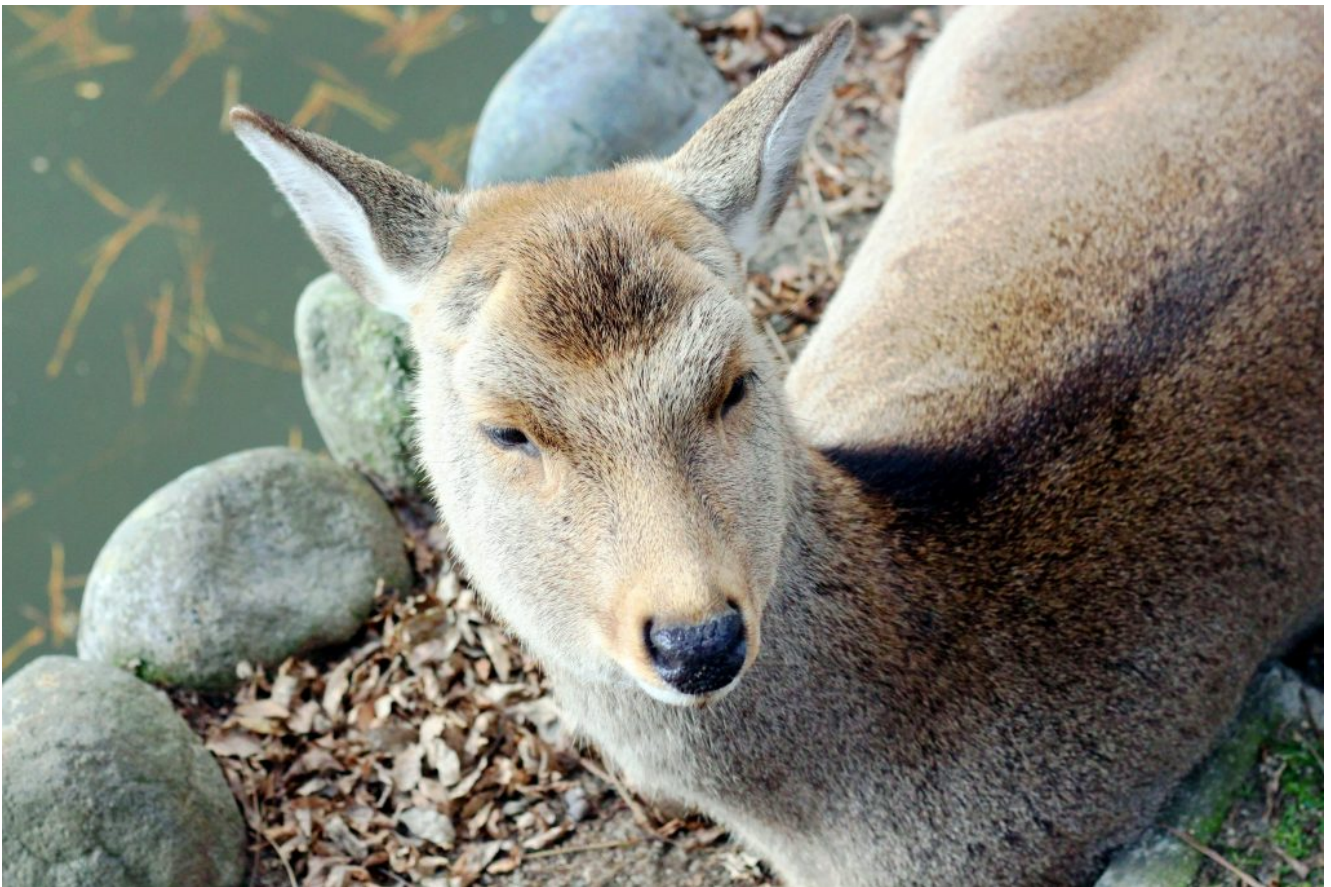


5 Spezialitäten in Nara

Jeder, der Kyoto besucht landet zwangsläufig auch irgendwann mal in Nara. Nur eine Zugfahrt entfernt befindet sich der beliebte Ort mit den süßen Rehen. Heute geht es aber nicht um die Rehe, sondern die Leckereien, welche in Nara zu Hause sind.



1. Miwa Somen

Dieses Somengericht ist in Nara sehr bekannt. Der Miwa ist ein Berg nahe Nara. Auf ihm entspringt ein Fluss, welcher eines der saubersten und reinsten Wasser Japans haben soll. Dieses Wasser wird dazu verwendet die Somen Nudeln zu machen. Miwa Somen ist also ein Nudelgericht, wobei die Nudeln mit dem

Wasser vom Miwa Berg gemacht wurden. Typischerweise werden sie in einer Brühe serviert und je nach Jahreszeit warm oder kalt gegessen.

Ich muss sagen, dass ich diese Somen extrem lecker fand. Pur im Geschmack, einfach und schlicht aber gleichzeitig irgendwie intensiv. Die Konsistenz der Nudeln war wunderbar. Würde ich in Nara jederzeit wieder bestellen.





2. Kakinoha Zushi

Sushi muss frisch sein! Oder doch nicht? Was normalerweise eine der Grundvoraussetzungen für Sushi ist wird in Nara von den talentierten Sushimeistern auf den Kopf gestellt. Bei dem Kakinoha Zushi wird das Sushi mit rohem Fisch angefertigt, in ein Kaki Blatt gewickelt (Kaki no ha <- Kakiblatt) und über mehrere Tage stehen gelassen. Was unvorstellbar erscheint ist durch das Kakiblatt möglich. Es tötet durch seine antibakterielle Wirkung Mikroorganismen und schützt den frischen Fisch so vor dem Verderben. Dadurch entsteht auch ein einzigartiger Geschmack.

Ich muss sagen, ich war dem eher skeptisch gegenüber. Es hat mich doch etwas Überwindung gekostet. Das Makrelen Sushi war nicht so ganz meins. Jedoch das Lachs Sushi war super! Der Geschmack ist wirklich anders und jeder Sushifan sollte in Nara mal ein Stück Kakinoha Zushi probieren!





3. Narazuke

Dies ist eine Spezialität, die ihr entweder vor Ort in einem Restaurant probieren oder ganz einfach mit nach Hause nehmen könnt. Narazuke ist eine Art Tsukemono. Also eingelegtes Gemüse, welches zum Reis und japanischen Menüs gereicht wird.

Narazake hat eine lange Geschichte. Angeblich wurden die ersten Sake in Nara gebraut. Früher wurde Sake vor allem in Tempeln hergestellt. Dort wurden natürlich alle Zutaten und Produkte sehr geschätzt und es galt Abfälle so gut es geht zu vermeiden. Bei dem Brauprozess von Sake entsteht ein Bodensatz. Da dieser nicht weggeworfen werden sollte, haben sich die schlauen Mönche überlegt Gemüse in diesen Bodensatz einzulegen. Narazuke wurde geboren. Daher hat dieses eingelegte Gemüse einen ganz eigenen Geschmack und sticht unter den Tsukemono hervor.

Ich habe mit Narazuke vor Ort gekauft und es mit nach Hause genommen. Aber ich muss sagen, das war so ganz und gar nicht

mein Geschmack. Der Alkoholgeschmack war mir wirklich viel zu intensiv. Ich muss aber auch dazu sagen, dass ich echt nicht viel Alkohol trinke. Ganz selten mal auf einer Feier, aber da ich ständig auf Messen bin ist auch das sehr selten. Daher bin ich den Geschmack von Alkohol auch nicht sehr gewöhnt. Ich könnte mir vorstellen, das Narazuke auch gut zu einem Menü mit einem Glas Bier und Snacks passt. Wie in einem Izakaya halt. Wer also gerne alkoholische Geschmäcker mag, sollte diese Tsukemono lieben. ^-^



4. Kuzu Mochi und Yomogi Mochi

Kuzu Mochi sind anders als normale Mochi nicht mit Reis hergestellt. Sie entstehen mit einer Mischung aus Kuzu Stärke und Wasser. Darauf wird oft ein Sirup aus Sojasoße und Zucker serviert. Diese Mochiart ist in der Region Nara sehr bekannt.

Zudem befindet sich in Nara ein bekannter Yomogi Mochi Laden. Die Mochis hier werden traditionell vor Ort hergestellt. Regelmäßig lassen sich die Meister bei der Arbeit zusehen.

Einer haut den Mochiteig, einer wendet ihn. Ein echtes Spektakel und ein tolles Erlebnis. Die Mochis sind mit Beifuß versetzt und daher unter der Kinakoschicht grün und schmecken zudem extrem lecker. Also solltet ihr dieses Geschäft in der Hauptstraße entdecken, kann ich euch einen kleinen Snack dort empfehlen!





5. Baumkuchen

Eher ein privater Spezialitätentipp ist ein Baumkuchengeschäft in Nara. Baumkuchen wird in Japan geliebt. Daher haben sich inzwischen viele Geschmacksrichtungen entwickelt. Ein Geschäft in Nara bietet viele verschiedene Varianten an. Da ich Baumkuchen liebe, wollte ich euch dieses hier einmal vorstellen. Das beste, ihr könnt entweder einen ganzen Baumkuchenring kaufen oder auch nur ein Stück! Also tobt euch aus und findet den besten Geschmack für euch.





Ich hoffe euch gefallen meine Food Tipps in Nara! Lasst es auch schmecken.



Tagesausflug von Tokio Enoshima

Ihr wollt einen Tagesausflug raus aus Tokio machen? Warum sich Enoshima nicht nur für Pärchen lohnt!

Einen Tagesausflug raus aus der Stadt zu machen ist immer eine schöne Idee. Dem Trubel der Stadt zu entkommen und sich einem anderen Trubel zu widmen macht einen Unterschied. Vor allem bei Pärchen ist die kleine Halbinsel im Süden von Tokio sehr beliebt. Was es dort alles zu entdecken gibt zeige ich euch heute.



Halbinsel Enoshima

Anfahrt

Am einfachsten ist die Anfahrt mit dem Zug. Ihr könnt sogar Google Maps dafür verwenden die richtigen Züge und Uhtzeiten zu finden. Die Fahrt mit dem Zug dauert ca. 1 Stunde und 30 Minuten. Wenn man also früh losfährt, kann man den ganzen Tag auf der Insel verbringen.



Vom Bahnhof aus lässt sich dann der Weg zur Brücke von Enoshima schnell finden. Bei gutem Wetter könnt ihr vom Zug aus und von der Brücke nach Enoshima den Fuji sehen! Also lohnt sich ein Sonnentag in vielen Hinsichten. Die Brücke ist mit vielen Elementen geschmückt und ich mochte die Atmosphäre wirklich sehr.





Den Fuji im Blick

Die Einkaufsstraßen Enoshimas

Direkt auf der Halbinsel angekommen erwartet den Besucher ein riesiges Tori. Dahinter beginnt direkt die kleine Einkaufsstraße. Ihr könnt also direkt shoppen oder es auf später verschieben. Denn kommt ihr wieder durch, wenn ihr

später zum Bahnhof möchte. Das Enoshima vor allem für Pärchen ein Ausflugsziel ist, wird auch in der Einkaufsstraße direkt klar. Eine süße Idee: Pärchenstäbchen. Ihr sucht euch in dem Laden ein paar Stäbchen aus und könnt diese kostenfrei mit eurem Namen gravieren lassen. Egal ob ihr den Namen in Romanji oder Katakana schreiben lassen möchte. Natürlich geht das auch hervorragend für eine Gruppe aus Freunden oder als schönes Mitbringsel für die Familie zuhause.





Couple chopsticks / 夫婦筷

お着を箱付きでご購入のお客様に
布バッグをプレゼントしております。
数量限定のため無くなり次第終了です。
ぜひご利用ください。







Entweder wartet ihr ca. 10 Minuten oder ihr holt euch die Stäbchen bis 18 Uhr ab. Ihr bekommt ein Ticket und könnt sie damit ganz einfach abholen.

Das traditionelle Hello Kitty Café

Wer Hello Kitty liebt, kann einen kleinen Stop im traditionellen Hello Kitty Café einlegen. Es befindet sich ebenfalls in der kleinen Einkaufsstraße.



Der Schreinkomplex

Wer sich durch die kleine Straße geshoppt hat, kann dann endlich seine Entdeckungstour beginnen. Nach einigen Treppenstufen trifft man den ersten der drei Benzaiten Schreine von Enoshima auf. Die drei Schreine der Insel sind inzwischen für die Munakata Göttinnen. Auch hier könnt ihr beten oder euch einfach an der Schönheit der Architektur erfreuen. Bei dem ersten der Schreine gibt es einen Wunschteich, wer es schafft auf den Stein zu werfen, dem wird ein Wunsch erfüllt. So die Legende.



Der Weg zum Schrein ist begleitet durch viele Laternen



この黄金浄水で
心とお金を洗い
清めお詣りいた
しましょう。

mangakochbuch



Die 3 Schreine der Insel wurden von den Shinto Mönchen oberirdisch auf der Insel erreicht, da die heiligen Iwaya Höhlen oft überflutet wurden. Die Höhlen sollen von der Meeressgöttin selbst erschaffen worden sein und dienten den Mönchen zur Ausübung ihrer Bußübungen.

Enoshima für Pärchen

Ein Stück weiter lässt sich der musubi no ki finden. Ein zwei Bäume, die sich einen Stamm teilen und somit für Glück stehen. Daher können vor diesem Baum auch Ema aufgehangen werden. Dieser Ort für Ema ist besonders bei Paaren beliebt, da die zwei Bäume mit einem Stamm auch als Sinnbild für eine Beziehung gesehen werden können.





水琴窟迄 あと3分

中津宮まであと3分

mangakochbuch

なか

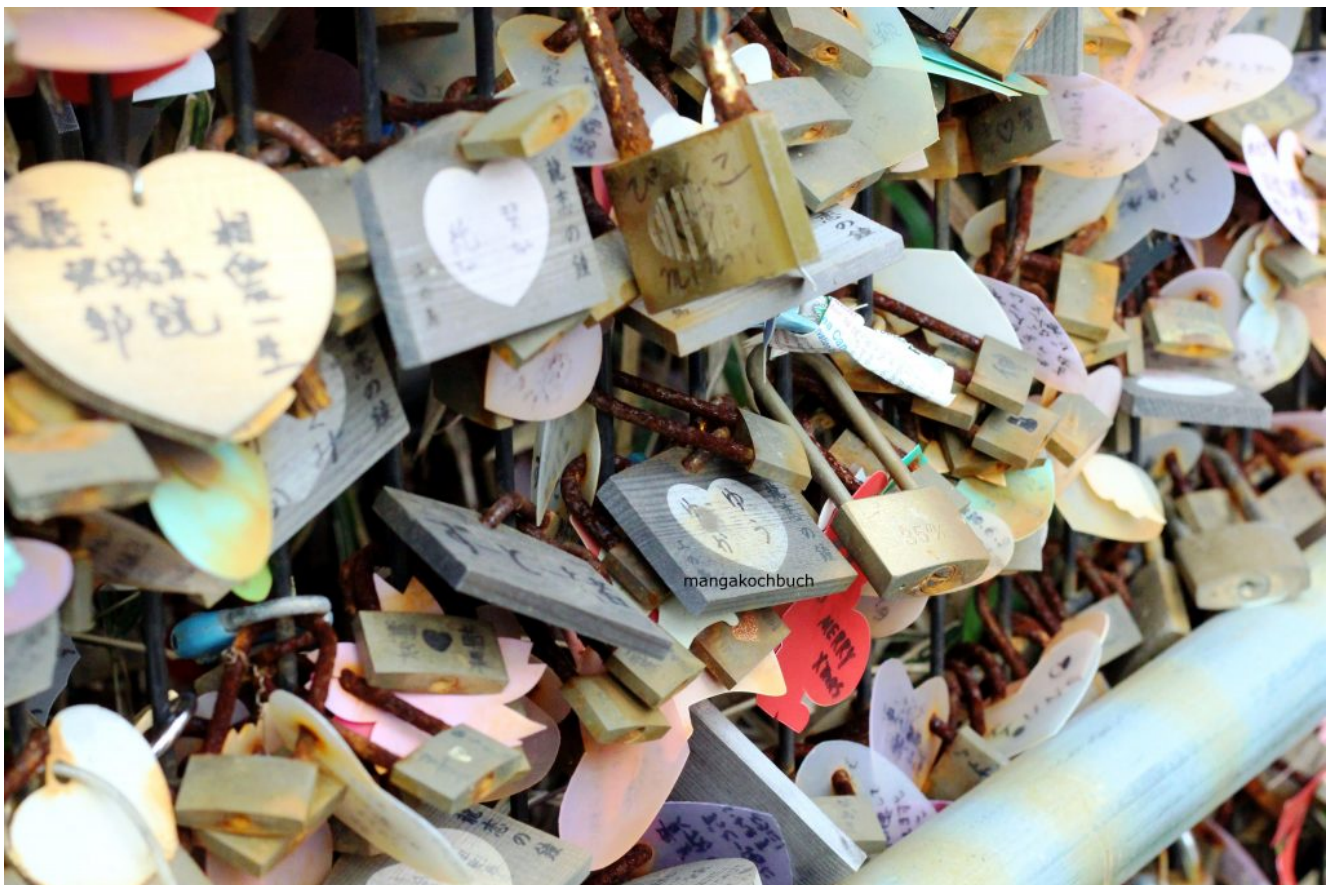
中

つの

津

市寸島比賣命（いちきしまひめの

Der nächste Hot Sppt für Pärchen ist die Ryuren no Kane. Eine Glocke, welche auf dem Lovers Hill steht und umgeben von tausenden von Liebesschlössern ist. Die heilige Glocke dient der Leibesgeschichte zwischen dem 5-Köpfigen Drachen und der Meeresgöttin Benzaiten. Sie ist so ausgerichtet, dass sich die Bucht von Sagami sehen lässt. Wird die Glocke von einem Paar geläutet, soll dies eine ewige Liebe bescheren. Sehr romantisch kann es zudem sein, wenn ihr euren Schatz zum Sonnenuntergang hierher führt. Aber achtet darauf, dass es ein ruhiger Tag ist, denn sonst ist es zu dieser Uhrzeit eher überfüllt, als romantisch.



Der Sea Candle Turm und die Samuel Cocking Gärten

Ganz oben auf dem Berg angekommen (Es gibt auch Rolltreppen für eine Gebühr) befindet sich der Sea Candle Turm mit den Gärten. Für den Turm und die Gärten benötigt ihr ein Extraticket (500 Yen für beides oder 200 Yen nur für den Garten). Es gibt sogar den Enopass. Mit diesem könnt ihr euch die Höhlen, den Turm, die Gärten und Schreine ansehen. Wenn gutes Wetter ist, kann man auch von hier wunderbar den Fuji sehen. Die Gärten haben Abends eine super schöne Illumination und sind sehr romantisch und Eindrucksvoll.



Die Iwaya Höhlen

Den Berg runter geht es dann zu den Iwaya Höhlen. Den ursprünglichen Ort der Mönche auf dieser Insel. Der Weg dorthin führt über schöne Szenerien und ist wirklich sehr erholend (die Treppen gehen runter. :D). Besonders kann ich euch empfehlen die Höhlen zum Sonnenuntergang aufzusuchen. Ihr könnt die Sonne dann hinter dem Fuji untergehen sehen. Davor das Meer und alles glitzert und funkelt. Eine eindrucksvolle Kulisse und nach dem Sonnenuntergang kann man die Höhlen immernoch gut besuchen.



Der Eintritt zur Höhle selbst kostet ein 500 Yen Ticket. Falls ihr alles auf Enoshima besichtigen möchtet könnt ihr auch den Enopass verwenden. Die Höhlen sind beleuchtet und an vielen Orten kann man Bilder oder andere Kunstwerke und Infos

erblicken. Geht es tiefer in die Höhle hinein, startet auch eine Art Event. Wer sich überraschen lassen möchte, sollte hier nicht weiterlesen und erst nach dem nächsten Absatz wieder anfangen.



Das Event besteht darin, eine kleine Kerze zu bekommen und mit dieser Kerze durch die Gänge zu forschen. Dabei entdeckt man viele Lichtinstallationen oder auch komplette Dunkelheit. Man erreicht die hinterste Ecke der heiligen Höhle, an der Mönche kleine Steinschreibe errichtet haben. Es ist eine ganz besondere Atmosphäre. Die Kerzen kosten übrigens nichts extra und werden nach dem Rundgang wieder am gleichen Schalter abgegeben.



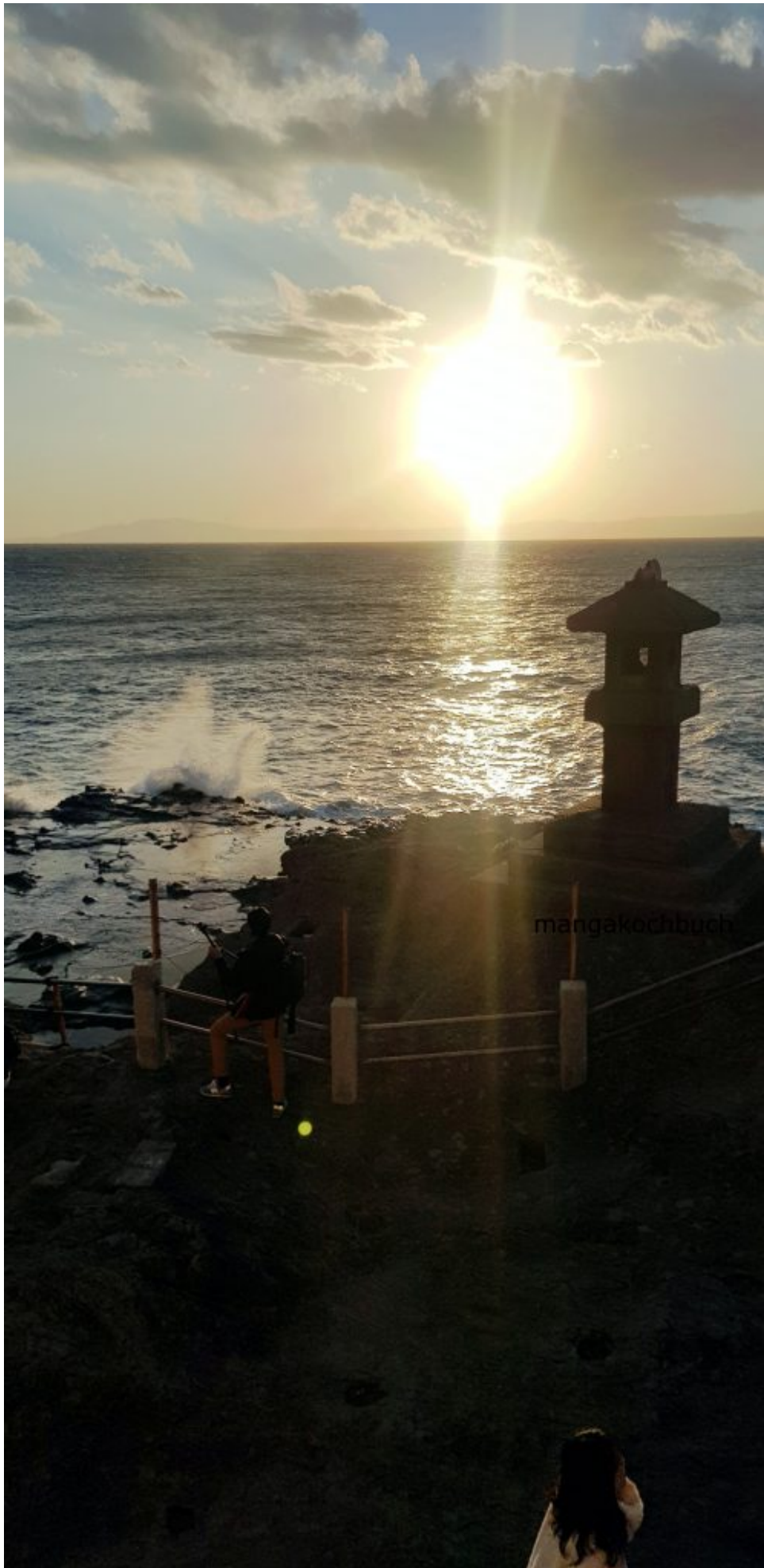
Sobald man die Höhlen entdeckt hat, geht es den ganzen Weg wieder zurück. Ihr könnt eure Ausflugsziele auf Enoshima also auch aufteilen. Ihr könnt erst die Höhlen besuchen und auf dem Rückweg zu der Sea Candle und den Gärten gehen. So könnt ihr euch auch im dunklen die schönen Illuminationen ansehen.

Ich hoffe, ich konnte euch Lust auf diesen schönen

Tagesausflug machen!

Viel Spaß beim Erkunden von Enoshima!







Miffy Sakura Kitchen Arashiyama Kyoto

Leckerer Reisetipp in Kyoto! Die Miffy Sakura Kitchen in Arashiyama!



Arashiyama ist in Kyoto eines der beliebtesten Ausflugsziele. Berühmt ist die Brücke über dem Kamogawa und natürlich der Bambuswald. Inzwischen ist Arashiyama ein echter Touristenspot geworden. Daher gibt es vor Ort auch einige Charaktercafés.

Nicht weit entfernt vom Bahnhof Arashiyama liegt die Miffy Bäckerei. Sie ist ein toller Ort, wenn man auf süße Charakter-Snacks steht und nicht Zeit in einem Café verlieren möchte. Ihr könnt es also draußen vor Ort an einem Stehtisch genießen

oder in einer hauseigenen, süßen Tasche mitnehmen. Eine kleine Pause am Fluss mit Leckereien ist also auch möglich. Oder ihr nehmt die Brötchen einfach mit ins Hotel.



Wie gesagt ist Arashiyama inzwischen wirklich voll mit Touristen. Als ich hier gelebt hatte, gab es zumeist nur japanische Touristen. Aber nun ist vieles echt voll. So auch die Bäckerei. Obwohl ich gegen 13 Uhr dort war, waren die beliebtesten Snacks sogar schon ausverkauft! Wer also ein abosluter Miffyfan ist, sollte sich die besten Stücke schon morgens sichern. Ihr könnt sie ja auch wie gesagt mitnehmen. Ansonsten läuft es dort wie in vielen japanischen Bäckereien ab.



Jeder Gast nimmt sich ein Tablett und eine Zange. Ihr könnt euch damit soviele Brötchen, Kuchen und Teilchen auffüllen wie ihr möchtet. Da es bei mir so voll war, musste ich allerdings oft warten, um an den nächsten Bereich zu kommen und ein zurück war auch ausgeschlossen. Also mein Tipp: Wenn es voll ist, überlegt euch gut ob ihr es haben wollt. Denn es später wieder zu holen könnte schwierig werden.





Die Preise sind in Ordnung. Man bekommt wirklich niedliche und vor allem leckere kleine Teilchen. Sie waren frisch und hatten eine gute Qualität. Am besten hat mir das Karottenbrötchen mit Eiersalat geschmeckt! Ihr könnt euch also aus herzhaften und süßen Brötchen viel aussuchen. Das beste, für alle die kein japanische können steht auch alles auf englisch auf den Schildern.





Egal also ob als Snack oder kleine Pause. Die Miffy Bäckere

ist ein toller Ort wenn es schnell gehen und niedlich sein muss. Ich würde sie auf jeden Fall wieder besuchen, allerdings etwas früher. Wie sieht es bei euch aus? Liebt ihr niedliche Snacks?

Spezialitätenguide in Beppu und Steam Cooking Center Jigokumushi Kobo

Hier ein kleiner Guide von den must eat Spezialitäten in der kleinen Onsenstadt Beppu. Dabei dreht sich in Beppu vieles um eines: Dampf garen! Und das mit den Dämpfen direkt aus der Erde von den heißen Vulkanquellen. Nicht nur zum Baden unglaublich, sondern auch im Geschmack ein echter Hammer.

Beppus Fast Food: Pudding und Eier aus der heißen Quelle

Eine der Attraktionen in Beppu ist die Hells Tour. Dabei besucht man mehrere natürliche heiße Quellen, die verschiedene Eigenschaften haben. Was es aber auch bei einigen dieser Quellen gibt: Leckereien direkt aus dem Dampf der heißen Quelle vor Ort. So kann man an der Umi Jigoku an einem kleinen Fenster Eier und Pudding bekommen. Achtet man vor Ort darauf, lässt sich in der heißen Quelle auch eine Stange mit einem

Korb entdecken. Dort werden die Spezialitäten gekocht. Aufgrund der heißen Dämpfe aus der Quelle, bekommen die Speisen einen ganz besonderen Geschmack! Ich liebe den japanischen Pudding eh über alles, aber der in Beppu war wirklich besonders. Also ein absolutes must eat für alle Nachskatzen und vor allem ein toller Snack um Zwischendurch etwas Pause beim Sightseeing zu machen.





Beppus Steam Cooking Center Jigokumishi Kobo

Frisch, frischer, Steam Cooking Center. Diese Einrichtung lässt sich wirklich als Event bezeichnen. Vor Ort kann man mit Hilfe von freiwilligen Einheimischen selber mit dem heißen Dampf der Quelle sein Essen zubereiten. Die Handhabung ist dabei so einfach und Spaßig, dass es schon fast viel zu schnell geht. Zunächst kann es wie bei allen beliebten Geschäften in Japan sein, dass ihr anstehen müsst. Aber glaubt mir, das ist es wirklich wert.

Im Empfangsbereich gibt es ein riesiges Menü an der Wand und einen Ticketautomaten. Ihr zieht das Ticket für die Speisen eurer Wahl. Es gibt Speisen mit Fleisch oder auch vegetarisch. Also für jeden etwas dabei. Die Preise sind vollkommen ok! Bedenkt man den Spaß, das Event und vor allem die Qualität der Lebensmittel finde ich ihn sogar wirklich günstig.

MENU

地獄蒸し玉手箱 2,100円  Treasure Box Steamed from Hell 지옥형 보물상자 地獄蒸し玉手箱	たらば蟹DX 3,900円  Red King Crab Deluxe 무등계 디럭스 세이로 特別紅蟹豪華餐 / 特別紅蟹豪華餐	海鮮スペシャル 3,000円  Seafood Special 바다산물 특별 세이로 海鮮特色豪華餐 / 海鮮特色豪華餐	海鮮A 2,600円  Seafood Plate A 바다산물 세이로 A 海鮮豪華A / 海鮮豪華A	海鮮 2,000円  Seafood Plate 바다산물 海鮮豪華
貝セット 1,500円  Shellfish Set 조개 세이로 貝類豪華 / 貝類豪華	鯛の姿蒸し 1,500円  Whole Steamed Sea Bream Fish 노랑치의 지옥형 整魚豪華 / 整魚豪華	地獄蒸しエビ 700円  Shrimp Steamed in Hell 새우 지옥형 地獄蒸しエビ / 地獄蒸しエビ	うなぎ蒲焼蒸し 2,600円  Broiled Eel 우なぎ 구이 烤鰻魚 / 烤鰻魚	豊後牛しゃぶしゃぶ 3,000円  Shabu Beef 오코기 샤부 豊後牛肉豪華 / 豊後牛肉豪華
国産牛カルビ蒸し 2,700円  Beef short ribs & vegetables 갈비 세트 五花牛肉豪華 / 五花牛肉豪華	牛肉と豚カルビの蒸しコンボ 2,000円  Steamed combo of beef and pork ribs 소고기와 돼지 갈비 찜 세트 韓牛和豚豪華組合 / 韓牛和豚豪華組合	国産豚とチキンの塩菜漬け蒸し 1,800円  Japanese Pork and Chicken Pickled in Soybean Paste 부드러운 돼지고기와 닭고기 찜 韓日本國肉毛肉 / 韓日本國肉和雞肉	大分県産豚しゃぶしゃぶ 1,600円  Shabu Pork 대분 샤부 세이로 大分肉豪華 / 大分肉豪華	ハーブ鶏香味蒸し 1,500円  Herb Chicken 허브 닭 찜 清蒸香雞 / 清蒸香雞
色もちもち餃子 800円  Three Colored Chewy Dumplings 삼색 모찌(모찌)餃자 三色彩餃子 / 三色彩餃子	点心セット 650円  Chinese dumpling set 점심 세트 餃子燒賣餐 / 餃子燒賣餐	エビぎょうざ 600円  Shrimp Dumplings 새우 만두 餃子 / 餃子	イカシューマイ 600円  Steamed Squid Dumplings 오징어 슈마이 魷魚燒賣 / 魷魚燒賣	別府温泉ぶたまん 500円  Beppu Onsen Pork Buns 別府温泉ぶたまん 別府温泉豬肉包子 / 別府温泉豬肉包子
多彩野菜ミックス 700円  Vibrant Vegetables 다채로운 야채 세이로 五彩蔬菜豪華 / 五彩蔬菜豪華	パンとフムス 800円  Bread & hummus 빵과 후무스 各式麵包配鷹黃豆泥 / 各式麵包配鷹黃豆泥	ソーセージミックス 1,000円  Sausage set 소시지 세트 風味香腸 / 風味香腸	イモと芋とカボチャ 700円  Sweet potato & pumpkin 감자와 호박 요리 土豆南瓜蔬菜餐 / 土豆南瓜蔬菜餐	とうもろこし 400円  Corn 감자 玉米 / 玉米
地獄蒸しざる豆腐 400円  Tofu Steamed in Hell 지옥형 두부 地獄蒸し豆腐 / 地獄蒸し豆腐	すき焼きわっぱ飯 900円  Sukiyaki Bamboo Lunchbox 스키야키 밥 (竹) 용기 壽喜燒竹筒飯 / 壽喜燒竹筒飯	椎茸わっぱ飯 600円  Shiitake Mushroom Bamboo Lunchbox 버섯밥 (고급) (竹) 용기 香菇竹筒飯 / 香菇竹筒飯	蕎麦とじゃこのわっぱ飯 600円  Umeajirum and fish Bamboo Lunchbox 蕎麦밥, 생선 (竹) 용기 蕎麥和小白魚竹筒飯 / 蕎麥和小白魚竹筒飯	地獄蒸したまご 1,500円  Egg Steamed in Hell 지옥형 달걀 地獄蒸煮肉餐 / 地獄蒸煮肉餐
豚肉ちまき 500円  Bamboo Leaf Wrapped Pork with Onsen Flavor 치마치 (돼지) 및 찜 (온천) 燒肉飯 (湯泉味) / 燒肉飯 (湯泉味)	鉄輪とりめし(竹皮包み) 400円  Seasoned Chicken with Rice 철반 토끼치 鐵輪烤雞 / 鐵輪烤雞	竹皮包み白飯 200円  White Rice Wrapped in Bamboo Leaf 백미밥 (대나무) 竹皮包白飯 / 竹皮包白飯	うなぎ飯(竹皮包み) 1,500円  Eel with Rice 우なぎ 밥 鰻魚飯 / 鰻魚飯	

釜代は別途必要となります

Extra charge for the use of steem box
기타 (釜) 사용 별도 부과
使用釜並外付費 / 使用釜並外付費

日期: 2004年11月10日



Das Ticket wird an einem Tresen abgegeben und ihr bekommt eure gewählten Speisen und eine Stoppuhr. Mit den Speisen dürft ihr dann in die Dampfküche gehen. Dort warten schon die Einheimischen um euch die Anlage zu erklären und mit euch gemeinsam das Essen in die dicken Dampfgarblöcke zu legen. Dabei tragt ihr natürlich Sicherheitshandschuhe.

Der Timer wird dann gestellt und wenn er piept, kann das Essen wieder aus eurem Block geholt und verzehrt werden. Gewartet wird dabei drinnen. Ihr könnt die Zeit nutzen, um euch einen Platz zu suchen. Ein Tipp: Im oberen Geschoss ist noch sehr viel Platz. Selbst wenn unten alles voll ist, war es oben echt angenehm ruhig und leer.





Dampfgarküche



Obergeschoss Steam Cooking Center

Sobald ihr das Essen abgeholt habt, könnt ihr damit an euren Platz gehen. Soßen und weitere Würzmittel kann man sich an einem Tresen abholen. Und nun zum Geschmack: Es war soooooooooo lecker!!! Das Fleisch und das Gemüse haben mich einfach umgehauen. Super frisch, saftig und fast schon ein bisschen legendär. Ich hätte mich direkt noch mal anstellen können. Die Nikuman (Teigtaschen) haben mir persönlich nicht sehr zugesagt. Das mag daran liegen, dass sie vorher

tiefgekühlt und nicht frisch waren, aber mir einfach die Würzung nicht gefallen hat. Aber am besten, probiert ihr es vor Ort einfach mal selber aus.



Chicken Tempura und frischer Fisch

Weitere Spezialitäten in Beppu sind Chicken Tempura und Fisch. Da Beppu eine Küstenstadt ist wird natürlich sehr viel Wert auf frischen Fisch gelegt und man kann diesen wirklich günstig bestellen. Ich habe in einem Restaurant in küstennähe ein ganzes Set (Shiki Set) aus verschiedenen Fischgerichten bestellt und es war wirklich günstig. Die Qualität war ausgezeichnet und vor allem bekommt man so auch mal Speisen, die man sonst evtl. nicht bestellen würde. Fisch in Beppu ist also ein absolutes must eat. Die Chicken Tempura waren auch sehr gut, kamen aber bei weitem nicht an die Fischgerichte heran. Das Restaurant habe ich euch unten verlinkt. Es ist sehr beliebt und daher kann es natürlich sein, dass ihr in der Hochsaison anstehen müsst. ☐

RECOMMENDS

Shrimp Tempura



as many as
you like!

You could add to any rice bowl menu.
Also you could order 'Just Shrimp Tempura'!

¥360 / per 1 shrimp

Local Specialty~



Local Specialty
Pour up the original sauce
dip in home-made Tartar

Chicken Tempura ¥670



Our SOUL-FOOD♥
Traditional local specialty
Marinated sashimi with mixed s
(soy sauce, sesame paste, sake)

Ryukyu ¥660



One of the traditional Japanese d
You could enjoy typical Japanese
in so soft egg roll

Japanese-style Omelette ¥



Rice Set ¥440

(rice, pickles, miso-soup)

※ The listed prices are all tax-included

SET MEAL



SASHIMI SET

Four kinds of sashimi, Deep-fried flat fish, Grilled salted mackerel, Simmered seaweed, Gel seaweed, Miso soup, Rice, Pickles.

¥1,220



CHICKEN TEMPURA SET

Chicken Tempura, Simmered seaweed, Gel seaweed, Miso soup, Rice, Pickles

¥1,220



TEMPURA SET

Assorted tempura (shrimps & vegetables), Marinated sashimi, Simmered seaweed, Gel seaweed, Miso soup, Rice, Pickles.

¥1,220



SHIKI SET

Two kinds of sashimi, Deep-fried flat fish, Grilled salted mackerel, Simmered seaweed, Gel seaweed, Miso soup, Pickles, Seasoned rice with chicken and soy sauce.

¥1,220

Only for lunch time on WEEKDAYS

TOYOTSUNE SET

WEEKDAY
LUNCH TIME

11:00~14:00

Two kinds of sashimi, Stewed fish, Grilled salted mackerel, Simmered seaweed, Gel seaweed, Miso soup, Rice, Pickles.

¥ 880



※ The listed prices are all tax-inc





Trendzutat Kabosu

Eine absolute Spezialität aus der Gegend ist die Kabosu Zitrusfrucht. Daher könnt ihr in vielen Geschäften Artikel und Lebensmittel mit dieser Frucht kaufen. Ich persönlich habe mit eine Kabosu Sojasoße geholt und ich finde sie sehr lecker! Also wenn ihr ein schönes und vorallem köstliches Andenken aus Beppu möchtet, dann nehmt euch doch eine Kabosuspezialität mit.



Onsen = Milch!

Wie ihr vielleicht schon in einigen Animes gesehen habt gibt es einfach nichts besseres nach einem heißen Onsenbad als: Milch! Erfrischend und vollmundig gibt es daher in vielen Straßen in Beppu Milchautomaten. Vor allem in der Nähe von Badestätten könnt ihr diese Automaten sehen, oder sogar direkt innen vor dem Badeingang. Wer die Chance hat, sollte es auf jeden Fall einmal ausprobieren. Zur Wahl stehen neben normaler Vollmilch auch Trinkjoghurt und Milchsorten mit Geschmack. Auch Milchkaffee oder Schokomilch kann es geben. Also fühlt euch wie ein richtiger Japaner und genießt nach einem wohltuendem Bad eine gesunde Flasche Milch.

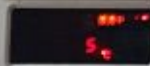
みどり牛乳



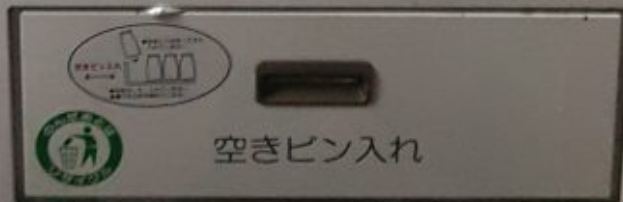
1 みどり牛乳 ¥140 2 ゆふいん 国産牛乳 ¥150

3 ラクトコーシー ¥140 4 ラクトコーシー ¥140

5 ヨーグルト ¥140 6 ヨーグルト ¥150



ご注意
角貨は、1枚の買い上げごとに限りお戻しください。



Steam Cooking Kitchen:

Fischset und Chicken Tempura im Restaurant Toyotsune:

Reisetipp Beppu – die Onsen Stadt

Bei den Japanern als eins der entspannensten Ausflugsziele bekannt, bei uns noch eher unentdeckt. Beppu, die Stadt der Onsen!

Den Süden Japans liebe ich wirklich sehr. Also habe ich auch dieses Jahr wieder nach einer möglichst neuen Stadt im Süden gesucht, welche ich einen Besuch abstatten konnte. Als ich in Japan gelebt hatte waren es im Jahr nur 2 Wochen gesetzlicher Urlaub. Daher konnte ich es in der Zeit nie ganz bis nach Beppu schaffen. Daher habe ich mich dieses Jahr wirklich darauf gefreut.

Die erste Schwierigkeit besteht allerdings nach Beppu zu kommen. Ich habe dafür den Japan Railpass benutzt. Natürlich könnt ihr auch mit dem Auto anreisen. Aber achtung, in Japan

sind Parkplätze wirklich teuer. Die Fahrt hat bei mir leider sehr lange gedauert. Denn genau an diesem Tag gab es einen Taifun und mein Zug steckte mehrere Stunden im Nirgendwo fest, weil wir eine Brücke nicht überqueren konnten. ^-^°

Doch endlich angekommen erwartet einem am Bahnhof schon Kumahachi Aburaya. Eine Statur vom berühmtesten Einwohner Beppus. Er war nach einem Aufenthalt in den USA der erste Japaner, welcher geführte Bustouren in Japan anbot. Dazu zählt auch die Hell Tour von Beppu, die bis heute noch Touristen anzieht.



mangakochbuch

Kumahachi Aburaya

Nach kurzem Check auf dem Handy ging es dann Richtung Hotel. Dieses konnte ich einfach fußläufig erreichen. Über das gewählte Hotel gibt es nochmal einen extra Artikel.



Willkommen in Beppu

Natürlich steht an Beppu an erster Stelle eines: die Onsen. Aufgrund der vielen, heißen natürlichen Quellen vor Ort gibt es auch super viele Bäder. Auch wenn Beppu eher eine kleine Stadt ist, so gibt es hier wirklich viel zu entdecken. Ich bin im Januar gereist. Daher gab es in der Stadt kaum Touristen und es war wirklich wunderbar. Abgesehen davon war die Durchschnittstemperatur bei meinem Aufenthalt um die 25 C°, wir konnten also im Januar in kurzer Hose und T-Shirt die Stadt entdecken.





Berge am Meer

Beppu punktet auch durch seine Lage. Man kann vor Ort direkt am Meer sein und hinten sieht man die schönen Berge. Mein Hotel lag direkt am Meer und nachts konnte man auf dem Dach in heißem Onsenquellwasser baden und dabei aufs Meer sehen. Doch welche Aktivitäten bietet diese melodische Stadt?



Innenstadt Beppu

In dieser Stadt dreht sich alles um die heißen Quellen. Zum einen können sie zum Baden, oder entspannen genutzt werden. Badehäuser gibt es wie gesagt in dieser Stadt wie Sand am Meer. Der Eintritt ist nicht teuer. Ich würde euch aber empfehlen bei der Buchung des Hotels darauf zu achten, ob es nicht ein Hotel mit eigenem Onsen gibt. So spart ihr euch den Weg zu einem öffentlichen Bad und könnt nach einem langen Tag entspannt und schnell ein Onsenbad genießen.

Desweiteren gibt es die Möglichkeit in Beppu einbuddeln zu lassen. Kein Scherz, ihr könnt euch an der Strandpromenade in den Sand der Küste eingraben lassen und entspannen. Der Sand ist durch das Quellwasser schön warm. Ihr bekommt ein Peeling und eine einmalige Aktivität.



Wasserdampf der heißen Quellen überall in der Stadt

Natürlich kann man den Wasserdampf der Quellen auch noch anderweitig benutzen. Ihr könnt in Beppu das einmalige Steam Food Erlebnis haben. Viele Garküchen bieten Essen an, welches

im heißen Dampf der Quellen gekocht wurde. Aber auch kulinarisch hält Beppu also einiges bereit. Es gibt sogar eine Steam Kitchen, in der ihr euer Essen selber mit Hilfe der Einheimischen garen könnt. Ein absolutes Event und soooo lecker! [Lest hier nach, wie meine Erfahrungen zu den Spezialitäten in Beppu sind.](#)



Beppu Steam Kitchen

Und natürlich eine der bekanntesten Aktivitäten ist die Hells Tour in Beppu. Es gibt vor Ort 8 natürliche Quellen, welche in einer Tour besichtigt werden können. Die alle unterscheiden sich in Optik oder nutzen und können mit einem Rundpass besichtigt werden. Zum Baden sind diese Quellen zwar nicht freigegeben (und teils wirklich zu heiß dafür), aber bei vielen von Ihnen gibt es die Möglichkeit ein Fußbad zu nehmen. Es gibt vor Ort sogar kostenlose Handtücher, welche nach dem Fußbad verwendet werden dürfen. Diese werden einem frisch von den Einheimischen gereicht. Die Fußbäder sind soo entspannt und jedes hat aufgrund der unterschiedlichen Zusammensetzung andere positive Effekte. Auch auf die Hellstour werde ich nochmal in einem Artikel genauer eingehen.





Umi Jigoku

Ein weiteres Ausflugsziel in Beppu ist der Mount Tsurumi. Eine Gondel bringt einen auf diesen wunderschönen Berg. Egal welche Jahreszeit, es lohnt sich immer und der Ausblick ist der Wahnsinn. Auf dem Berg angekommen gibt es auch einen Rundwanderweg. Packt euch ein Bento ein und genießt einen schönen Tag.



Gondelblick vom Mount Ttsurumi

Ein weiteres Ausflugsziel im Sommer sind die Teeplantagen. Diese sind mit dem Bus (ca. 40 Minuten) zu erreichen und können besichtigt werden. Ein toller Ausflug für alle, die die Natur und Tee lieben.

Und was natürlich auf keinen Fall fehlen darf: Shopping. Als Touristenstadt gibt es zahlreiche Shops an den Quellen und in der Innenstadt. Im Januar hatten viele der Stores geschlossen, aber dadurch konnte man sich auf die verbliebenen gut konzentrieren. Es gab trotzdem noch seeehr viel zu shoppen. Besonders lohnen sich die zahlreichen Produkte zum Baden. Oft gibt es an den Quellen Tütchen mit den Extrakten aus den Quellwassern und Badezusätzen. Auch die in der Region beheimatete Frucht Kabosu gibt es auch vielen Produkten zu finden. Egal ob Sojasoße, Kekse, Salz.. alles gibt es in der Kabosu Variante. Ich habe mir natürlich massenhaft Badezeug und Sojasoße mit Kabosu gekauft und die Soße ist wirklich lecker. Regionale Spezialitäten würde ich euch in Japan eh immer empfehlen. ☐

mangakochbuch



Kabosu in Beppu



Shoppingstreet Innenstadt Beppu



Ich hoffe ich konnte euch diese schöne Stadt ein bisschen näher bringen. Auf jeden Fall eines meiner must see Städte in Japan. Wer sich direkt verliebt hat und mehr zu den einzelnen Aktivitäten wissen möchte kann sich in den kommenden Artikeln noch ein bisschen schlau machen. Dort werde ich auch auf Preise, Zeiten, Adressen und ähnliches eingehen. Also dann, vielleicht sehen wir uns ja mal in Beppu?



Restauranttipp: Nabezo Ikebukuro

Absolut empfehlenswert! Und das beste, ihr könnt vorab reservieren ohne japanisch sprechen zu müssen!

Das Nabezo habe ich eher durch Zufall entdeckt. Ich war auf der Suche nach einem Restaurant in der Nähe unserer Unterkunft für den Ankunftstag. Da man nach 14 Stunden Flug nicht wirklich Lust hat in einem neuen Viertel nach etwas leckerem zu suchen. Aufmerksam bin ich auf das Nabezo geworden, da man über Google reservieren konnte. Das hatte ich noch nie gemacht, aber es erschien mir als unkompliziert und falls es nicht klappt gibt es ja immer noch Konbinis.



鍋 ()
n a b e z o

しゃぶしゃぶ すき焼き

SHABU-SHABU SUKIYAKI
"ALL YOU CAN EAT"

涮涮鍋 寿喜焼 無限量給食

¥2,400~ 税別 / 人 1人



鍋ぞう 池袋サンシャイン 60 通り店

11:30 ~ 15:00 / 17:00 ~ 23:00 / 土日祝 11:30 ~ 23:00
(L.O. 14:30) (L.O. 22:30) (L.O. 22:30)



持

小学生
全学生対象

Abgesehen von der Onlinereservierung gibt es noch etwas besonderes. Das Nabezoo ist ein all you can eat Shabu Shabu oder Sukiyaki Restaurant. Mit 2 hungrigen deutschen Freunden im gepäck also genau das Richtige! Zum Glück kaufe ich mir immer direkt am Flughafen eine 2 Gb japanische Simkarte. Dadurch haben wir das Restaurant (wenn auch unter etwas Zeitdruck, sorry nochmal Leute ^.^°) schnell gefunden. Ich persönlich kann eher die Simkarten als den portable wifi empfehlen. Denn sollte man sich mal trennen oder verlieren kann nur einer den wifi mitnehmen und die anderen sind nicht zu erreichen. So hat jeder eine Simkarte mit Datavolumen. Whats App ect. könnt ihr überigens trotzdem nutzen, auch wenn ihr eine japanische Simkarte einlegt.



Gegenüber befindet sich der super große Sega.



Hier seht ihr unten den Fahrstuhl, der euch zum Nabezo fährt (unter der Reklame).

Das Nabezo ist aber auch so sehr einfach zu finden. Ihr geht in Ikebukuro auf einer der Hauptshoppingstraßen. Dort gegenüber vom großen Sega befindet sich der Namco Spielshop und eine Rolltreppe. Und neben dieser Rolltreppe unter der Reklame befindet sich ein Fahrstuhl. Einfach zum Nabezo hochfahren. Das Stockwerk ist ausgeschildert.

Dort werdet ihr eine Schlange vorfinden. Falls ihr reserviert habt geht ihr zur passenden Uhrzeit einfach an der Schlange vorbei und sagt dem Stuff, dass ihr eine Reservierung habt. Falss nicht, einfach anstellen. □

Ihr werdet dann zu eurem Platz geführt und könnt an der Karte aus verschiedenen Optionen auswählen. All you can eat Sukiyaki oder Shabu Shabu. Es gibt jeweils 3 verschiedene Menüs. Sie unterscheiden sich in Qualität und Menge des Fleisches. Das günstigste und das mittlere Menü war sehr gut. Zudem gibt es Decken mit denen ihr euch und eure Sachen vor Spritzern schützen könnt.

Übrignes. Sukiyaki hat eher eine dunkle, süßliche Brühe und ihr bekommt ein rohes Ei. Erst wird Fleisch und Gemüse in der Brühe garg gekocht und dann in das Ei getunkt. Wer rohem Ei nicht vertraut (damit hatte ich in Japan noch nie Probleme), der kann wie meine Freundin das Ei einfach in der Brühe mitkochen.

Sukiyaki

Das Fleisch bekommt ihr an den Tisch gebracht. Es wird für die gesamte Gruppe auf gemeinsamen Tablettts angerichtet. Alles weiteren Beilagen wie Gemüse, Nudeln (Ramen, Udon, Reismudeln, Glasnudeln) und sogar Gyoza könnt ihr an einer Frischebar holen so oft ihr wollt. Es liegt alles auf Eis, frisch und saftig. Dazu gibt es noch eine Spicebar mit jeglichen Gewürzen für die Brühe oder das Dippen.



Der Topf steht übrigens auf einer eingebauten Induktionsherdplatte in der Tischmitte. Ihr könnt euch am Herd also nicht verbrennen. Falls ihr beim Kochen viel der Brühe verkocht gibt es übrigens extra Brühe und Wasser zum aufgießen. Damit könnt ihr auch die Intensivität der Brühe steigern oder verwässern. Falls diese mal leer gehen könnt ihr auch nochmal danach fragen.

Ihr habt dort nur eine begrenzte Zeit von 90 Minuten. Irgendwann kommt die Kellnerin und fragt nach ob ihr noch etwas bestellen möchtet. Am Ende wird die Rechnung am Schalter vorne bezahlt.

Reservieren könnt ihr am einfachsten auf google. Einfach nach Nabezo Ikebukuro googlen.

Fazit: S000 lecker! Ich war direkt zwei Mal dort. Nicht zu teuer und mach definitiv satt. Das Reservieren ist einfach. Vor Ort ist es nur etwas laut, da oft Gruppen dort sind. Wenn das nicht stört erlebt echte japanische Küche mit Atmosphäre.



Frozen 2 Café oder der gefrorene Geldbeutel

Charaktercafés sind und bleiben eine meiner absoluten Lieblingsbeschäftigung in Japan. Natürlich sind sie nicht wirklich günstig. Dennoch als mega, super, ultra Disney Fan konnte ich mir das Frozen 2 Café im Januar einfach nicht entgehen lassen. Als ich mich dafür allerdings in Tokyo anstellen wollte wurde mir schnell klar: absolut ausgebucht.

Wie gut, dass ich ein paar Tage später nach Kyoto gefahren bin. Bei einigen Cafés ist es inzwischen so, dass sie durch Japan touren. Die Cafés sind also in mehreren Städten nacheinander vorzufinden und werden an bestimmten Orten als Pop up Cafés erscheinen. Seid ihr also in Japan und wollt wissen welche Charakter Cafés es gerade gibt schaut auch mal in anderen Städt die ihr besucht, ob sich da nicht vielleicht etwas ergibt.



Im Gegensatz zu Tokyo war das Frozen 2 Café in Kyoto wie ausgestorben. So unterschiedlich kann es also sein. In Kyoto befand sich das Café direkt in dem Shoppingabteil unter dem Bahnhof.

Aber ausgestorben ist in Japan nicht immer schlecht. Einfach mal in Ruhe speisen und alles genießen. Dem japanischen Soundtrack zu Frozen 2 lauschen und sich auf das leckere Essen freuen. Wofür ich am Ende ja gekommen bin.



Ein erster Blick auf die Karte zeigt aber, Disney lässt sich das Café echt was kosten. Das Charaktercafés nicht günstig sind ist klar. Aber das?! Oh je, günstig ist anders. Und die Auswahl ist auch nicht wirklich groß. In solchen Cafés gehört es nicht zum guten Ton, wenn einer Person nur ein Getränk bestellt. Es sollte wirklich ein Gericht pro Person bestellt werden. Und wenn es nur ein Dessert ist. Schweren Herzens und

vor allem Geldbeutels haben wir also unsere Wahl getroffen.



17 € für ein Dessert aus ein bisschen Obst, 15 Euro für einen Salat im Glas und das sind nur die Vorspeisen. Bezogen auf die Hauptcharaktere gab es ein Elsa, ein Anna, Christoph, Salamander und eine Olaf Hauptspeise. Wie üblich in den Cafés

kann man bei den Gerichten wählen ob man nur das Gericht essen möchte oder das dazugehörige Gadget möchte. In diesem Fall konnte man bei den Anna und Elsa Gerichten eine Keramikschale dazubekommen. Ohne (also nur das Essen) kostet es 20 € mit der Schüssel 32 €. Aber mal ehrlich, wieso tut man sich bitte ein geschmacklich nicht so super elegantes Essen für 19 € an, wenn man nicht das limited Piece bekommt? Also gab es das Elsa Menü mit Schale und zur Schadensbegrenzung für den Geldbeutel das Olaf Menü. Konnte ja keiner ahnen, dass Corona mir 3 Monate später das Leben und den Geldbeutel dermaßen zerstören würde.
^_ ^°

Während man auf das Essen wartet ist es auch gern gesehen, dass man sich ein bisschen im Fanshop umsieht. Oft ist es so, dass man speziell dafür ein Ticket bekommt. Nur wer also im Restaurant isst "darf" die Goodies kaufen. Mir ist es schon oft passiert, dass kaum noch etwas davon da war, wenn man an den letzten Tagen des Cafés dort isst.



Die Vorfreude vor dem Essen!





Mein 32 € Elsa Menü bestand also aus einer Miniportion Nudeln mit einem Labberttoast. Das 17 € Olafmenü aus 3 Hackbällchen mit Reis und Salat. Uff.., also ich war echt oft in Cafés, aber dieses war wirklich krass teuer. Normalerweise bekommt man wenigstens Portionen von denen man satt wird. Das Essen war geschmacklich auch nicht wirklich lecker. Leider. Dies war das erste Disney Charaktercafé in dass ich es geschafft habe und leider war ich nicht sehr überzeugt. Es war teuer, die Atmosphäre so lala und geschmeckt hat es leider auch nicht.

Sicher werde ich nochmals ein Disney Charaktercafé besuchen, um zu sehen ob es einfach nur Pech war oder ob der Konzern evtl. wirklich an allesn Enden spart. Oder ob es evtl. sogar Standort abhängig war. So oder so würde ich euch allerdings raten bei Disneyx Cafés vorsichtiger zu sein und erstmal zu gucken ob sich die Speisen oder Goodies wirklich für euch lohnen.

Am Ende sind wir mit Getränken mit einer 80€ Rechnung, hungrig und nicht gerade euphorisiert nach Hause gegangen.

Ich für meinen Teil bewundere jetzt täglich meine Elsa Schale, die mir immer noch eher ein schlechtes Gewissen bereitet, versuche sie aber so oft es geht zu verwenden. So wie jetzt ein paar Nüsse beim Schreiben daraus zu naschen und mit den Frozen 2 Soundtrack rauf und runter anzuhören. Übrigens, die japanische Version klingt mega gut! Hört doch mal rein!

Wie findet ihr die Schale und die Preise? Hättet ihr es euch gegönnt? Oder eher das Café bei den Preisen sofort verlassen?



Tokio! Erfahrungen zum Kimono/Yukata Ausleihen bei Yae Kimono Rental

Jeder, der einmal in Japan ist träumt eventuell auch davon sich einmal in einem schönen Traditionellen Kimono oder Yukata zu kleiden. Doch am Ende ist dort immer die Scheu vor dem Unbekannten. Wo kann man einen Yukata leihen ohne unbezahlbare Summen zu zahlen und wie läuft alles vor Ort ab sind oftmals die Fragen, welche aufkommen.

Ich habe zwar das Glück, dass ich aufgrund meiner japanischen Mama auf Matsuri und ähnlichen japanischen Festen immer gut mir Yukata versorgt bin. Dennoch wollte ich auch einmal die Erfahrung mit einem geliehenen Yukata machen, um euch davon berichten zu können.

Nach kurzer Internetrecherche bin ich dabei auf den Kimono rental Yae in Tokio gekommen. Dafür spricht, dass ich einen Laden gesucht habe, der sich in der Nähe von Asakusa befindet. Denn dort gibt es viele, schöne traditionelle Locations. Was wiederum super ist um auch genügend schöne Fotos zum Andenken zu machen.

Auf der Internetseite von Yae kann man sich direkt online einen Tag mit Uhrzeit buchen. Das vereinfacht sehr die Planung der Japanreise. Vor allem um Neujahr herum ist das Ausleihen von Kimono in Japan sehr beliebt. Daher macht es gerade in dieser Zeit Sinn sich vorher einen Termin zu sichern. Bezahlen muss man auch erst vor Ort. Das bedeutet ihr müsst auch keine Kreditkarte haben, um den Service buchen zu können. Eine

Ausnahme ist dabei das Fotoshooting. Solltet ihr in Betracht ziehen euch von einem professionellen Fotografen (alleine, mit Partner oder Freunden) ablichten zu lassen müsst ihr 50% des Shootings vorher bezahlen. Das ist wiederrum fair, da Yae die Fotografen auch extern bucht für euch. Natürlich kann man zur Not auch alles stornieren, falls ihr es euch doch noch einmal anders überlegt.

Die Reservierung hat gut geklappt und so sind wir zu dritt am Tag der Buchung aufgetaucht. Mit Google Maps haben wir den Laden direkt gefunden und mussten vor Ort auch nicht warten. Yae bietet verschiedene Größen und Services an. Ihr könnt zwischen einem normalen Yukata oder einem hochwertigen Kimono wählen. Die beiden Services unterscheiden sich im Preis. Wir haben uns für einen Yukata entschieden. Je nach Körpergröße und Umfang stehen verschiedene Modelle zur Auswahl. Eigentlich wollte ich mal etwas ganz Neues ausprobieren, allerdings ist es am Ende dann doch wieder rosa geworden. ☐



Über eure Sachen müsst ihr euch auch keine Gedanken machen. Rucksäcke, Klamotten, sperrige Gegenstände können alle vor Ort

gelassen werden. Ihr bekommt eine Tasche in der alles aufbewahrt wird. Eine Numer die dafür abgegeben werden muss. Für eure Wertsachen unterwegs bekommt jeder einen kleinen Sack der zu eurem Yukata passt. Also auch Geld und Handy sind unterwegs standesgemäß verstaut.



Nachdem ihr euch einen Yukata ausgesucht und angezogen habt dürft ihr euch noch ein Täschchen, Frisur, Haarschmuck und im Winter Schaal oder Fakepelz aussuchen. Selbst wenn ihr kein japanisch oder nur schlecht Englisch könnt ist das alles kein Problem. Denn es gibt für die Frisuren extra Bilder. Diese könnt ihr zeigen und ihr werdet direkt gestyelt.

Solltet ihr einen Fotografen gebucht haben bekommt ihr einen zeitlichen Termin. Bis dahin könnt ihr unterwegs schonmal bummeln oder einfach im Wartezimmer platznehmen.

Wir hatten zu zweit einen 30 Minuten Termin. Der Fotograf war chinese und super nett. Total kreativ und hat sich an uns angepasst. Normalerweise kostet 30 Minuten Shooting inkl 7 Bilder 10000 Yen. Falls ihr alle Bilder möchtet kommen nochmal 5000 Yen extra dazu. In unserem Falle haben uns die Bilder so gut gefallen, dass wir alle genommen haben. Total super ist, dass man sich auch erst nach dem Shooting dafür entscheiden kann. Nach 2 Tagen haben wir die Bilder bekommen. ACHTUNG! Ihr benötigt eine gmail Adresse dafür. Die Bilder waren voll bearbeitet und super schön. Eine unvergessliche Erinnerung.



Nachdem sich der Fotograf wieder auf den Weg gemacht hat kann man bis um 17 Uhr durch Asakusa bummeln, Fotos machen und einfach nur die Welt genießen. Sobald ihr keine Lust mehr habt könnt ihr dann einfach zu Yae zurückkehren, euch umziehen und den Rest des Abends in Tokio verbringen. Wer es nicht rechtzeitig schafft kann den Yukata gegen einen kleinen Aufpreis auch erst am nächsten Tag zurückbringen. Nur ausziehen muss man ihn dann alleine. ☐



Mein Fazit zu diesem Tag:

Es war herrlich! Alle Mitarbeiter waren äußerst freundlich und nett. Auch wenn wir in einer sehr stressigen Jahreszeit dort waren. Das Ankleiden war schnell, praktisch und freundlich. Die Mitarbeiterin hat etwas versucht smalltalk zu machen und auch das Styling der Haare war einwandfrei und hat sogar bis zum Ende des Tages gehalten.

Das Fotoshooting war jeden Cent wert. Ich habe noch nie einen Fotografen erlebt der in 30 Minuten soviele verschiedene Motive, Locations und Positionen geschootet hat. Ich liebe jedes einzelne der entstandenen Bilder und der Preis war absolut angemessen und meiner Meinung nach günstig.

Alles lief reibungslos. Vom reservieren, anziehen, Shooting und auch wieder zurückgeben. Ich würde auf jeden Fall wieder dort einen Termin machen, aber beim nächsten Mal dann einen super schönen Kimono. ☐

Kimono rental Yae

[.https://yae-japan.com/en/](https://yae-japan.com/en/)

Spezialitäten in Fukuoka Food Guide

Jede Stadt oder Region in Japan hat ihre eigenen Spezialitäten. Hier findet ihr eine Liste mit den Spezialität aus Fukuoka, die ihr unbedingt mal probieren sollten, wenn ihr da seid. So entdeckt ihr die kulinarische Welt Japans und lernt auch regionale Schätze kennen. Oftmals reisen Japaner gezielt in eine Stadt, um dort die regionalen Spezialitäten probieren zu können.

1. Yatai

Die Yatai in Fukuoka sind berühmt! Egal ob im Winter oder Sommer, die kleinen Stände mit dem selbstgekochten Essen locken durch ihren Duft und Charme die Leute zu sich. Im Winter sind es durchaus weniger Yatai. Egal ob Ramen, Oden, BBQ oder einfach nur ein kühles Bier, die Stände sind kulinarisch und erlebnistechisch einen Besuch absolut Wert. Die Yaki-Ramen und auch die Ramensuppe waren so unglaublich lecker. Wir haben nirgendwo in Fukuoka vergleichbare Ramen finden können. Die Atmosphäre war super und man kommt schnell mit den Einheimischen ins Gespräch. Also warauf wartet ihr? Finden könnt ihr die Yatai hinter dem Gebäude von Canal City, wenn ihr an der Promenade des Kanals entlang geht. Ansonsten einfach Passanten fragen, die Yatai sind berühmt und fast jeder weiß wo sie sich befinden.





2. Tonkotsu Ramen

Tonkotsu Ramen sind berühmt in Fukuoka. Die leckere Nudelsuppe auf Basis von Schweineknochenbrühe hat es in sich und ist einfach nur lecker. Wer in Fukuoka ist sollte sich auf jeden Fall ein Tonkotsu Ramen essen. Am besten hat es uns in einem Yatai geschmeckt. Die Ramen waren perfekt. Abgesehen von der Brühe sind aber auch die Nudeln etwas dünner, als bei anderen Ramensorten. Finden könnt ihr Tonkutsu Ramen auch im [Ramen Stadium](#) in [Canal City](#).



3. Motsunabe

Bei Motsunabe handelt es sich um ein Nabegrücht (Eintopfgericht). Die Fleischanteile des Motsunabe bestehen vor allem aus Innereien. In Fukuoka ist es eine besondere Spezialität, die besonders gerne in der kalten Jahreszeit gegessen wird. Dazu kommen Gemüse und man kann sich extra Reis bestellen.



4. Mentaiko

Mentaiko sind kleine, Fischeier mit ihrer typischen orangenen Farbe. Sie sind zumeist etwas scharf gewürzt und daher sind die Speisen oftmals etwas schärfer. Mentaiko kann man vor Ort in vielen verschiedenen Varianten essen. Entweder roh und direkt auf Reis, als Beilage oder auf Sushi. Wer sich nicht ganz an die Fischeier traut, aber die Spezialität trotzdem gerne probieren möchte, dem empfehle ich Mentaiko Pasta. Diese gibt es in verschiedenen Varianten z.B. Mentaiko Carbonara oder mit Muscheln. Es lohnt sich Mentaiko in Fukuoka zumindestens zu probieren!



5. Testunabe Gyoza

Eine besondere Art von Gyoza. Sehr saftig und etwas kleiner, als die Verwandten aus Tokio. Geschmacklich kamen sie bei uns sehr gut an und daher auch hier eine klare Empfehlung sich diese kleinen Köstlichkeiten einmal zu holen. Bekommen könnt ihr sie in fast jedem Ramenrestaurant in Fukuoka oder auch im [Ramen Stadium Fukuoka](#).



6. Taiyaki Crossaint

Taiyaki sind ja schonmal an sich super lecker! Eine ganz neue Form könnt ihr im [Marui Fukuoka](#) finden. Unten im Basement gibt es eine riesige Foodmeile. Dort kann man die kleinen, krossen, mit Pudding gefüllten und mit Schokolade verfeinerten Taiyaki Crossaints finden. Zudem lassen sich auch andere Leckereien wie z.B. Mochi Eis oder Melonpan mit Eis finden.



Yuri on Ice!!! Event Fukuoka

Manchmal hat man auch einfach Glück. Und so kam es, dass ich die Chance hatte an einem Yuri on Ice!!! Event in Fukuoka teilzunehmen. Natürlich nicht ganz ohne Schwierigkeiten. Denn das Event bgan am 13.1. und das war genau der Tag meiner Abreise. Um 10 Uhr sollte das Event starten, um 11:30 Uhr war das Ticket für den Shinkansen reserviert. Hält mich das auf? Als wahrer Otaku natürlich nicht! ^-^ Wie oft gibt es schon die Chance an einem exklusiven Event in Japan teilzunehmen.

Das Event war auf 3 Tage (das Wochenende) festgelegt. Es war ein Yuri on Ice x Sanrio x Tokyo Girls Spezial. Bei diesem

Anlass hat ein Kaufhaus also Platz geschaffen, um exclusive Fanartikel kaufen zu können. Da ich wie gesagt an dem Tag abgereist bin haben wir uns schon recht früh angestellt. Um 9:00 Uhr hatte die untere Etage mit den Foodständen schon auf gehabt. Das Kaufhaus machte erst ab 10 Uhr auf. Als wir ankamen standen allerdings schon ca 15 Mädels vor der Rolltreppe an. Der Zugang zum Kaufhaus war also noch nicht geöffnet, aber es wurde schon fleißig angestanden.



Nach und nach kamen immer mehr kaufwillige Mädels und die Schlange wurde immer länger. Es war äußerst interessant zu sehen, wie der Kaufhausmanager mit der Situation offensichtlich total überfordert und aufgeregt war. Obwohl alle ganz brav vor der Rolltreppe gewartet haben ging er ständig auf und ab, ließ sein Handy fallen und tupfte sich die Stirn. Es schien also eine Ausnahmsituation für ihn zu sein. Der Arme. Dann ging es endlich los.



Ganz vorne stellte sich ein Mitarbeiter an die Rolltreppe und leitete die Gruppe 5 Stockwerke, Rolltreppe für Rolltreppe nach oben. Oben angekommen wurde sich dann vor dem Eventstand wieder brav angestellt. Es wurden immer nur 5 Leute auf die Fläche zum Shoppen gelassen. Wie gesagt, vor mir waren ca. 15 Leute an der Reihe. Das Heftige, als ich dann rein durfte waren die ersten Artikel schon ausverkauft! Verrückt! Da war die Schlange so kurz und trotzdem alles weg davon. ☹️ Naja, es wäre ja nicht so, dass ich nicht trotzdem was gefunden hätte.



Das Problem: Es herrscht ein riesiger Druck. Das Gefühl, dass die guten Sachen sofort weg sein könnten führt dazu, dass man viel mehr einpackt, als man möchte. Und so kam es, dass die ersten 10.000 Yen schnell weg waren. Trotzdem muss ich sagen, dass mir dieses Event und die Aufregung mega gut gefallen haben.



Die Ausbeute

Es lohnt sich also wenn man in Japan ist und in Kaufhäusern Plakate mit Animefiguren und Datum sieht einmal nachzufragen, falls ihr die Schrift nicht lesen könnt. Gerade, wenn euch der Anime gut gefällt. Das Servicepersonal wird sich alle Mühe geben euch zu erklären, was stattfinden wird. Das Yuri on Ice Event in Fukuoka hatte ich auch nur entdeckt, da ich im gleichen Kaufhaus einen Tag vorher shoppen war. Also haltet immer die Augen offen.



Solche Otaku Events kann ich euch also echt empfehlen. Gleichgesinnte und die Spannung ob und was man bekommt sind ein tolles Erlebnis. Zudem habt ihr die Chance von eurem Lieblingsanime seltene Stücke zu ergattern. Besonders gute Chancen habt ihr in der Kette Marui. Diese macht auch in Tokio öfter Anime Events. Zum Neujahr gab es in Tokio z.B. ein Miku Hatsune Café und eine Ausstellung zu die Braut des Magiers.



Durch dieses Plakat wurde ich auf die Action aufmerksam.

Meine Bewertung, Anime Events in Marui Kaufhäusern:

Einen Stern ziehe ich für die gewaltigen Preise ab. Zudem fand ich es schade, dass die ersten so viel genommen haben, das einiges schon weg war obwohl ich noch recht weit vorne in der Schlange stand.



Wo in Fukuoka?

Das Fukuoka Marui könnt ihr hier finden:

Schaut einfach mal vorbei, ob es nicht evtl. ein cooles Event gibt wenn ihr da seid.