

# Japan Forum



Das monatliche Informationsblatt des Japanischen Generalkonsulats in Düsseldorf

Vol. 147 / Juni 2007

**JEAN-PAUL** Sartre, Saul Bellow, Karl Gustav und Sylvia von Schweden, Leonard Bernstein, Marlon Brando und Barbra Streisand: sie alle haben ihr Haupt schon einmal in einem *ryokan* zur Ruhe gebettet. In ihrem Fall war es das »Tawarayaya«, neben dem »Sumiya« und dem »Hiiragiya« die wohl berühmteste traditionelle Herberge Kyōtos, wenn nicht gar Japans. Doch selbst der Besuch eines preiswerteren *ryokan* beinhaltet mehr als die bloße Übernachtung (inklusive Abendessen und Frühstück); er bedeutet stets zugleich das Eintauchen in die traditionelle japanische Architektur, Ästhetik und Lebensart.

**DIES** beginnt bereits am oft in einer ruhigen Seitenstraße gelegenen Eingang, der so unscheinbar sein kann, dass man ihn vielleicht nur an den Schriftzeichen auf der Holztür oder auf den traditionellen, typisch japanischen Türvorhängen (*noren*) zu erkennen vermag. Der Steinfußboden im Eingangsbereich wird in einem guten *ryokan* im staubig-heißen Sommer stetig mit Wasser besprengt; sein feuchter Glanz vermittelt das Gefühl von Frische und Reinheit. Man spürt, dass es hier nicht um protzige Selbstdarstellung geht, sondern um dezente, unaufdringliche Gastlichkeit. Der Besucher schlüpft aus den Straßenschuhen in die bereitgestellten Hausschuhe (auch wenn man in einigen *ryokan* inzwischen sein eigenes Schuhwerk bis zur Zimmertür anbehalten darf) und wird



Am Eingang des *ryokan* Hiranoya © JNTO (Japan National Tourist Organization)

zu seinem Raum geleitet. Er trägt meist keine Nummer, sondern den Namen einer Pflanze, eines bekannten Ortes, einer Landschaft, eines Berges oder einen anderweitig positiv besetzten Begriff. Das Zimmer ist normalerweise mit den leicht nachgebenden, daher als Bodenbelag angenehmen Reisstrohmatten (*tatami*) ausgelegt, auf denen man barfuß oder in Strümpfen geht (die Hausschuhe bleiben vor der Schiebetür). Dank sparsamer Möblierung wirkt alles größer, als die tatsächlichen Raummaße erwarten lassen, zumal die Bestandteile des traditionellen japanischen Bettes (*futon*) in einem der Einbauschränke verborgen sind und nur zum Schlafen hervorgeholt werden. Auch sind Tisch und Sitzkissen bzw. beinlose Stühle niedrig gehalten und ermöglichen so den freien Blick durch das Fenster in den Garten als einer Oase der Besinnung. Er bildet mit dem Haus eine es erweiternde und ergänzende Einheit; in ihm kann das Auge des Betrachters zur Ruhe kommen. Die Zeit

Liebe JF-Leserinnen und -Leser,

wenn der Sommer kommt, macht sich unweigerlich Reiselust breit. Was gibt es Schöneres, als an einen Ort zu kommen, an dem man sich wohl fühlt und unaufdringlich verwöhnt wird? Eine Unterkunft, in der man seinen Aufenthalt rundum genießt, die Zeit wie im Fluge verstreicht und am Ende das Bedauern, wieder abfahren zu müssen, genau so groß ist wie der Wunsch, möglichst bald zurückkehren zu dürfen?

Viele verbinden dieses Gefühl mit dem *ryokan*, der traditionellen japanischen Herberge. Sie ist eine der besten Möglichkeiten, typisch japanische Wohnkultur in all ihrer Schönheit, Gastlichkeit und besonderen Atmosphäre kennen zu lernen. Vielleicht können wir Sie ermuntern, bei Ihrer nächsten Japanreise eine Übernachtung in einem *ryokan* einzuplanen.

## ryokan - Gastlichkeit pur

scheint stehen geblieben, und der Gast kann sich fern der Hektik des Alltags beim Genießen des Stille erholen und erquickern.

**DAS** Gefühl entspannter Gelassenheit wird durch Verwendung natürlicher Materialien und eine schlichte, geschmackvolle Einrichtung unterstrichen, bei der alles wohldurchdacht ist. Nichts darf überladen oder aufdringlich wirken - weniger ist mehr. Wichtig ist die Harmonie, die dezente Ausgewogenheit aller Komponenten, die sich auf den Gast überträgt. Hängerolle und Ikebana-Gesteck in der sog.



Ästhetik des Minimalismus © Sumitomo Forestry Co.

Schmucknische (*tokonoma*) werden regelmäßig der Jahreszeit entsprechend gewechselt. Gerade in *ryokan* der Spitzenklasse können teure Kunstobjekte, kunsthandwerkliche Meisterwerke, hochwertige Keramik- und Lackwaren ganz selbstverständlich zur Ausstattung der Räume und zum Ess- und Teegeschirr gehören, ohne dass sie auf den ersten Blick, nach Bewunderung heischend, hervorstechen, so dass nie das Gefühl aufkommt, erdrückt zu werden. Nur der fachkundige Betrachter vermag den Wert der Antiquitäten zu erkennen; der Laie genießt einfach die besondere Atmosphäre, zumal kleine, ästhetisch wirkungsvoll im Raum platzierte Details dafür sorgen, dass man sich im *ryokan* individuell willkommen geheißen fühlt. Vielleicht liegt eine Schreibmappe bereit, in die der Besucher - vom Moment inspiziert - ein Gedicht notiert; im schwülheißen Sommer fehlt gewiss der Fächer nicht. Und natürlich hat das Zimmermädchen mit geschultem Blick die Statur des Gastes erfasst und den passenden Baumwollkimono (*yukata*) herausgesucht, der allen Besuchern - im Winter ergänzt durch eine warme Überjacke (*tanzen*) - innerhalb des *ryokan* als bequemes Tages- und Nachtgewand dient; es trägt zur Erholung bei, dass man sich keine Gedanken über die Kleidung machen muss und das Gepäck klein halten kann. (Belastet wird es eher durch die vor Ort erstandenen Mitbringsel.)

**DER** Begriff *ryokan* ist nur bedingt aussagekräftig. Er besteht aus den beiden chinesischen Zeichen für „Reise“ (*ryo* in der [chinesischen] *on*-Lesung) und für „größeres Gebäude, Halle“ (*kan*, ebenfalls *on*-Lesung) und bezeichnet somit ein größeres Gebäude, in dem Reisende absteigen. Nicht unmittelbar zum Ausdruck kommt, welche kulinarischen Köstlichkeiten den Gast erwarten können. Denn Abendessen und Frühstück in einem *ryokan* sind oft ein exquisiter Augen- und Gaumenschmaus. Beide bestehen aus einer Vielfalt sorgfältig aufeinander abgestimmter Gänge und Bestandteile, darunter

saisonale Delikatessen und lokale Spezialitäten. Sie bieten möglichst viele unterschiedliche Geschmacksrichtungen und Zubereitungsmethoden in überschaubaren Portionen und zielen darauf ab, den Speisenden rundum glücklich zu machen, nicht ihn voll zu stopfen. Meist werden die Mahlzeiten aufs Zimmer serviert (*heya-shoku*), auch wenn es gerade in größeren Herbergen Gemeinschaftsräume für Gruppen gibt. Manche Liebhaber Japans wie der Japanologe und Fernsehkorrespondent Gert Anhalt halten die in Edelherbergen wie dem »Tawarayaya«

erlebte Kochkunst der *kaiseki-ryōri* sogar für die beste der Welt. Der westliche Gast sollte sich allerdings vergegenwärtigen, dass er morgens nicht mit Brot, Brötchen oder Müsli rechnen darf, sondern mit einem traditionellen japanischen Frühstück, zu dem u.a. Fisch, Reis, Suppe und rohes Ei gehören. Bitte lassen Sie sich davon jedoch nicht abschrecken; werfen Sie althergebrachte Essensvorstellungen einfach über Bord und genießen Sie!

**DIE** Berücksichtigung der Jahreszeiten ist im *ryokan* stetig spürbar, u.a. im Speiseplan, an der gezielten Auswahl des zur jeweiligen Saison passenden Geschirrs, an dem passenden Blumengesteck und der Hängerolle in der *tokonoma*. Auch begegnen dem Gast zur Mondschau im September eventuell die dafür typischen *tsukimi-dango* („Mondschau-Klöße“) und zum Knabenfest Anfang Mai Irisblätter im Badezuber. Je nach *ryokan* kann das Haus zu jedem Zimmer über ein eigenes Bad verfügen, bietet Familienbäder oder/und ein Gemeinschaftsbad (nach Geschlechtern getrennt). Einige der schönsten Herbergen sind mit einer Thermalquelle (*onsen*) kombiniert. Unbedingt sollte man sich beim Baden an die in Japan geltenden Verhaltensregeln halten. Übrigens: Die Toilette ist - wie in der japanischen Woh-



Höhepunkt eines *ryokan*-Aufenthaltes ist das Essen (z.B. *kaiseki ryōri*) © Kodansha International



yukata und tenugui erwarten den Gast  
© Ruth Jäschke

nung - stets vom Bad getrennt und mit speziellen Schuhen zu betreten.

EINE wichtige Rolle für die Qualität eines *ryokan* spielt seine Wirtin (*okami*). Oft handelt es sich um die Besitzerin oder die Ehefrau

des Eigentümers; gern wird die Position zudem von der Mutter auf die Tochter oder Schwiegertochter übertragen und kann über Generationen in der Hand einer Familie liegen, die damit über langjährige Erfahrung in der Betreuung der Gäste und über ein ausgeprägtes Gespür für die Wünsche der Besucher verfügt. Der Aufgabenbereich der *okami*, die die Hauptverantwortung für die Atmosphäre innerhalb eines *ryokan* trägt, ist umfangreich. Sie ist das „Herz“ des *ryokan*, macht bei allen Besuchern die Runde, pflegt gute Beziehungen zu Handwerkern, Lieferanten und anderen hilfreichen Geistern, beaufsichtigt und schult das Personal, damit es kundig Auskünfte zu lokalen Sehenswürdigkeiten, Spezialitäten, kulturellen Angeboten und Bräuchen erteilen kann und sich richtig zu verhalten vermag, überwacht die perfekte Ausstattung der Zimmer und kümmert sich gegebenenfalls so diskret um etwaige Probleme, dass der Besucher für gewöhnlich nicht einmal von deren Existenz ahnt.

DENN ein Charakteristikum jedes guten *ryokan* ist der ausgezeichnete Service. Wichtigstes Ziel ist stets das Wohlfinden jedes einzelnen Gastes. Seine individuellen Bedürfnisse zu erspüren und zu erfüllen ist die Aufgabe des jeweiligen Zimmermädchens (*nakai*), das einem Raum zugeteilt ist. Sie bringt gleich nach der Ankunft des Besuchers (normalerweise liegt diese je nach *ryokan* nach 14 bzw. 15 Uhr und vor 17 Uhr) den Begrüßungstee mit einer kleinen Süßigkeit, serviert später (meist zwischen 18 und 19 Uhr) das Abendessen und am nächsten Morgen gegen 8 Uhr das traditionelle japanische Frühstück. Doch ist sie keineswegs nur Kellnerin oder macht das Bett, sondern kümmert sich unaufdringlich und dezent um alle Belange der ihr anvertrauten Gäste. Sie plaudert mit ihren Schützlingen, beantwortet Fragen, erläutert die Speisen, für die sie das der Jahreszeit und dem Anlass entsprechende Geschirr ausgewählt hat, sucht den passenden *yukata* heraus und bereitet später den *futon* zum Schlafen vor (und am nächsten Tag unauffällig wieder weg), während man sich im *o-furo* entspannt oder im Garten spazieren geht. Intuitiv scheint das Zimmermädchen die Wünsche ihrer Schützlinge zu errahnen, ohne dass diese sie aussprechen müssen. Anders als in einem Hotel, wo Service auf Nachfrage geliefert wird, geschieht in einem guten *ryokan* alles wie von Zauberhand. Das Personal behandelt den

Besucher mit zuvorkommender, aber keineswegs übertrieben wirkender Höflichkeit, ist dabei stets greifbar, wenn erforderlich, jedoch unsichtbar, wenn der Gast ungestört sein möchte. Daher ist es auch ein Zeichen für die Diskretion des Zimmermädchens, dass es leicht hörbar schlurft und damit sein Kommen unauffällig ankündigt. Dass man dem scheidenden Gast (bis spätestens 10 oder 11 Uhr sollte man das *ryokan* verlassen) auch noch dann mit einer tiefen Verbeugung Respekt zollt oder hinterher winkt, wenn er dem Haus längst den Rücken zugekehrt hat und sein Auto um die nächste Straßenecke biegt, ist nur ein winziges Mosaiksteinchen im „Wohlfühl-Paket“ einer exzellenten japanischen Herberge. Der bedeutende japanische Teemeister Sen no Rikyū (1522-1591) erklärte den Geist der Teezeremonie mit *wa kei sei jaku* („Harmonie, Respekt, Reinheit, Ruhe“); in gewisser Weise trifft dies auch auf ein gutes *ryokan* zu - ein Grund, warum der Aufenthalt so entspannend und angenehm ist.

WÄHREND vielerorts angesichts hoher Lohnkosten am Personal gespart wird, bleibt das Führen eines *ryokan* personalintensiv und damit nicht selten eine teure Angelegenheit. Denn ein *ryokan* ohne eine ausreichende Zahl dienstbarer Geister würde eine seiner wichtigsten Eigenschaften - die perfekte Betreuung ihrer Gäste - in Frage stellen. Doch keine Angst: Nicht jedes *ryokan* ist exorbitant teuer, der Preis für eine Übernachtung samt Abendessen und Frühstück (zuzüglich spezieller Getränke) hängt - ähnlich wie bei Hotels - von vielerlei Faktoren ab, z.B. vom Standort der Herberge, seinem Alter, Zahl und Ausstattung der Zimmer, Bäder und Gartenanlagen, den Speisen, dem Personal sowie besonderen Angeboten (z.B. der Möglichkeit, an einer Teezeremonie teilzunehmen). Um Japans traditionelle Wohnkultur und Gastfreundschaft kennen zu lernen, bedarf es nicht eines prall gefüllten Geldbeutels, manche guten *ryokan* sind ab ca. 10.000 Yen durchaus erschwinglich. Bei sehr edlen *ryokan* kann eine Nacht durchaus mit umgerechnet 500-900 Euro zu Buche schlagen, doch bleibt sie dem für das Schöne und Schlichte empfänglichen Gast gewiss in angenehmerer und dauerhafterer Erinnerung als der Besuch eines Luxushotels. Trinkgelder gibt man in Japan normalerweise nicht. Manche *ryokan* erheben allerdings eine Bedienungspauschale; in anderen ist es üblich, dem Zimmermädchen bereits nach Erhalt des Begrüßungstees ein sog. *kokoro-zuke* in einem Briefumschlag auszuhändigen, verbunden mit der Bitte um bestmögliche Betreuung.

IN Japan gibt es stattliche 55.567 *ryokan* der unterschiedlichsten Größenordnung, Lage und Qualität mit insgesamt 850.071 Zimmern (Stand: März 2006); es kann sich um Jahrhunderte alte Gebäude, Neubauten oder eine Kombination aus beidem handeln, und während manche nur rund ein Dutzend Zimmer haben und klein und heimelig sein können, verfügen andere über mehrere Hundert Räume. Organisationen wie die Japan Ryokan Association mit 1.415 anerkannten *ryokan* und Hotels gehobenen Standards (Stand: 1. April 2006), die besondere Kriterien zu erfüllen haben, sowie verschiedene Re-

servierungssysteme, die auch das Buchen in englischer Sprache erlauben, bieten dem Japanfan vielfältige Informationsmöglichkeiten und erleichtern angesichts der großen Auswahl unterschiedlicher *ryokan* das Finden der richtigen Unterkunft. Daher steht dem besonderen Erlebnis nichts im Wege. Trauen Sie sich - es lohnt sich!

### Nützliche Homepages

Japan National Tourist Organization (JNTO): [www.jnto.go.jp](http://www.jnto.go.jp)  
Japan Ryokan Association (mit Reservierungsmöglichkeit): [www.ryokan.or.jp](http://www.ryokan.or.jp)  
Japan Inn Group: [www.jpinn.com](http://www.jpinn.com)  
Reservierungssystem für über 550 *ryokan*: [www.japanguesthouses.com](http://www.japanguesthouses.com)  
Touren durch Japan: [www.japanroads.com](http://www.japanroads.com)

### Kleines *ryokan*-Lexikon

**agari-kamachi**: Anfangsbereich eines erhöhten Fußbodens am Eingang, in dem man von Straßen- in Hausschuhe wechselt  
**engawa**: trad. jap. Veranda (oft mit Sitzecke), vom Zimmer durch *shōji* abgetrennt  
**(o-)furo**: japanisches Bad  
**futon**: trad. jap. Bett aus Matratze (*shiki-buton*), Laken und Steppdecke (*kake-buton*)  
**fusuma**: mit blickdichtem Papier beklebte Schiebetüren (für Wandschränke o.ä.)  
**genkan**: Eingangsbereich auf Höhe des Erdbodens  
**geta**: traditionelle japanische Holzsandalen  
**honkan**: Hauptgebäude bzw. Originalgebäude [im Gegensatz zum Nebengebäude (*bekkan*) bzw. Neubau (*shinkan*)]  
**itaba**: traditioneller japanischer Küche(nraum) in einem *ryokan* o.ä.  
**itamae**: Koch in einer traditionellen japanischen Küche (*itaba*)  
**kaiseki-ryōri**: trad. jap. Menü für bes. Gelegenheiten; [mit anderen Zeichen geschrieben:] leichtes Essen vor der Teezeremonie  
**kakejiku**: traditionelle japanische Hängervorhänge mit Kalligraphie oder/und (Tusche-)Bild  
**kokoro-zuke**: Geldgeschenk zu bes. Gelegenheiten (Hochzeit, Beerdigung etc.) bzw. Dankeschön für den Service im *ryokan*  
**kotatsu**: Tisch mit heizbarem Fußbereich (im Winter mit Steppdecke bedeckt)  
**morijjo**: kleines Salzhäufchen am Eingang (auf Tellerchen oder Sockel), soll Glück und Gäste anziehen und reinigend wirken  
**nakai(-san)**: Zimmermädchen im *ryokan*  
**okami(-san)**: Wirtin eines *ryokan*  
**onsen**: vulkanische Thermalquelle/-bad  
**oshi-ire**: Einbauschränk mit Schiebetüren  
**ranma**: traditionelle Oberlichter, durch die Helligkeit und Luft in Nachbarräume strömt  
**rotenburo**: *onsen* in freier Natur  
**shōji**: Schiebetüren mit Holzrahmen, beklebt mit lichtdurchlässigem Japanpapier (*washi*)  
**tanzen**: wattierte Jacke, die man im Winter über dem Kimono trägt  
**tatami**: Reisstrohmatten, trad. jap. Bodenbelag, dient auch als Raummaß in Japan  
**tenugui**: japanisches Handtuch  
**tokonoma**: Erker-ähnliche Schmucknische, mit Hängervorhang, Ikebana-Gesteck o.ä.  
**uchimizu**: regelmäßiges Sprengen des Eingangsbereichs (bes. in der Sommerhitze)  
**wagasa**: traditionelle japanische Schirme aus geöltem Japanpapier (*washi*)  
**wagashi**: japanische Süßigkeit  
**yukata**: leichter Baumwollkimono  
**zabuton**: Sitzkissen  
**zataku**: niedriger Holztisch  
**(o-)zen**: kleines Serviertischchen



Raum mit *tatami*, *tokonoma*, *shōji*, *fusuma*, *ranma*, *zataku* und *zabuton* © Sumitomo Forestry Co., Ltd.



# Termine und Veranstaltungen im Juni 2007



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:

\*\*\* bis 03.06. (So): **Ausstellung: „INOUE Fumio: Anokoro - Damals“** : Fotografien von Orten seiner Jugend; **Veranstaltung zum Japan-Tag 2007**. Veranstalter u. V.-ort: EKÖ-Haus der Japanischen Kultur e.V., Brüggener Weg 6, 40547 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 57 79 18-0, Fax: 0211/ 57 79 18-219, www.eko-haus.de; pool@eko-haus.de

\*\*\* bis 08.06. (Fr): **Ausstellung: Albert Berg: „Ansichten von Japan, Ceylon und Griechenland 1860-1875“**; **Veranstaltungsort**: C.G. BOERNER, Kasernenstr. 13, 40213 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 13 18 05, Fax: 0211/ 13 21 77; info@cgboerner.de; www.cgboerner.com  
**Öffnungszeiten**: Mo-Fr 9.00-18.00 Uhr

\*\*\* bis 10.06. (So): **Ausstellung: Grüße aus Bethel, Kunst von behinderten Menschen aus Bethel; Veranstaltung im Rahmen des Japan-Tags 2007**; **Veranstalter und Veranstaltungsort**: EKÖ-Haus der Japanischen Kultur e.V., Brüggener Weg 6, 40547 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 57 79 18-0, Fax: 0211/ 57 79 18-219, www.eko-haus.de; pool@eko-haus.de

\*\*\* bis 11.06. (Mo): **Ausstellung: Traditionelle Nō-Theater-Masken**; **Veranstalter**: DJG Siegburg e.V. (c/o Fr. C. Bjelke-Holtermann, Tel.: 02241/ 63 288, Fax: 02241/ 63 213; info@djg-siegburg.de; www.djg-siegburg.de) in Kooperation und mit Unterstützung der Siegburger Theater- und Kulturprojekt GmbH und dem Siegburger Stadtmuseum; **V.-ort**: Stadtmuseum, Markt 46, 53721 Siegburg, Tel.: 969 85 10

\*\*\* bis 29.06. (Fr): **Ausstellung: Der Sommer kommt bestimmt. Florale Motive**, Werke verschiedener Künstler, darunter der Japaner HARADA Masatomo / MATSUURA Keisuke; **Veranstaltungsort**: Wissenschaftspark Gelsenkirchen, Munscheidstr. 14, 45886 Gelsenkirchen, Tel.: 0209 / 167-1000, Fax: 0209 / 167-1001; info@wipage.de; www.wipage.de; **Öffnungszeiten**: Mo-Sa 8.00-18.00 Uhr

\*\*\* bis 01.07. (So): **Ausstellung „Die Barbaren halten Feuer im Bauch!“ Das Rauchen und seine Kultivierung in Japan**; **Veranstalter u. V.-ort**: Museum für Ostasiatische Kunst, Universitätsstr. 100, 50674 Köln, **Infos**: Tel.: 0221/ 94 05 18-29 (Frau Clever), Fax: 0221/ 40 72 90; mok@mok.museenkoeln.de; www.museenkoeln.de

\*\*\* bis 19.08. (So): **Ausstellung „Das Göttliche in der japanischen Kunst“**; Einblicke in die Sammlung Viktor und Marianne Langen **Veranstalter und Veranstaltungsort**: LANGEN FOUNDATION Kunst- und Ausstellungshaus, Raketenstation Hombroich 1, 41472 Neuss, Tel.: 02182/ 57 01-0, Fax: 02182/ 57 01-10; info@langenfoundation.de; www.langenfoundation.de; **Öffnungszeiten**: Di-So 10.00-18.00 Uhr

\*\*\* bis 26.08. (So): **Ausstellung: Japanische Exlibris der Gegenwart im traditionellen Holzschnitt aus der Schenkung Klaus Stiebeling**; **Veranstalter und Veranstaltungsort**: Museum für Ostasiatische Kunst, Universitätsstr. 100, 50674 Köln; **Infos**: Tel.: 0221/ 94 05 18-29 (Frau Clever), Fax: 0221/ 40 72 90; mok@mok.museenkoeln.de; www.museenkoeln.de

\*\*\* bis Ende Oktober 2007: **Ausstellung FUDŌ-MYŌŌ, Japanischer Mythos**. Werke von HAYAKAWA Kuntarō; Eintritt frei; Anmeldung unter japan@kallenbach.com erbeten. **Kontakt**: Michael Krakow, Tel.: 05231/ 912 92 22 ; michael.krakow@kallenbach.com; **Veranstaltungsort**: Kallenbach Cross Media Produktion, Oberrnienhagen 25, 32758 Detmold, Tel.: 05231/ 912 920, www.kallenbach.com

## Veranstaltungen im Juni:

\*\*\* 01.06. (Fr), 14.00-18.00 Uhr: **Wirtschaftstag Japan: „Japan und Deutschland - Chancenreiche Standorte in Asien und Europa“**; **V.-ort**: Radisson SAS Hotel, Karl-Arnold-Platz 5, 40474 Düsseldorf; **Infos** unter 0211/ 89-95 870 (s. JF-Mai-Ausgabe 2007: „Japan-Tag“)

\*\*\* 01.06. (Fr): **Beginn eines Keramikurses (japan. Keramik, Kurs 2)** mit AKIMOTO Naomi und TAKEUCHI Masami **jeweils freitags: 11.00-13.30 Uhr**; Gebühr: € 90,- (inkl. Material und Brennen) / **14.00-16.00 Uhr**; Gebühr: € 75,- (inkl. Material u. Brennen); **Veranstalter u. V.-ort**: Hetjens-Museum/Dt. Keramikmuseum, Schulstr. 4, 40213 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 89-94 210; Fax: 89-29 166; www.duesseldorf.de/hetjens; **Anmeldung**: während der Öffnungszeiten (Di, Do bis So 11.00-17.00 Uhr, Mi 11.00-21.00 Uhr, Mo geschl.) an der Museumskasse pers. oder telef. auf Deutsch: 0211/ 89-94 210, per Fax unter 0211/ 89-29 166; **Infos und Anmeldung** unter tougeihm@yahoo.co.jp

\*\*\* 01.06. (Fr), 19.00 Uhr: **Performance der japanischen Popband Shang Shang Typhoon**; **Ausführende**: NISHIKAWA Satoko / SHIRASAKI Emi / Kōryū / WATANOBE Manto / INO Yōko / NISHIMURA Naoki; **Veranstalter u. V.-ort**: Japanisches Kulturinstitut, Universitätsstr. 98, 50674 Köln, Tel.: 0221/ 94 05 58-0, Fax: 0211/ 94 05 58-9; www.jki.de; jfco@jki.de.

\*\*\* 01.06. (Fr), 19.30 Uhr: **Konzert: Stimmen der Natur: Der Widerhall menschlicher Empfindungen in japanischen und europäischen Liedern** mit KIKUCHI Shinako (Sopran), Normande Doyon (Klavier); **Eintritt**: € 12,- (Schüler/Studenten: € 10,-); **Veranstalter u. V.-ort**: EKÖ-Haus, Brüggener Weg 6, 40547 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 57 79 18-0, Fax: 57 79 18-219, www.eko-haus.de; pool@eko-haus.de; **Konzert im Rahmen des „Japan-Tages 2007 Düsseldorf/NRW“**

\*\*\* 02.06. (Sa), ab 13.00 Uhr: **Kultur- und Begegnungsfest im Rahmen des „Japan-Tages 2007 Düsseldorf/NRW“**; ausführliche Angaben s. JF-Ausgabe Mai 2007 Seiten 1 und 2

\*\*\* 02.06. (Sa), 15.00 Uhr / 17.30 Uhr / 20.00 Uhr: **Film zum „Japan-Tag“: NIJUSHI NO HITOMI (Die Dorfschulkinder)**, Japan 1987/ 129', OmdU; **Regie**: ASAMA Yoshitaka; in Koop. mit dem Japan. Generalkonsulat D'dorf und dem JKI Köln; **V.-ort**: BLACK BOX- Kino im Filmmuseum, Schulstr. 4, 40213 Düsseldorf; **Eintritt** frei; kostenlose Kartenreservierungen an der Kasse des FM zu den Öffnungszeiten unter Tel.: 0211/ 89-92 232

\*\*\* 02.06. (Sa), 13.00-18.00 Uhr: **„Tag der offenen Tür“ im Rahmen des „Japan-Tages Düsseldorf / NRW“**. Eintritt frei; **Veranstalter u. V.-ort**: EKÖ-Haus, s.o., Tel.: 0211/ 57 79 18-0

\*\*\* 02.06. (Sa), 19.30 Uhr: **Spielfilm-Vorpremiere: Unholy Woman (Kowai onna)** / Japan 2006 / 107' / OmU; **Veranstalter**: Metropol Düsseldorf Filmkunst kino GmbH; **V.-ort**: CINEMA, Schneider-Wibbel-Gasse 5, D'dorf, **Kartenvorbestellung**: Tel.: 0211/ 83 69 972

\*\*\* 02.06. (Sa) / 03.06. (So), jeweils zwischen 10.00 und 18.00 Uhr: **Meditatives Bogenschießen mit traditionellen japanischen Bambusbögen**; **Veranstalter**: Hoko-Kyudojo, Verein für Kyudo an der H.-H.-Universität; **Infos**: www.hoko-kyudo.de; **V.-ort**: Außenge-lände (vor dem Ein-Mann-Haus) auf der Raketenstation der Museums-insel Hombroich 1, 41472 Neuss, Tel.: 02182/ 57 01-0, Fax: 57 01-10; info@langenfoundation.de; www.langenfoundation.de

\*\*\* 03.06. (So), 14.30 Uhr: **Schätze aus dem Filmarchiv: Dreams (Träume)**; USA/Japan 1990, 119', OmdU (ab 12 Jahre); **V.-ort**: BLACK BOX-Kino im Filmmuseum, Schulstr. 4, 40213 Düsseldorf

\*\*\* 03.06. (So), 19.00-21.00 Uhr: **„Sommerliche Pracht“: Modernes Ikebana mit 5 verschied. Materialien** mit Fr. Anneliese Streit; **Veranst.**: DJG Bielefeld e.V., Tel.: 0521/ 29 79 10; DJG BIELEFELD@aol.com; **V.-ort**: Hotel Lindenhof, Quellenhofweg 125, 33617 Bielefeld; **Seminar- + Materialgebühr**; **Anmeldung** unter Tel.: 0521/ 20 06 34/20 67 77

\*\*\* 04.06. (Mo), ab 19.00 Uhr: **„Stammtisch“ der jüngeren Generation für Deutsche und Japaner**; keine Anmeldung; **Veranstalter**: DJG Bonn, c/o Verl. D. Born, Bendenweg 101, 53121 Bonn, Tel.: 0228/ 55 925-11, Fax: 55 925-55, djg-bonn@djg-bonn.de; www.djg-bonn.de; **V.-ort**: „Bonner Republik“, Adenauerallee 70, Bonn

► im Rahmen der *Filmreihe des Japanischen Kulturinstituts Köln: (03.05.-30.07.2007) TAKESHI Kitano:*

\*\*\* **04.06. (Mo), 19.00 Uhr:** **MINNA YATTERU KA!** (*Getting Any?*); 1995 / 110' / OmeU

\*\*\* **11.06. (Mo), 19.00 Uhr:** **KIZZU RITĀN (*Kids Return*);** 1996 / 108' / OmeU

\*\*\* **13.06. (Mi), 15.00 Uhr:** **Filmvorführung außerhalb der regulären Zeiten (!):**

**KIKUJIRŌ NO NATSU (*Kikujirō*),** 1999 / 121' / OmdU

\*\*\* **14.06. (Do), 19.00 Uhr:** **HANA-BI (*HANA-BI*)** 1998 / 103' / OmdU

\*\*\* **18.06. (Mo), 19.00 Uhr:** **KIKUJIRŌ NO NATSU (*Kikujirō*)** 1999 / 121' / OmdU

\*\*\* **21.06. (Do), 19.00 Uhr:** **BROTHER (*BROTHER*)**

2001 / 114', dt. Fassung; Verleih: Filmwelt Verleihagentur GmbH

\*\*\* **25.06. (Mo), 19.00 Uhr:** **DOLLS (*Dolls*)**

2002 / 113', OmdU; mit freundlicher Genehmigung von RapidEyeMovies, Köln

\*\*\* **28.06. (Do), 19.00 Uhr:** **ZATŌICHI (*Zatōichi –Der blinde***

**Samurai**); 2003 / 116' OmdU; Verleih: Concorde Filmverleih GmbH

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

\*\*\* **04.06. (Mo), ab 18.00 Uhr:** **Club-Treffen;** Veranstalter: Deutsch-Japanische Gesellschaft am Niederrhein e.V. (Graf-Adolf-Straße 49, 40210 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 47 47 242, Fax: 47 47 241; info@DJG-Duesseldorf.de; http://www.DJG-Duesseldorf.de) und Japanischer Club Düsseldorf e.V.; Veranstaltungsort: DJG am Niederrhein e.V., s.o.

\*\*\* **05.06. (Di), 19.00 Uhr:** **Dia-Vortrag** von Herrn Dr. Ulrich Pauly: „**Die Shōwa-Zeit von 1941 bis 1989**“; Veranstalter: DJG Bonn, c/o JAPAN-MAGAZIN, Verlag Dieter Born, Bendenweg 101, 53121 Bonn, Tel.: 0228/ 55 925-11, Fax: 55 925-55, djg-bonn@djg-bonn.de; www.djg-bonn.de; V.-ort: Haus der Geschichte, Willy-Brandt-Allee 14, 53113 Bonn

\*\*\* **06.06. (Mi), 20.00 Uhr:** **Taiko-Trommler: Nake Satake Daiko aus Yuzawa und Wadaiko Haguruma aus Düsseldorf in Concert**; Veranstalter: DJG Siegburg (c/o Frau C. Bjelke-Holtermann, Tel.: 02241/ 63 288, Fax: 02241/ 63 213; info@djg-siegburg.de; www.djg-siegburg.de). in Zusammenarbeit mit der Kreisstadt Siegburg; Veranstaltung unter der Schirmherrschaft des Japanischen Generalkonsulates Düsseldorf; V.-ort: Innenhof der Abtei Michaelsberg in Siegburg

\*\*\* **09.06. (Sa), 15.00 Uhr:** **Filmvorführung** (japanischer Spielfilm mit Untertiteln); Eintritt frei. Veranstalter u. V.-ort: EKŌ-Haus, Brüggener Weg 6, 40547 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 57 79 18-0, Fax: 57 79 18-219, www.eko-haus.de; pool@eko-haus.de; Veranstaltung im Saal des Kyōsei-kan

\*\*\* **10.06. (So), 10.00 Uhr:** **Öffentliche Rezitation des Shōshinge von Shinran.** Veranstalter u. V.-ort: EKŌ-Haus, s.o., Tempel

\*\*\* **12.06. (Di), 19.00 Uhr:** **Offener Arbeitskreis: Abhidharmakośa (Chin. *Jushelun*, Japan. *Kusha-ron*) [Traktat über den Abhidharma]; Cheng weishi lun (Japan. *Jōyuishiki-ron*) [Traktat über die Realisation des bloßen Bewusstseins]** mit Herrn Prof. Dr. Volker Beeh, Hrn. Prof. Dr. Gregor Paul; Veranstaltung im Seminarraum; Texte u. Infos: Herr Marc Nottelmann, Tel.: 0211/ 57 79 18-224; Veranstalter u. V.-ort: EKŌ-Haus, s.o., Tel.: 0211/ 57 79 18-0

\*\*\* **12.06. (Di), 19.00-22.00 Uhr:** **Japanische Küche mit Pfiff** mit Frau Mami Busse; Veranstalter: Hedwig-Dornbusch-Schule e.V., An der Stiftskirche 13, 33611 Bielefeld, Kursgebühr und Lebensmittelumlage. Anmeldung erforderlich unter Tel.: 0521/ 9 82 60-90, Fax: 0521/ 92 60-99

\*\*\* **13.06. (Mi), 18.30 Uhr:** **Vortrag** von Herrn Prof. Dr. Gregor Paul (Karlsruhe): „**Warum es gegen Schönheit keine Argumente gibt ... Unter besondere Berücksichtigung japanischer Kunst und japanischer ästhetischer Theorie**“; Veranstalter u. V.-ort: EKŌ-Haus (EKŌ-Saal), s.o., Tel.: 0211/ 57 79 18-0

\*\*\* **14.06. (Do), 18.00 – 21.00 Uhr (mit halbstündiger Pause)** in der Reihe **Lektüre: Grundtexte des Buddhismus: Schriften zu dem Bodhisattva Avalokiteśvara II (chin. *Guanyin*, japan. *Kannon*)**, mit Herrn Dr. habil. Hermann-Josef Röllicke; Veranstaltung im Seminarraum Hauptgebäude. Veranstalter u. V.-ort: EKŌ-Haus, s.o.

\*\*\* **15.06. (Fr) - 31.07. (Di): Fotografische Dialogausstellung: SATO Akiko und Mireille Schellhorn:** „**Somewhere between walking and dreaming**“; Veranstalter und Veranstaltungsort: Japanisches Kulturinstitut, Universitätsstr. 98, 50674 Köln, Tel.: 0221/ 94 05 58-0, Fax: 0221/ 94 05 58-9; www.jki.de; jfco@jki.de; \*\*\* **15.06. (Fr), 19.00 Uhr: Eröffnung; Öffnungszeiten:** Mo-Fr 9.00-13.00 Uhr, 14.00-17.00 Uhr

\*\*\* **17.06. (So), 10.00-20.00 Uhr: Rheingoldtaikai 2007;** Veranstalter und Ausrichter: Kyudoverein Neandertal e.V.; V.-ort: Neandertal-Gymnasium (Halle), Heinrichstr. 12, 40699 Erkrath; Wettkampf: 10.00 Uhr: Auslosung / 10.30 Uhr: Beginn; Einzelwettkampf ab ca. 17.00 Uhr; Teilnehmer: sichere Mato-Schützen mit gültigem Kyudo-Pass (nur für DKyub); weitere Infos: www.kyudo-neandertal.de; Startgeld: € 5,-; Pausenservice: € 5,-; Meldeschluss: 05.06.(Di); Anmeldung: schriftlich, an kyudonrw@aol.com oder j.maringer@netcologne.de)

\*\*\* **21.06. (Do), 17.00-20.00 Uhr: Ikebana-Kurs - Ikenobō mit Frau FUJIMOTO Yōko;** Gebühr: € 25,- (inkl. Mat.); Veranstalter u. V.-ort: DJG Dortmund in der Auslandsgesellschaft NRW e.V., Steinstr. 48, 44147 Dortmund, Tel.: 0231/ 838 00-0; www.auslandsgesellschaft.de

\*\*\* **23.06. (Sa), 10.00-13.00 Uhr: Ikebana-Seminar für Anfänger und Fortgeschrittene** mit Frau Ute Pannes, Ikebana-Meisterin, Lehrerin der Sōgetsu-School of Ikebana, Tōkyō, Von-Gahlen-Str. 3, 40625 Düsseldorf, Tel. und Fax: 0211 / 29 48 42 bzw.: 0173/ 94 44 119. Teilnahmegeb. € 18,-; bei mehr als 6 Teilnehmern € 16,-; Gebühr inkl. Pflanzenmaterial. Bei Interesse können die Seminareinheiten um ca 1 1/2 Stunden verlängert werden (zzgl. € 8,-); V.-ort: Bürgerhaus, Neußer Tor 19, 40625 D'dorf, Anmeldung erforderlich bis spätestens 5 Tage vor Seminarbeginn

\*\*\* **23.06. (Sa), 11.30-15.30 Uhr: Kinder-Workshop für Kinder ab 6 Jahren: Japanische Keramik** mit AKIMOTO Naomi und TAKEUCHI Masami; Gebühr: € 30,- (inkl. Material und Brennen). Veranstalter u. V.-ort: Hetjens-Museum / Deutsches Keramikmuseum, Schulstr. 4, 40213 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 89-94 210; Fax: 0211/ 89-29 166; www.duesseldorf-de/hetjens. Anmeldung: während der Öffnungszeiten (Di, Do bis So 11.00-17.00 Uhr, Mi 11.00-21.00 Uhr, Mo geschlossen) an der Museumskasse persönlich oder telefonisch auf Deutsch unter Tel.. 0211/ 89-94 210, per Fax unter 0211/ 89-29 166. Infos u. Anmeldung: tougeihm@yahoo.co.jp

\*\*\* **23.06. (Sa), 16.00 Uhr: Benefiz-Konzert: „Traditionelle Japanische Musik- und Tanzdarbietung Nagomi no Kai“** mit NISHIKAWA Senchiyo, KINEYA Kimisaburo, NISHIZAKI Shoyomi, OHASHI Kikuyu und KINEYA Sanshihiro (Moderation); Veranstalter: Japanischer Club Düsseldorf e.V.; Schirmherrschaft: Japanisches Generalkonsulat Düsseldorf; Eintritt: € 10,-; Kontakt: Japanischer Club, Marienstr. 22, 40212 Düsseldorf, Tel.: 0211/ 17 92 060

\*\*\* **24.06. (Sa), 11.30-15.30 Uhr: Kinder-Workshop für Kinder ab 10 Jahren: Japanische Keramik** mit AKIMOTO Naomi und TAKEUCHI Masami; Gebühr: € 30,- (inkl. Material und Brennen). Veranstalter und V.-ort: Hetjens-Museum/Deutsches Keramikmuseum, s.o.

\*\*\* **26.06. (Di), 19.00 Uhr: Sounds of Time: Zeitgenössische Musik für Flöte und Schlagzeug;** Ausführende: Camilla Hoytenga, Flöte / Norbert Krämer, Schlagzeug; Veranstalter: Japanisches Kulturinstitut Köln in Kooperation mit der Kölner Gesellschaft für Neue Musik.

\*\*\* **18.00 Uhr:** KGNM-Werkstatt mit ITŌ Miyuki; V.-ort: Japanisches Kulturinstitut, Universitätsstr. 98, 50674 Köln, Tel.: 0221/ 94 05 58-0, Fax: 0221/ 94 05 58-9; www.jki.de; jfco@jki.de

\*\*\* **28.06. (Do), 10.00-16.00 Uhr** (darin flexibel eine Stunde individueller Unterricht): **Kurs Koto-Musik** mit GOTŌ Makiko; **Kurs Nr. 206**, Geb.: € 60,- (für 3 Sitzungen); Details bitte erfragen. 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, www.eko-haus.de; pool@eko-haus.de

\*\*\* **29.06. (Fr), 15.00 - 17.00 Uhr: Lektüre des Tannishō** (in japan. Sprache) mit Prof. AOYAMA T., YAMADA J.; Veranstalter u. V.-ort: EKŌ-Haus, s.o., Tel.: 0211/ 57 79 18-0

\*\*\* **29.06. (Fr), 19.00 Uhr: Konzert: „Der Sand der Zeit - Musik des alten und des heutigen Japan“**, mit TAKAHASHI Shigenori (Flöte), TAKAHASHI Yōko (Klavier, Komposition), Camilla Hoytenga (Flöte); Eintritt: € 12,- (Schüler/Studenten: € 10,-); Veranstalter u. V.-ort: EKŌ-Haus der Japanischen Kultur e.V., s.o., Tel.: 0211/ 57 79 18-0

\*\*\* **29.06. (Fr), 19.00 Uhr: Träume vom Anderen: Japanische Architektur mit europäischen Augen gesehen - Einige Aspekte zur Rezeption zwischen 1900 und 1950.** Vortrag von Herrn Prof. em. Dr.-Ing. Manfred Speidel, RWTH Aachen. Veranstalter u. V.-ort: Japanisches Kulturinstitut, Universitätsstr. 98, 50674 Köln, Tel.: 0221/ 94 05 58-0, Fax: 94 05 58-9; www.jki.de; jfco@jki.de

\*\*\* **30.06. (Sa), 14.00 und 15.30 Uhr: Teezeremonie** mit Teemeister Sōshin KURAMOTO (Urasenke-Schule); Gebühr: € 6,-; telef. Anm. (Tel.: 0211/ 57 79 18-0) erford. Veranstalter u. V.-ort: EKŌ-Haus, s.o.

# \*\*\* Japan-Splitter \*\*\*

## Kostenlose Getränke

Wer hätte nicht gern einen **Kaffee oder einen Softdrink gratis**, besonders wenn man gerade kein Kleingeld parat hat. In Japan ist dies in Zukunft eventuell kein Problem mehr. Denn im Juni startet die **Apex Corp.**, der größte Betreiber von Verkaufsmaschinen in Japan, versuchsweise eine neue Form von **Getränkeautomaten**, bei denen die Werbeträger mit ca. 70-80 Yen zur Kasse gebeten werden, wohingegen die durstigen Kunden mit vergünstigten Preisen rechnen dürfen oder sogar gar nichts zahlen müssen. Dafür wird während der rund 30 Sekunden, in denen die Flüssigkeit in den Becher einläuft, auf einem Display ein Werbespot gezeigt; auch der Becher ist mit Werbung bedruckt. Apex wird zuerst nur einige Dutzend Geräte dieser Art einsetzen. Sollten diese erfolgreich laufen, plant das Unternehmen eine allmähliche Ausweitung auf die 35.000 von ihm landesweit betriebenen Getränkeautomaten. [[www.asahi.com](http://www.asahi.com) (08.05.2007)]

## Auswechselbarer Roboterarm

Medizinische Roboter können Großartiges leisten, sind aber gewöhnlich sehr teuer. Einem **Forscherteam der Osaka University** ist jedoch nun gelungen, einen **Endoskopie-Roboter** zu entwickeln, der über einen **auswechselbaren Arm** verfügt. Dieser kann nach jeder Operation abgenommen und den erforderlichen Hygienestandards entsprechend ersetzt oder gereinigt werden. Der Arm, in dem sich ein Endoskop befindet, besteht aus Polycarbonat; er ist ca. 20cm lang, hat einen Durchmesser von etwa 10cm und wiegt rund 400gr. Ihn auszutauschen ist deutlich preiswerter als die Auswechslung der Hauptbestandteile des Roboters oder sogar der kompletten Maschine. Möglicherweise lassen sich dadurch in Zukunft verstärkt Kosten im ohnehin strapazierten Gesundheitssektor einsparen. [[Kyōdō News](http://www.kyodo.com) (08.05.2007)]

## Japanische Babyklappe

Das deutsche Vorbild findet nun auch in Japan Nachahmer: Das katholische **Jikei-Krankenhaus** in Tōkyō bietet seit 1. Mai eine **Babyklappe**, in der Eltern, die ihren Säugling nicht versorgen können oder wollen, das Kind als letzten Ausweg anonym abgeben können. [[FAZ Nr. 101](http://www.faz.net) (02.05.2007), S. 11]

## Japans Umweltengagement

Der japanische Elektronikhersteller **Sanyo** hat einen Luftfilter („**Virus Washer**“) auf den europäischen Markt gebracht, der alle schädlichen Stoffe wie Viren, Bakterien oder Schimmelsporen aus der Luft entfernt. Das Gerät - es arbeitet mit reinem Wasser und ohne chemische Desinfektionsmittel - funktioniert auf der Basis chemischer Elektrolyse, indem es mithilfe von Strom Ionen in eine Flüssigkeit umwandelt. „**Virus Washer**“, der gleichzeitig als Raumbefeuchter dient, reinigt die Luft in Räumen, die bis zu 100 Quadratmeter groß sind. [[Die Welt](http://www.dieWelt.de), 12.04.2007 (Wissenschaft)]

Einer **VDE-Studie „Energieforschung 2020“** zufolge steckt Japan 7,6 mal mehr Geld in die Energieforschung als Deutschland und liegt in Relation zum Bruttoinlandsprodukt bei Ausgaben für die Energieforschung mit einem Anteil von 0,18 % hinter den USA mit 0,24 % und Japan (0,84 %). [<http://www.innovations-report.de/specials/printa.php?id=82532>]

Premierminister **ABE Shinzo** ist dazu entschlossen, auf dem **G8-Gipfel** im Juni diesen Jahres globale Schritte vorzuschlagen, um eine Reduzierung der Treibhausgase um die Hälfte bis zum Jahre 2050 zu erzielen, und hat von U.S.-Präsident George Bush die Zusage für eine Unterstützung erhalten. Sollte die angekündigte Kooperation erfolgen, wird der diesjährige G8-Gipfel wahrscheinlich Fortschritte in der Schaffung eines internationalen Rahmenwerks erzielen, mit dem die globale Erwärmung nach Auslaufen des Kyoto-Protokolls im Jahre 2012 bekämpft werden soll. [<http://home.kyodo.co.jp/modules/fstStory/index.php?storyid=313427>]

## „Hotto! Raisu“

Eine Consulting-Firma für Umweltfragen hat zusammen mit anderen Herstellern einen Reis erfunden, der mit kaltem Wasser zubereitet werden kann. „**Hotto! Raisu**“ - so die Bezeichnung des Produktes - wird unter Druck hergestellt, der 4000 mal stärker als normal ist und lange Zeit in weicher Konsistenz aufbewahrt werden kann, so dass die Feuchtigkeit erhalten bleibt. Sobald Wasser in das Paket eingefüllt wird, beginnt eine exotherme Reaktion, bei der soviel Wärme freigesetzt wird, dass der Reis, der in der Packung enthalten ist, in ca 15. Minuten dampfend heiß ist. Zur Zeit wird überlegt, das Gericht in Krisenregionen zu verwenden, wenn z.B. nach einer Naturkatastrophe die Elektrizität versagt. Das Produkt ist noch sehr kostspielig, doch überlegen die Hersteller bereits neue Varianten von „Hotto Raisu“. [<http://mdn.mainichi-msn.co.jp/national/news/20070505p2a00m0na023000c.html>]

## Japanischer Orden an Herrn Dr. Jörg Schüler



Mit dem „**Orden der Aufgehenden Sonne, goldene und silberne Strahlen**“ der japanischen Regierung wurde **Herr Dr. Jörg Schüler**, ehemaliger Abteilungsleiter für Veranstaltungen im Werbe- und Wirtschaftsförderungsamt der Landeshauptstadt Düsseldorf, und seit 2001 der **Düsseldorfer Marketing und Tourismus GmbH**, am **21. Mai 2007** in der **Residenz des Japanischen Generalkonsuls** geehrt. Bei der feierlichen Zeremonie waren 26 Personen anwesend, darunter auf deutscher

Seite der Beigeordnete Werner Leonhardt, der ehemalige Oberstadtdirektor von Düsseldorf, Herr Dr. Peter Hölz sowie der frühere Amtsleiter des Wirtschaftsförderungsamtes der Stadt, Herr Ulrich Krömer. In seiner Laudatio hob Herr Generalkonsul Kunikata neben dem dienstlichen auch das persönliche Engagement von Herrn Dr. Schüler hervor, der stets darum bemüht war, einen engen Kontakt zur Japanischen Gemeinde Düsseldorf zu pflegen und von 2002 bis 2006 bei der Durchführung der „Japan-Tage Düsseldorf/NRW“ einen wichtigen Beitrag zur deutsch-japanischen Verständigung leistete. Als Verantwortlicher der Stadt stimmte Herr Dr. Schüler zudem im Rahmen der „Japan-Wochen 1993“ den Großteil der Projekte mit der japanischen Seite ab und trug zu ihrer erfolgreichen Realisierung bei.

## Japanischer Besuch im Felix-Fechenbach-Berufskolleg/Detmold

Am 14. Mai besuchte Herr Vizekonsul Wataru OKUMA das **Felix-Fechenbach-Berufskolleg Detmold**, um am Empfang einer Schuldelegation aus Japan teilzunehmen. Bereits zum dritten Mal seit Bestehen der Partnerschaft zwischen der deutschen Schule und dem **Miyagi National College of Technology** aus Natori hielten sich japanische Gäste für einige Tage in der Region Lippe auf, um einen Einblick in den Unterrichtsverlauf der deutschen Partnerschule, die Alltagskultur und die Mentalität ihrer Gastgeber zu gewinnen. In diesem Jahr konnten 10 japanische Schüler, zwei Lehrer und eine Verwaltungskraft des **Miyagi National College**, die vom **13. bis 21. Mai** in Detmold zu Gast waren, sogar Kurzpraktika an verschiedenen Unternehmen des Kreises Lippe absolvieren. Darüber hinaus wurde ihnen ein Homestay in deutschen Familien und eine Stadtrundfahrt geboten. Die Gäste waren sehr angetan



von der landschaftlich reizvollen Umgebung und der Freundlichkeit, die ihnen viele Deutsche entgegenbrachten. Das Einzige, was sie nicht nachvollziehen konnten, waren die Mahlzeiten ihrer Gastgeber, die ihnen ungewöhnlich groß und üppig erschienen.



## Kultursymposium im Rahmen des Japan-Tages 2007 Düsseldorf/NRW

Große Resonanz fand ein **Kultursymposium**, das der **Lehrstuhl „Modernes Japan I“ der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf** am **25. Mai** in Kooperation mit dem Japanischen Generalkonsulat Düsseldorf und dem Goethe-Museum Düsseldorf veranstaltete. Die aktuelle Themenstellung **„Familie in der Krise oder Familie mit neuen Chancen?“** wurde nicht nur von Experten angesprochen, sondern auch mit dem Publikum lebhaft diskutiert, insbesondere vor dem Hintergrund, dass Japan und Deutschland mit ähnlichen Problemen wie einer sinkenden Geburtenrate und zunehmenden Überalterung konfrontiert werden.

## Kagura-Auftritte in NRW

Wer sich für die alten Kulturtraditionen Japans interessiert, konnte im Mai an drei Terminen in Nordrhein-Westfalen Tempeltänze sowie traditionelle Volksmusik erleben: **Izumo Kagura**, shintoistischen Tempeltanz aus der Region Izumo, und **Yasugi Bushi**, ein typisches Fischerlied aus der Präfektur Shimane, das in Japan sehr verbreitet ist. Der Deutsch-Japanische Wirtschaftskreis (DJW) und die DJG am Niederrhein organisierten am **23. Mai** im **Theater- und Konzerthaus Solingen** den ersten Auftritt; am **25. Mai** wurde bereits zum zweiten Mal mit Unterstützung der dortigen DJG eine Vorführung in Siegburg geboten, und am **26. Mai** fand dank der Mitwirkung der **Shimane Kenjinkai** (einer Vereinigung von Japanern in Düsseldorf, die aus Shimane stammen) im **Hotel Nikko Düsseldorf** eine Vorführung statt.

## Großer Filmpreis für KAWASE Naomi



Bei der Verleihung der Goldenen Palme beim Filmfestival in Cannes wurde die **Japanerin KAWASE Naomi** für ihren Film **MOGARI NO MORI** („Der Trauerwald“) mit dem **Großen Preis** ausgezeichnet.

[<http://www.general-anzeiger-bonn.de/index.php?k=news&itemid=10006&tag=0>]

### Stipendien der Canon Foundation Europe

Wie in den vergangenen Jahren schreibt die **Canon Foundation Europe** auch in diesem Jahr ein **Stipendienprogramm** aus, das sich an europäische Wissenschaftler richtet, die sich für einen Japanaufenthalt interessieren, bzw. japanische Wissenschaftler, die in Europa forschen möchten und bereits einen Doktor- oder Master-Titel erworben haben. Der Fachbereich oder die gegenwärtige Beschäftigung sind dabei nicht von Bedeutung. Das Stipendium kann in einem Zeitraum von 10 Jahren für mindestens drei Monate und maximal ein Jahr in Anspruch genommen werden, wobei Ausnahmeregelungen möglich sind. Die Gasteinrichtungen können dabei von den Stipendiaten frei gewählt werden. Sobald eine Übereinkunft für eine Zusammenarbeit und einen Forschungsplan zwischen dem Stipendiaten und der Gasteinrichtung getroffen wurde, kann eine Bewerbung bei der **Canon Foundation** erfolgen.

**Bewerbungsfrist: 15.09.2007 (Samstag)**

**Informationen (in englischer Sprache) unter:**

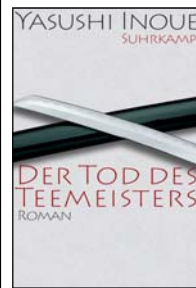
P.O. Box 2262, 1180 EG Amstelveen / NL  
visiting address: Bovenkerkerweg 59-61, 1185 XB Amstelveen  
Tel.: + 31 20 545 89 34  
Fax: + 31 20 712 89 34  
foundation@canon-europe.com  
www.canonfoundation.org

Informationen (auf englisch) sind auch in der Kultur- und Öffentlichkeitsabteilung des Japanischen Generalkonsulates erhältlich und können außerdem telefonisch angefordert werden: Tel.: 0211/ 16 48 2 24. Postanschrift: Immermannstr. 45, 40210 Düsseldorf.

### INOUE Yasushi: Der Tod des Teemeisters. Roman.

Aus dem Japanischen von Ursula Gräfe. Frankfurt am Main: Suhrkamp, 2007. (ISBN 978-3-518-41901-4, geb., 168 S., € 19,80)

Die japanische Teezeremonie wäre ohne den Einfluss des großen Teemeisters Sen no Rikyū (1522-1591) in ihrer heutigen Ausprägung kaum denkbar. Doch nach langen Jahren, in denen Rikyū in der Gunst des mächtigen Heerführers TOYOTOMI Hideyoshi weit oben stand, verließ ihn das Glück, und auf Geheiß seines einstigen Gönners beging er schließlich rituellen Selbstmord (*seppuku*) - eine Geschichte, die immer wieder Anlass zu Spekulationen gab und 1989 erfolgreich und preisgekrönt mit MIFUNE Toshiro und OKUDA Eiji verfilmt wurde (basierend auf einer Erzählung von NOGAMI Yaeko).



Auch **INOUE Yasushi** (1907-1991), einer der bedeutendsten und produktivsten japanischen Schriftsteller der Nachkriegszeit, dessen Werk bereits seit Mitte der 1960-er Jahre in Deutschland gelesen wird, hat sich dieser Thematik angenommen. 1981 präsentiert er in seinem historischen Roman *Honkakubō ibun* (wörtl.: „Nachgelassene Schriften des Priesters Honkaku“, 1982 mit dem Literaturpreis *Nihon bungaku taishō* ausgezeichnet) in seinem für ihn so typischen, klaren, dabei karg-reduktiven Stil die (fiktiven) Aufzeichnungen des (realen) Rikyū-Schülers Honkaku. Dieser sucht noch Jahre und Jahrzehnte nach dem Tod seines Meisters in Gesprächen mit Freunden der Teekunst, die Rikyū persönlich gekannt hatten, nach einer Antwort auf die Frage, wie es zum Tod Rikyūs hatte kommen können und was dahinter stehen mochte. Anlässlich Inoues 100. Geburtstag am 7. Mai ist *Honkakubō ibun* über 25 Jahre nach Erscheinen des japanischen Originals nun auch ins Deutsche übertragen worden, was sehr zu begrüßen ist. Es trägt den durch oben genannten Film vertrauten Titel „**Der Tod des Teemeisters**“. Bedauerlich ist nur, dass ein informatives Nachwort fehlt, das dem mit der Materie wenig vertrauten Leser den Zugang zu diesem Buch erleichtert hätte.



### Rezept 24: Gekochtes Schweinefleisch (für 4 Personen)

(nach Angaben von Herrn Keita Asano, Koch von Herrn Generalkonsul Kunikata)

#### Zutaten:

- 600 g Schweinebauch
- 40 g Frühlingszwiebeln (grüner Teil)
- 600 cc Wasser
- 5 EL Zucker
- 100 cc Sake
- 4 EL Sojasoße
- 1 EL Sojasoße (etwas verdünnt)
- 15 g Ingwer (ungeschält)
- 2 Stücke Anis

#### Zubereitung:

1. Schweinefleisch in gekochtem Wasser über 30 Min. kochen, um das unnötige Fett und den Geruch zu entfernen. Gekochtes Fleisch gut abtropfen lassen.
2. Zucker, Wasser und Sake in den Topf geben und mit dem Fleisch köcheln lassen. Danach mit Sojasoße, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Anis etwa 90 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Dabei kreisförmig zugeschnittene Aluminiumfolie direkt auf die Zutaten aufsetzen. Die Folie sollte mehrmals eingeschnitten werden, damit der Dampf entweichen kann. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.
3. Das Fleisch einen Tag lang im Topf bei Zimmertemperatur aufbewahren, damit es geschmacklich intensiver wird.
4. Beim Servieren das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Guten Appetit!

### Japan in Rätsel (58)

Liebe JF-Leserinnen und -leser,

Das Lösungswort unseres letzten Kreuzworträtsels lautete

**NIJUSHI NO HITOMI** (wörtlich „24 Pupillen“), japanischer Originaltitel des Spielfilms „**Die Dorfschulkinder**“, der beim **Kultur- und Begegnungsfest am 02. Juni** im Black Box-Kino im Filmuseum zu sehen ist.

Folgenden Gewinnern möchten wir sehr herzlich gratulieren.

1. Preis: Frau S. Lichtschlag / D'dorf
2. Preis: Herr F. Stadler / Remscheid
3. Preis: Frau N. Pfaff / Ratingen

Und hier ist die Auflösung unseres Kreuzworträtsels

→ → → → → →



### Impressum



#### Herausgeber:

Japanisches Generalkonsulat  
Immermannstraße 45  
40210 Düsseldorf

Eingang über den Innenhof des Hotel NIKKO

Tel: 0211/ 16 48 2-37

Fax: 0211/ 16 48 2-46

Homepage: [www.dus.emb-japan.go.jp/](http://www.dus.emb-japan.go.jp/)

E-Mail: [kultur@jgk-dus.de](mailto:kultur@jgk-dus.de)

#### Redaktion:

Kultur- und Informationsbüro des Japanischen Generalkonsulates in Düsseldorf:

Ken'ichirō Tanaka (verantwortlich), Wataru Ōkuma

Ruth Jäschke, Carrie Kraemer, Yōko Taira

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.