

Japan-Forum

ジャパン・フォーラム



Kulturelles
Informationsblatt
des Japanischen
Generalkonsulats
in Düsseldorf

Vol. 154 / Juni-Juli 2008

1. Frage:

Herr Del Monego, Sie haben im Jahre 1998 in Wien den begehrten Titel des „Weltmeisters der Sommeliers“ erlangt und wurden im gleichen Jahr zum „Tasting“-Experten für Sake in Japan ernannt. Seit 2003 tragen Sie nun auch den Titel des „Master of Wine“.

Würden Sie uns bitte erläutern, was Sie dazu bewogen hat, sich mit dem Thema Sake zu befassen, und seit wann Sie sich dafür interessieren?

Herr Del Monego:

Das Thema Sake begann mit der Vorbereitung zur Weltmeisterschaft 1995, die in Japan stattfand. Ich war mir bewusst, dass ich als Sommelier zu Sake befragt würde, sobald das Thema Getränke zur Sprache käme. Ich kaufte mir den damals in Deutschland erhältlichen Sake, probierte ihn und muss sagen, dass ich am Anfang nicht besonders angetan war.

Als ich dann aber 1995 zum Auftakt der WM nach Japan reiste und dort an einer Sake-Verkostung teilnehmen durfte, machte ich eine vollkommen andere Erfahrung. Ich probierte unterschiedliche Sake-Typen verschiedener Altersstufen, Qualitäten von trocken bis süß und mild, und lernte auf diese Weise ein neues und faszinierendes Sake-Universum kennen. Ich war sehr beeindruckt, dass die Aromen, die guter Sake in sich birgt - und wir verkosteten ausschließlich besten Sake -, genauso komplex wie die von Wein sind. Die gesamte Kultur und Geschichte, die mit Sake zusammenhängt, hat mich fasziniert und ließ mich zu der Erkenntnis gelangen, dass eine Parallele zwischen Wein, der in Europa als kulturtreibendes oder kulturschaffendes Element gilt, und japanischem Sake besteht. Was man 1995 in Deutschland an Sake erhielt, stellte keine Premium-Version dar, es handelte sich lediglich um Reiswein, der mit Braualkohol und Glukose versetzt wurde und sicherlich nicht das große Werbeschild für Sakeproduktion darstellte.

Als dann aber die WM 1998 stattfand, war für mich klar, dass das Thema Sake wieder kommen würde (1995 hatte ein Japaner die WM gewonnen).

Liebe Japan-Forum-Leserinnen und -Leser,

mit Sake (japanischem Reiswein) verbindet man nicht nur die Annehmlichkeiten eines edlen Getränkes, sondern auch eine langjährige kulturelle Tradition. Wir haben in dieser JF-Ausgabe ein Gespräch abgedruckt, das Herr Generalkonsul Maruo mit dem Sommelier-Weltmeister und "Tasting"-Experten für Sake, Herrn Markus Del Monego, zum Thema Sake geführt hat.

Markus Del Monego:

*** geboren 1966 in Basel

*** 1998 in Wien Ernennung zum Sommelier-Weltmeister

*** 1998 in Japan: Titel des „Tasting“-Experten für Sake

*** seit 2003: „Master of Wine“ (London)

*** gegenwärtig Mitinhaber und Geschäftsführer des Essener Service- und Consulting-Unternehmens caveCo GmbH.
(www.caveco.de / info@caveco.de)



© Japanisches Generalkonsulat Düsseldorf

Nun arbeitete ich mich noch intensiver in das Thema ein, fand sehr viel englischsprachige Literatur und erhielt auf diese Weise ein besseres Verständnis für Sake und den gesellschaftlichen Kontext dieses Getränkes.

Bei der Siegesfeier der WM 1998 kam ein japanisches Magazin auf mich zu und lud mich als damaligen Sommelier-Weltmeister eine Woche lang ein, mit mir ein „Sake-Special“ in Japan zu drehen. Wir nahmen an einer Verkostung von 20 Jahrgängen teil, konnten die Zubereitungsprozesse verfolgen und lernten die Zeremonien kennen, z.B. das Öffnen eines Sake-Fasses, das ja für den anwesenden Gast eine große Ehre darstellt. Frischen Sake aus Zedernholzgefäßen zu genießen ist etwas vollkommen anderes als aus Porzellanschalen oder Gläsern.

Für mich ist Sake ein Produkt mit einem hohen Stellenwert. So wie wir uns in der abendländischen Kultur häufig über Wein definieren und Vergleiche von Wein und Weinrebe haben, wäre Sake m.E. ein Bild, das für Japan passen würde. Zu erfahren, was Menschen eines Landes essen oder trinken, darüber ihre Kultur kennen zu lernen und zu verstehen, ist für mich sehr wichtig, denn bereits seit 1995 bin ich fasziniert von der japanischen Tischkultur.

2. Frage:

Es gibt verschiedene Sake-Sorten. Können Sie uns bitte die Unterschiede erklären.

Herr Del Monego:

Es gibt zum einen ganz einfachen Sake, der sich aus Reis, Braualkohol und Glukose zusammensetzt und ein Produkt ergibt, das sicherlich für den alltäglichen Gebrauch sei-

ne Berechtigung hat.

Interessant wird es, wenn man in das Premium-Segment einsteigt, in dem unterschiedliche Arten der Zubereitung existieren.

Bei Sake gibt es im Prinzip zwei große Unterschiede: Im Premium-Bereich unterscheidet man puren Sake, der nur mit Reis und *kōji* (*) zubereitet wird, den sog. *junmai*-Sake, und einen Sake, der mit Alkohol versetzt werden kann.

(*) *kōji* (Reishefe): gesundheitsfördernde Mikroben

Auch hier könnte man wieder einen Vergleich aus der Weinwelt anführen, denn im ersten Fall wäre dies ein normal vergorener Wein und im zweiten ein Portwein, der mit Alkohol versetzt wird.

Die Grundzutaten von Sake - Reis, Wasser und Hefe - sind letztlich entscheidend für die Qualität des fertig gebrauten Getränkes. Um den Reis für den Gärprozess vorzubereiten, müssen zunächst die Reiskörner poliert werden, denn die Qualitätsunterschiede werden über den Poliergrad gesteuert.

Für die Herstellung von Sake ist dabei nur die Mitte der Reiskörner (die Stärke) wichtig. Bei hochwertigem Sake (*dai-ginjō*) werden bis zu 50% des vorherigen Volumens abgetragen, bei *ginjō* liegt der Polierungsgrad unter 60%. Werden bei *junmai dai-ginjō* (Polierungsgrad unter 50%) und *junmai ginjō* (Polierungsgrad unter 60%) als Rohstoffe nur Reis und *kōji* zugesetzt, so fügen die Sakehersteller bei *dai-ginjō* (Polierungsgrad unter 50%) und *ginjō* (Polierungsgrad unter 60%) zusätzlich Braualkohol dazu.

Das Interview fand am 17.12.2007 in der Firma caveCo in Essen statt.

Zum Premiumbereich von Sake zählen außerdem der *junmai-shu* (keine Vorschrift hinsichtlich des Reis-Polierungsgrades), der ohne Zusätze aus Reis, Wasser und *kōji* gebraut wird, und der *honjōzō* (Polierungsgrad unter 70%), der mit einem kleinen Zusatz destillierten Alkohols hergestellt wird. Für den non-premium-Sake bestehen hinsichtlich des Reis-Polierungsgrades keine Vorschriften. *Dai-ginjō*-Sake ist in der Regel eleganter und feiner, weil die Quintessenz des Korns vorhanden ist, wohingegen der *ginjō*-Sake etwas kräftiger ist und *honjōzō* im Prinzip die einfachere Qualität darstellt, die aber schon ins Premium-Sortiment hineingezählt wird.

3. Frage:

Weinexperten setzen verschiedene Sinne wie Geschmack und Geruch ein, wenn sie sich mit dem edlen Rebenge-tränk befassen. Ist die Herangehensweise an Sake ähnlich wie bei Wein, oder sehen Sie hier deutliche Unterschiede?

Herr Del Monego:

Ich denke, sie ist absolut identisch. Ich muss die Optik beurteilen, d.h. überprüfen, ob der Sake ganz klar oder trübe ist. Es gibt auch durchaus Sake, der als *junmai dai-ginjō* (Polierungsgrad unter 50%) hergestellt wird und eine leichte Trübung aufweist, womit schon einmal eine Information über die Qualität oder den Herstellungsprozess gegeben wird. Der **Duft** ist genauso wichtig wie bei Wein, da die Nase immer „mittrinkt“, da erst eingeatmet und dann getrunken wird. Deswegen ist das Riechen sehr wichtig, die Qualität und Klarheit des Produktes ist über den Geruch zu erkennen.

Ähnlich wie mit dem Duftempfinden verhält es sich mit dem **Gaumen**: Wir haben dort das Zusammenspiel der vier Geschmacks-komponenten süß, sauer, salzig und bitter, wobei beim Sake noch der Effekt des *umami* dazukommt, des Wohlgeschmacks und Wohlempfindens am Gaumen. Diese Komponente kennen wir in Europa nicht, aber sie ist für die Beurteilung des Sake ein ganz wichtiger Faktor, da auch die japanische Küche auf dem Prinzip des *umami* beruht.



Herr Del Monego (links) im Gespräch mit Herrn Generalkonsul Maruo
© Japanisches Generalkonsulat Düsseldorf

4. Frage:

Sie haben in Ihrem Wein-Buch den Begriff *umami* (Wohlgeschmack) erwähnt. Der Ausdruck ist bereits gefallen, doch würden Sie bitte den Lesern noch einmal erklären, was darunter zu verstehen ist und was für eine Bedeutung *umami* in Bezug auf Sake hat.

Herr Del Monego:

Umami ist ein Geschmack, der Anfang des Jahrhunderts entdeckt wurde, als sich die Wissenschaft intensiver mit dem Geschmacksbegriff auseinandersetzte.

Die Bezeichnung *umami* wurde in Japan geprägt und besagt, dass es bestimmte Komponenten gibt, die weder über süß, salzig, sauer, bitter noch über Schärfe oder haptische Eindrücke definiert werden können. Man nannte diesen Geschmackseindruck *umami*, weil er ein Wohlgefühl vermittelt.

Wenn man *umami* darstellen will, geht dies am besten mit einer wässrigen Lösung mit **Glutamat**, einem Salz, das als Aromen- und Geschmacksverstärker genommen wird. Wenn ich einem Gericht Glutamat beigebe, stehen die Aromen der Speise im Vordergrund. Habe ich z.B. eine Tüchensuppe und füge kein Glutamat hinzu, schmeckt sie nach fast nichts.

Glutamat ist in Apotheken oder im Gourmethandel erhältlich. Wer Interesse hat, kann eine wässrige Lösung mit Glutamat probieren und das *umami*-Gefühl am Gaumen ausprobieren, das er dann bei Sake und Sojasoße wieder erkennen wird.

5. Frage:

Sie sind auch Porzellankenner. Könnten Sie uns vielleicht in diesem Zusammenhang etwas zu den Stichworten Sake und Porzellan sagen?

Herr Del Monego:

Ich halte Porzellan für einen faszinierenden Werkstoff. Die Tischkultur, wie wir sie heutzutage in Europa und auch in Japan zelebrieren, wäre ohne Porzellan gar nicht möglich. Aus diesem Grund kommt Porzellan, das sich bestens für Trinkgefäße eignet, ein hoher Stellenwert zu.

Es ist ein deutlicher Unterschied, ob Sake aus einem Glas oder einer klassischen Porzellanschale genossen wird. In einer Porzellanschale wird sich der Duft anders präsentieren als in einem Glas, zugleich wird aber auch der Geschmack entsprechend beeinflusst, denn über den Rand des Gefäßes kann definiert werden, in welchem Bereich der Zunge der Sake zuerst wahrgenommen wird.

Habe ich es beispielsweise mit einer Schale zu tun, die am oberen Ende einen „ausgestellten“ Rand besitzt, also einen Schwung nach oben aufweist, bildet dieser sozusagen die Lippe nach, und das Getränk wird automatisch an die Zungenspitze gelangen. Wird die Zungenspitze aber zuerst berührt, entsteht immer zunächst der Eindruck von Süße.

Bei Porzellanschalen mit geradem Rand, die häufig bei den klassischen Verkostungsschalen gereicht werden, muss beim Trinken das Gefäß stärker gekippt werden, so dass der Sake hinter der Zungenspitze auftritt und den Eindruck geringerer Süße vermittelt. Diese Überlegungen müssen beim Genuss von Sake immer mit einbezogen werden.

Die klassische Verkostungsschale weist übrigens im unteren Innenbereich blaue Kreise auf, die sehr wichtig sind, ähnlich wie beim Tastevin, der silbernen Weinschale in den Kellern von Burgund, deren Rillen und Vertiefungen die Klarheit des Produktes erkennen lassen. Bei Sakeschalen kann ich anhand des blauen Kreises erkennen, ob das Getränk klar ist oder ob eine Trübung vorliegt. Leuchten die blauen Ringe in einer weißen Schale nicht mehr, sondern vermitteln einen milchigen Eindruck, ist das Getränk getrübt. Wird Sake aus einem Glas getrunken, besonders bei einer nach oben verjüngten Form, wird der Duft konzentrierter dargestellt. Dies kann auch die Gefahr einer sensorischen Konzentration des Alkohols mit sich bringen. Eine Porzellanschale ist in der Form meist nach oben hin weiter, so dass sich in der Regel - auch bei warmem Sake - der Duft angenehmer entwickelt, da der Alkohol nicht so stark betont wird. Schließlich möchte man ja das Aroma des Sake haben und nicht den Alkohol.

6. Frage:

Weinkenner sprechen von einer „marriage“ zwischen Wein und Speisen, wenn Wein und Essen eine ideale Kombination ergeben. Welche europäischen Speisen würden Sie persönlich zu Sake empfehlen?

Herr Del Monego:

Wir können im Prinzip Sake zu allen Speisen einsetzen. Im Rahmen einer *junmai dai-ginjō*-Verkostung im vergangenen Jahr haben wir dies auch probiert. Am Abend veranstalteten wir ein Essen unter dem Motto „Silvaner und Speisen“; zu jedem Gang, zu dem wir einen Silvaner genossen, probierten wir auch einen Sake. Bei der Verkostung stellte sich heraus, dass die Kombination von Wein und Speisen bei Wein auf den gleichen Prinzipien wie bei Sake basiert, d.h. es gilt zu erkennen, wie süß, sauer, salzig, bitter und *umami* in Einklang miteinander zu bringen sind. Süß wird Süß abschwächen und Bitterstoffe einbin-

den sowie Säure neutralisieren. Im *umami*-Umfeld wird süß weniger intensiv und schmeckt runder und angenehmer. Mineralisch Salziges wird über Süßes eingebunden, Säuren, Gerbstoffe oder Bitterstoffe verstärken sich gegenseitig. Süß wird alles aufheben, salzig, bitter oder sauer wird sich immer gegenseitig verstärken. Beim *umami* kann ich Bitterstoffe und Salziges einbinden, die ansonsten negativ betont werden.

Wenn ich z.B. einen Hummer in einem Sud mit Orangenblüten pochriere, verspüre ich das Nussige des Hummers in Kombination mit einem Hauch floraler Noten. Eine sehr gelungene Ergänzung bietet bei diesem Gericht ein *junmai dai-ginjō*-Sake.

Anders verhält es sich bei kräftigen Gerichten, wie einer Lammkeule, die ich anbrate, in ein Tuch einschlage und in einen Topf gebe, in dem sich Heu befindet. Ich dämpfe das Fleisch im Wasser und spüre beim Aufschneiden der Keule den feinen Geschmack des Lamms, kombiniert mit einem zarten Heuaroma.

Zu diesem Gericht eignet sich sehr gut ein *dai-ginjō*- oder *ginjō*-Sake, der auch florale Aromen enthält, aber über seinen zugefügten Alkoholgehalt etwas mehr in die würzige Richtung geht. Bei gebratenen Gerichten wie Kalb oder Geflügel würde ich mehr in die Richtung von *dai-ginjō*, *ginjō* oder *honjōzō* gehen, da Röstaromen eine kräftigere Aromatik erfordern.

Außerdem kann ich viel über die **Soße** steuern. Stellen Sie sich z.B. ein Risotto mit Steinpilzen und dazu gereiften Sake vor. Reifer Sake hat Unterholzaromen, die wir auch bei Pilzen finden.

Sake passt also zu zahlreichen Gerichten, doch sind wir nach wie vor nicht mutig genug, neue Kombinationen auszuprobieren.

Herr Maruo:

Wir haben in der Weinschule gelernt, dass es keinen Wein gibt, der zu Salat oder Suppe passt.

Herr Del Monego:



Wein passt zu Salat, wobei es eine Regel zu beachten gibt: Sind bei der Speise und beim Wein die Säuren gleich stark ausgeprägt, werden sie sich geschmacklich addieren. Sind bei den beiden Partnern die Säurestrukturen jedoch unterschiedlich stark, gleichen sich die unterschiedlichen Säuren aus und werden geschmacklich harmonisch. Habe ich eine sehr saure Salatsauce, brauche ich einen milden Wein und umgekehrt.

Ähnlich verhält es sich beim Thema Suppe. Wir haben im Kopf, dass flüssig und flüssig nicht zusammenpasst. Dies stimmt aber nicht ganz. Eine klassische Kombination ist z.B. eine klare Oxtailsuppe, zu der in England alter Sherry getrunken wird. Und die-

ses Sherry-Aroma passt wunderbar zum *umami*-Charakter der klaren Brühe, die über das Auskochen der Knochen entsteht. Ich könnte zu einer Oxtail-Suppe auch einen gereiften Sake servieren, dessen Aroma ähnlich wie der von Sherry ist.

7. Frage:

Was empfehlen Sie, wenn man ein Sake-Experte werden möchte?

Herr Del Monego:

Bei mir war es ein sehr glücklicher Zufall, dass man mir nach einer Woche mit dem japanischen Magazin, das mich eingeladen hatte, eröffnete, dass viele der Dinge, die ich in dieser Zeit absolviert hatte, Tests waren, die auch für die Prüfung zum *kiki sakeshi* abzulegen sind. So sprach man mir diesen Ehrentitel zu. Meiner Meinung nach braucht man, wenn man Sake-Experte werden möchte, vor allem Interesse, nicht nur an Sake, sondern an der gesamten Kultur, die mit diesem Getränk in Verbindung zu bringen ist.

Um Sake-Experte zu werden, ist es hilfreich, auch einmal nach Japan zu reisen und dort eine Sake-Brauerei zu besichtigen. Ich fand während meiner Aufenthalte in Japan immer offene Türen, da das Interesse, Sake zu kommunizieren, in Japan sehr groß ist.

Es ist sehr wichtig, Sake nie als ein singuläres Getränk zu betrachten, sondern immer auch im Zusammenhang mit den Speisen zu sehen, mit denen er klassisch serviert wird, und experimentierfreudig zu sein, wenn es darum geht, ihn mit unterschiedlichen Gerichten zu kombinieren. Denn ein Produkt ist nur dann gut, wenn es auch über die originäre Küche hinaus passt. In Japan trinkt man heute Sake nicht nur zu japanischen, sondern auch zu europäischen Gerichten.

Ich möchte Ihnen einen kleinen Trick verraten, wenn man sich an Wein bzw. an Sake herantasten möchte. Man schenke sich ein Glas des jeweiligen Getränkes ein, betrachte das Etikett und lese das entsprechende Kapitel dazu. Bei der Lektüre und dem Kosten des Getränkes lernt man das Produkt näher kennen und wird neugierig, auch andere Dinge zu probieren. Auf diese Weise kann man viel über seinen persönlichen Geschmack erfahren und ist später das, was man in Europa als „geschmackssicher“ bezeichnet, d.h. nicht mehr von der Meinung anderer abhängig.

Herr Maruo:

Herzlichen Dank für das informative und interessante Gespräch, Herr Del Monego, in dem Sie nicht nur über Sake, sondern auch viel über Kultur und Philosophie berichtet haben. Ich kann Ihnen nur zustimmen, dass inzwischen viele Traditionen in Vergessenheit geraten sind, die durchaus wieder belebt werden sollten.

Sake

- Eine kurze Einführung -

Bedeutung des Sake in Japan
Seit über 2000 Jahren spielt Sake eine zentrale Rolle in der japanischen Kultur und für die japanische Bevölkerung. Während dieser Zeit verbreiteten sich die Kenntnisse und das Können der Sake-Brauereien im ganzen Land. Gegenwärtig gibt es in Japan an die 2000 Brauereien, die sich der Produktion von Sake widmen. Sie stellen insgesamt 10.000 verschiedene Sorten des nationalen Brauereiprodukts her.

Sollte Sake heiß oder kalt getrunken werden?
Sake kann sowohl heiß als auch kalt getrunken werden (von 5-55°C). Er sollte jedoch nicht auf über 60°C erhitzt werden. Der Geschmack und das Aroma des Sake ändern sich je nach Temperatur. Die ideale Temperatur für Sake ist abhängig von der Sorte. Aromatischer und milder Sake sollten beispielsweise besser abgekühlt serviert werden.

Wie viel beträgt der Alkoholanteil bei Sake?
Gewöhnlich beträgt der Alkoholanteil 14-15%. Da jedoch die Nachfrage nach leichterem Sake steigt, wurden neue Sorten mit einem Alkoholgehalt von 8-10% produziert.

Werden bei Sake besondere Gläser oder Behälter verwendet?
Ähnlich wie bei anderen Alkoholika wählt man das Trinkgefäß je nach der Sake-Sorte aus. So wird beispielsweise Premium Sake wie *honjōzō*, der möglichst lange kühl bleiben soll, aus schmalen, hohen Gläsern getrunken. Erhitzter Sake hingegen wird gern in Porzellangefäßen serviert.

Ist es möglich, Sake in Cocktails zu verwenden?
Ja. Die verschiedenen Geschmäcker und Aromen von Sake ermöglichen es, ihn mit Fruchtsäften oder Likören zu mixen. Demnach können Sie viele Variationen von Sake-Cocktails genießen.

Passt Sake zur westlichen Küche?
Ja. Sake passt zu fast allen Speisen, ungeachtet dessen, welche Zutaten sie beinhalten und wie sie zubereitet werden. Sake verstärkt den Geschmack der Zutaten und neutralisiert gleichzeitig das starke Aroma von Fleisch und Meeresfrüchten. So wird er ebenfalls gerne für die Zubereitung und zum Abschmecken in der japanischen sowie westlichen Küche verwendet.

Welche Sake-Sorten gibt es?
Sake kann aufgrund seines Geschmacks und Aromas in **vier Kategorien** aufgeteilt werden:

- *** **Aromatischer Sake:**
Sake mit fruchtig-blumigem Aroma und niedrigem Säuregehalt
- *** **Leichter, milder Sake:**
Sake mit frischem Geschmack, mäßigem Säuregehalt und einem trockenen Nachgeschmack
- *** **Reicher Sake:** Sake mit einem leichten, milden Aroma und sattem, weichen Geschmack
- *** **Reifer Sake:** Sake von hellgoldener Farbe. Würzig und nussig im Geschmack. Das Aroma erinnert an Sherry.

Herr Del Monego hielt am 16.05.2008 in der Residenz von Herr Generalkonsul Maruo einen Vortrag zum Thema „Sake und die Harmonie mit Speisen - ein Ausflug in die westliche und östliche Kulinarik“ . Näheres hierzu finden Sie auf Seite 5.

Highlighting JAPAN

Seit August 2007 veröffentlicht die japanische Regierung ein monatliches Online-Magazin namens **Highlighting JAPAN** mit Beiträgen zur Politik, Wirtschaft und Kultur Japans (siehe <http://www.gov-online.go.jp/eng/publicity/book/hlj/index.html>).

Seit neuestem kann diese Zeitschrift auch **kostenlos per E-Mail** bezogen werden. Interessenten werden gebeten, sich im Internet auf folgender Seite registrieren zu lassen:

http://www.gov-online.go.jp/eng/publicity/book/hlj/mmagazine_index.html

Japanese Language Proficiency Test (JLPT) 2008

Auch in diesem Jahr haben Japanischlernende die Möglichkeit, an drei Standorten in Deutschland (VHS Düsseldorf, VHS Stuttgart, Humboldt-Universität zu Berlin) die vom japanischen Außen- und Kultusministerium offiziell anerkannte **internationale Standardprüfung für Japanisch (Japanese Language Proficiency Test / JLPT)** abzulegen, die jeweils einmal pro Jahr Anfang Dezember von der Japan Foundation weltweit durchgeführt wird. Sie kann in vier **Schwierigkeitsstufen** abgelegt werden; die Entscheidung für eine bestimmte Stufe muss bei der Anmeldung getroffen werden.

Prüfungstermin: 7. Dezember 2008 (Sonntag)

Als **Prüfungszentrum in NRW** fungiert seit 1985 die **VHS Düsseldorf**. Dort können **seit Anfang Juli** die **Anmeldeformulare** per Postkarte (VHS Düsseldorf, Fachbereich Japanisch, Bertha-von-Suttner-Platz 1, 40227 Düsseldorf), Fax (0211/89-29338) oder E-Mail (birgit.hohmeier@stadt.duesseldorf.de) angefordert werden.

Anmeldefrist: 7. Juli bis 1. Oktober 2008 (Posteingang!)

Anmeldung und Einzahlung der Gebühren können nur **schriftlich** auf den **aktuellen Originalvordrucken** erfolgen.

Informationen zum Anmeldeverfahren und zur Prüfungsorganisation: Frau Hohmeier (Tel.: 0211/89-93403)

Fachliche Beratung: Frau Dr. Roos (Tel.: 0211/89-93408)

Weitere **Informationen zum Japanese Language Proficiency Test** im Internet unter

<http://www.jees.or.jp/jlpt/en/index.htm>

Business Japanese Proficiency Test

Im Auftrag der japanischen Außenhandelszentrale **JETRO** führt das **Japonicum in Bochum** auch 2008 den **Business Japanese Proficiency Test (BJT)** durch, der die schriftliche und mündliche Kommunikationsfähigkeit (in Geschäftssituationen) von Personen bewertet, die Japanisch als Fremdsprache gelernt haben.

Prüfungstermin: 23. November 2008 (Sonntag)

Anmeldeschluss: 25. September 2008 (Poststempel!)

Weitere Informationen sowie Angaben zur **Online-Anforderung der Anmeldeformulare** unter

<http://www.lsi-bochum.de/japanisch/dasangebot/sprachtests/index.html>

Kunst und Kunsthandwerk Japans im interkulturellen Dialog (1850-1915).

Herausgegeben und eingeleitet von Franziska Ehmcke in Zusammenarbeit mit dem Japanischen Kulturinstitut Köln. München: Iudicium, 2008. Kartoniert, 316 S., zahlr. Schwarzweiß- und 8 Farbabb., € 32,- (ISBN 3-89129-384-3)



Mit dieser Publikation liegt eine fachkundige Sammlung von Texten zur Rezeption westlicher und östlicher Kunst und ihrer gegenseitigen Beeinflussung seit Mitte des 19. Jahrhunderts bis ins zweite Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts vor. Die neun Beiträge, illustriert durch zahlreiche Schwarzweiß- und acht Farbabbildungen, basieren auf einer 2001-2002 im Japanischen Kulturinstitut in Köln gehaltenen Vortragsreihe. Sie liefern einen aufschlussreichen Einblick in eine Zeit, in der Europa fasziniert seinen z.T. recht exotikorientierten Blick gen Asien richtete, während die japanische Regierung ihr Land dem Westen als hochzivilisiert zu präsentieren und zugleich rasch nach westlichem Vorbild zu modernisieren und damit internationale Anerkennung zu erlangen suchte. Ergänzt werden die Aufsätze durch eine 10-seitige Einführung der Herausgeberin, neun Seiten Literaturhinweise, ein Sach- (S. 303-307) und ein Personenregister (S. 308-311) sowie biographische Angaben zu den Autoren.

Claudia Delank (S. 19-48) widmet sich der Rolle, die die Weltausstellungen in Paris, Wien und Chicago bei der Vorstellung Japans im Westen spielten, und der vor allem westliche Käuferwünsche bedienenden sog. Yokohama-Fotografien als erfolgreichem Meiji-zeitlichen Exportgut. **Doris Croissant** (S. 49-77) behandelt die japanische Malerei und ihre Veränderungen zwischen Tradition und Moderne. **TAKASHINA Shūji** (S. 78-109) erläutert anschaulich die typischen Charakteristika japanischer und westlicher Darstellung und zeigt auf, wie z.B. Künstler wie SHIBA Kōkan und Vincent van Gogh Ausdrucksformen der jeweils anderen Kunstrichtung übernahmen. **KUWABARA Setsuko** (S. 110-142) befasst sich mit Experimenten japanischer Holzschnittkünstler unter dem Einfluss westlichen Kunststempfindens, dem Interesse ausländischer Künstler am traditionellen japanischen Holzschnitt (*ukiyo-e*) und der Entwicklung der künstlerischen Grafik als neuer Ausdrucksmöglichkeit. Mit der dem westlichen Geschmack angepassten und somit stilistisch veränderten Exportkeramik der Meiji-Zeit setzt sich **Gisela Jahn** (S. 143-176) auseinander. **Sybille Girmond** (S. 177-218) stellt die Metall- und Emailarbeiten der damaligen Zeit vor, die von qualitativ hochwertigen, z.T. monumentalen Schaustücken für Ausstellungen bis zu den Westen überschwemmender Massenware reichten. Die Lackkunst der Meiji-Zeit und ihre Neuerungen thematisiert **Barbara Piert-Borgers** (S. 219-237), ehe **Walter Brix** (S. 238-257) näher auf den Kimono eingeht, der bei offiziellen Anlässen von westlichen Uniformen und Anzügen verdrängt, doch ab den 1890er Jahren zumindest teilweise in etwas anderer Trageform wiederbelebt wurde, während Färbemethoden und Textiltechniken aus Europa Einzug hielten. Zum Schluss gibt **Klaus J. Brandt** (S. 258-281) einen Einblick in verschiedene Meiji-zeitliche Sammlungen des Linden-Museums in Stuttgart, darunter in die umfangreichen Sammlungen des Erwin von Baelz (1849-1913), deren größter Teil bereits 1933 als Leihgabe dem Museum zur Verfügung gestellt und ihm nach fast einem halben Jahrhundert 1982 endgültig zugesprochen wurde.

Dass sich der eine oder andere Tippfehler eingeschlichen hat (z.B. 1877 statt 1877 als Gründungsdatum der Tōkyō Daigaku [S. 12]), schmälert keineswegs den Wert dieses Buches, das an Kunst und der deutsch-japanischen Geschichte interessierten Lesern zahlreiche Informationen vermitteln und viel Freude bereiten dürfte.

Veranstaltungshinweis

Deutsch-japanisches Fußball-Freundschaftsturnier

Am **24. August 2008 (Sonntag)** veranstalten das Wirtschaftsförderungsamt und das Sportamt der Landeshauptstadt Düsseldorf in Kooperation mit dem Japanischen Generalkonsulat in Düsseldorf ein **Deutsch-japanisches Fußballturnier**, bei dem Teams der unterschiedlichsten Alters- und Berufsgruppen sich sportlich miteinander messen werden.

U.a. wird eine **U15-Mädchenmannschaft aus der Präfektur Chiba** erwartet, es werden **japanische und deutsche Jugendliche** gegeneinander antreten und die **Betriebssportmannschaft der Stadtverwaltung Düsseldorf** gegen eine **japanische Mannschaft** spielen. Daneben erwarten die Zuschauer verschiedene **Mitmachaktionen** (Torwand-Schießen, Dribbelparcours, Geschwindigkeitsmessung etc.) sowie ein kulinarisches Angebot im Clubhaus und an Imbissständen.

Über zahlreiche interessierte Besucher, die die Teams anfeuern, würden sich Aktive und Organisatoren sehr freuen!

Ort: Ernst-Poensgen-Kampfbahn des Düsseldorfer Sportvereins 04 Lierenfeld e.V. (Wilhelm-Heinrich-Weg 2, 40231 Düsseldorf)

Datum: 24. August 2008 (Sonntag), 10:00-ca. 16:00 Uhr (geplant)

Weitere Informationen unter <http://www.dus.emb-japan.go.jp/>



shōgi-Profi HOMMA in Düsseldorf

Auf Einladung des Japanischen Generalkonsulats in Düsseldorf waren am **Mittwoch, dem 21. Mai 2008**, **Hiroshi HOMMA** (*shōgi*-Profi des japanischen *shōgi*-Verbandes *Nihon Shōgi Renmei*) sowie **Freunde des shōgi-Spiels** zu Gast in der Residenz des japanischen Generalkonsuls Shin MARUO.



Hiroshi HOMMA (Mitte) weicht deutsche und japanische Spieler in die Geheimnisse des *shōgi*-Spiels ein

Nach der Begrüßung durch Generalkonsul Shin MARUO erhielten acht Spieler - drei in Düsseldorf ansässige Japaner sowie fünf Deutsche (davon zwei aus Paderborn) - die Gelegenheit, sich zum Thema *shōgi* mit Herrn Homma auszutauschen und danach in einem **Simultanspiel gegen den shōgi-Profi** anzutreten und von seinen Fachkenntnissen zu profitieren. Auf diese Weise wurde das Zusammentreffen zu einem **erfreulichen Beispiel deutsch-japanischer Begegnung**. Dabei waren sich die Spieler einig, dass *shōgi* einen **wertvollen Beitrag zur Vermittlung japanischer Kultur und Geschichte** zu leisten vermag.

Allerdings stellen - anders als beim Go-Spiel (*igo*) - die **Schriftzeichen (*kanji*) auf den shōgi-Spielsteinen** für manche deutschen Spieler eine Hürde dar, so dass sich das anspruchsvolle Brettspiel bisher nur begrenzt in Europa durchsetzen konnte. Daher gibt es Überlegungen, für *shōgi*-Anfänger, die Probleme beim Entziffern der chinesischen Schriftzeichen haben, auch farbige Steine oder Figuren ohne *kanji* anzubieten.

Bei ihren angeregten Gesprächen diskutierten die *shōgi*-Freunde auch über die **Verbreitung dieses Brettspiels**. Sie empfahlen, *shōgi* zuerst Go-Spielern vorzustellen, die meist japanischer Kultur besonders aufgeschlossen gegenüberstünden. Viele *shōgi*-Spieler gewannen über das Go-Spiel Interesse an einer Beschäftigung mit Japan und seinen vielfältigen Traditionen, was sehr zu begrüßen sei, da *shōgi* japanische Kultur und Geschichte widerspiegeln.

Großes Sake-Event am 16. Mai 2008

Die **Japan Sake Brewers Association (*Nihon Shuzō Kumiai Chūōka*)**, die **JETRO Düsseldorf (Japanische Außenhandelszentrale)** und das **Japanische Generalkonsulat in Düsseldorf** hatten am **16. Mai 2008** von **14:30 Uhr bis 21:00 Uhr** zu einer großen, zweiteiligen Veranstaltung geladen, die sich in **Fachvorträgen** und der **Verkostung** zahlreicher Sake-Sorten dem Thema „**Sake – Japanischer Reiswein**“ widmete. Bei der **Kontaktbörse** (14:30-18:00 Uhr) sowie beim anschließenden **Sake-Matsuri** („Sake-Fest“, 18:00-21:00 Uhr) erhielten Vertreter der Gastronomie, Hotellerie und Getränkebranche sowie andere an japanischer Kultur interessierte Gäste im Garten der Residenz des japanischen Generalkonsuls Shin MARUO in Erkrath die Möglichkeit, das wohl bekannteste japanische Getränk näher kennen zu lernen.

Zuerst bedankte sich **Izumihiko MASUDA** (Sake-Winzer und Chairman des Overseas Promotion Committee der Japan Sake Brewers Association) für die Ehre, Sake als japanisches Nationalgetränk in Deutschland vorstellen zu dürfen. **Kazuaki YUOKA** (Generaldirektor der JETRO Düsseldorf) hob hervor, wie wichtig es sei, nicht nur über Sake zu reden, sondern ihn auch zu probieren. **Generalkonsul Shin MARUO** freute sich über den großen Zuspruch und betonte die Besonderheit des in dieser Dimension einmaligen Ereignisses.

Danach erklärte **Yoshiko UENO-MÜLLER** den Herstellungsprozess von Sake und verwies auf wachsendes Interesse in Deutschland. **Markus DEL MONEGO** (siehe Interview S. 1-3) erläuterte in seinem Vortrag „**Sake und die Harmonie mit Speisen – ein Ausflug in die westliche und östliche Kulinarik**“ fachkundig die Gemeinsamkeiten zwischen Sake und Wein und belegte anhand zahlreicher Beispiele die Kompatibilität von Sake mit Speisen aller Art. Sowohl Sake als auch Wein bieten einen umfassenden Einblick in die Kultur des jeweiligen Landes, werden durch das Terroir – bei Sake Wasser und Reis, bei Wein der Boden – geprägt, definieren sich über die Balance geschmacklicher Komponenten und bilden einen festen Bestandteil der Tischkultur. Bei der Wahl des passenden Sake zu einem Gericht gilt es, die Geschmacksrichtungen miteinander in Einklang zu bringen. So lässt sich z.B. ein Sake mit stärkerem Säuregehalt sehr gut zu ölhaltigen oder fettreichen Speisen servieren, zum Hummer ist ein floraler *junmai dai-ginjō* ideal, zu Risotto mit Steinpilzen empfiehlt Herr Del Monego einen besonders reifen Sake, und ein leichter, frischer Ziegenkäse wird perfekt durch einen eleganten, nur gering säurehaltigen Sake ergänzt. Eine besondere Rolle spielt *umami* als fünfte Geschmacksrichtung, das Wohlgefühl vermittelt und negative Komponenten von Speisen aufhebt. Im zweiten Teil stellte der Sake-Winzer **Izumihiko MASUDA** den Alltag eines Sake-Winzers im Laufe des Jahreszyklus vor.



Von links: Yoshiko Ueno-Müller, Markus Del Monego und Generalkonsul Shin Maruo

12 Sake-Winzer waren zu dem Ereignis extra aus Japan angereist und präsentierten in Düsseldorf aus ihrer Produktpalette jeweils 2-4 Sake-Sorten. Weitere **14 japanische Winzer** hatten ihre Erzeugnisse zur Verkostung zur Verfügung gestellt, so dass die **insgesamt rund 300 Gäste** aus **64 Sake-Sorten** wählen und diese in ihrer Vielfalt miteinander vergleichen konnten. Denn trotz der stets gleich bleibenden Grundbestandteile Reis, Wasser und Hefe lassen sich beim Brauen große Unterschiede in Geschmack und Konsistenz erreichen, so dass die Palette der Sake-Sorten von aromatisch-kräftig über frisch und fruchtig bis zu gereift, von trocken über vollmundig bis zu würzig, von klar über neblig bis zu perlend wie leichter Schaumwein reichte. Die Gäste nutzten die Gelegenheit, Sake zu verkosten und mit den Winzern zu sprechen und entdeckten beim Sake-Matsuri neue Möglichkeiten, Reiswein mit westlichen und östlichen Gerichten zu kombinieren. Auf diese Weise schuf **Sake** einen **Ort der Begegnung**, an dem sich Deutsche und Japaner näher kamen.

Wir danken der **JETRO Düsseldorf**, der **Japan Sake Brewers Association** und ihrem Berater **Shunsuke KOHIYAMA** für die gute Zusammenarbeit. Besonderer Dank gilt den 12 aus Japan angereisten japanischen Sake-Winzern (**linuma Honke, Kaetsu, Kinoshita, Masuda Tokuheibi, Marumoto, Miwa, Nakajima, Shirataki, Takasago, Takenotsuyu, Tsuuma Honke und Toshimori**), die ihre Produkte vor Ort präsentiert haben.

Vorträge von Botschafter a.D. Tsuyoshi KUROKAWA in Düsseldorf

Im Rahmen seines Deutschlandaufenthaltes hielt **Tsuyoshi KUROKAWA**, ehem. Professor für Politikwissenschaften an der Chūō-Universität in Tōkyō, verschiedene **Vorträge zum Thema „Deutsch-japanische Beziehungen“**. Der Diplomat war 1984 japanischer Generalkonsul in Düsseldorf und später als Botschafter in Kuwait und Österreich tätig. Kurokawa sprach zunächst am **30. Mai** im Japanischen Club Düsseldorf; zwei weitere Vorträge folgten am **2. Juni** bei der Mittagstafel der DJG am Niederrhein und am Abend desselben Tages im Druckzentrum der Rheinischen Post. Dabei äußerte er sich nicht nur zu den gegenwärtigen deutsch-japanischen Kontakten auf wirtschaftlicher Ebene, sondern blickte auch auf die langjährigen kulturellen Beziehungen zwischen beiden Ländern zurück. Er erinnerte an die Kontakte zwischen Deutschland und Japan vor rund 150 Jahren und die Zeit der Meiji-Restauration (ab 1868), als Japan moderne Technologie und Wissen aus dem Westen importierte (u.a. das Staatsrecht aus Deutschland); noch heute bringt daher Japan Deutschland großen Respekt und Wertschätzung entgegen. Als Deutschland nach dem 2. Weltkrieg das Wirtschaftswunder erlebte, wurde es wichtiger Handelspartner Japans. Japanische Unternehmen kamen nach Düsseldorf, dem „Schreibtisch des Ruhrgebiets“, es entwickelte sich eine japanische Infrastruktur, und die Zahl der hier ansässigen japanischen Firmen nahm rasch zu; viele errichteten hier ihre Europazentrale. Eine große Rolle für die Entwicklung der Japanischen Gemeinde spielten dabei die Unterstützung der Landeshauptstadt Düsseldorf und des Landes NRW und die Hilfsbereitschaft der Düsseldorf-Bürger. Derzeit leben fast 11.000 Japaner in NRW, und ca. 480 japanische Unternehmen sind hier ansässig. Dies sei ein deutliches Beispiel für die gelungene Integration japanischer Mitbürger.



