach Europa nicht nur mit entsprechenden Produkten aus dem Supermarkt bekämpfen wollen, werden Sie neben diversen Fast Food-Ketten gewiss ein Café oder Restaurant mit entsprechenden Nationalgerichten auftun können. Es ist meist unschwer an der entsprechenden Landesfahne zu erkennen. Bitte seien Sie nicht enttäuscht, wenn gegebenenfalls die Pizza dem japanischen Geschmack ein klein wenig angepasst ist oder Sie manch anderes Gericht leicht abgewandelt finden - schließlich kennen wir derartige Annäherungen an den einheimischen Geschmack auch anderswo: „California Rolls“ sind keineswegs eine urjapanische Sushi-Art!



GEHT man zu mehreren in ein Restaurant, bestellt man oft nach kurzer Beratung allerlei Einzelspeisen für die gesamte Gruppe. Jeder kann dann von den verschiedenen Gerichten kosten, wodurch man seinen kulinarischen Horizont rasch erweitert und zugleich das Gemeinschaftsgefühl wächst. Es ist nicht üblich, in einem derartigen Fall auf der Mahlzeit zu beharren, die man selber ausgesucht hat. Gezahlt wird meist nicht am Tisch, sondern an der Kasse in der Nähe des Ausgangs. Dabei begleicht man die Rechnung gewöhnlich als Gesamtbetrag, nicht jeder für sich; die Kosten übernimmt entweder derjenige, der die Einladung ausgesprochen hat - man kann sich bei anderer Gelegenheit revanchieren -, oder sie werden später gleichmäßig unter allen Anwesenden aufgeteilt.



SCHNELL gewöhnt man sich in Japan an eine Annehmlichkeit, die in Deutschland vergleichs-

weise wenig verbreitet ist: Getränkeautomaten. Sie gibt es nahezu überall, am Straßenrand, in öffentlichen Gebäuden und Bahnhöfen, und so kann man sich je nach Sortiment im heißen Sommer rasch mit eisgekühlten, im Winter mit warmen Tees, Kaffee, Säften, Limonade oder Bier versorgen.



Ebenfalls praktisch sind die rund um die Uhr geöffneten *convenience stores*, in denen man nicht nur Speis' und Trank erstehen, sondern beispielsweise auch Drogerieartikel kaufen, Kopien anfertigen, sein Handy aufladen, die Stromrechnung bezahlen oder etwas mit einem Kurierdienst verschicken kann.

ÖFFENTLICHE Toiletten finden Sie an jedem Bahnhof. Dort sowie in älteren Gebäuden handelt es sich oft noch um die traditionelle Hocktoilette, über der man - mit dem Gesicht zur Wand - zu schweben versucht; in modernen Wohnungen und Hotels hingegen findet man Sitztoiletten in europäischem Stil. In Privatwohnungen ist die Toilette räumlich normalerweise vom Bad getrennt, wird sie doch als unrein empfunden (daher die speziellen WC-Pantoffeln, die man unbedingt nach Verlassen der Toilette gegen die üblichen Hausschuhe tauschen sollte).

In öffentlichen Einrichtungen erkennt man den richtigen Eingang zur Damentoilette am rosafarbenen Symbol, für die Herren ist Hellblau üblich. Die Benutzung öffentlicher Toiletten ist gewöhnlich kostenfrei, allerdings sollte man zur Sicherheit Taschentücher bei sich haben, falls das Toilettenpapier ausgegangen ist; auch führt die Dame von Welt stets ein kleines Handtuch mit sich, um sich nach dem Händewaschen die Finger abtrocknen zu können, da auch Papiertücher oder elektronische Handtrockner noch nicht so verbreitet sind. Große Kaufhäuser und Luxushotels warten nicht selten mit einer breiten Auswahl an Toiletten-Arten auf; oft präsentiert sich dort und in vielen Eigenheimen das WC als vielseitiges technisches Wunderwerk mit individuell beheizbarer Toilettenbrille, die einem auch im kalten Winter den Aufenthalt auf dem Örtchen gemütlich gestaltet; der Druck des richtigen Knöpfchens kann überdies Bidet-ähnliche Funktionen (washlet), Musik u.v.m. auslösen - bei falscher Bedienung ließ sich einst allerdings auch eine Überschwemmung verursachen, wie mancher Tourist bewies.



ANDERE Länder, andere Sitten: Lautes Naseputzen ist vielen Japanern ein Gräuelp. Nehmen Sie möglichst darauf Rücksicht und versuchen Sie, wenn Sie Schnupfen haben, sich die Nase zu tupfen oder auf möglichst geräuscharme Art und Weise Erleichterung zu verschaffen. Und wundern Sie sich nicht, wenn Sie besonders im Winter Japanern mit einem weißen Mundschutz begegnen. Dies ist kein Hinweis auf Smogalarm, sondern ein Zeichen dafür, dass die Person erkältet ist, das Einatmen neuer Keime verhindern und Mitmenschen von den eigenen Erregern verschonen möchte - gerade in den voll besetzten Bahnen zur Rushhour am Morgen ein lobens-

wertes Ansinnen, wenn Hunderte von Pendlern auf ihrem Weg zur Arbeit dicht gedrängt beieinander stehen. Abends ist es normalerweise - von der letzten Bahn abgesehen - nicht mehr so voll. Denn nun entzerrt sich der „Rückreiseverkehr“, da man selten direkt nach Ende der Arbeit nach Hause fährt, sondern einkauft oder sich noch mit Kollegen oder Freunden trifft. Mit Englischkenntnissen können übrigens in Japan viele Filme oft auch dann genießen, wenn sie der Landessprache nicht mächtig sind, da ausländische Produktionen normalerweise im Original mit japanischen Untertiteln gezeigt werden.

In Großstädten wie Tōkyō und Ōsaka sind tagtäglich viele Millionen Menschen unterwegs. Um nicht auf Rolltreppen unabsichtlich für Staus zu sorgen, hierzu noch ein kleiner Tipp: In Tōkyō steht man auf der linken Seite und lässt diejenigen, die es eilig haben, rechts vorbeihasten, in Ōsaka hingegen ist es umgekehrt: rechts stehen, links gehen.



JAPANER verstehen sich häufig ohne Worte. Sätze werden nicht immer vollständig formuliert; der Gegenüber weiß oft bereits nach der Hälfte des Satzes, was man sagen möchte; es muss nicht mehr ausdrücklich ausgesprochen werden. Auch manche Laute und Gesten erleichtern die nonverbale Kommunikation. Treten z.B. in einer Geschäftsbesprechung Probleme auf, reicht es aus, hörbar die Luft durch die Zähne zu ziehen, um die Bedenklichkeit des Vorschlags zu artikulieren. Einige Handbewegungen unterscheiden sich allerdings von der in Deutschland üblichen Gestik. Soll beispielsweise jemand näher treten, winkt man den Betreffenden mit der Handfläche nach unten heran, was für Deutsche

meist so aussieht, als ob man sie verscheuchen wolle. Möchte man sich den Weg bahnen, schlägt man entschuldigend mit der Hand vor dem Gesicht nach unten. Verweist man auf sich selber, deutet man mit dem Zeigefinger auf die eigene Nase. Und beim Zählen mit den Fingern beginnt der Japaner beim Zeigefinger, der Daumen kommt jeweils am Schluss, steht also für die Zahl 5 bzw. 10.

DER Japaner vermeidet große Gesten, mit denen man im Westen markant die eigenen Worte zu unterstreichen sucht. Ausladende Armbewegungen sind ihm fremd, und auch körperliche Zärtlichkeiten tauscht man in der Öffentlichkeit normalerweise nicht aus: sie gehören in die eigenen vier Wände. Wut und sonstige Emotionen zu zeigen gilt eher als kindisch - und warum sollte man seine Mitmenschen durch Gefühlsausbrüche belasten? Körpersprache ist auch geschlechtsspezifisch. Frauen sollten z.B. bei bestimmten formellen Anlässen (Vorstellungsgespräch o.ä.) nicht die Beine übereinander schlagen - dies gilt als unschicklich -, sondern sitzsaft nebeneinander stellen und nie im Schneidersitz Platz nehmen.



DEUTSCHE und Japaner unterscheiden sich in mancherlei weiteren Kleinigkeiten. Doch sind Japaner Ausländern gegenüber sehr tolerant. Sie verzeihen viele Fehler, solange man sich nicht unsensibel und rücksichtslos verhält, sondern bescheiden und zurückhaltend auftritt. Manches Fettnäpfchen lässt sich bereits dadurch umgehen, dass man sich am Verhalten der Einheimischen zu orientieren sucht. Viele Fehler begeht man schließlich unabsichtlich; sie lassen sich mit ein wenig Umsicht vermeiden. Und den Japanern sind Deutsche herzlich willkommen!



Homepage zu verschiedenen Orten und Regionen in Japan (Auswahl)

allgemeine Angaben („Japan Atlas“) → <http://jin.jcic.or.jp/atlas/index.html>

Tōkyō

Tōkyō Metropolitan Government → www.tourism.metro.tokyo.jp/english/index.html

Tōkyō past and present → <http://jin.jcic.or.jp/tokyo/top.html>

Ōsaka

Präfektur Ōsaka → www.pref.osaka.jp/en/index.html

Stadt Ōsaka → www.city.osaka.jp/english/

Kyōto → www.pref.kyoto.jp/index_e.html

Nara → www.pref.nara.jp/index-e.html (Deutsch!)

Fukuoka → www.city.fukuoka.jp/index-e.html

Hiroshima → www.city.hiroshima.jp/index-E.html

Kanazawa → www.city.kanazawa.ishikawa.jp/index_e.html

Kōchi → www.pref.kochi.jp/english/index.html

Kotohira → www.town.kotohira.kagawa.jp/english/index.html

Nagasaki → www1.city.nagasaki.nagasaki.jp/index_e.html

Nagano → www.city.nagano.nagano.jp/english/index-e.html

Nagoya → www.ncvb.or.jp/index_e.html

Okinawa → www.pref.okinawa.jp/

Sapporo → www.global.city.sapporo.jp

Termine und Veranstaltungen im März



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

*** Laufende Veranstaltungen ***

*** Winteraustellung, u.a. mit Arbeiten von KOMOTO Akira
Öffnungszeiten im März:
13.03. (Sa), 11.00-12.30 Uhr, 27.03. (Sa), 11.00-12.30 Uhr

Veranstalter und V.-ort:

Hermann-Harry-Schmitz-Institut Düsseldorf, Grafenberger Allee
300 (UHRENTURM Nähe Metro), 40237 Düsseldorf,
Tel.: 0211/ 492 02 59, Fax: 0211/ 210 39 05
E-Mail: email@Hermann-Harry-Schmitz.de

Weitere Infos unter www.hermann-harry-schmitz.de

*** bis 31.03.2004 (Mi) [verlängert]: Ausstellung
Der goldene Faden: Textilien aus China, Korea und Japan

Veranstalter und Veranstaltungsort:

Museum für Ostasiatische Kunst Köln
Universitätsstraße 100 (am Aachener Weiher), 50674 Köln
Tel.: 0221/ 94 05 18-0, Fax: 0221/ 40 72 90
E-Mail: mok@mok.museenkoeln.de,
HP: www.museenkoeln.de/museum-fuer-ostasiatische-kunst/

Öffnungszeiten:

Di-So 11.00-17.00 Uhr; Do 11.00-20.00 Uhr; montags geschlossen

Eintrittspreise: während der Sonderausstellung € 6,50 / erm. € 3,50

Öffentliche Führungen:

sonntags 12.00 Uhr, finanziert vom Fördererkreis des Museums für Ostasiatische Kunst.

Führungen für Gruppen, Einzelpersonen und Schulklassen übernimmt nach rechtzeitigiger Anmeldung der Museumsdienst Köln (Tel.: 0221/ 221-2 34 68, 0221/ 221-2 40 77; 0221/ 221-2 73 80; 0221/ 221-2 45 44), E-Mail: museumsdienstkoeln@netcologne.de

*** voraussichtlich bis 30.04. (Fr):

Ausstellung: Japanisches Spielzeug - Tradition und Moderne

Veranstalter und Veranstaltungsort:

Japanisches Kulturinstitut
Universitätsstr. 98, 50674 Köln
Tel.: 0221/ 94 05 58-0, Fax: 0221/ 94 05 58-9
E-Mail: jfco@jki.de; Homepage: www.jki.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 9.00-13.00 Uhr, 14.00-17.00 Uhr

*** Weitere Veranstaltungen im März ***

*** 01.03. (Mo), 18.30 Uhr:

Juku-nen-kai - der Stammtisch der „reiferen Jahrgänge“

Abendessen in gesprächiger, gemütlicher Runde. Jeder ist herzlich willkommen. Anmeldung erbeten bei Frau Becker-Blonigen (Tel.: 0228/ 28 37 79), Frau Franzel-Kobayashi (Tel.: 0228/ 23 99 06) oder Frau Mönch (Tel.: 0228/ 34 83 65).

Veranstalter: DJG Bonn, Geschäftsstelle c/o Frau Marianne Mönch, Auf dem Köllenhof 47, 53343 Wachtberg, Tel./Fax: 0228/ 34 83 65
E-Mail: djg-bonn@djg-bonn.de; www.djg-bonn.de
Veranstaltungsort: Hotel Residenz, Kaiserplatz, Bonn

*** 03.03. (Mi), 19.00 Uhr: Japanisches Kochen mit Setsuko Hüstebeck: Die gesunde tägliche japanische Küche

Veranstalter: DJG Bielefeld e.V., Tel.: 0521/ 1 64 01 65 und 9 11 73 11, Fax: 0521/ 9 11 73 13, E-Mail: djg_bielefeld@yahoo.de
Veranstaltungsort: Haus der Technik, Am Jahnplatz 3, 33602 Bielefeld, Kostenbeitrag, Anmeldung erforderlich HdT: Tel.: 0521/ 51 44 17

*** Weitere Veranstaltungen im März ***

*** 01.03. (Mo) - 26.04. (Mo) Filmreihe SHIMIZU Hiroshi:
Termine für März:

*** 01.03. (Mo), 19.00 Uhr:

Kaze no naka no kodomo / Children in the Wind
1937, 88'

*** 04.03. (Do), 19.00 Uhr:

Anma to onna / The Masseurs and a Woman
1938, 65'

*** 08.03. (Mo), 19.00 Uhr:

Hachi no su no kodomotachi / Children of the Beehive
1948, 86'

*** 11.03. (Do), 19.00 Uhr:

Ohara Shosuke San / Mr. Shosuke Ohara
1949, 91'

*** 15.03. (Mo), 19.00 Uhr:

Bojō / A Mother's Love
1950, 86'

*** 18.03. (Do), 19.00 Uhr:

Shiinomi gakuen / The Shiinomi School
1955, 100'

*** 22.03. (Mo), 19.00 Uhr:

Koi mo wasurete / Forget Love for Now
1937, 73'

*** 25.03. (Do), 19.00 Uhr:

Minato no nihon musume / Japanese Girls at the Harbor
1933, 72'

*** 29.03. (Mo), 19.00 Uhr:

Utajo oboegaki / Notes of an Itinerant Performer
1941, 98'

Alle Filme sind im japanischen Original mit englischen Untertiteln.
Veranstalter und V.-ort: Japanisches Kulturinstitut, Universitätsstraße 98, 50674 Köln, Tel.: 0221/ 940 55 80, Fax: 0221/ 940 55 89, E-Mail: jfco@jki.de, HP: www.jki.de

*** 03.03. (Mi), 19.00 Uhr: Deutsch-Japanischer Gesprächskreis der DJG am Niederrhein e.V., Bismarckstr. 39-43, 40210 Düsseldorf; Tel.: 0211/ 854 99 65, E-Mail: DJG-duesseldorf@t-online.de
Veranstaltungsort: Japanischer Club, Marienstr. 22, 40212 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 179 20 60

*** 05.03.-07.03. (Fr-So), jeweils 9.30-12.30 Uhr und 13.30-16.30 Uhr: Winterkurs Ikebana mit Frau WATANABE Kinuyo (Ikenobō, Fuku-Sōkatoku): Übungen im Shōka-, Rikka- und freien Stil. Täglich zwei dreistündige Lehreinheiten, die einzeln belegbar sind. Kenzan und Schere können im EKŌ-Haus ausgeliehen werden. Kursgebühr: 1 Lehreinheit € 30 (inkl. Blumen), ab 3 Lehreinheiten € 25 je Einheit. Möglichkeit zum Zertifikaterwerb. Anfänger sind herzlich willkommen!

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

*** 11.03. (Do), 18.00-21.00 Uhr (mit halbstündiger Pause) Lektüre Das Xinxinming (jap. Shinjinmei) [Inscript in das vertrauende Herz] mit Herrn Dr. Hermann-Josef Röllicke in der Reihe „Grundtexte des Buddhismus“
Veranstalter und V.-ort: EKŌ-Haus, s.o., Tel.: 0211/ 57 79 18-0

*** 11.03. [22.04./13.05./17.06.] jeweils Do,

Koto-Musik mit GOTŌ Makiko

Unterrichtszeit: 10.00-16.00 Uhr,

darin flexibel 1 Stunde individueller Unterricht, Kursgebühr: € 55.- (für 3 aufeinanderfolgende Sitzungen)

Details bitte erfragen

Veranstalter und V.-ort: EKŌ-Haus, s.o., Tel.: 0211/ 57 79 18-0

Termine und Veranstaltungen im März



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

*** 13.03. (Sa), 15.00 Uhr: **Filmvorführung im Rahmen der Filmtage mit japanischen Filmen zu Kultur und Geschichte, Autobiographie und Roman, Familie, Frau- und Mannsein in Japan** (Filmausleihe in Kooperation mit dem Japanischen Kulturinstitut Köln).

Eintritt frei. Die Filme sind auf Japanisch mit deutschen Untertiteln. Filmtitel bitte im Sekretariat erfragen bei Frau TATEZAKI Masako, Tel.: 0211/ 57 79 18-0

Veranstalter u. V.-ort: EKÖ-Haus der Japanischen Kultur e.V., Brüggener Weg 6, 40547 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 57 79 18-0, Fax: 57 79 18-219, E-Mail: pool@eko-haus.de, HP: www.eko-haus.de

*** 19.03. (Fr), 18.30-20.30 Uhr: **Das Bodhisattva-Ideal im Zen-Buddhismus, Vortrag** von Dorin Genpo Oshō. Veranstaltung des Rinzaï-Zen-Dōjō Düsseldorf. Eintritt: € 6; nähere Informationen unter Tel.: 0211/ 33 42 48

*** 20.03. (Sa), 19.00 Uhr: **Deutsch-Japanischer Gesprächskreis** der DJG am Niederrhein e.V., Bismarckstraße 39-43, 40210 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 854 99 65, E-Mail: DJG-duesseldorf@t-online.de; HP: www.DJG-duesseldorf.de

Veranstaltungsort: Japanischer Club, Marienstraße 22, 40212 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 179 20 60

*** 20.03. (Sa), 14.00 Uhr (Dauer etwa 1 Stunde): **Pāramitā-Fest** (Gedenken an die *pāramitā*, „Vollendung“, zum Frühjahrsanfang). **Veranstalter u. V.-ort:** EKÖ-Haus, Tel.: 0211/ 57 79 18-0

*** 20.03. (Sa), 9.00-13.00 Uhr: **Japanischer Kochkurs: Sushi** mit Sushi-Koch ŌTANI Yoshiyuki aus Düsseldorf

Veranstalter u. V.-ort: Deutsch-Japanische Gesellschaft Dortmund in der Auslandses. NRW, Steinstraße 48, 44147 Dortmund; HP: www.auslandsgesellschaft.de

Kontakt:

► Frau Claudia Steinbach, Tel.: 0231/ 83 800 19, Fax: 0231/ 83 800 56, steinbach@agnrw.de

► Herr Dr. Thomas Eicher, Tel.: 0231/ 83 800 35, Fax: 0231/ 83 800 56, eicher@agnrw.de

*** 20.03. (Sa), 19.00 Uhr: **Deutsch-Japanischer Gesprächskreis** der DJG am Niederrhein e.V., Bismarckstraße 39-43, 40210 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 854 99 65, E-Mail: DJG-duesseldorf@t-online.de; HP: www.DJG-duesseldorf.de

Veranstaltungsort: Japanischer Club, Marienstraße 22, 40212 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 179 20 60

*** 23.03. (Di), Beginn 19.00 Uhr: **Offener Arbeitskreis:**

Nāgārjunas Mūla-madhyamaka-kārika und ihre Kommentare

Herr Prof. Dr. Volker Beeh, Herr Prof. Dr. Gregor Paul
Texte und Nachfragen bei Herrn Nottelmann unter Tel.: 0211/ 57 79 18-224. **Veranstalter und Veranstaltungsort:**

Saal des Kyōsei-kan, EKÖ-Haus der Japanischen Kultur e.V., Brüggener Weg 6, 40547 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 57 79 18-0, Fax: 57 79 18-219; E-Mail: pool@eko-haus.de, HP: www.eko-haus.de

*** 24.03.-27.03. (Mi-Sa): **Symposion: Biographie und Autobiographie, Portrait und Selbstportrait in Ostasien**

Beginn: 24.03. (Mi), 15.00 Uhr im EKÖ-Saal. Referenten noch nicht endgültig bestimmt. Auskunft erteilt Herr Dr. H.-J. Röllicke, Tel.: 0211/ 57 79 18-214

Veranstalter u. V.-ort: EKÖ-Haus, s.o., Tel.: 0211/ 57 79 18-0

*** 24.03. (Mi), 20.00 Uhr: **KODŌ - One Earth Tour 2004:** Taiko-Konzert des Trommlerensembles mit einem neuen Programm. Kartenvorverkauf bei Tickethotline: 0221/ 2801

V.-ort: Philharmonie in Köln, Bischofsgartenstr. 1, 50667 Köln

*** 27.03. (Sa), jeweils 14.00 und 15.30 Uhr: **Teezeremonie** mit Teemeister Sōshin KURAMOTO (Urasenke-Schule); Gebühr: € 5; telefonische Anmeldung unter 0211/ 57 79 18-0 erforderlich.

Japan-Splitter

Einparken so leicht wie nie



Autofahrern, die Probleme mit dem Einparken haben, bietet der neue **Toyota Prius** optional mit einer speziellen Einparkhilfe („Intelligent Parking Assist“) eine große Hilfestellung, denn das eingebaute Computersystem manövriert sie in kurzer Zeit in die gewünschte Parklücke. Das PKW-Modell zeichnet sich nicht nur durch seinen extrem geringen Kraftstoffverbrauch und niedrige Emissionswerte aus, sondern wurde auch im Rahmen der „Japan Industrial Design Promotion Organization's 2003 Good Design Awards“ für Gestaltung und Leistung ausgezeichnet. **[LOOK JAPAN, Vol. 49, February 2004, S. 29]**

Klang und Licht

Der seit letztem Jahr errichtete *Mori Tower* in Roppongi Hills, ein Geschäfte-, Wohn- und Kulturkomplex in Tōkyō, bietet Besuchern bei Dunkelheit ein gigantisches Spektakel: Der „J- Wave Singing Tower“ unterhält die Gäste mit einer Lichtorgel zu den Klängen des populären Tōkyōter Radiosenders *FM J-Wave*. Restaurants, die eine gute Aussicht auf den Turm haben, bieten ihren Gästen oft die Gelegenheit, ihr Dinner im Rahmen dieses Sounderlebnisses zu genießen.

[Asia Pacific Perspectives Vol. 1, No. 9 (January 2004), S. 31]

Mobiles Telefonieren mit neuem Design

Am 03. Februar gab die NEC Corp. in Tōkyō die Entwicklung eines mobilen Telefons bekannt, das mit einem Format von 85 mm x 54 mm und einer Dicke von 8,6 mm die Größe einer Kreditkarte hat und mit einer eingebauten Digitalkamera, Kopfhörern sowie einem kleinen Mikrofon ausgestattet ist. Das Gerät ist seit Ende des Monats testweise in China auf dem Markt und kostet derzeit ca. 100.000 Yen.



[<http://home.kyodo.co.jp/all/newproduct.jsp?news=0> (03.02.04)]

Kreatives Spielzeug

M.O.C. (Make your Own Creature System) - bei diesem Spielzeug handelt es sich um Stoffteile in Form von Gliedmaßen, die auf unterschiedliche Weise an neun Knöpfen eines weichen Spielzeugs angebracht und nach Geschmack kombiniert werden können. Kinder werden damit zu Phantasie und Kreativität angeregt. Das M.O.C. System gewann aufgrund seines pädagogischen Wertes den „Good Design Award 2003“, der von der Japan Industrial Design Promotion Organization (JIDPO) ausgeschrieben wurde.

[Asia Pacific Perspectives, Vol. 1, No. 9 (January 2004), S. 31]

„Tamagotchi plus“



Nicht nur Kindern, auch Erwachsenen bot ein kleines elektronisches Wesen, das vor einigen Jahren auf den Spielzeugmarkt kam, großes Vergnügen: das *tamagotchi*. Inzwischen hat sein Erfinder, die Firma Bandai, einen Nachfolger kreiert, der noch wesentlich mehr vermag als das Ursprungsmodell: **tamagotchi plus** sollte nicht nur gefüttert und verwöhnt werden, es hat auch ein Geschlecht, kann heiraten und „Kinder“ in die Welt setzen: Besitzer des elektronischen Spielzeugs haben die Möglichkeit, mit anderen Tamagotchi-Benutzern in Kontakt zu treten, um ihre Schützlinge miteinander zu verkuppeln. Der **tamagotchi plus** kostet übrigens nicht mehr als sein Vorläufer und ist mit 1980 Yen ein relativ erschwingliches Spielzeug.

[<http://www.asahi.com/business/update/0203/112.html>]

Akutagawa-Preisverleihung

In Literaturkreisen sorgte die Verleihung des 130ten Akutagawa-Preises für besondere Aufmerksamkeit, denn es wurden die bisher jüngsten Schriftsteller seit Bestehen dieser hohen Auszeichnung geehrt: die 19-jährige **WATAYA Risa** für ihr Werk Kitai senaka (The Back I Want to Kick) und die 20-jährige **KANEHARA Hitomi** für ihr Buch Hebi ni piasu (Snake with Pierced Tongue).

Interessanterweise wuchsen beide in einer Zeit auf, in der junge Leute wenig Leseinteresse zeigte. Sie stehen zugleich stellvertretend für eine neue Generation von Autorinnen, die in Japan stetig zunimmt. Auch auf dem Buchmarkt machte sich der Erfolg der beiden Schriftstellerinnen bereits mit einem deutlichen Boom bemerkbar.

[Japan Brief / FPC no. 0405 (03.02.2004)]

Japanischer Neuzuwachs für Borussia

Tischtennis- Bundesligist Borussia Düsseldorf hat für die kommende Saison einen Neuzugang aus Japan verpflichtet: den 19-jährigen **SAKAMOTO Ryūsuke**, der im Team die fünfte Position einnehmen wird. Der junge, dynamische Sportler gilt als guter Doppelspieler und vertrat bisher den Zweitligisten TTC Schwalbe Bergneustadt.



[RHEINISCHE POST (Düsseldorfer Sport), 10. Februar 2004]

Pässe online beantragen

Ab Ende dieses Monats können in Japan Pässe auch online beantragt werden. Dieser Service wird zunächst nur in der Präfektur Okayama angeboten, später aber auch landesweit Verbreitung finden. Wenn die Ausweise fertig sind, müssen die Antragsteller sie in Passbüros abholen.

[Weekly Japan Newsletter (30.01.2004) Kyodo News]

Oliver Kahn als Werbeträger in Japan

Der japanische Fernsehsender TV Asahi, der sich für die asiatischen Qualifikationsspiele zur Fußball-Weltmeisterschaft 2006 in Deutschland die alleinigen Ausstrahlungsrechte gesichert hat, konnte mit dem in Japan sehr populären deutschen Fußballspieler **Oliver Kahn** einen zugkräftigen Star als Medienpartner gewinnen. Wie TV Asahi am 19. Januar bekannt gab, wird Kahn in Fußballsendungen und entsprechenden Werbespots auftreten.

[<http://www.asahi.com/culture/update/0119/014.html>]

Japan in Österreich

Seit 16. Januar ziert der berühmte japanische Dirigent **OZAWA Seiji** eine österreichische 1€- Briefmarke. Die bisherige Auflagenzahl beläuft sich auf 600.000 Stück.

[<http://www.asahi.com/culture/update/0117/001.html>]

Neueste Entwicklung in der Herzchirurgie: Erste magnetisch gelagerte Zentrifugalpumpe

Der japanischen Firma **Terumo**, die medizinische Messgeräte herstellt, ist es gelungen, ein neues **Links-herzunterstützungssystem (DuraHeart)** zu entwickeln, das als Überbrückung bis zu einer Herztransplantation dient, aber auch als Dauerlösung eingesetzt werden kann. Erstmals erfolgreich implantiert wurde das DuraHeart im Januar in der Universitätsklinik der Ruhr-Universität Bochum.



Aufgrund seiner magnetischen Lagerung ist das System im Gegensatz zu den bisherigen mechanischen Zentrifugalpumpen so gut wie verschleißfrei, verbraucht wenig Energie und zeichnet sich durch seine geringe Größe aus.

[www.hdz-nrw.de/de/thorax_kardiovaskularchirurgie/presse/detailansicht.php?id=465]

[http://www.terumo.co.jp/English/press/2004/04_01.html]

Reiskleie als Asphaltbelag

Experten der japanischen Firma **Minebea** planen, bei der Herstellung von Straßenbelägen künftig Reiskleie zu verwenden.

Dieses natürliche Abfallprodukt könne in einer Mischung mit Epoxidharz die Qualität von Asphalt verbessern: die feste und körnige Substanz des Reisharzes trage dazu bei, dass der Belag leiser, elastischer und stabiler werde.



Da sich Regenwasser auf der porösen Oberfläche nicht sammeln könne, stelle sich auch künftig das Problem von Aquaplaning nicht mehr.

[DIE WELT (Wissenschaft), 16. Januar 2004]

M&T-Trend

Wie die Mutter, so die Tochter ... In Japan ist ein neuer Trend (M&T = Mutter und Tochter) zu beobachten, der einen speziellen Markt hervorgebracht hat:

Die Zielgruppe setzt sich aus Müttern und ihren Töchtern zusammen, die gemeinsam einkaufen, sich gegenseitig beraten und ohne männlichen Anhang verreisen. Im Oktober letzten Jahres starteten Reisebüros wie JTB Corp., Kinki Nippon Tourist, Nippon Travel Agency und Meitetsu World Travel in gemeinsamer Aktion ein sog. „Mutter und Tochter- Unterhaltungspaket“, das Ausflüge nach Hokkaidō, Shikoku und Kyūshū anbietet, die bis dahin in erster Linie von verheirateten Ehepaaren und Gruppen von Frauen wahrgenommen wurden.

Das „ideale“ M&T-Paar setzt sich aus einer charmanten 50-jährigen Mutter und ihrer Anfang 20-jährigen Tochter zusammen, die einen ausgezeichneten Modegeschmack hat. Beide kaufen nicht nur gerne Kleidung, sondern auch Schmuckstücke ein. So verwundert es nicht, dass es inzwischen in Tōkyō ein Juweliergeschäft (Folli Follie's Ginza Namiki-dōri) gibt, das sogar spezielle M&T-Ware anbietet.



[<http://www.jinjapan.org/trends/business/bus040210.html>]

Japanische Städte per Fahrrad erkunden

Das Fahrrad hat sich Japan in den letzten Jahren zu einem beliebten Fortbewegungsmittel entwickelt, insbesondere im touristischen Bereich.



Immer mehr Touristen machen von der Möglichkeit Gebrauch, sich einen Drahtesel zu leihen, um in aller Ruhe die Gegend zu genießen und Sehenswürdigkeiten aufzusuchen.

Die ideale Stadt hierfür ist Kyōto. Fahrräder können beim KCTP (Kyoto Cycling Tour Project) ausgeliehen werden, das 23 verschiedene Routen anbietet, darunter eine sechsstündige Tour zu historischen Stätten der Meiji-Zeit.

Auch in Tōkyō ist Radfahren vor allem bei jungen Leuten, die sich in Stadtbezirken wie Odaiba und Omotesandō-Aoyama aufhalten, sehr beliebt, denn kurze Strecken lassen sich so oftmals schneller zurücklegen als mit der U-Bahn.

Velotaxis und Fahrräder mit Hilfsmotoren sind ebenfalls auf dem Vormarsch und werden gerne in Anspruch genommen.

[<http://www.jinjapan.org/trends/society/soc040205.html>]

Japanische Eiskunstläuferinnen auf der Erfolgsspur

In letzter Zeit konnte die japanische Damenwelt im Eiskunstlauf mit großen Erfolgen aufwarten, so im Dezember 2003 mit der herausragenden Leistung der Japanerin **SUGURI Fumie** (Shin-Yokohama Prince Club), die als Champion aus dem ISU Grand Prix of Figure Skating hervorging, oder der erst 16-jährigen **ANDŌ Miki**, (Orion Club), die am Jahresende die japanischen Meisterschaften gewann.

Ihre bisherigen hervorragenden Leistungen stimmen die jungen Eisprinzessinnen optimistisch und spornen sie für die Winterolympiade 2006 in Turin an.

[<http://www.jinjapan.org/trends/sports/spo040209.html>]





Literaturhinweise und Bücher zum Ausleihen



Liebe JF-LeserInnen,

folgende Bücher können Sie bei Interesse gerne kostenlos bei uns entleihen :

- ▶ **KABUKI: Baroque fusion of the Arts**
by KAWATAKE Toshio; translated by Frank & Jean Connell Hoff
LTCB International Library Selection No. 13; first English edition published March 2003 by The International House of Japan / Tōkyō
- ▶ **Beyond the „Judgment of Civilization“: the Intellectual Legacy of the Japanese War Crimes Trials, 1946-1949**
by USHIMURA Kei, Associate Professor / Meisei University at Ōme; translated by Steven J. Ericson
LTCB International Library Selection No. 14; first English edition published March 2003 by The International House of Japan / Tōkyō

Für Japanisch-Lehrer gibt es inzwischen eine Website mit wertvollen Angaben und Hinweisen:

Unter der Adresse <http://www.jpff.go.jp/kyozai/> erhalten Interessenten Informationen zu Lehrmaterialien und zur Unterrichtsvorbereitung sowie Tipps, wie sie eigene Ideen einbringen und an einem Netzwerk für Japanischlehrer mitwirken können.

Wer sich für japanische Kunst und Kultur interessiert, findet unter

www.kateigaho.com/int

ein vielfältig und dekorativ gestaltetes Magazin: **Kateigaho**.

Dieses ist auch in englischer Sprache als „International Edition“ erhältlich, in Deutschland über folgende Adressen:

- OCS Frankfurt, Tel.: 069/ 29 40 47
- OCS Hamburg, Tel.: 040/ 39 67 020
- T.Takagi GMBH , Tel.: 0211/ 17 20 622

Interessenten können das Heft gerne bei uns einsehen!

„Japan in Rätseln“ (36)

Unsere Sachpreise für das März-Rätsel (36):

Liebe JF-Leserinnen,

in dieser Ausgabe haben wir wieder ein Kreuzworträtsel anzubieten und würden uns über Ihre Beteiligung freuen. Ein kleiner Tipp: Das Wort hat mit den Japan-Artikeln unserer Februar- und März-Ausgabe zu tun!

1. ein Lackmouse-Pad mit Japan-Motiv
2. eine Tasse mit einem Japan-Motiv
3. ein Blöckchen und drei Bleistifte mit Japan-Motiv

Einsendeschluss ist Dienstag, der 09.03.2004.

		Jap. Wort für Buch		Jap. Wort für Flugzeug		Jap. Wort für Bachforelle
Jap. Wort für Foto	4				2	
	Jap. Wort für die Farbe blau					Jap. Wort für Heuschupfen
Jap. Wort für Tourist				7		
Jap. Wort für Examen		Jap. Wort für Geschichte allg.				
	Jap. Wort für Reise					Jap. Wort für Bild / Gemälde
				Jap. Wort für Wasser	Jap. Wort für oben	8
Jap. Wort für Geldinstitut		3				
			jap. Bezeichn. für Deutschland			6
Jap. Wort für Auge	1		Theaterform in Japan			
Jap. Tanz		5				

Impressum



Herausgeber:
Japanisches Generalkonsulat
Düsseldorf
Immermannstraße 45
40210 Düsseldorf
(Eingang über den Innenhof
des Hotel NIKKO)

Tel: 0211 / 16 48 2-37
Fax: 0211 / 16 48 2-46

HP: <http://www.dus.emb-japan.go.jp/>
E-Mail: kultur@jgk-dus.de

Redaktion:
Kultur- und Informationsbüro des Japanischen Generalkonsulates Düsseldorf
Yoshitaka Tsunoda (verantwortlich),
Masako Hänze, Ruth Jäschke,
Carrie Kraemer, Stephanie Otten

Japan Forum erscheint jeden Monat und ist kostenlos zu beziehen. Die hier veröffentlichten Artikel entsprechen nicht unbedingt der Meinung der Japanischen Regierung oder des Japanischen Generalkonsulates.

Redaktionsschluss ist der 8. des jeweiligen Vormonats.