

Liebe JAPAN-FORUM-Leser,

nach dem Jubiläumsjahr „150 Jahre Deutschland - Japan“ ist es in diesem Jahr etwas ruhiger geworden. Der Herbst geht zur Neige, die Tage werden kürzer, und die Aktivitäten verlagern sich mehr und mehr in die Innenräume.

Damit Ihnen bei den kühleren Temperaturen dennoch warm ums Herz und im Magen wird, möchten wir Sie in dieser Ausgabe kulinarisch nach Japan entführen und Ihnen mit unserer Titelgeschichte zur japanischen Esskultur (Seite 1-3) den Mund wässrig machen.

Passend dazu werden am 15. Februar 2013 Traditionelle Austerngerichte aus der Präfektur Miyagi in Dortmund vorgestellt. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre JAPAN-FORUM-Redaktion

## Japanische Esskultur: Augenschmaus und Gaumenfreuden

Die japanische Esskultur ist vielfältig und abwechslungsreich, leicht, gesund und dekorativ, pflegt den Eigengeschmack der Speisen und weiß auch sehr anspruchsvolle Feinschmecker zu begeistern. Lange Zeit wurde sie im Westen auf Sushi reduziert - ein Unding angesichts einer facettenreichen Kochkunst, die weit mehr als rohen Fisch auf gesäuertem Reis mit Meerrettich zu bieten hat.

Dies haben längst auch Experten erkannt. Nicht von ungefähr schwärmen viele westliche Köche für die japanische Esskultur, wurde „Harumi's Japanese Cooking“ von KURIHARA Harumi 2004 unter über 5000 Publikationen aus 67 Ländern ausgewählt und mit dem 10. *Gourmand World Cookbook Award* ausgezeichnet, und konnte Tōkyō nach 2011 auch 2012 mehr Drei-Sterne-Restaurants - darunter viele mit einheimischer Küche - vorweisen als Paris.

Für Japaner spielt Essen im Alltag, bei Festen und Zeremonien eine große Rolle. Gern geht man ins Restaurant, trifft sich dort gesellig mit Geschäftspartnern, Freunden oder der Familie. Dem Essen sind eigene Themenparks und Museen gewidmet, und Lebensmittel sind ein beliebtes Mitbringsel. Schon vor vielen Jahren gab es in Japan zahlreiche Kochsendungen, als diese in Deutschland noch Mangelware waren, und wird ein Reiseband vorgestellt, ist ein großer Teil der Präsentation der dortigen Esskultur gewidmet. Nebenbei bemerkt sitzen Gefühle und Empfindungen in Japan nicht [nur] im Herzen, sondern im Bauch (*hara*).

### Frisch und perfekt

Frische ist oberstes Gebot in Japan. In Supermärkten ist bei vielen Lebensmitteln nicht nur das Herstellungsdatum vermerkt, sondern seit langem auch die Uhrzeit. Bei Lunchboxen und anderen am selben Tag zubereiteten Snacks werden im Laufe des Tages die Preise oft schon ab der Mittagszeit stückweise reduziert - und dies, obwohl alles perfekt kühl gelagert und nach westlichen Vorstellungen absolut frisch und genießbar ist. Japanische Kunden stellen hohe Ansprüche an die Qualität der Zutaten, vor allem an Fisch und Meeresfrüchte. Während man im Westen Fisch häufig automatisch mit Fischgeruch verbindet, lautete eine der ersten Aussagen einer Japanerin, die ich mir eingeprägt habe: Frischer Fisch riecht höchstens nach Meer! Die japanische Hausfrau achtet beim Fisch auf klare Augen, leuchtend rote Kiemen, natürlich glänzende Haut und feste Konsistenz des Fleisches. Sie geht normalerweise täglich einkaufen, um frische Produkte auf den Tisch bringen und aktuelle saisonale Angebote in ihrer Speisepalette berücksichtigen zu können. Auch beim Kochen achtet sie darauf, dass das Gemüse knackig bleibt und nichts zu lange erhitzt wird, sodass der Nährstoffgehalt hoch ist.

Bereits beim Angebot der Waren setzen japanische Verkäufer alles daran, „schöne“ Lebensmittel zu präsentieren. Auch in Deutschland haben dem visuellen Ideal entsprechende Gemüse oder Obst bessere Chancen beim Verbraucher, obwohl weniger schön gewachsene Früchte genauso lecker und nahrhaft sein können. In Japan geht dies noch weiter, denn meist gelangen nur perfekt aussehende Produkte - z.B. riesige, makellose Äpfel - bis zum Kunden.

### Leicht und gesund

Fettleibigkeit und Übergewicht - und damit viele Herz-Kreislauf-Erkrankungen - haben weltweit in den letzten Jahrzehnten deutlich zugenommen. Auch Japan hat mit wachsender Beliebtheit westlicher Speisen und der Etablierung von Fast Food-Ketten mit dieser Problematik zu kämpfen; es gibt japanische Unternehmen, die sich daher um die Gesundheit und Arbeitsfähigkeit ihrer Angestellten sorgen und gezielt darauf achten, dass diese nicht zu viel Gewicht zulegen.

Die japanische Küche trägt fast automatisch dazu bei, schlank zu bleiben oder es zu werden. Viele Japaner machen die Erfahrung, dass sie im Ausland durch die fettreichere westliche Kost deutlich zunehmen, in Japan jedoch rasch wieder an Gewicht verlieren. Dank der Verwendung pflanzlicher Öle (z.B. Sesamöl), des großen Anteils an Gemüse, der vielen Meeresprodukte (u.a. Lachs, Thunfisch und Aal mit ihren gesunden Omega-3-Fettsäuren) und des im Vergleich zu Deutschland deutlich geringeren Fleischkonsums (ca. ein Drittel) ist japanisches Essen überwiegend fettarm und nicht so schwer wie viele europäische Speisen. Zeitschriften und Ernährungswissenschaftler preisen die Kalorienarmut und Leichtigkeit japanischer Gerichte. Man hat festgestellt, dass Japaner im Durchschnitt pro Tag über 700 Kalorien weniger essen als Deutsche! Auch gilt der Spruch *hara hachi bunme*, man möge nur soviel essen, dass der Magen zu 80% gefüllt ist - ein Hinweis darauf, dass das Ideal nicht darin besteht, sich den Bauch „vollzuschlagen“, sondern stets noch etwas Platz zu lassen.

Essensportionen sind in Japan prinzipiell kleiner, sodass Japaner in den USA oder in Europa von den in Restaurants oder Kantinen angebotenen Mahlzeiten oft bereits mengenmäßig fast erschlagen werden. Aus einem deutschen Kuchenstück würden Japaner zwei machen, die Kuchenform als solche ist kleiner, auch der Zuckeranteil meist geringer. Zum Dessert gibt es häufig frisches Obst oder süße Sojabohnenpaste, nicht Schokoladenpudding, Tiramisu oder andere kalorienhaltige Köstlichkeiten.

Viele Lebensmittel der japanischen Küche sind gut für Körper und Geist. So dienen beispielsweise

### Herbstgerichte



Reisklöße zur Mondschau (*tsukimi-dango*) und Reissnacks aus Gingko-Nüssen und grünen Sojabohnen (*ginko to edamame no nigiri*)



Gemüsesalat mit Garnelen, Tofu, weißem Sesam und Miso in einer aufgeschnittenen Kaki-Frucht (*kaki no shiraa*)



Geröstete Kiefernspitzen und Sashimi (*yaki-matsutake, sashimi*)



Sushi in Taschen aus frittiertem Tofu (*aburaage*) (*inari-zushi*) und große, in getrocknete Algenblätter (*nor*) gewickelte Sushi (*futomaki*)

## Speisen im Wandel der Jahreszeiten

春



Frühlingshafte Lunchbox für einen Ausflug (*kōraku-bentō*)

夏



Sommerliches Sashimi vom Isaki-Fisch (*isaki no sashimi*)

夏



Gegrillter Aal (*unagi no kabayaki*), ein beliebtes Sommergericht

秋



Herbstliche Röstpfanne (*hōroku-yaki*)

冬



Winterlicher Eintopf aus Gemüse, Fisch, Muscheln etc. (*yose-nabe*)

Sojabohnen dank ihres Proteinreichtums nicht nur als guter Fleischersatz, sondern enthalten Isoflavon, das gegen Osteoporose helfen, Verkalkung und Bluthochdruck verhindern und vor bestimmten Krebsarten schützen soll. Letzteres gilt ganz besonders für *nattō*, fermentierte Sojabohnen, die mit strengem Geruch (es gibt inzwischen aber auch eine geruchlose Variante) und schleimiger Konsistenz für Europäer jedoch anfangs gewöhnungsbedürftig sind. Sojabohnenpaste (*miso*) enthält sog. „Radikalfänger“, die dem Alterungsprozess vorbeugen. Seetang (*konbu*) sorgt für elastische Arterien, glänzendes, volles Haar, eine gute Verdauung und niedrigen Cholesterinspiegel. Als besonders vitaminreich gelten u.a. die salbeiartige Schwarznessel bzw. Perilla (*shiso*), Bonitoflocken (*katsuo-bushi*), Purpur-Seetang (*nori*) und die Kaki-Frucht, die übrigens auch nach einer durchzechten Nacht als „Kater-Killer“ sehr zu empfehlen ist; *shiitake*-Pilze sind darüber hinaus ein hochwirksamer Gripeschutz etc.

### Dekorativ und saisonal

Bekanntlich isst das Auge mit, und dies gilt ganz besonders für Japan. Die richtige ästhetische Präsentation der zubereiteten Speisen ist hier ein absolutes Muss. Sorgsam nach bestimmten Regeln geschnittene und auf dem Geschirr arrangierte Speisen, gezielt, aber sparsam eingesetzte Dekoration, bewusste Kombination bestimmter Farben - all dies ist in der japanischen Küche eine Selbstverständlichkeit. Dabei spielt - wie in der japanischen Kunst - der leere Raum eine große Rolle. Das Geschirr sollte nicht überladen wirken, sondern nur zu einem Teil mit Speisen bedeckt sein; das Auge wird durch die freien Flächen zu den Speisen gelenkt, die dadurch an Bedeutung gewinnen und besser in den Vordergrund treten. Nicht ein bis zum Rand gefüllter, möglichst großer Teller nach dem Motto „Hauptsache viel“ ist erstrebenswert, sondern ein sorgfältig in seiner geschmacklichen und farblichen Zusammenstellung durchdachtes Arrangement aus Schälchen, Tellerchen, kleinen Platten etc., auf denen oft zwar nur wenige Stücke positioniert sind, die jedoch den Eindruck vermitteln, als ob sie nichts mehr ersehnten, als sofort verspeist zu werden.

In Japan legt man Wert darauf, sich immer wieder den Verlauf des Jahres in Erinnerung zu rufen, typische Zeichen wahrzunehmen und der saisonalen Entwicklung Rechnung zu tragen, sei es durch den Wechsel des Rollbildes in der Schmucknische (*tokonoma*), das der Jahreszeit entsprechende Ikebana-Gesteck oder früher auch die Eingangsfloskel eines Briefes. Natürlich berücksichtigt man beim Essen ebenfalls die Jahreszeit. Sie bestimmt das Speisenangebot an sich ebenso wie die Wahl des Geschirrs und die Art der Dekoration. Im Frühling spiegeln Farben wie Rosa (Kirschblüte) und frisches Grün das Erwachen der Natur; im schwülheißen Sommer vermitteln Materialien wie Glas und grüner Bambus sowie Blautöne einen Eindruck von Frische; im Herbst dominieren Gelb-, Orange- und Rottöne; dampfende Tontöpfe sorgen im Winter für Wärme, während Puder Schnee suggeriert usw. Restaurants werben gern mit besonderen saisonalen Angeboten (z.B. Aal im Sommer, Kiefernpilze (*matsutake*) im Herbst, Eintöpfe und Austern (*kaki*) im Winter usw.). Obwohl heutzutage auch in Japan viele Lebensmittel inzwischen das ganze Jahr über angeboten werden, bereitet es Japanern große Freude, wenn sie die jeweiligen saisonalen Produkte essen und dadurch dem Jahreszyklus im Einklang mit der Natur folgen können.

### Abwechslungsreich und vielfältig

Zwar sind die einzelnen Portionen, aus denen sich eine japanische Mahlzeit zusammensetzt, relativ klein, doch gehören zum Menü meist viele verschiedene Speisen, sodass man durchaus satt wird. Ist Ihr Hunger riesengroß, können Sie auch immer Reis nachbestellen. Ein Mittagsmenü besteht oft aus fünf bis zehn verschiedenen, auf unterschiedlichem Geschirr angebotenen Gerichten, die gleichzeitig mit der Suppe serviert werden und jeweils auf andere Art zubereitet wurden. So begegnen uns bei einer Mahlzeit gleichzeitig z.B. Rohes, Eingelegtes, Gekochtes, Gegrilltes, Frittiertes, Gedünstetes usw. Nur das Dessert kommt normalerweise getrennt. Auch die Vielfalt der verwendeten Zutaten in der japanischen Küche ist überdurchschnittlich groß. MORIYAMA Naomi berichtet, dass laut einer Studie unter älteren Japanerinnen diese pro Woche über 100 verschiedene Lebensmittel zu sich nehmen; bei westlicher Ernährung liegt die Zahl bei nur rund 30.

Es gibt zahlreiche lokale und regionale Spezialitäten in Japan, wovon u.a. die vielen unterschiedlichen „Bahnhofs-Lunchboxen“ (*eki-ben*) zeugen, die einen auf einer Reise kulinarisch bestens begleiten. Typische Speisen der Region nach Hause bzw. in die Firma mitzubringen, um Familie, Freunde und Kollegen im Nachhinein an der Reise teilhaben zu lassen, ist eine absolute Selbstverständlichkeit. Dabei existieren einige allgemeine innerjapanische Unterschiede: Im relativ kalten Hokkaidō werden Sojasoße und Zucker recht großzügig eingesetzt. Auch in der Kantō-Region um Tōkyō verwendet man viel Sojasoße und würzt meist gut; daher haben die Gerichte oft eine dunklere Farbe. In der Kansai-Region um Ōsaka bevorzugt man einen leichteren Geschmack auf Salzbasis, um die natürliche Farbgebung der Speisen zu erhalten. Im Süden Japans (Kyūshū, Okinawa) wiederum bilden Schweinefleisch und Hühnerbrühe eine beliebte Geschmacksgrundlage; gern greift man zu Zucker.

### Natürlicher Eigengeschmack

Japanische Nahrungsmittel werden oft nur wenig bearbeitet, Gemüse in vielen Fällen nur kurz gedünstet, so dass sie Farbe, Nährstoffe und Eigengeschmack behalten; zudem verwendet man viele rohe und frische Zutaten. Den charakteristischen Geschmack der einzelnen Bestandteile zu erhalten ist das erklärte Ziel der japanischen Kochkunst. Nicht von ungefähr gibt es viele unterschiedliche Schnitttechniken je nach Art des Gemüses, des Fisches etc. Für den japanischen Koch sind neben dem Erhalt des Eigengeschmacks auch die Herausarbeitung der einzelnen Komponenten und der Einsatz unterschiedlicher Zubereitungsmethoden wichtig. Dabei gilt es, die Geschmacksnerven des Kunden ebenso zu verwöhnen wie seine Augen und seine Nase, durch Hervorhebung der Textur der Speisen und die Schneidetechniken einen besonderen optischen und haptischen Eindruck zu erzeugen und in manchen Fällen sogar dem Ohr etwas zu bieten (beispielsweise durch das Zerkauen knackigen Gemüses). Daher dauert das Vorbereiten einer Mahlzeit meist recht lang, das eigentliche Kochen hingegen geht zügig von der Hand.

Anders als in anderen asiatischen Ländern wie Korea und Indien ist der Gesamtgeschmack japanischer Mahlzeiten relativ mild. Schärfe entsteht u.a. durch Pfeffer (*koshō*) oder durch grünen japanischen Meerrettich (*wasabi*), der frisch gerieben am Besten ist, von Neulingen in seiner Intensität jedoch nicht unterschätzt werden sollte. Er verzögert das Verderben von Speisen, ist daher ideal, um Sushi



frisch zu halten. Ingwer (*shōga*) reinigt die Geschmacksnerven und eignet sich perfekt, um den Mund beim Essen verschiedener Sushi-Sorten auf deren jeweiligen delikaten Eigengeschmack vorzubereiten. Hauptwürzstoffe der japanischen Küche sind Sojasoße (*shōyu*) und fermentierte Sojabohnenpaste (*miso*), die beide durch Gärung mit Milchsäure entstehen, sowie eine spezielle Brühe (*dashi*) aus Seetang (*konbu*) und Bonitoflocken (*katsubushi*). Bereits in der Yayoi-Zeit (ca. 300 v.-300 n.Chr.) fand man heraus, dass sich mit dem aus dem Meer gewonnenen Salz Speisen haltbar machen ließen. Fisch versuchte man durch Gärung zu konservieren, entdeckte Mitte des 17. Jahrhunderts, dass Essig die Fermentation verkürzte, und so entstand aus gesalzenerem, in Lagen von mit Essig gesäuertem Reis gepresstem Fisch schließlich vor über 100 Jahren Sushi (*su* = Essig, *shi* = Reis).

## Reis – Bindeglied zu den Göttern

Seit der Einführung des Nassreisbaus in Japan kam Reis besondere Bedeutung zu. Ein früher Name für Japan lautete *mizuho no kuni*, „Land der üppig sprießenden Reisähren“. Reis war einerseits Geschenk der Götter an die Menschen, andererseits Opfergabe an Götter und Verstorbene am buddhistischen oder shintōistischen Hausaltar. Dementsprechend stellte - wie wir aus den frühen Mythen Japans wissen - die Verwüstung der Reisfelder durch den wilden Sturmgott Susanoo no mikoto ein unverzeihliches Vergehen dar, das seine Schwester, die Sonnengöttin Amaterasu, so sehr erzürnte und betrübte, dass sie sich in eine Höhle zurückzog und damit die Welt in Dunkelheit hüllte. Aus dem religiösen Hintergrund erklärt sich die Ehrerbietung, die manchen Nahrungsmitteln und Gerätschaften, die mit Essen zu tun haben, bereits sprachlich im Japanischen entgegengebracht wird, indem man ihnen die honorative Vorsilbe *o-* bzw. *go-* voranstellt: *go-han* (gekochter Reis), *o-cha* (Tee), *o-hashhi* (Essstäbchen) etc.

Reis war einst dem Adel vorbehalten; die einfache Bevölkerung musste sich mit anderem Getreide (Weizen, Hirse etc.) begnügen. So unterschied sich der Speiseplan je nach sozialem Status deutlich. Reis war wertvoll, der Besitz von Reis ein Zeichen des Wohlstandes; die Steuer musste in Reis entrichtet werden, Samurai erhielten ihren Lohn in Reisscheffel (*koku*), der Maßeinheit für Reis (1 *koku* = 180,39 Liter), und schlechte Reisernten sorgten immer wieder für drastisch steigende Reispreise. Heutzutage ist Reis fester Hauptbestandteil fast jeder japanischen Mahlzeit und gehört auch zum traditionellen japanischen Frühstück. Daher steht das Wort für „gekochten Reis“ (*go-han*) zugleich für „Mahlzeit“ allgemein.

## Essstäbchen und *o-shibori*

Essstäbchen (*o-hashhi*) kamen in der Nara-Zeit (710-794) aus China nach Japan und wurden bereits im *Kojiki* („Aufzeichnung alter Geschehnisse“, kompiliert 712), dem ältesten Geschichtswerk Japans, erwähnt. Sie sind bis heute überwiegend aus Holz oder Bambus, z.T. mit Lack überzogen; wir wissen, dass Adelige im 10. Jahrhundert sogar *o-hashhi* aus Gold und Silber besaßen, daneben gab es u.a. solche aus Kupfer und Eisen, inzwischen ist auch Plastik gerade für Kinder häufiger zu finden. Normalerweise werden japanische Speisen in mundgerechten Portionen serviert, sodass man sie gut mit Stäbchen essen kann. Fisch ist meist so zubereitet, dass er sich mit den Stäbchen leicht zerteilen lässt. Reis mit Stäbchen zu essen ist aufgrund seiner

klebrigen Konsistenz kein Problem, und Sushi dürfen bekanntermaßen auch mit den Fingern gegessen werden. Ein besonders angenehmer Service in vielen japanischen Restaurants ist das kleine, weiße Frotteetuch (*o-shibori*), das dem Gast zu Beginn gereicht wird und mit dem er sich die Hände abwischen kann; im Winter ist es feuchtwarm, im Sommer kühl und vermittelt stets das angenehme Gefühl von Sauberkeit.

## Speisen aus anderen Ländern

Die japanische Küche hat allerlei Kulinarisches aus dem Ausland übernommen, dem eigenen Geschmack angepasst und in den japanischen Speiseplan integriert. Hierzu gehören aus China z.B. *rāmen* (chinesische Nudelsuppe) und *gyōza* (gefüllte Teigtaschen). Von portugiesischen Missionaren stammte im 16. Jahrhundert *tempura*, eine Speise, bei der kleine Stücke von Gemüse, Fisch oder Garnelen in einem hauchdünnen Teigmantel kurz in heißem Öl frittiert und dann knusprig-frisch serviert werden. Fleischrezepte kamen ursprünglich meist aus China und Europa, da viele Buddhisten in Japan auf Schlachten und Verzehr vierfüßiger Tiere verzichteten und Fleisch zumindest bei Priestern und Adeligen, später auch bei vielen normalen Bürgern vom Speiseplan verschwand; noch heute ist die buddhistische Küche vegetarisch. Dennoch wurde das einst verhängte Fleischverbot (es wurde erst 1873 vom Kaiser offiziell aufgehoben) nicht streng überwacht. Bis heute essen Japaner jedoch weniger Fleisch als Deutsche, und Fleisch ist relativ teuer; besonders bekannt ist Rindfleisch aus Kōbe, das dank der Massage und anderer Spezialbehandlung, die die Rinder erhalten, hauchzart, edel marmoriert und sehr, sehr lecker ist.

## Umami - Köstlich!

1908 wies der japanische Wissenschaftler IKEDA Kikunae darauf hin, dass neben den uns vertrauten Geschmacksqualitäten Süß, Sauer, Bitter und Salzig ein weiterer Geschmack existiert: *umami*. Oft mit „herzhaft“ übersetzt, gibt der deutsche Ausdruck jedoch nur einen Teilaspekt wieder, denn *umami* kommt nicht nur bei salzigen Gerichten zum Tragen. Es handelt sich um einen natürlichen Geschmackverstärker, der gerade in für die japanische Küche typischen Basisprodukten wie *dashi*-Brühe und Sojasoße reichhaltig vertreten ist und damit fast automatisch dazu beiträgt, dass japanisches Essen besonders lecker ist. Es ist kein Zufall, dass der „Guide Michelin 2013“ für Japan 28 Drei-Sterne-Restaurants nennt (zwei in Kōbe, fünf in Kyōto, eines in Nara, vier in Ōsaka, 16 in Tōkyō) - ein absoluter Rekord.

Um die vielen Facetten der japanischen Esskultur zu genießen, sollte man sich auf die Vielfalt der Speisen einlassen und sich nicht auf wenige bekannte Gerichte konzentrieren. Wie beim Wein empfiehlt es sich, durch Erfahrung die Geschmacksnerven weiterzuentwickeln, um von Tag zu Tag noch subtilere Feinheiten zu erschmecken. Ist dies geschehen, ist man der japanischen Küche hoffnungslos verfallen. Die zahlreichen japanischen Restaurants in Düsseldorf und Umgebung bieten zum Glück beste Gelegenheit zum „Praxistest“, zumal die vielen anspruchsvollen japanischen Kunden, die im Raum Düsseldorf wohnen, für Kochkultur auf hohem Niveau sorgen. *Itadakimasu!*

[*itadakimasu*: Ausspruch zu Beginn der Mahlzeit, mit dem man sich für das von oben gewährte Essen bedankt; entspricht im weitesten Sinn „Guten Appetit!“]

## Dekorativ



Kirschblüten-Reis (*sakura-gohan*)

## Viele kleine Portionen



*Kaiseki-ryōri*, die ultimative „Haute cuisine“ Japans, die ursprünglich als leichte Mahlzeit zur Teezeremonie angeboten wurde  
© JNTO

## Gesund, leicht, lecker



*sashimi*: roher Fisch, soweit das Auge reicht - leicht, kalorienarm und gesund

## Für besondere Anlässe



Festliches Neujahressen (*osechi-ryōri*), hier serviert in einem mehrstöckigen Lackkästchen; Sake und die Trinkschälchen stehen ergänzend bereit

## Japaner im deutschen Bundesliga-Fußball Neues Interesse an Balkünstlern aus Fernost

Mit KAGAWA Shinjis phänomenalem Erfolg bei Borussia Dortmund gerieten japanische Fußballer wieder ins Blickfeld deutscher Trainer, Manager und Agenten. Jeder hoffte, für wenig Geld ein ähnliches Talent wie Kagawa zu erhaschen, der vom japanischen Erstligisten Cerezo Ōsaka für die vergleichsweise geringe Ausbildungsentschädigung von Euro 350.000 im Sommer 2010 zu Borussia Dortmund gekommen war und mit dem BVB 2011 und 2012 den Meistertitel, 2012 auch den DFB-Pokal holte.

Technisch hervorragend, diszipliniert, schnell, wendig, laufstark und einsatzfreudig, zugleich zuverlässig und bescheiden - das sind die Eigenschaften, die man bei der Beschreibung japanischer Fußballer besonders häufig findet. Das in Japan so wichtige Gruppendenken sorgt zudem für großen Teamgeist. Diese Einsatzbereitschaft für die Mannschaft könne, so war schon zu hören, manchmal sogar so weit gehen, dass man eher den Mitspieler mit dem Ball bediene, als selber ein Tor zu schießen. Doch ganz so torlos sind die japanischen Fußballer in der deutschen Bundesliga wahrlich nicht.

Der 24-jährige **UCHIDA Atsuto**, der seit 2008 bereits 52 Länderspiele für die japanische Nationalmannschaft bestritten hat, ist seit 2010 bei Schalke 04. Er war am 13. April 2011 beim Spiel Schalke vs. Manchester United der erste Japaner überhaupt in einem Halbfinale der Champions League. Ihm ist zu verdanken, dass die Königsblauen inzwischen in Japan Popularität genießen. Kürzlich schoss Uchida sein erstes Bundesliga-Tor (gegen Hoffenheim, 03.11.2012), lieferte bereits für fünf Tore die Vorlage und steht mit Schalke derzeit auf Platz 4.

Beim aktuellen Überraschungs-Fünften Eintracht Frankfurt spielt der ebenfalls 24 Jahre alte **INUI Takashi**. Seit 2009 japanischer Nationalspieler, wurde er im Juli 2011 vom VfL Bochum verpflichtet, für den er sieben Mal traf. Im Sommer 2012 wechselte er zum Aufsteiger Eintracht Frankfurt, gehört inzwischen fest zur Startelf, schoss bisher drei Tore und ist damit z.Zt. der erfolgreichste japanische Bundesliga-Torschütze dieser Saison.

Doch das kann sich rasch ändern. Ihm auf den Fersen ist **USAMI Takashi**. Der erst 20-Jährige ist ein großes Talent. 2009 war er mit 17 Jahren und 14 Tagen jüngster Spieler aller Zeiten in der asiatischen AFC Champions League; seit 2011 ist er in der U23 Japans, für die er zwei Tore erzielte. Nachdem er 2011/2012 an Bayern München ausgeliehen worden war und für dessen 2. Mannschaft sechs Mal getroffen hatte, ist er seit dieser Saison bei 1896 Hoffenheim. Hier gelangen ihm bereits zwei Tore gegen den SC Freiburg (16.09.2013) und den VfB Stuttgart (26.09.2012), dennoch steht Hoffenheim derzeit auf einem der abstiegsgefährdeten Plätze - aber vielleicht kann Usami ja demnächst durch Traumtore etwas daran ändern...

Der 26-jährige **HOSOGAI Hajime** gehört seit 2010 zur japanischen Nationalelf. Seit 2011 ist er offiziell bei Bayer 04 Leverkusen unter Vertrag, wurde jedoch sofort für anderthalb Jahre an den FC Augsburg ausgeliehen, für den er in 39 Spielen drei Tore schoss. Seit der Saison 2012/2013 steht er für Bayer Leverkusen auf dem Platz, spielte sich zuletzt in die Startelf und zeigte beim 2:0 gegen Schalke am 17. November 2012 eine hervorragende, gegen Jefferson Farfan in den Zweikämpfen sehr überzeugende Leistung. Nach 14 Spieltagen

und einem 2:1-Erfolg gegen Hoffenheim (25.11.2012) hat er sich mit Leverkusen auf Platz 2 der Bundesliga vorgeschoben.

Der 26-jährige **OKAZAKI Shinji** ist seit 2011 beim VfB Stuttgart, für den er seitdem neun Bundesligatore erzielte, darunter einen Fallrückzieher gegen Hannover 96 am 19. Februar 2012, der zum „Tor des Monats“ gewählt wurde - eine Auszeichnung, die bisher nur *ein* anderer Japaner (OKUDA Yasuhiko, April 1978) erhielt. Sehr erfolgreich ist Okazaki in der japanischen Nationalmannschaft mit 29 Toren in 58 Länderspielen (seit 2009), darunter vielen Kopfbällen - und das bei einer Körpergröße von nur 1,74 m; 2009 wurde er sogar Welttorjäger. Zwar blieb er in der aktuellen Bundesliga-Saison noch ohne Treffer, doch gehen ein Tor in der ersten Runde des DFB-Pokals gegen die Amateure des SV Falkensee-Finkenkrug (0:5; 18.08.2012), vor allem aber zuletzt zwei Tore in der UEFA Europa League beim deutlichen Sieg Stuttgarts gegen Steaua Bukarest (5:1; 22.11.2012) auf sein Konto.

Die Flanke zu einem dieser Treffer kam von seinem Teamkollegen **SAKAI Gōtoku**, der acht Minuten zuvor von Okazakis Pass profitiert und ebenfalls ein Tor gegen Bukarest erzielt hatte - als Abwehrspieler! Es war sein erster Treffer für den VfB Stuttgart, an den er von Albirex Niigata bis Juni 2013 ausgeliehen ist. In der Präfektur Niigata lebte Sakai seit seinem zweiten Lebensjahr; geboren ist der 21-Jährige allerdings in New York als Sohn eines Japaners und einer Deutschen. Sein jüngerer Bruder Noriyoshi spielt auch für Albirex Niigata.

Nicht sein Bruder ist hingegen der 22-jährige **SAKAI Hiroki** aus Kashiwa in der Präfektur Chiba, der seit Juli 2012 die Abwehr von Hannover 96 auf der rechten Seite verstärkt. Er startete seine Profikarriere 2009 beim Erstligisten Kashiwa Reysol, spielte zwischendurch mehrere Monate in Brasilien, kam 42 Mal in der J-League zum Einsatz und wurde 2011 zum Jugendspieler gewählt. Mit 1,84 m ist er derzeit der größte japanische Spieler in der Bundesliga; bei der Niederlage gegen Gastgeber Bayern München am 24. November (5:0) stand er nicht auf dem Feld. Ob man deshalb so deutlich verlor?

**HASEBE Makoto**, Kapitän der japanischen Nationalmannschaft, für die er bisher über 60 Spiele bestritt, ist der erfahrenste und mit 28 Jahren älteste japanische Bundesliga-Profi; er ist seit 2008 beim VfL Wolfsburg und wurde mit ihm 2009 Deutscher Meister. In der Saison 2012/2013 hat er mit seinem Auswärtstor am 18. November die Basis für den Erfolg gegen Hoffenheim (1:3) gelegt. Wie viele seiner japanischen Fußballkollegen engagiert er sich für den Wiederaufbau in den von der schweren Erdbeben-Tsunami-Katastrophe vom März 2011 betroffenen Regionen, hat in Minami-Sanriku einen Kindergarten neu errichten lassen und wirbt mit einem Spot der „First Touch“-Kampagne von UNICEF in seiner Heimat für weitere Spenden.

Der 23-jährige **KIYOTAKE Hiroshi**, seit 2011 im japanischen Nationalteam, spielte vorher - wie Kagawa - bei Cerezo Ōsaka, debütierte am 25. August 2012 bei dem 1. FC Nürnberg und überzeugte rasch auf ganzer Linie. Er bestätigte seinen Ruf als Ballzauberer, erhielt viele Spieler-Bestwertungen (Kicker) und begeisterte mit seinem ersten Bundesliga-Tor beim 3:2-Sieg gegen Mönchengladbach (15.09.2012). Man darf gespannt sein...

### Saison 2012/2013

**HASEBE Makoto** (\*18.01.1984)  
(VfL Wolfsburg)

- ◆ defensives Mittelfeld
- ◆ seit 19.01.2008  
(vorher Urawa Red Diamonds)

**HOSOGAI Hajime** (\*10.06.1986)  
(Bayer 04 Leverkusen)

- ◆ defensives Mittelfeld
- ◆ seit 01.07.2012  
(vorher FC Augsburg, Urawa Red Diamonds)

**INUI Takashi** (\*02.06.1988)  
(Eintracht Frankfurt)

- ◆ offensives Mittelfeld
- ◆ seit 01.07.2012 (vorher VfL Bochum, Cerezo Osaka, Yokohama F. Marinos)

**KIYOTAKE Hiroshi**  
(\*12.11.1989) (1. FC Nürnberg)

- ◆ offensives Mittelfeld
- ◆ seit 01.07.2012  
(vorher Cerezo Osaka)

**OKAZAKI Shinji** (\*16.04.1986)  
(VfB Stuttgart)

- ◆ offensives Mittelfeld, Sturm
- ◆ seit 30.01.2011  
(vorher Shimizu S-Pulse)

**SAKAI Gōtoku** (\*14.03.1991)  
(VfB Stuttgart)

- ◆ Abwehr
- ◆ seit 01.01.2012  
(vorher Albirex Niigata)

**SAKAI Hiroki** (\*12.04.1990)  
(Hannover 96)

- ◆ Abwehr
- ◆ seit 01.07.2012  
(vorher Kashiwa Reysol)

**UCHIDA Atsuto** (\*27.03.1988)  
(FC Schalke 04)

- ◆ Abwehr
- ◆ seit 01.07.2010  
(vorher Kashima Antlers FC)

**USAMI Takashi** (\*06.05.1992)  
(1899 Hoffenheim)

- ◆ Mittelfeld
- ◆ seit 01.07.2012  
(vorher Bayern München, Gamba Osaka)



## 7. Japanische Filmwoche in Düsseldorf Laufende Bilderwelten aus Japan

Etwas früher als in den letzten Jahren laden wir alle Freunde des japanischen Kinos sehr herzlich vom 18. bis 27. Januar 2013 zur 7. *Japanischen Filmwoche* in Düsseldorf ein, die das Japanische Generalkonsulat Düsseldorf zusammen mit dem Filmmuseum Düsseldorf und dem Japanischen Kulturinstitut Köln (The Japan Foundation) veranstaltet. Insgesamt warten elf Filme in 23 Vorstellungen in der Black Box, dem Kino im Filmmuseum Düsseldorf, auf interessierte Besucher, die auf diesem Wege in die bunte Vielfalt der japanischen Kinolandschaft eintauchen und einen Einblick in Facetten der japanischen Kultur und Gesellschaft gewinnen wollen. Die meisten Filme werden in japanischer Originalversion mit deutschen Untertiteln gezeigt; erstmals haben wir zudem zwei Filme in japanischem Original mit englischen Untertiteln im Programm. Die Eröffnung ist am Freitag, dem 18. Januar, um 17 Uhr.

Vermissten manche Zuschauer zu Recht bei der letzten Filmwoche das Genre des Historien- oder Samurai-Films (*jidaigeki*), so kommen sie diesmal auf ihre Kosten. In „Dora-Heita“ (2000) begegnet uns YAKUSHO Kōji, einer der bedeutendsten und vielseitigsten japanischen Schauspieler, in der Rolle eines Lebmannes, der als neuer Magistrat des Distrikts den Sumpf des Verbrechens trocken legen soll. „Aragami“ (2002) hingegen bietet eine moderne Version des Samuraifilms, bei der aber ebenfalls nicht der Schwertkampf an sich, sondern das psychologische Kräftemessen der Kontrahenten im Vordergrund steht.

Freunden japanischer Populärkultur und Familien mit Kindern bieten wir drei Filme von MIYAZAKI Hayao, darunter „Das Schloss des Cagliostro“ (1979), ein vergnügliches, in Deutschland viel zu wenig bekanntes Anime-Abenteuer, sowie Miyazakis neuere Werke „Das wandelnde Schloss“ (2004) und „Ponyo - Das große Abenteuer am Meer“ (2008). Und wer sich für technisch Bahnbrechendes interessiert, wird bei dem Science Fiction „Appleseed“ als erstem komplett computeranimiertem Anime Japans auf seine Kosten kommen.

Literaturfreunde sollten „Villons Frau“ (2009), die Verfilmung des gleichnamigen Romans von DAZAI Osamu (1909-1948), nicht versäumen, dessen 65. Todestag wir damit gedenken. Den 50. Geburtstag des bekannten japanischen Regisseurs IWAI Shunji (\*1963) möchten wir mit seinem preisgekrönten Werk „Yentown“ (1996) würdigen.

Humor kommt selbstverständlich nicht zu kurz. Versetzen Sie sich mit der nostalgischen, warmherzigen Komödie „Always - Sunset on Third Street“ (2005) in das Nachkriegs-Tōkyō im Jahre 1955. Lernen Sie in „Osaka Hamlet“ (2008) die etwas untypische Familie Kubo kennen, die nach dem überraschenden Tod des Familienoberhaupts mit allerlei Widrigkeiten des Lebens zu kämpfen hat und diese auf ganz unterschiedliche Weise zu meistern sucht. Begleiten Sie Komaki und ihre kleine Tochter Non-chan in „Norikos Noriben“ (2009) bei ihrem familiären Neubeginn und gönnen Sie sich einen charmanten Einblick in die japanische Esskultur - leider nur visuell. Bis zum 18. Januar 2013!

18.-27. Januar 2013  
(Freitag bis Sonntag)

**Veranstaltungsort:**  
BLACK BOX - Kino im  
Filmmuseum Düsseldorf  
(Schulstr. 4, 40213 Düsseldorf)



**Eintritt frei!** Leider keine Kartenvorbestellung möglich. Karten werden ab 30 Min. vor Vorstellungsbeginn ausgegeben.

**Programm unter**  
[www.dus.emb-japan.go.jp](http://www.dus.emb-japan.go.jp)

## Traditionelle Austern-Gerichte aus der Präfektur Miyagi Vortrag und Vorführung mit kulinarischen Kostproben

Fünf Köchinnen und Köche aus der für seine vielfältige Kochkultur bekannten Präfektur Miyagi machen im Rahmen ihrer Europareise nach Paris und Warschau auch Station in Deutschland, um am Freitag, dem 15. Februar 2013, ab 18:30 Uhr in Dortmund Austerngerichte aus ihrer Heimat vorzustellen und über die Austernzucht der an der Bucht von Matsushima liegenden Urato-Inseln zu berichten.

### Hintergrund

Beim Großen Ostjapanischen Erdbeben im März 2011 wurden die Urato-Inseln durch einen Tsunami völlig zerstört, geschützt und bewahrt aber auf diese Weise die einzigartige Landschaft von Matsushima, die seit alters in der Literatur Japans gerühmt wurde und zu den drei schönsten Gegenden Japans gerechnet wird. Dank vielfältiger Hilfe aus dem In- und Ausland ist derzeit der Wiederaufbau der Austern- und Nori-Zucht in vollem Gange, die die Schlüsselindustrie der Urato-Inseln bildet.

### Inhalt der Veranstaltung

Bei dieser besonderen Veranstaltung in Dortmund erhalten die Teilnehmer Gelegenheit, nicht nur etwas über die Geschichte und aktuelle Entwicklung der Urato-Inseln und ihrer Austernzucht zu erfahren, sondern auch unterschiedliche Zubereitungsmethoden zu erleben. Sie können verschiedene Gerichte mit Austern - darunter Austern-Reis (*kakigohan*) und mit Miso gegrillte Austern (*kaki miso dengaku*) - sowie eine für die Präfektur Miyagi typi-

sche Süßspeise probieren und Reiswein (Sake) aus der Region kosten. Es werden Austern aus europäischer Zucht verwendet, sodass die Gäste später die Speisen problemlos daheim nachkochen können.

### Teilnahme

Die Teilnahme an dieser Veranstaltung ist kostenfrei, die Teilnehmerzahl jedoch begrenzt. Daher empfehlen wir eine frühzeitige verbindliche Anmeldung. Diese ist ab Dienstag, dem 15. Januar 2013, möglich, entweder per Telefon unter 0211/164 82-23 oder per E-Mail ([kultur@ds.mofa.go.jp](mailto:kultur@ds.mofa.go.jp)). Sie erhalten eine schriftliche Anmeldebestätigung; erst mit dieser ist Ihre Teilnahme gesichert.

### Veranstalter

Veranstalter sind das Japanische Generalkonsulat Düsseldorf und The Japan Foundation in Kooperation mit der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Dortmund in der Auslandsgesellschaft NRW e.V. mit freundlicher Unterstützung des Gisbert-von-Romberg-Berufskollegs Dortmund

### Sonstige Informationen

Der Veranstaltungsort wurde bewusst gewählt. Das Gisbert-von-Romberg-Berufskolleg in Dortmund ist regionales Qualifizierungszentrum für berufliche und allgemeine Bildung, zu dessen Profil gebenden Schwerpunkten der Bildungsarbeit u.a. die Bereiche Ernährung und Hauswirtschaft sowie Nahrungs- und Gastgewerbe zählen.

15. Februar 2013 (Fr)  
18:30 Uhr

**Veranstaltungsort:**  
Gisbert-von-Romberg-Berufskolleg Dortmund (Hacheneyer Straße 185, 44265 Dortmund)



**Anmeldung möglich:**  
ab 15. Januar 2013



Mit Miso gegrillte Austern  
(*kaki no dengaku*)

**Sonstige Informationen:**  
[www.dus.emb-japan.go.jp](http://www.dus.emb-japan.go.jp)

## KANESHIRO Kazuki: „Fly, Daddy, Fly“



Der Schriftsteller und Drehbuchautor KANESHIRO Kazuki (\*1968 in Kawaguchi/Präf. Saitama), ein in dritter Generation in Japan lebender Koreaner (sog. *zainichi* bzw. *zainichi Kankoku-jin*), wurde in seinem literarischen Schaffen geprägt von den Erfahrungen seiner Kindheit und Jugend, in

der er mit dem marxistisch-leninistischen orientierten nordkoreanischen Vater, der nationalistischen Agitation in der nordkoreanischen Schule und der Diskriminierung durch die japanische Gesellschaft zu kämpfen hatte. Letztendlich gelang es ihm, allen Widerständen zum Trotz seinen eigenen Weg zu gehen; er wechselte auf eine japanische Oberschule, nahm die japanische Staatsbürgerschaft an und studierte an der renommierten Keio-Universität Jura. Seine Werke behandeln Außenseiter oder unbedeutende Normalbürger, die sich plötzlich mit Schwierigkeiten konfrontiert sehen und eine Lösung suchen müssen. Ein für Kaneshiro typisches Motiv ist das Boxen als ihm geläufige Form, sich zur Wehr zu setzen und Respekt zu verschaffen. Es begegnet uns u.a. in seinem 2001 erfolg-

reich verfilmten Roman „GO!“ (2000; Naoki-Literaturpreis) und in „Fly, Daddy, Fly“ (2003), das in Japan ab 2005 zudem als Manga-Serie erschien (Zeichner: AKISHIGE Manabu), 2005 in Japan, 2006 dann auch in Südkorea verfilmt wurde und nun in deutscher Übersetzung vorliegt.

Im Mittelpunkt der Handlung steht der 47-jährige Suzuki, unscheinbarer Abteilungsleiter der Buchhaltung eines größeren Unternehmens. Täglich pendelt er morgens von einem Tōkyōer Vorort zur Arbeit in die Innenstadt und spät abends zurück nach Hause zu seiner patenten Ehefrau Yuko und seiner hübschen, 17-jährigen Tochter Haruka. Beide bilden sein kleines persönliches Glück. Doch am 9. Juli gerät seine geordnete Welt aus den Fugen: In einer Karaoke-Box wird Haruka von einem Oberschüler zusammengeschlagen und landet schwer verletzt im Krankenhaus. Ishihara, der Verursacher, ein arroganter junger Box-Champion, wird von seinen Lehrern geschützt; sie demütigen Suzuki und vertuschen die Angelegenheit. Suzuki reagiert mit Hilflosigkeit und verliert Harukas Respekt, sodass sie ihn nicht mehr sehen will. Nach einigen schlaflosen Nächten stolpert Suzuki schließlich mit einem Küchenmesser zur vermeintlichen Schule Ishiharas, um Rache zu üben. Er trifft stattdessen auf andere Oberschüler, unter ihnen den *zainichi* PAK Sun-shin, der ihn mit Leichtigkeit entwarfen. Doch dann machen ihm die Jugendli-

chen einen überraschenden Vorschlag: Sie würden einen Zweikampf Suzuki gegen Ishihara am 1. September organisieren, Sun-shin würde Suzuki fit machen und gezielt auf das Duell vorbereiten. Ehe er weiß, wie ihm geschieht, willigt Suzuki ein.

Doch wie stehen die Chancen eines ängstlichen, leicht übergewichtigen, unsporlichen Mittvierzigers gegen einen jungen, knackigen, vor Kraft und Selbstbewusstsein strotzenden Vorzeige-Nachwuchsboxer? Suzuki nimmt sich kurzerhand sechs Wochen unbezahlten Urlaub - ein absolutes Umding für einen braven Büroangestellten -, kauft sich Turnschuhe und Sportkleidung und stellt sich ab 14. Juli den unkonventionellen Trainingsmethoden Sun-shins, der Bruce Lee zitiert und Suzuki laufen, Treppen steigen, Bällen ausweichen und ein Seil hochhangeln lässt, während die anderen tagtäglich seine Körpermaße und sein Gewicht notieren. Die Anfänge sind alles andere als vielversprechend; auch sei dahingestellt, ob ein derartiger Zweikampf wirklich eine gute Lösung darstellt. Doch ist es Kaneshiros lakonisch-humorvollem Schreibstil und der flüssigen deutschen Übertragung von Katja Busson zu verdanken, dass man gern weiterverfolgt, wie der Ich-Erzähler Suzuki die Herausforderung annimmt, um den Respekt seiner Tochter und seine Selbstachtung wiederzugewinnen.

(192 S., ISBN 978-3-809022-7-4. Cass Verlag, 2012. Euro 17,80)

## Impressum



## JAPAN-FORUM

Kulturelles Informationsblättchen des Japanischen Generalkonsulats Düsseldorf

## Herausgeber:

Japanisches Generalkonsulat  
Kultur- und Informationsbüro  
Immermannstraße 45  
40210 Düsseldorf  
Tel.: 0211/ 16 48 2-37  
Fax: 0211/ 16 48 2-46  
E-Mail: kultur@ds.mofa.go.jp  
http://www.dus.emb-japan.go.jp

## Redaktion:

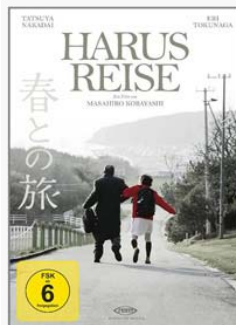
Kultur- und Informationsbüro des Japanischen Generalkonsulats Düsseldorf: Konsul Tsuyoshi Kawahara (verantwortl.), Ruth Jäschke

## Bezug:

Das JAPAN-FORUM kann kostenlos bezogen werden. Abonnenten erhalten bei Erscheinen der neuen Ausgabe eine Benachrichtigung per E-Mail. Bitte melden Sie sich bei Interesse bei uns (siehe obige Kontaktdaten).

Das Urheberrecht für die Titelgeschichte und sonstige Beiträge liegt beim jeweiligen Verfasser, die anderweitige Nutzung bedarf der schriftlichen Genehmigung. - Die hier veröffentlichten Artikel entsprechen nicht unbedingt der Meinung der japanischen Regierung oder des Japanischen Generalkonsulates.

## DVD „Harus Reise“



Der 80-jährige Tadao (NAKADAI Tatsuya), ein ehemaliger Heringsfischer, ist aufgrund eines Unfalls gehbehindert und auf Hilfe angewiesen. Seine 19-jährige Enkelin Haru (TAKUNAGA Eri), die sich seit dem Selbstmord ihrer Mutter vor fünf Jahren um Tadao gekümmert

hat, verliert ihre Stelle in einer Schulkantine und sieht nur in Tōkyō eine Chance, Arbeit zu finden. So brechen beide gemeinsam nach Süden auf, in der Hoffnung, dass Tadao bei einem seiner Geschwister unterkommen könne. Doch jeder der Verwandtenbesuche erweist sich als unerfreulicher Blick in Tadaos Vergangenheit, ist er doch seinen Angehörigen als stur und egoistisch in Erinnerung geblieben und hatte zudem seit vielen Jahren nichts von sich hören lassen. Rasch brechen Spannungen auf, zumal Tadaos älterer Bruder mit seiner Frau bald in ein Pflegeheim ziehen wird, der jüngere Bruder Yukio gerade wieder einmal im Gefängnis gelandet ist. Die Schwester, die ein traditionelles Hotel führt, erklärt ihm rundheraus, mit einem Behinderten nichts anfangen zu können, und bietet stattdessen Haru eine Stelle an, die diese aus

Rücksicht auf ihren Großvater jedoch ablehnt. Der letzte Bruder hat all sein Geld verloren und kommt ebenfalls nicht in Frage. Als Haru daraufhin ihren Vater Shin'ichi besucht, der einst seine Familie verlassen hatte, weil Haru Mutter einen Liebhaber hatte, erhalten sie erstmals beide das Angebot zu bleiben. Doch werden sie es auch annehmen...?

*Haru to no tabi* (eig.: „Reise mit Haru“) aus dem Jahre 2010 ist ein ruhiger, behutsamer Film, der vor allem von der hervorragenden Darstellung der Schauspieler lebt. So sind es die stillen Szenen, die besonders berühren. Sie zeigen, wie sehr Sturheit und falscher Stolz Tadao von seiner Familie entfernt haben und auch Harus Geduld auf eine schwere Probe stellen. Alte Familienstrukturen sind zerbrochen; sie hätten regelmäßig gepflegt und geachtet werden müssen. Jedes Miteinander birgt die Gefahr von Verletzung und Zurückweisung und verlangt bei aller inneren Verbundenheit Kompromisse von beiden Seiten. Dass der Filmdreh in einem Gebiet begann, das von der großen Erdbeben-Tsunami-Katastrophe vom 11. März 2011 besonders intensiv heimgesucht und unwiederbringlich verändert wurde, verleiht dem Film eine weitere zu Herzen gehende Dimension.

Regie: KOBAYASHI Masahiro, mit NAKADAI Tatsuya, TOKUNAGA Eri, OTAKI Hideji u.a. (DVD: Alive, 2012, 129 Min., Japanisch mit deutschen Untertiteln; FSK: ab 6 J.)