Tag 4: Wo es die besten Melonpan gibt

Heutiges Tagesmotto: Anstellen wie die Japaner. ^^

Heute sollte der traditionelle Teil eine größere Bedeutung bekommen. Also sollte es auf nach Asakusa gehen, um dort auch traditionelle Süßspeisen unter die Lupe zu nehmen. An der U-Bahnstation Asakusa angekommen, bin ich dann natürlich ersteinmal im Halbschlaf in die falsche Straße abgebogen.

Was für ein Glück! Denn als ich die falsche Straße entlang lief, fiel mir in einer Seitenstraße eine lange Schlange von Japanern auf. Erste Regel in Japan!: Siehst du eine Schlange nur von Japanern anstehen, dann finde herraus was es ist! Es muss etwas gutes/besonderes sein.

Also, neugierig wie ich bin, erstmal an den Anfang der Schlange um zu sehen wofür angestanden wird. Der begehrte Laden bot Unagi an. Das ist ein traditionelles Gericht aus gegrilltem Aal mit Soße. Sehr, sehr lecker und eine echte Delikatesse, wenn die Qualität stimmt. Unagi ist eine echte Sommerbeliebtheit. Da ich eh vorhatte bei dieser Reise mir einmal Unagi zu gönnen, habe ich mich entschlossen mich brav anzustellen. Der Risikofaktor: Das Geschäft hat nur von 11 Uhr bis 14 Uhr geöffnet und es war schon 12:45 Uhr. Nun gut, einen Versuch ist es bei der Schlange bestimmt wert.

Am Ende habe ich in dieser Schlange zwei Stunden gewartet, bis ich endlich hinein durfte. Um dann in den Warteraum zu gelangen :D. Der Warteraum war allerdings sehr schön, ein kleiner, offener Raum mit Tatamimatten und Kissen zum Sitzen. Nachdem ich aufgerufen wurde, durfte ich mich dann an den Tresen setzen. Eine ältere Japanerin hat auf einem Grill (der schon nach mehreren Jahrzehnten in Benutzung aussah) die aufgestecken Unagifilets gegrillt, in Soße getunkt, gegrillt, in Soße getunkt usw. ^^ Es war total spannend anzusehen und irgendwie wirkte die Atmospähre ruhig, besinnlich und nostalgisch.

Das Essen war der Hammer. Es gab Unagi auf Reis mit Soße, eine Suppe aus dem Fischsud, Tsukemono (eingelegtes Gemüse) und grünen Tee im Menü. Der Fisch war so zart, dass er auf der Zunge geschmolzen ist. Das war das Anstehen definitiv wert.

Ein kleiner Wehmutstropfen war der Preis (den ich dann erst im Warteraum erfahren habe, aber es gab auch nur ein Gericht auf der Karte. :)) Mit 3000 Yen pro kleinem Menü und 4100 Yen für ein großes Menü ist der Preis echt nicht günstig. Aber dafür ist die Qualität der Hammer und alles handgemacht. Für soviel Qualität ist der Preis wirklich in Ordnung. Also falls ihr mal eine Schlange seht und es dreht sich um Essen, denkt daran, dass Japaner gerne gewillt sind viel Geld für gutes Essen auszugeben. ^^ Satt und glücklich ging mein Tag dann insgesamt fast 4 Stunden später weiter als geplant. □ Aber dafür hat sich dieses nostalgische Abenteuer wirklich gelohnt!

Danach ging es dann noch kurz nach Asakusa zum Sensoji-Tempel. In der Orange Street, welche sich neben der Hauptstraße zum Tempel befindet, lassen sich viele kleine Köstlichkeiten finden wie zum Beispiel frische Daigakko Imo oder am Anfang der Straße, bzw. Ende Kappa Nikuman! Sehr köstlich. ^^

Auf der Nakamise, die Straße welche direkt zum Tempel führt, war wie immer sehr viel los. Am Tempel selbst kann dann ein Gebet gelassen oder ein Omikuji-Horoskop gezogen werden. Zudem hatte ich das Glück, dass zu dieser Jahreszeit ein kleines Matsuri am Tempel stattfindet. Viele kleine Stände mit Köstlichkeiten warten auf die Besucher. Von Yakisoba, Okonmiyaki, Krebs, Schokobananen, Ramune, Grillspießen, und vielem mehr war alles dabei. Da ich schon soviel probiert hatte, gab es dann nur einen kleinen Spieß mit Krebsfleisch.

Diesen kann ich nur empfehlen. Man konnte sich verschiedene Soßen aussuchen aber am besten dazu passt Sojasoße.

Dann möchte ich euch noch einen Laden empfehlen, der mit die

besten Melonpan in Tokyo verkauft (wie ich finde ^^). Diesen habe ich letztes Jahr entdeckt, als viele Schüler sich angestellt hatten und ich mich wie immer dann dazugestellt habe. XD

Ihr könnt ihn finden, indem ihr vom Sensoji-Tempel durch die Nakamise zurück zum Haupttor geht. Aber anstelle in der Nakamise zu gehen, geht ihr links in der Straße hinter den roten Häuschen der Geschäfte entlang. Da sind erstens nicht so viele Menschen und zweitens kommt ihr dann direkt zu dem Melonpan-Geschäft. Bilder wie es aussieht habe ich euch brav gemacht, damit ihr es schneller finden könnt. Sie haben auch eine Webseite unter: www.arteria-bakery.com

So sieht das Geschäft dann in der Nebenstraße aus:

Eigentlich wollte ich heute noch in die Kitchentown, welche sich nur ein paar Straßen vom Tempel entfernt in der Kappabashi befindet. Als ich ankam, hatten die Geschäfte allerdings geschloßen. Ich konnte noch einen Laden mit Foodatrappen finden, den und die Kitchentown werde ich aber sicher nochmal aufsuchen und dann fleißig berichten. ^^

Geschäft mit Foodatrappen

Kappastelle in der Kappabashi