

Japan – Das Land der aufgehenden Sonne hat einiges zu bieten: eine faszinierende Kultur, eine ganz besondere Gastfreundschaft sowie unzählige Sehenswürdigkeiten – und daneben auch ein paar Eigenheiten. Vier davon beleuchten wir hier.

«Ekiben» essen im Shinkansen

Wer Japan einmal bereist hat, weiss: Es sind nicht unbedingt die vielen, wenn auch wunderschönen Sehenswürdigkeiten, die einem im Gedächtnis bleiben. Was die Erinnerung noch Jahre nach einer Japanreise erfüllt, ist das Andersartige, auf das man während der Reise fast täglich stösst. Als Tourist könnte man sich für ein paar Tage an einen belebten Platz setzen – und davon gibt es in Japan aufgrund der Einwohnerzahl von rund 127 Millionen Menschen genug – und dem Geschehen einfach zusehen. Beobachten, wie die Japaner miteinander umgehen, wie sie sich in der Masse mit zig tausend anderen Menschen nicht in die Quere kommen, wie sie aufeinander Rücksicht nehmen, sogar am Tokioter Grossbahnhof. Staunen, wie in einem «Tachi-gui» (wörtlich übersetzt: stehend-essen) am Bahnhof eilig «Ramen» oder «Udon» geschlürft werden, oder es den Einheimischen gleichzutun und eine dieser feinen Nudelsuppen selbst probieren.

Besteigt der Reisende in Tokio den Schnellzug nach Kyoto, geht es weiter mit Staunen. Nicht nur wegen der hohen Geschwindigkeit des Shinkansen, so werden die Hochgeschwindigkeitszüge genannt, sondern auch wegen des für uns Europäer kuriosen Verhaltens des Kondukteurs. In jedem Waggon verbeugt sich der in eleganter Uniform, inklusive weisser Handschuhe, gekleidete Kondukteur und begrüsst alle Zugpassagiere hoch offiziell mit einer Begrüssungsrede, und nach jedem Stopp wieder aufs Neue. Als Tourist fragt man sich in diesem Moment, ob man wegen fehlender Japanischkenntnisse nun etwas ganz Wichtiges verpasst habe – es sollen aber nur die üblichen Zugsinformationen wie Ankunftszeit, Haltestellen etc. gewesen sein. Höflichkeit und Respekt werden in Japan eben grossgeschrieben. «Sumimasen», hört man die Einheimischen denn auch überall sagen – ein Wort, das man in

Grüntee als Kunst

Ohne «O-cha», grünen Tee, geht in Japan gar nichts. Man trinkt «O-cha» warm oder kalt. Er hat einen hohen Vitamin-C-Gehalt und gilt als gesund. Im Gegensatz zu schwarzem Tee wird der grüne Tee bei der Produktion nicht fermentiert, sondern gedämpft und erhitzt – damit wird eine Oxidation vermieden. So behält der Tee seine grüne Farbe und sein frisches Aroma. Wie geniesst man «O-cha» richtig? Idealerweise pur, ohne Zucker, Milch oder Zitrone. Dadurch kommen sein Aroma und seine vier Geschmacksrichtungen am besten zur Geltung: süss, bitter, sauer und umami. Es gibt über zehn verschiedene Grünteesorten, die verbreitetste ist «Sencha». Grüner Tee ist in Japan nicht einfach nur ein Lebensmittel. Die Teezeremonie «Cha-no-yu» gilt als Kunst oder gar als Philosophie und gehört zu Japans Kultur wie Ikebana, die japanische Blumenkunst. Wer eine Teezeremonie durchführt, benötigt eine entsprechende Ausbildung sowie künstlerisches Geschick, weil neben der Teezubereitung viel Wert auf eine passende Dekoration gelegt wird. Grüner Tee wird in Japan aber nicht nur getrunken, auch diverse Esswaren sind damit angereichert – ein paar Beispiele: «Chasoba» – grüne Buchweizennudeln mit Matcha, Instantsuppen aus verschiedenen Grünteesorten wie «Sencha Shizuoka» mit Kartoffeln, «Hojicha» mit Pilzen und «Matcha» mit Mais. Oder in süsser Form als «Daifuku», süsse Reiskugeln gefüllt mit Matchacreme, oder als Glacé mit Grüntearoma.



Grünen Tee gibt's nicht nur zum Trinken, er kann auch in Form von Nudeln oder eines Softice verspeist werden. BILDER TCHAREON/FOTOLIA, NISHIHAMA/FOTOLIA



Der Shinkansen mit aerodynamischer Nase gleitet mit einer Geschwindigkeit von 200 bis 300 km/h über die Schienen. Sein Inneres ähnelt demjenigen eines Flugzeugs. BILDER ZVG

Pünktlicher geht's nicht

Japan mit dem Zug zu bereisen, ist ein Genuss. Die Züge sind modern, zuverlässig und äusserst pünktlich – da geraten sogar wir SBB-verwöhnten Schweizer ins Staunen. «Shinkansen» heissen sowohl das Streckennetz japanischer Hochgeschwindigkeitszüge wie auch die Züge selbst. Es gibt sie seit 1964 – Japan war das erste Land, das damals ein Netz für solche Hochgeschwindigkeitszüge schuf. Der Komfort der Passagiere wird im Shinkansen grossgeschrieben. So lassen sich beispielsweise die Sitze um 180 Grad drehen, damit die Zugreisenden auch nach einem Richtungswechsel noch schön in die Fahrtrichtung schauen können. In Sachen Pünktlichkeit landet der Shinkansen im internationalen Vergleich jeweils auf dem ersten Platz. Angeblich muss der Lokführer sogar eine schriftliche Stellungnahme einreichen, wenn sich sein Zug um mehr als 15 Sekunden (!) verspätet hat.



Die Schuhe bleiben in Japan draussen. Besucher schlüpfen in bereitgestellte Finken. BILD OBEN MARIA VAZQUEZ/FOTOLIA

Bitte ausziehen!

Gemeint sind die Schuhe. Denn auf einer Japanreise werden Sie immer mal wieder gebeten, Ihre Schuhe auszuziehen und in Pantoffeln zu schlüpfen – sei dies beim Besuch einer Burg wie Himeji-jō (rechts) oder bei einem Essen in einem traditionellen Restaurant. Haben Sie gar die Möglichkeit, eine japanische Familie zu Hause zu besuchen, gilt natürlich ebenfalls: Schuhe aus! Die Gastgeber werden für Sie sicher schon an der Stufe zum Eingang passende Pantoffeln bereitgestellt haben. Die Schuhe lässt man im «Genkan», dem Eingangsbereich. Dieser ist nicht zu verfehlen – meist sind dort schon diverse andere Paar Schuhe «parkiert». Teilweise gibt es für die Toilette nochmals spezielle WC-Pantoffeln, die man gegen die Hausschuhe tauscht, wenn man das stille Örtchen aufsucht. Beim Packen des Koffers vor einer Japanreise sollten Sie also darauf achten, dass Sie nur Socken ohne Löcher einpacken ...



Unesco-Weltkulturerbe: die Burg Himeji-jō.

NEUGIERIG GEMACHT?

Eine exklusive HEV-Reise führt Sie zu den interessantesten Ecken Japans. Weitere Informationen zur Reise finden Sie auf Seite 33 dieser Zeitung und unter: www.hev-reisen.ch

Japan innert Kürze aufschnappt. «Sumimasen» heisst «Entschuldigen Sie» und entschuldigen tun sich die Japaner, inklusive des freundlichen Kondukteurs, für fast alles, so scheint es, wenn man das Land be-

reist. Und genau diese Höflichkeit und Freundlichkeit machen es einem als Tourist so leicht und angenehm, dieses unglaublich spannende und abwechslungsreiche Land zu bereisen. Le

Immer hübsch präsentiert

Japan wär allein schon wegen seiner grossartigen Speisen eine Reise wert. Die japanische Küche ist enorm vielfältig, und es gehört viel mehr dazu als die bekannten und mittlerweile überall erhältlichen Sushi. Grundzutaten der japanischen Küche sind Reis, Soja, Fisch und Meeresfrüchte sowie Gemüse. Dazu kommen Fleisch, Nudeln, Frittiertes sowie viel Regionales und Saisonales. Berühmt ist die Speise «Fugu» (Kugelfisch), die man nur in wenigen Restaurants erhält. Der Koch braucht nämlich eine Sonderlizenz, um den Kugelfisch zuzubereiten, weil gewisse Körperteile des «Fugu» ein tödliches Gift enthalten. Was bei japanischen Gerichten stets auffällt, ist deren liebevolle Präsentation. Japaner haben einen ausgeprägten Sinn für Ästhetik, und dieser zeigt sich auch beim Arrangement der Speisen. Oft kommen sie wie kleine Kunstwerke daher. Das ist sogar bei Lunchpaketen wie «Ekiben» der Fall. Das Wort setzt sich aus «Eki» (Bahnhof) und «Bentō» (Lunchbox) zusammen. Ein solches sollten Touristen, die Japan mit dem Zug bereisen, unbedingt probieren.



Snack mit Liebe zum Detail. Ekiben für unterwegs. BILD TATJANA BALZER/FOTOLIA



Traditionelles japanisches Frühstück mit Miso-Suppe, Ei und Eingelegtem.



Die Menüs aus Plastik oder Wachs vor den Restaurants sehen täuschend echt aus. Sie helfen den Touristen zu entscheiden, was sie bestellen wollen.