

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 warouf 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.



Ramen Stadium Fukuoka



Das Ramen Stadium befindet sich an einem der Otaku Spots in Fukuoka. Canal City in der Nähe des Hakata Bahnhofs ist eine riesige Shoppingmall.

Auf dem 5. Stock dieses Komplexes befindet sich dann das Ramenstadium, welches als eine der Attraktionen in Fukuoka gehandelt wird. Diese Tatsachen und natürlich der

verführerische Ruf von Ramen haben also dafür gesorgt, dass ich mir das ganze einmal für euch anschau.

Auf dem Stockwerk angekommen geht die Wegführung direkt zu einem großen Tor und einer Schiebetür. Hinter dieser wird man vom Ramen Stadium begrüßt. In einem komplett schwarzen Raum sind 6 kleine Restaurants zu finden, die sich alle auf Ramen spezialisiert haben. Jeder Shop hat seine eigene Spezialität an Ramen aus einer bestimmten Region aus Japan. Wie im Ramenmuseum in Yokohama kann man also an einem Ort sich einmal durch die Ramensorten in Japan futtern. Jedoch muss man deutlich kürzer anstehen, als im Museum.

Vom Anblick war ich irgendwie enttäuscht. Es wurde soviel Werbung gemacht und dann sind dort einfach kleine Shops in einem dunklen Raum. Aber evtl. sind die Ramen ja besonders lecker und daher habe ich mich für den Shop Shodai Hide Chan entschieden, welcher Tonkotsu Ramen anbietet. Dies ist die regionale Ramenspezialität in Fukuoka.



Tokotsuramen im Ramenstadium

Vor dem Restaurant gibt es eine Tafel auf der die neun möglichen Ramenvarianten in diesem Shop aufgelistet sind. Zum Bestellen gibt es vor der Tür (nach dem Anstehen) einen Automaten. Dort kann man über einen Touchdisplay die gewünschten Ramen und extras aussuchen und direkt bezahlen. Zunächst wird das Geld in den Automaten gegeben und dann das Lieblingsessen gewählt. Der Automat erstellt dann Tickets, die am Platz abgegeben werden. Leider gibt diese Option auch eine kleine Gefahrenquelle aus. Eine übereifrige Südkoreanische ältere Touristin hatte wohl noch nichts von japanischer Höflichkeit und Abstand gehört. So wollte sie ihrem Begleiter auf unserem Display zeigen, was es dort zu Essen gibt. Sie hat sich über die Absperrung gebeugt und fast auf das gezeigt und fast schon gedrückt. Das wäre äußerst blöd für uns gewesen. Also aufpassen, wer neben euch hinter der Absperrung steht. ^_^

Wir haben dann unseren Platz zugewiesen bekommen. Die Tickets wurden abgegeben und relativ schnell haben wir unser Essen bekommen.



Das Essen im Test

Ausgesucht haben wir uns Tonkotsu Ramen mit verschiedenen Toppings und regionale Gyoza. Ich muss sagen, das Essen war wirklich gut. Die Ramen waren kein Vergleich zu den Ramen an den [Yatai](#), aber sehr lecker und die Nudeln besonders dünn. Besonders gut gefallen haben mit die Gyoza. Sie waren im Vergleich sehr klein, aber super saftig und einfach nur traumhaft. Also vom Essen her kann ich das Stadium sehr empfehlen.





Die Atmosphäre

Diese gehört für mich genauso zum Essen, wie das Essen selbst. Ich muss sagen, sie war zu meinem Besuch grauenhaft. Keine Spur mehr von japanischer Ruhe, Gelassenheit und Höflichkeit. Während in anderen Orten Japans, die Japaner bemüht sind sich leide zu unterhalten und andere nicht zu stören, herrscht in Fukuoka ein rauer Ton. Die Touristen im Laden waren einfach

nur super laut. Die Bedienung total gestresst und mehr als die Schüssel auf den Tisch zu stellen und die Tickets zu nehmen war auch nicht drin. Ich habe mit sehr gehetzt gefühlt beim Essen. Die Schlange, die einen direkt beobachten kann, der laute Ton von den Nachbarn überall und dann noch die gestressten Kellner haben dazu geführt, dass ich den Laden auch schnell wieder verlassen wollte. Das Inventar war zwar ganz nett eingerichtet, aber auch nichts so spektakulär, dass ich den Rest ignorieren könnte. Ich war im Januar da, also nicht gerade die Höchsttouristenzeit. Ich kann mir vorstellen, dass es noch schlimmer geht. Leider hat das für mich gar nicht gepasst.



Fazit:

Wenn ihr absolute Ramenfans seid oder nur in Fukuoka Urlaub macht und euch durch die Ramen Japans futtern wollt, kann ich euch das Stadium empfehlen. Vorbeischauen kann man auf jeden Fall, sollte es der Reiseplan zeitlich zulassen. Vielleicht

habt ihr ja Glück und es sind wenig Touristen vor Ort. Die Auswahl ist ganz gut und die Qualität des Essens stimmt. Für den echten Fukuoka Tonkotsu-Ramen-Genuss kann ich euch von dem Ramenstadium abraten. Sucht euch dafür lieber einen kleinen, einheimischen Shop in der Stadt oder ein [Yatai](#) am Kanal abends aus. Das lohnt sich viel mehr. Sowohl geschmacklich, als auch von der Atmosphäre.

Von mir bekommt das Stadium leider nur 2 von 5 Sternen.



Wo könnt ihr das Stadium finden?

Das Ramen Stadium befindet sich auf dem **5. Stock** in Canal City:

Yuri!!! on Ice Café Tokio

Japanische Themencafés sind immer einen Besuch wert. Wirklich interessant sind aber die zeitlich begrenzten Themencafés. Eines davon war das Yuri!!! on Ice Café im Sommer 2017 in Tokio. Im Viertel Harajuku gibt es einen Laden, der sich auf zeitlich begrenzte Themencafés spezialisiert hat. Omotesando Box ist der Name und dort finden regelmäßig Themencafés z.B. von Sailor Moon, Yuri!!! on Ice oder auch Korilakkuma Café statt. Falls ihr also in Tokio seid, schaut doch einfach mal vorbei ob und welches Themencafé gerade stattfindet. Wie ihr das machen könnt, dazu später mehr.

Das Yuri!!! on Ice Café

Nach dem unerwartet großen Hype in Japan der Anime Serie mussten sich die Produzenten schnell etwas einfallen lassen um den Fans etwas bieten zu können. Da in Japan niemand damit gerechnet hat, dass der Anime so erfolgreich wird, gab es selbst im Sommer 2017 noch kein richtiges Merchandise zum Anime. Abgesehen von ein paar Stickern und Buttons, war es also schwer für die Fans ihre Lieblinge zu bekommen. Daher hatten wir alle Glück, dass es zumindestens ein Themencafé zum Anime gab.



Die Reservierung:

Damit du im Café essen kannst, muss eine Reservierung ausgefüllt werden. Das stellt jeden nicht japanischen Gast vor eine große Herausforderung! Denn leider ist die Seite komplett auf japanisch. Zudem ist ein noch viel größeres Problem, dass es für jedes Event eine eigene Seite gibt. Es gibt also leider keine einheitliche Seite, die ihr immer zum reservieren nutzen könnt. Nach einiger Recherche habe ich aber eine kleine Lösung für euch. Auf dem Twitter Account der Omotesando Box gibt es immer das aktuelle Café und einen Link zur Reservierungsseite. Also nachsehen könnt ihr hier: <https://twitter.com/omotebox?lang=de>

Dann sind wir immer noch bei dem Problem, dass alles auf japanisch ist. Selbst wenn ihr mit Google Übersetzer es schafft alles auszufüllen und einen Tag und Uhrzeit auszuwählen kommt man am Ende nicht weiter. Denn die Seite besteht immer darauf, dass man seinen Namen in Kanji angibt. Also egal wie wir es versucht haben, es hat einfach nicht funktioniert. Wir sind dann sogar zu der Rezeption unseres Hotels gegangen, aber selbst die Mitarbeiter (welche schon einiges für uns reserviert hatten) konnten dieses Formular nicht mit unseren Daten ausfüllen. Also was tun?

Zum einen könnt ihr anrufen. Entweder ruft ihr selber an oder lasst euer Hotel anrufen und reservieren. Falls ihr eine Unterkunft über Air bnb gebucht und somit kein Hotel habt gibt es aber trotzdem noch eine kleine Chance einen Platz zu bekommen. Ich bin einfach zu einer frühen Tageszeit zur Omotesando Box gegangen und habe gefragt, ob ich noch reservieren kann. Wie der Zufall es dann so wollte konnten wir direkt rein und einen Platz bekommen. Yay! Geschafft! Die Mühe hat sich also gelohnt.



Die Location:

Ist nicht wirklich einfach zu finden.. Am einfachsten ist es, wenn ihr eine japanische Simkarte für mobiles Internet am Flughafen gekauft habt und euch über Google Maps navigieren lasst. Soltet ihr kein mobiles Internet haben empfehle ich euch eine Karte auszudrucken und mitzunehmen, vor allem wenn ihr das erste mal in Tokio seid. Das Café befindet sich in der Nähe der Cat Street und liegt etwas verschachtelt in kleinen Nebenstraßen. Das Aushängeschild ist eher klein und weiß und kann schnell übersehen werden. Dazu kommt, dass ihr das Café von der Straße aus nicht sehen könnt. Ein kleiner, unscheinbarer Gang mit weißen Holztoren führt euch nach hinten, dann eine Treppe runter und da liegt dann der Eingang und die Fenster. Es ist also ein bisschen wie eine kleine Schatzjagt zu sehen.



Innen angekommen gibt es nur zwei Räume. Vorne eine kleine Rezeption mit Souvenirstore. Das Interessante an dem Store ist, dass es diesen Merch nur dort zu kaufen gibt und dass es immer spezielle Themencafé Artikel sind. Ihr dürft dort auch

nur etwas kaufen, wenn ihr vorher einen Platz dort hattet und etwas konsumiert habe. Somit steigert sich der Wert der Fanartikel, da sie nicht von jedem gekauft werden können.



Innen ist alles auf Yuri!!! on Ice gestimmt. An der Wand war ein großer Projektor und es liefen die ganze Zeit Szenen aus dem Anime. Dazu erschallte der wirklich wunderbare Soundtrack des Anime und an der langen Wand waren einzelne Szenen aufgemalt. Überall gab es Pappaufsteller und kleine Accessoires wie z.B. Tischsets mit den Charakteren. Ich empfand die Atmosphäre also wirklich sehr schön und liebevoll.





Das Essen:

Ist wie in jedem Themencafé nicht gerade günstig. Natürlich habe ich mich für Yuris Katsudon Menü entschieden. Zudem haben wir eine Crème brûlée mit Eis bestellt. Das Menü war wirklich frisch und lecker. Für meine Verhältnisse hätte das Katsudon etwas süßer sein können, aber das ist ja bekanntlich Geschmackssache. Aber an der Qualität gab es wirklich nichts auszusetzen und das Dessert war wirklich unglaublich lecker! Am Ende haben wir uns gestritten, wer es aufessen darf. ☐





Die Souvenirs:

Sind teuer. Anders kann ich das nicht sagen. Auch wenn sie exklusiv sind haben sie einen stattlichen Preis. Ich hatte mich daher nur für zwei Notizhefte und einen kleinen Aufsteller entschieden. Wer allerdings von einer Serie ein großer Fan ist und nach exklusiven Merch sucht ist hier gut aufgehoben. Es gab sogar eine Yuri!!! on Ice Schmuckcollection.



Der Staff:

Ist freundlich aber zurückhaltend. Ich hatte allgemein das Gefühl, dass wir etwas komisch angeguckt worden sind. Da es in Tokio super viele Ausländer gibt hatte mich das etwas verwundert. Wenn man allerdings bedenkt wie schwer es Touristen gemacht wird dort zu reservieren ist es aber vielleicht doch nicht so komisch. Ich hatte also weder schlechte noch super gute Erfahrungen mit dem Staff.

Fazit:

Das Yuri!!! on Ice Café war wirklich eine tolle Erfahrung. Das Essen war lecker und die Atmosphäre sehr schön. Für Fans der Serie kann ich es auf jeden Fall empfehlen. Allgemein scheint mir die Location gut auf die Themen und das Essen vorbereitet. Ich würde jederzeit wieder in die Omotesando Box gehen, um ein Themencafé zu besuchen.



Hier könnt ihr die Omotesando Box finden:

Japan, 〒150-0001 東京都港区Jingūmae, 5 Chome-13, 〒150-13-2 東京都港区
□

Hier sind noch zwei Videos, die euch interessieren könnten:

Yuri!!! on Ice Café Vlog:

Yuri!!! on Ice Katsudon Rezept:

<https://www.youtube.com/watch?v=bWA7B0gYcwQ&t=1s>

Die 10 besten Street Snacks in Japan

Eigentlich müsste es die 1000 besten Snacks heißen. Einfach weil es in Japan so unglaublich viel leckeres Zeug gibt. Aber falls ihr das erste Mal in Japan seid, stelle ich euch meine 10 Favoriten vor, die ihr unbedingt mal probieren müsst! Los geht es mit..

1. Kare Pan – das ultimative Curry Brötchen



Einer meiner absoluten Lieblingsnacks auf Japans Straßen ist das Karepan! Ein saftig frittiertes Brötchen mit einem Kern aus purem Geschmacksgold. Innen befindet sich je nach Region und Verkäufer eine leckere Curryfüllung. Es gibt die Unterteilung in süß oder scharf. Wobei süß eher als nicht scharf zu verstehen ist. Dazu gibt es Varianten in denen das Currybrötchen noch innen ein Ei oder Käse haben kann. Ich habe schon viele von ihnen probiert und ich liebe sie alle! Ein

kleiner Tipp: aus einer Bäckerei schmecken die kleinen Brötchen immer ein bisschen frischer und saftiger als im Conbini. Zudem könnt ihr die Brötchen auch super mit ins Hotel nehmen. Dort gibt es eigentlich in jedem Zimmer eine Mikrowelle. Warm schmecken die kleinen am besten!

2. Nikuman – himmlisch gedämpfte Teigtaschen



Leckere, saftige Teigtaschen. Ich liebe diese Dinge einfach und es gibt so viele verschiedene Sorten! Egal ob mit Schwein, Rind, Pudding! oder Pizzaman. Nikuman sind einfach eine Köstlichkeit, an der man nicht vorbei kommt. Meistens kann man die leckeren Teigtaschen direkt heiß in einem Conbini kaufen. Das macht sie zum perfekten Snack unterwegs. Noch ein bisschen besser sind die Nikuman an den kleinen Ständen am Straßenrand. z.B. in Asakusa, Tokio gibt es einen Nikuman mit Kappasymbol. Oder in Takayama den deluxe Nikuman mit hochwertigen Wagyu Beef. Egal ob günstig vom Conbini oder etwas teurerer vom Straßenrands. Nikuman gehören auf jeden Fall zu meinen Lieblingsnacks.

3. Gyoza – knusprige Teigtaschen



Gyoza stammen ursprünglich aus China. Jedoch wurden sie von den Japanern absorbiert und natürlich wieder verfeinert. Diese kleinen, leckeren Teigtaschen könnt ihr entweder in den meisten Ramenrestaurants als Sidedish dazubestellen, oder auch unterwegs an kleinen Gyozaständen kaufen. Z.B. am Bahnhöfen gibt es öfter mal eine Kette, die die kleinen Köstlichkeiten anbieten. Aber auch im Conbini oder Supermarkt könnt ihr euch unterwegs damit eindecken. Falls ihr Gyoza aus Supermarkt oder Conbini kauft, könnt ihr diese auch in der Mikrowelle der jeweiligen Filiale kostenlos aufwärmen lassen.

4. Korokke – knusprig frischer Kartoffelspaß



Schlendert man durch die typischen Sightseeing Spots in Japan, erreicht oft ein leckerer Duft die Nase. Gepaart mit einer langen Schlange kann es dann nur noch ratsam sein sich für den leckeren Kartoffelspaß anzustellen. Korokke sind eigentlich nichts anderes als Kroketten. Jedoch schmecken die kleinen Köstlichkeiten um einiges besser, als ihre deutschen Verwandten. Sie werden oft in Schweineschmalz frittiert und

können entweder ohne alle, mit Gemüse wie Erbsen, Mais, oder Karotten oder mit kleinen Hackfleischstücken gefüllt sein. Ein toller Genuss für unterwegs. Ganz besondere Korokke habe ich übrigens in Kanazawa gefunden. Also wenn ihr mal dort seid, ein leckerer Sidetrip im Teeviertel.

5. Sandwiches



Jetzt kommt sicher die Frage auf, wieso Sandwiches? Die gibt es doch überall! Schon, aber die japanischen Sandwiches sind einfach übertrieben lecker! Wo man in Deutschland alte, labbrige und an den Enden schon harte Dinger im Supermarkt oder an der Tankstelle bekommt, sind die japanischen Sandwiches einfach nur göttlich. Der erste optische Unterschied, der auffällt sind die Enden. Die Sandwiches dort haben keine harte Brotkrusten. Diese werden abgeschnitten. Egal ob ihr die Sandwiches im Conbini kauft oder im Restaurant bestellt. Sie sind vielseitig belegt, frisch, saftig und knackig und haben verschiedene Soßen. Also ein absolutes Geschmackserlebnis. Es gibt sogar süße Sandwiches mit Früchten. Auf jeden Fall ein toller Snack für Zwischendurch.

6. Yakitori – Hühnchen am Spieß



Ein wirklich leckerer Snack ist Yakitori. Das ist Hühnchenfleisch am Spieß mit Marinade. Dabei gibt es verschiedene Arten von Yakitori. Besonders beliebt sind die Sorten: Negima (Hühnerbrust mit Lauch), Momo

(Hähnchenschenkel), Tsukune (Hühnerhackfleisch), Torikawa (Hühnerhaut), Tebasaki (Chicken Wings), Reba (Hühnerleber) und Nankotsu (Hühnerkehle). Es gibt also viele verschiedene Yakitoriarten und somit viel zu probieren. Besonders praktisch ist, dass alle von ihnen am Stil sind und man sie somit super unterwegs oder als Snack beim Biertrinken in einer Bar (Izakaya) essen kann.

7. Takoyaki – lecker schmecker Oktupusbällchen



Wenn ich an Oktopus in Deutschland denke, dann ist das immer zäh, weiß und geschmacklos. Ganz anders ist das in Japan. Dort sind die Oktopusarme meistens in ganzen Stücken zu erkennen und weich, saftig und gar nicht zäh. Frischer Oktopus ist ein fester Teil der japanischen Ernährung und damit man das ganze auch unterwegs vernaschen kann gibt es Takoyaki. Dabei handelt es sich um kleine Teigkugeln, in denen ein Stück Oktopus ist. Oben gibt es dann noch Takoyakisoße und Mayonnaise. Dazu kommen wenn man es mag noch Katsuboshi (Thunfischflocken). Gegessen werden diese unterwegs, vor Ort oder zu Hause. Takoyaki sind besonders in Osaka berühmt, finden kann man sie

aber in ganz Japan.

8. Onigiri – das Reisbällchen Lebenselixier



Ein häufig in Deutschland schon bekannter Snack sind Onigiri. Die kleinen, feinen und sättigenden Reisbällchen kann man in Japan an jeder Ecke finden. Entweder an Bahnhöfen und U-Bahn Stationen, kleinen Straßenshops oder im Conbini. Sie sind sehr begehrt und haben viele verschiedene Füllungen. Von sauren Pflaumen, über Rind in Soße zu Lachs ist alles dabei. Es sollte sich also für jeden Geschmack etwas finden lassen. Das tolle ist, sie sind sehr sättigend und auch noch günstig. Mit 100 -140 Yen ist man eigentlich dabei. Ein Tipp: Versucht nicht Onigiri im Conbini zur Schulzeit zu kaufen. Wenn die Schüler am Bahnhof warten sind am Ende immer nur die Sorten übrig, die keiner mehr will.

9. Daigaku-Imo – studentische Süßkartoffel



Süßkartoffeln werden hierzulande eher zu herzhaften Gerichten gereicht. Daigaku-Imo ist hingegen ein leckerer Snack, bei dem die Süßkartoffel in einer Sojasoßen-Karamell-Soße gewendet und mit Sesam bestreut wird. Ein absolut leckerer Snack. Vor allem wenn das Karamell hart wird knackt es schön beim Essen. Verkauft werden sie meistens an kleinen Ständen in Touristenregionen.

10. Senbei



Bei Senbei handelt es sich um japanische Reiscracker. Diese traditionellen Snacks machen süchtig! Meistens kann man nicht nur einen essen und schon ist die Tüte leer. Die Reiscracker sind mit verschiedenen Würzungen mariniert. Sojasoße, scharfe Gewürze oder Seetang können benutzt werden. Sie sind leicht und sehr kross. Kaufen könnt ihr diese Leckerei in speziellen Senbei Shops in Touristen Gegenden oder im Supermarkt. Ein toller herzhafter Snack für Zwischendurch und eine leckere Alternative zu Kartoffelchips. Die tollen Senbei in Katzenform findet man übrigens in einer der Seitenstraßen um den Sensoji Tempel in Asakusa Tokio. Wenn ihr vorne vor dem großen Eingangstor steht (in Richtung Tempel) dann ist der Shop in einer der Seitenstraßen, die sich rechts vom Tor befinden.

Chikin Raisu – Bratreis Rezept

Ich liebe den Bratreis beim Asiaten. Mit oder ohne Fleisch ist er echt lecker.

Gerne wird er auch von meiner japanischen Mama zubereitet und daher liebe ich Bratreis einfach. ☐

Hier also mein Rezept, ich hoffe es wird euch schmecken:

Bratreis mit Hühnchen für 4 Portionen:

- 300 g [Sushireis](#) (Rundkornreis, Klebreis), gekocht
 - 2 Karotten
 - 400 g Hühnchenbrustfilet
 - 3 Eier
 - Ein Stück Poree, ca. 10 cm
- 200 g [Mungobohnen Keimlinge](#)
 - 100 g tiefkühl Erbsen
 - 1 Zwiebel
- 3 EL [Sesamöl](#) (gibt den Geschmack wie beim Asiaten)
 - 3 EL Sojasoße
 - 1 EL Zucker

1. Den Reis gegebenenfalls nach Packungsanleitung kochen. Zwiebel und Karotten schälen. Zwiebel in Halbringe, Karotten in Stiften und Poree in Ringe schneiden. Das Hühnerbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und in einer Pfanne braten und zu Rührei verarbeiten. Beiseite stellen.
2. Das Sesamöl in einen Wok oder eine großen Pfanne geben. Das Fleisch darin bei mittlerer Temperatur anbraten. Karotten, Zwiebel und Poree dazugeben und braten, bis das Fleisch gar ist. Mit Sojasoße und Zucker würzen.

Dann die Erbsen, Mungobohnen Keimlinge und Eier hinzugeben. Alles kurz mitbraten lassen. Den Reis dazugeben und alles gut mischen. Es sollten keine Reisklumpen mehr zu sehen sein. Nach belieben noch etwas mit Sojasaße und Zucker abschmecken. Auf Tellern schön anrichten und servieren.

Tipp: Das Sesamöl gibt dem ganzen einen autehntischen Geschmack und sorgt dafür, dass der Reis später nicht zusammenklebt.

Guten Appetit! ^-^

Durch das anklicken der Links unterstützt ihr das Projekt.
Vielen Dank ☐

Günstig essen bei Yoshinoya!

Eines macht man in Japan immer und das ist essen! An den kleinen Leckereien an jeder Ecke komme ich oft schlecht vorbei. Abgesehen von dem Spaß und den neuen kulinarischen Einflüssen kann diese Schlemmerei aber auch ganz schön teuer werden.

Daher möchte ich euch heute eine Fast Food Kette vorstellen, bei der ihr leckeres japanisches Essen richtig günstig genießen könnt. Yoshinoya ist eine in Japan ansässige Kette, bei der es darum geht schnell rein, schnell essen, schnell wieder raus und das alles auch noch günstig.

Eigentlich kann man diese Kette gar nicht verfehlen. Yoshinoya

ist überall in Japan zu finden und meistens bei den bekannten Attraktionen und Einkaufsstraßen. In Tokio ist z.B. in Akihabara und in Harajuku in den Shoppingstreets jeweils ein Yoshinoya zu finden. Neben vielen weiteren. Ich wollte euch diese Kette auf jeden Fall mal vorstellen, da sie eine bessere Alternative zu Burger King und Co ist. Das Essen ist schnell serviert und es ist viiiiiiiiiiiiiiel gesünder als Burger und Co.

Zu den Angeboten des Ladens zählen vor allem Gyudon (eine Schüssel mit Reis darauf zart gekochtes Rindfleisch im Sud), Curry, Set Menüs z.B. mit Lachs, Reis, Misosuppe, Tsukemono und Salat oder z.B. Unagi auf Reis (Aal in Soße). Dazu gibt es monatliche Specials. Z.B. in der Winterzeit Nabe (Topfgericht, das noch kochend mit kleiner Flamme serviert wird).

Das besondere an Yoshinoya ist, ihr könnt euch ja nach Hunger ein eigenes Set zusammenbauen. Z.B. Gyudon mit A. Das wäre dann die Reisschüssel mit Rind plus Salar und Misosuppe für nur 130 Yen mehr. (ca. 1 €)

YOSHINOYA MENU



Set Meal Options

优惠套餐
セットメニュー
お得なセットメニュー **+¥130**

※For an additional charge, the set of that comes with Set A can be replaced with one of the following.
※The rice quantity that comes with our set menus can be replaced with one of the following.
※A 100% beef bowl is available for lunch only.
※A 100% salmon bowl is available for lunch only.
※A 100% chicken bowl is available for lunch only.
※A 100% pork bowl is available for lunch only.
※A 100% beef bowl is available for lunch only.
※A 100% salmon bowl is available for lunch only.
※A 100% chicken bowl is available for lunch only.
※A 100% pork bowl is available for lunch only.

Beef Bowl
牛肉盖浇饭
 쇠고기덮밥
 牛丼
 ¥380 (L) ¥480 (M) ¥550 (S) ¥680 (XL)

Beef Plate
 쇠고기접시
 牛肉碟
 ¥330 (L) ¥450 (M) ¥580 (S)

A Salad & Miso Soup
 サラダ付、味噌湯
 サラダと味噌汁
 ¥130 (L) ¥150 (M) ¥170 (S)

B Pickles & Miso Soup
 漬物付、味噌湯
 漬物と味噌汁
 ¥130 (L) ¥150 (M) ¥170 (S)

C Kimchi & Miso Soup
 Kimchi付、味噌湯
 Kimchiと味噌汁
 ¥130 (L) ¥150 (M) ¥170 (S)

Grilled Rib Bowl
 烤五花肉盖浇饭
 소갈비살덮밥
 牛カルビ丼
 ¥580 (L) ¥680 (M) ¥780 (S) ¥480 (XL)

Grilled Rib Plate
 소갈비살접시
 烤五花肉碟
 ¥480 (L) ¥580 (M) ¥680 (S)

Beef Bowl with Toppings of Green Onions and Raw Egg
 葱花生鸡蛋牛肉盖浇饭
 파&계란 쇠고기덮밥
 牛ねぎ玉丼
 ¥480 (L) ¥580 (M) ¥650 (S) ¥780 (XL)

Pork Bowl
 猪肉盖浇饭
 돼지살덮밥
 豚丼
 ¥330 (L) ¥430 (M) ¥500 (S) ¥630 (XL)

Pork Plate
 돼지살접시
 猪肉碟
 ¥280 (L) ¥400 (M) ¥530 (S)

Grilled Pork & Ginger Bowl
 姜汁猪肉盖浇饭
 돼지고기 생강맛구이 덮밥
 豚生姜焼丼
 ¥450 (L) ¥550 (M) ¥620 (S) ¥750 (XL)

Grilled Pork & Ginger Plate
 돼지고기 생강맛구이 접시
 姜汁猪肉碟
 ¥400 (L) ¥520 (M) ¥650 (S)

Deluxe Broiled Eel and Rice Box
 烤鳗鱼饭
 장어덮밥
 鰻重
 SET + ¥750 (L) ¥820 (M) ¥1,150 (S) ¥1,220 (XL)

Mini Set Meal
 小份牛肉盖浇饭套餐
 미니세트
 Beef Bowl Mini
 ¥400 (L) ¥430 (M) ¥430 (S)

All prices include tax. 所有价格均含税金。 税率根据各店所在地区不同，可能会有所不同。

Grilled Rib Meal
 烤五花肉套餐
 소갈비살정식
 牛カルビ定食
 ¥640 (L) ¥740 (M) ¥840 (S)

Grilled Pork & Ginger Meal
 姜汁猪肉套餐
 돼지고기 생강맛구이 정식
 豚生姜焼定食
 ¥490 (L) ¥560 (M) ¥790 (S)

Beef & Salmon Meal
 牛肉鲑鱼套餐
 쇠고기&연어구이정식
 牛鲑定食
 ¥580

Pork & Salmon Meal
 猪肉鲑鱼套餐
 돼지연어구이정식
 豚鲑定食
 ¥530

Curry
 咖喱饭
 카레
 ¥350 (L) ¥450 (M) ¥430 (S)

Morning Meals
 早餐套餐
 아침식사정식
 朝ごはん
 4:00am - 11:00am
 ¥290 (L) ¥450 (M) ¥450 (S)

with Beef
 牛肉碗
 ¥550 (L) ¥650 (M) ¥650 (S)

Natto Meal
 纳豆餐
 ¥360

Natto Meal with Beef (Small Bowl)
 纳豆配牛肉小碗餐
 ¥450

Grilled Salmon Meal
 烤鲑鱼餐
 ¥450

Grilled Salmon Meal with Beef (Small Bowl)
 烤鲑鱼配牛肉小碗餐
 ¥590

with Beef and Soft-Boiled Egg
 牛肉配软煮蛋
 ¥620 (L) ¥450 (M) ¥720 (S)

with Cheese
 芝士碗
 ¥550 (L) ¥550 (M) ¥550 (S)

with Soft-Boiled Egg
 软煮蛋碗
 ¥420 (L) ¥420 (M) ¥520 (S)

Special Morning Meal
 特别早餐
 ¥550

Miso Soup
 味噌汤
 ¥60

Kimchi
 Kimchi
 ¥100

Pork Soup
 猪肉汤
 ¥160

Rice
 米饭
 ¥140

Salad
 沙拉
 ¥100

Beer 啤酒 ¥410 Chilled Sake 冷日本酒 ¥340

(Quelle: <https://www.yoshinoya.com/en/>)

Da Qualität des Essens ist echt lecker! Natürlich darf man für den Preis kein Highclass Essen erwarten, aber es ist leckere japanische bodenständige Küche. Dazu kommt dass es günstiger ist als Mc Donalds und auch länger satt hält.

Besonders begeistert war ich diesen Januar bei diesen Nabe-Gericht. Es war richtig frisch und lecker und das ganze Menü! Hat nur 650 Yen gekostet. Unglaublich! Ich bin richtig satt geworden und es hat mir auch richtig gut geschmeckt.

Also wenn ihr mal auf dem Spartrip seid, eine low Budgetreise nach Japan macht oder einfach nur zwischendurch etwas essen möchte kann ich euch ruhig mal empfehlen vorbei zu schauen.

Tipp: Oft gibt es aus Platzgründen im Yoshinoya eine 2. Etage oben.





Restauranttest: Tokyo Lounge Düsseldorf

Am Wochenende war ich mit ein paar Mädels im Restaurant Tokyo Lounge in Düsseldorf.

Da der Besuch eine Überraschung für mich war, konnte ich mich vorher nicht über das Lokal informieren und wurde somit komplett ins kalte Wasser geschmissen. ☐

Zunächst zum Ambiente: Wir sind ca gegen 21 Uhr an einem Samstag dort aufgeschlagen. Das Lokal war nicht sonderlich überfüllt und es gab keine Warteschlange,

was ich aus DD bei den japanischen Restaurants und vor allem an einem Samstag gar nicht gewohnt bin. Das kann sowohl

positiv gesehen werden (weil man nicht warten muss), als auch negativ da der Andrang wohl nicht alzu groß war. Das Lokal ist an sich sehr hübsch aufgebaut. Eine kleine Treppe führ nach oben und die Möbel und Dekoelemente sind sehr modern und stylisch. Man kann sich also direkt wohlfühlen, wann man eher moderne Einrichtungen mag. Das Licht ist eher gedämmt und da wir direkt an der Wand gesessen haben, welche eine gelbe Wandbeleuchtung hatte, sind Fotos unmöglich zu machen. Wir ihr auf meinen Bildern sehen könnt, sind alle Fotos vom Essen und den Leuten in ein ungesundes gelb getaucht. ☐ Also für Foodblogger oder schöne Erinnerungsfotos eher ungeeignet. ^-^ Daher habe ich auch nur wenig Bilder gemacht.



Das System:

Die Tokyo Lounge hat ein eher ungewöhnliches Bestellsystem. Es wird pro Tisch abgerechnet. Bis 29.90 Euro wird a la Card abgerechnet, also nur das, was ihr wirklich esst. Z.B. ein Nigiri Sushi für 2 Euro. Ab einem Bestellwert über 29.90 € landet ihr direkt im all you can eat. ABER wenn ihr als Tisch dort seid, dann wird das nicht pro Person so gemacht, sondern pro Tisch. Ein Beispiel:

Wenn ihr 5 Leute seid und unter 149,50 € esst ($5 * 29,90$ Euro), dann wird a la card abgerechnet. Und wenn ihr nicht einfach durch 5 teilen wollt, müsst ihr euch merken was ihr hattet, was etwas anstrengend ist bei all den Kleinigkeiten. Wenn ihr aber über 149,50 € esst, kommt ihr ALLE automatisch in das all you can eat, egal ob ihr das alle wollt oder nicht.

Das bedeutet, wenn einer von euch so einen Hunger hat, dass es allein für 80 € bestellt, dann müsst ihr alle am Ende dafür zahlen. Dieses System hat bei mir wirklich kein Gefallen gefunden. Es ist sehr anstrengend, da wir a la card essen wollten und jeder musste sich alles merken. Dazu kommt, dass man pro Runde pro Person nur 3 Sachen bestellen darf.

Die Qualität:

Ich hatte: 1 x Yaki Udon, 2 x Gyoza, 1 x Terriyaki Roll, 1 x Tempura Lachs Roll und Getränke

Die Qualität der Zutaten ist wirklich in Ordnung. Die Udon waren auch ok, obwohl ich sie wohl anders gewürzt hätte, aber das ist Geschmackssache. □ Die Gyoza waren der Hammer! Soo lecker und das Sushi war ok. Ein Vorteil, das Tokyo Lounge bietet nicht viel Sushivariationen, aber dafür teils sehr außergewöhnliche. Also nicht die typischen Kombinationen, die man immer findet. Das macht es natürlich spannend. Die Lust neues auszuprobieren ist geweckt und man wird auch um einiges fündig.

Fazit:

Wer dort hingehet mit der Absicht all you can eat zu genießen für 29.90 €, der kann mit dem Tokyo Lounge nicht viel verkehrt machen. Persönlich war es nicht das absolute Geschmackshighlight, aber ein grundständiges, schönes Restaurant mit einer guten Qualität der Zutaten und außergewöhnlichen Kombinationen. Für a la Card in einer größeren Gruppe finde ich es eher ungünstig. Da ist das System wirklich nicht so toll. Ich glaube ob man das Tokyo Lounge mag ist wirklich Geschmackssache und daher einen Besuch wert, wenn man mal etwas neues ausprobieren möchte. <3

Restauranttest: Das Osaka in Mannheim

Nachdem ich mir nach der Hanami in Ludwigshafen diese Woche erstmal eine dicke

Erkältung eingefangen habe und im Bett bleiben musste kann ich jetzt nicht mehr untätig

rumsitzen. Also Tablette rein und ran an den Laptop denn ich habe noch einen schönen

Restauranttest für euch mitgebracht. ^-^

Als ich letzte Woche in Ludwigshafen war hat mich die liebe Fairy Sweets in Mannheim zu einem

japanischen Restaurant mitgenommen. Der Name ist: Osaka und es liegt direkt zentral in Mannheim.

Natürlich habe ich mich im Vorfeld schonmal im Internet schlau gemacht und mir die Speisekarte angesehen.

Ich muss zugeben, die Internetpräsenz und die verdeutschten Namen haben mich etwas schockiert und abgeschreckt und dazu kommen dann noch die nicht gerade günstigen Preise.

Nach meiner Erfahrung sind Restaurants, welche keine japanischen Namen auf die Karte setzen, oft auch nicht authentisch japanisch. Allerdings weiß ich, dass die liebe Fairy Sweets fast jedes Jahr in Japan ist und daher die japanische Küche kennt. Daher konnte ich mir nicht vorstellen,

dass sie sagen würde es schmeckt, wenn es nicht so wäre, also habe ich dem Osaka mal eine Chance gegeben.

Im Grunde ist das Osaka ein Teppanyaki Restaurant. Dort angekommen machte es von außen einen nicht sehr japanischen Eindruck, eher wie ein übernommenes deutsches Restaurant.

ABER: Drinnen ist das alles vergessen! Denn Innen befinden sich große Teppanyakitische mit Plätzen außen am Rand und Köchen, die das Essen direkt vor den Augen der hungrigen Gäste zubereiten.

Obwohl wir reserviert hatten, mussten wir noch einen kleinen Moment warten (ok, ich geb's zu.. wir waren im Stau und ich kam etwas zu spät an. :D). Genau wie in Japan gibt es aber einen kleinen Wartebereich für die Gäste. Währenddessen kann man sich dann auch schonmal ganz in Ruhe die Karte ansehen und sowohl Getränke, als auch die Speisen bestellen. Wir alle haben uns für das Menü Teppanniku entschieden, welches 53,00 Euro pro Person gekostet hat. Kein Schnäppchen. Ich war gespannt. Achja, Ramune konnte man dort übrigens auch bestellen. ☐

Das Menü besteht aus:

- kleiner frittierter Vorspeise (bei uns Lachstempura) mit Dip
- 2 Spieße Yakitori
- Gebratenes Gemüse
- Lammkotelett
- Hühnerfleisch
- Misosuppe
- gebratener Reis oder Nudeln
- Rinderfilet
- Gemüse

▪ Pancake mit Mochieis

Sobald unser Tisch dann bereit war, wurden wir gefragt ob wir "Kimonos" tragen wollen. Ich muss zugeben, dass ich kein Fan von diesen seidenglänzenden Kimonos bin, aber für den Spritzschutz ist er ganz gut. Also habe ich einen angezogen. Ist aber nicht so mein Ding. □ Yukatas finde ich wirklich schöner. ^^



Das erste was auffällt: Es wird nicht alles gleichzeitig aufgetischt, sondern der Reihe nach.

Zuerst gabe es die Vorspeise und direkt danach die Yakitori. Diese waren für meinen Geschmack an den Frühlingszwiebeln etwas zu schwarz geworden, aber die Soße und Fleischart waren super.

Währenddessen wurden schon die Lammkotletts und das Gemüse vor unseren Augen zubereitet. Das gabe es dann auch direkt danach.

Damit alles schön warm bleibt werden die Speisen auf Tellern auf der heißen Teppanyakiplatte gelegt. Jeder Gast hat dann auch noch einen Teller vor sich, damit die Speisen aufgenommen werden können. Die Teller werden übrigens immer ausgetauscht, also man erkennt auch hier den gehobenen Standart des Restaurants.



Das Lamm und Gemüse war sehr schmackhaft. Man konnte das Fleisch einfach mit den Stäbchen vom Knochen trennen, so zart war es.

Die Misosuppe wurde danach gereicht. Nicht gerade die beste Misosuppe für meinen Geschmack sehr fade. Aber auch nicht richtig schlecht.

Dann kamen die Nudeln/ der gebratene Reis. Beides wurde auch auf der Platte zubereitet. Ich habe auch beides probiert. Die Nudeln fand ich nicht sehr gut. Recht fade, da hätte noch einiges an Geschmack azukommen können. Der Reis war aber lecker. Also beim nächsten Mal würde ich mich für den Reis mit Ei entscheiden. ^-^



Das Hünchen war sehr gut, aber das Rinderfilet war der Hammer. Sehr zart, gut gewürzt, wie ich so schön sage: Porno im Mund :D. Das folgende Gemüse habe ich schon fast nicht mehr geschafft, aber das Fleisch war der Hammer.

Man muss sagen, dort zu sitzen, sich zu unterhalten, dem Koch zuzusehen und nach und nach Speisen zu bekommen ist ein sehr schönes Erlebnis. Ganz entspannt und man kann sich ganz in Ruhe unterhalten. Der Koch macht manchmal auch ein bisschen Show. Dann gab es noch Nachtisch.

Für den Nachtisch wurden Pancakes mit Ohren ausgebacken, die etwas aussehen wie Mickey Mouse. Sehr niedlich. Sobald diese fertig sind wird ein gefrorenes Mochieis draufgelegt und dieses mit Alkohol flambiert. Dadurch ist die Mochihülle aufgetaut und das Eis noch gefroren. Clever und eindrucksvoll. ^^



Nach diesem Menü war ich Pappsatt, aber nicht übervoll. Also sehr gut.

Fazit:

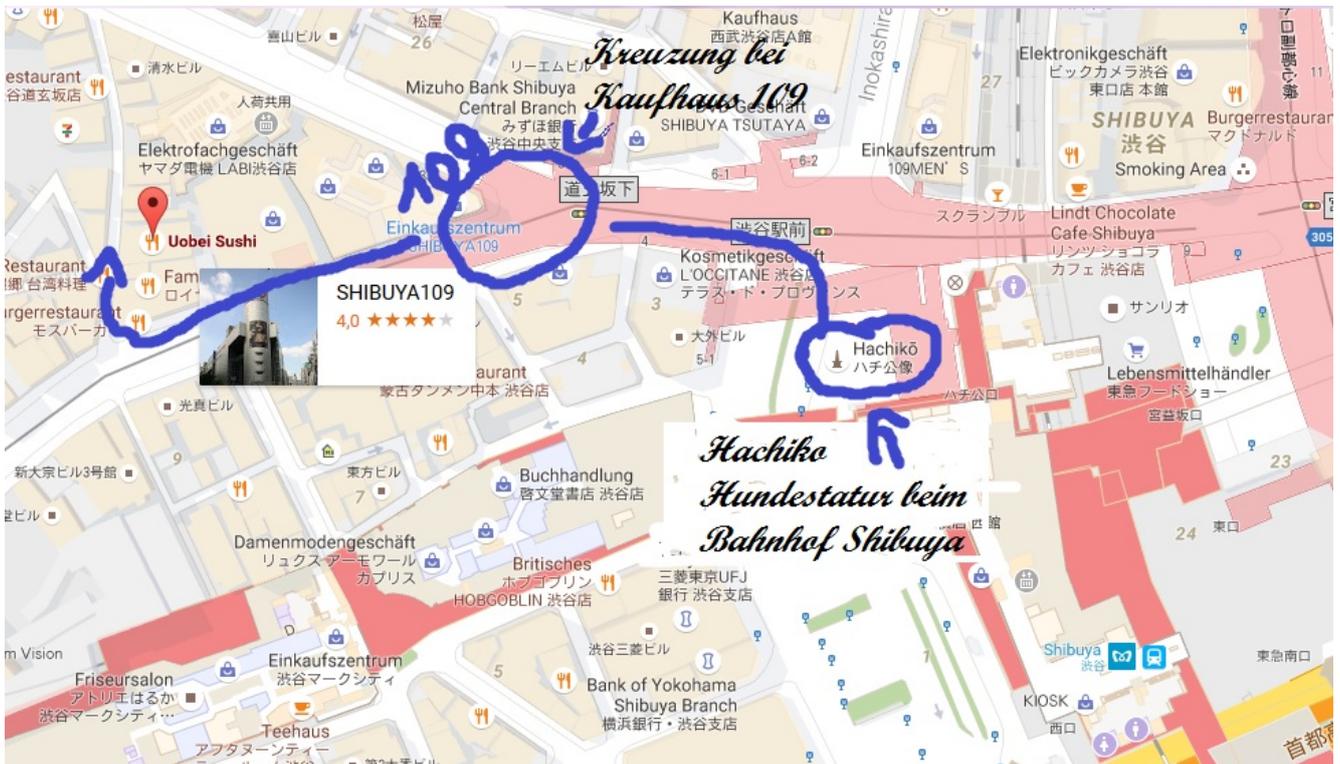
Auf den ersten Blick wirkt das Osaka nicht sehr authentisch, was sich beim Betreten des Restaurants aber legt. Auch wenn Nudeln und Suppe nicht ganz nach meinem Geschmack waren, war doch die Qualität des Produkte wirklich sehr gut und hochwertig. Das Fleisch war super lecker! Show, Erlebnis und Ambietente auf jeden Fall einen Besuch wert. Wenn man also mal in Mannheim ist und sich ein leckeres japanisches Teppanyaki gönnen möchte, kann ich das Osaka wirklich empfehlen! Dort war ich sicher nicht das letzte Mal.

Tag 7: Futuristisches Sushi in Tokyo

Tagesmotto: Zukunftssushi in Tokyo testen!

Heute möchte ich euch über ein neues Sushikonzept in Tokyo berichten. Das allbekannte Kaitensushi, bei dem das Sushi auf einem Laufband munter im Kreis fährt und dabei von den Besuchern ausgewählt und vom Laufband genommen werden kann gehört der Vergangenheit an. Uobei Sushi Tokyo ist ein beliebtes Sushirestaurant in Shibuya, welches auch für einsame Herzen ein leckeres Sushivergnügen ermöglicht. ^^





Die Besonderheit bei diesem Sushirestaurant: Es schafft eine futuristische Atmosphäre. Jeder Gast sitzt an einem eigenen Platz in einer Reihe von Plätzen und bekommt seinen eigenen Touchscreen. Dort sind alle Speisen aufgeführt. Die Kosten für einen Teller starten ab 100 Yen. Das ist für Sushi ein wirklich günstiger Preis. Besondere Highlights kosten allerdings auch etwas mehr. Sowohl Sushi, Nudeln, Getränke und Desserts müssen über den Touchscreen bestellt werden. Es können maximal 4 Bestellungen gleichzeitig aufgegeben werden.

Ist das Sushi bestellt, heißt es einen Moment warten. Dann werden die leckeren Häppchen mit einem kleinen Zug direkt zu deinem Platz vor dir gefahren. Dort angekommen werden die Teller runtergenommen und ein Knopf wird gedrückt, sodass der Zug zurück fahren kann.

http://www.mangakochbuch.com/wp-content/uploads/2016/08/o_o

[uobei-sushi.mp4](#)

Vorteil: Das Sushi kommt relativ zügig zum Platz und wenn man zu zweit oder alleine unterwegs ist sind die Plätze sehr vorteilhaft. Für eine Gruppe wird es allerdings schwieriger. ^^ Ein weiterer Vorteil ist, dass das Sushi direkt bestellt werden kann und nicht auf ein passendes, vorbeifahrendes Sushi gewartet werden muss, sowie der günstige Preis. Zudem gibt es wirklich eine sehr große Auswahl mit vielen Specials.

Nachteil: Die Atmosphäre ist eher steril und sobald man gesättigt ist fühlt man sich auch nicht länger zum bleiben bewegt. Die Qualität ist ok, aber nicht der Oberhammer. Lecker für den kleinen Sushisnack ist es aber allemal.

Wer also demnächst in Tokyo ist, dem kann ich einen Besuch im Uobei Sushi empfehlen. Warmer Tee und kaltes Wasser sind wie immer umsonst zu bekommen. <3





Tag 5: One Piece Tower ich komme!

Tagesmotto: Ich bin ein Pirat! <3

Heute ging es früh los damit ich den One Piece Tower erkunden konnte. Als ich noch in Japan gelebt hatte gab es diesen Tower noch nicht, also ein Grund mehr sich ihn heute einmal genauer anzusehen. Gerade da ich von der J-World total begeistert war und wirklich eine Menge Spaß dort hatte war ich voller Vorfreude auf den One Piece Tower. Dazu ist zu sagen, dass One Piece zu den erfolgreichsten und beliebtesten Animes in Japan gehört und es wirklich in jeden Anime und Mangageschäft auch immer eine Abteilung mit One Piece-Stuff gibt.

Der Erlebnispark befindet sich im Tokyo Tower. Das ist eigentlich recht praktisch. Denn so kann man zum einen das Animeherz glücklich machen und gleichzeitig den Touristenspot Tokyo Tower an einem Tag ansehen.



Tokyo Tower

Im Tower ankommen lassen sich auch direkt viele Spuren finden, die zum Eingang des One Piece Towers führen. Choppers Spuren am Boden, Fahnen, Schilder.. alles im Eingangsbereich ist im

Piratenlook. Vor dem eigentlichen Eingang gibt es dann noch eine Fotostation an der man schöne Erinnerungsfotos zusammen mit Ruffy und Chopper machen kann. (^-^) Natürlich musste ich auch eines davon haben. ☐



Der Eingang befindet sich im 3. Stock. Es können zwei Arten von Tickets erworben werden. Entweder ein Tagesticket für den One Piece Tower oder ein Kombi-Ticket, sodass noch die Aussichtsplattform ganz oben auf dem Tokyo Tower besucht werden kann. Ich habe mir nur die Eintrittskarte besorgt, welche umgerechnet ca. 30 Euro kostet, da ich schon öfters auf der Aussichtsplattform war. Das praktische, du kannst jederzeit mit dem Ticket aus dem Erlebnispark raus und wieder rein. So kann auch später Sanjis Restaurant besucht werden, welches außerhalb im Erdgeschoß zu finden ist. Danach kann jeder dann wieder in den Tower. Sehr praktisch gelöst.

Um zu Ruffy und Co zu gelangen wird sich dann brav für einen Kinoraum angestellt. Das Kino hat ein tolles Geheimnis, welches ich jetzt natürlich nicht verraten werde ^^, aber erst danach gelangt man in den ersten Raum vom Park. Den Film versteht man auch, wenn man keine Japanischkenntnisse hat. Im ersten Raum wird dann erstmal eine dicke Party gefeiert! Und ihr seid live dabei. Die Figuren und das Arrangement sind wirklich super geworden! Zusammen mit der Musik kommt man direkt in Partystimmung und ist gespannt auf die nächsten Attraktionen. Von hier aus gibt es eine Rolltreppe zum 4. und 5. Stock. Dort finden sich auch alle anderen Attraktionen.



Auf den nächsten beiden Stockwerken sind dann folgende Attraktionen zu finden:

Ruffys Endless Adventure

Bei dieser Attraktion handelt es sich um einen Laufweg, welcher sich mit der Geschichte von Ruffy beschäftigt. Wichtige Momente in der Geschichte von One Piece sind liebevoll aufgearbeitet und mit unterschiedlichen Methoden dargestellt worden. Besonders schön waren die lebensgroßen Figuren mancher Helden anzusehen, die wahrscheinlich jeder Fan

so wie ich gerne im Wohnzimmer stehen hätte. XD Musik, Lichteffekte und noch ein paar Überraschungen unterstützen diesen Weg. Ich habe ihn ehrlich gesagt nur genommen, da es die einzige Attraktion ohne Warteschlange war. ☐ Wer sich nochmal die Geschichte von One Piece auf eine andere Art ansehen möchte, dem kann ich Ruffys Endless Adventure nur empfehlen.



Ein
lebensgroßer
Ace wartet in
Ruffys Endless
Adventure <3

Da in dieser Woche der Film One Piece Gold in den japanischen Kinos startete, gab es eine Extraaktion. In der Attraktion konnten durch Minispiele goldene Chips gewonnen werden. Der Kampfgeist war geweckt, denn die Chips konnten am Ende gegen kleine oder große Gewinne eingetauscht werden. Zudem gab es auch eine aktuelle Ausstellung zu dem Film, bei dem die verschiedenen Charakteroutfits bestaunt werden konnten.



Zoros Soul of Edge

In dieser Attraktion heißt es dann laaange anstehen. 40 Minuten anstehen für 5 Minuten Spaß. Dafür durfte ich gemeinsam mit Zoro als Schwertkämpferin gegen den Feind antreten. Beim Warten können die Schwerter aller Schwertkämpfer aus One Piece in lebensgröße und aus Stahl begutachtet werden. Persönlich war ich davon recht fasziniert.^^ Auffällig war, dass die Betreuer jeder Attraktion den japanischen Gästen eine ausführliche Erklärung gegeben haben und sobald ein Ausländer kam gab es nur einen Zettel. Daher waren die meisten Attraktionen beim ersten Mal eher schwieriger zu bewältigen und ein zweites Mal anstehen war zeitlich meistens auch nicht drin. Nach dem ersten Versuch von Zoros Soul of Edge wusste ich zumindestens was mich erwartet und wie das Spiel geht. Die Umsetzung war recht gut nur etwas kurz. Jeder Teilnehmer wird in einem eigenen Raum gebracht, dort wird mit einem Schwert gegen den Feind gekämpft. Goldene Chips habe ich leider keine erspielt T-T, aber trotzdem war die Idee recht spaßig.



Frankys Park

Bei dieser Attraktion handelt es sich um einen aufgepeppten Gashapon-Automaten, bei dem verschiedene Preise gewonnen werden können. Schlüsselanhänger und Figuren gehören dazu. Obwohl man schon 30 Euro Eintritt zahlen musste, wird für die Benutzung 500 Yen verlangt. Bei nur 10 Attraktionen, von denen 2 Photospots und 2 Rundgänge sind fand ich das schon recht happig. Aber na gut, vielleicht hat man ja Glück. Die Aufmachung des Automaten war recht witzig. Franky trinkt eine Cola und heraus kommt dann der Gashapon. Gewonnen habe ich einen Schlüsselanhänger von Law. Nett gemacht, aber im Endeffekt nicht die (Cola-)Bombe.

Brook's Horror House

In keinem guten japanischen Erlebnispark darf ein Gruselhaus fehlen. Also auf in Brook's Horror House und auch hier heißt es dann erst einmal 40 Minuten anstehen. Beim Anstehen läuft ununterbrochen ein kleiner Anime von Brook, der die Spielregeln erklärt. Die Zombies sind auferstanden und wir müssen einen Salzball in den Mund des Anführers stecken um sie zu besiegen. ☐ Nice, los gehts. Nach dem obligatorischen Ausländerklärungszettel bekommt man einen Tennisball und die Reise geht los. Also.. gruselig war das ganze eher weniger. Wieder ein netter Rundgang. Der Tennisball landet am Ende schnell im Zombiemund und die Quest ist somit erfüllt. Goldene Chips konnte ich am Anfang vor dem Rundgang leider wieder nicht erspielen. Dafür musste eine Karte gezogen werden. Erwischt man den Zombie gibt es keine Chips.



Choppers Thousand.Sunny Tours

Die zweite Tour-Attraktion ist Choppers Thousand.Sunny Tours. Am Anfang wieder das Spiel um die goldenen Chips. Aus einer Box muss die orangene Kugel gezogen werden, leider kein Glück gehabt, weil ich natürlich die pinke Kugel ziehen musste. :D. Diese Attraktion ist eigentlich ziemlich gut! Die Türen werden geöffnet und im ersten Raum erwartet uns ein kleines Video, Chopper zeigt uns die Thousand.Sunny. Abgesehen vom ersten und letzten Raum dürfen überall Fotos gemacht werden. Es folgen Sanjis Küche, das Zimmer von Nami und Robin, das Bad während Nami duscht (uiuiui <3 ^^), Choppers Praxis und der letzte Raum. Ein toller Einblick, alles sehr liebevoll gemacht und so wie man sich das Piratenschiff vorstellt. Ein kleiner Tipp, finger weg von Nami-Sans Schatz in ihrem Zimmer *ggg* ^^ . Die kleine Geschichte, welche euch durch die Räume führt ist übrigens auch sehr süß!

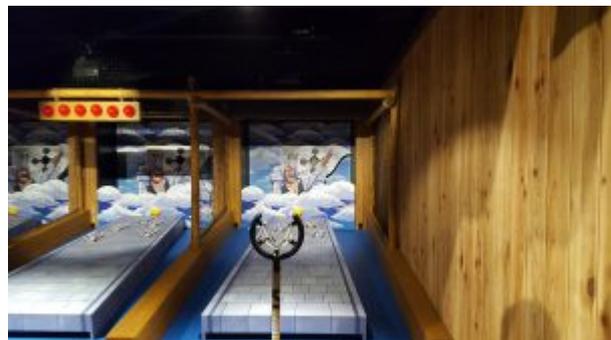


In Sanjis Töpfe blicken.
(^-^)



Road to Sogeking

Und wieder heißt es anstehen. Dieses Mal kann die Attraktion aber direkt gesehen werden und alle Teilnehmer werden von den Wartenden kräftig angefeuert. Sogekings Schleuder steht bereit und innerhalb einer Minute müssen alle Marinesoldaten, sowie ihr Chef, abgeknallt werden. Wer es schafft bekommt als Belohnung eine originale Sogeking-Pappmaske. ^^ Also los geht's! Gar nicht so einfach, aber ein riesen Spaß. Diese Attraktion kann ich wirklich nur empfehlen, vor allem weil alle zusammenhalten und sich gegenseitig anfeuern.



Zwischendurch gab es auf dem 5. Stock ein kleines Vorstellen der Crew für Fotos. Ein Fotopass konnte gekauft werden und

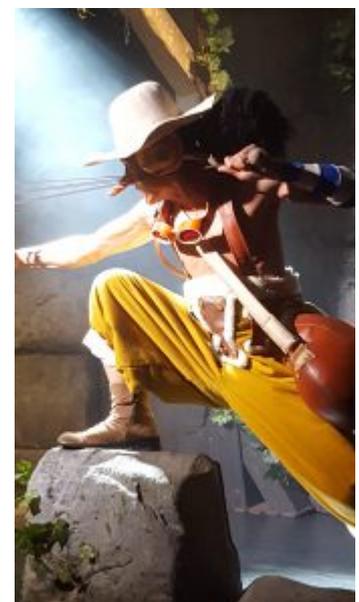
Fotos zusammen mit Ruffy und Co. gemacht werden. Die Cosplayer von Ruffy, Lyssop und Law waren ganz gut. Enttäuscht war ich allerdings von den Cosplayern von Sanji und Nami. Gerade bei Nami hätte eine europäische Frau für meinen Geschmack besser gepasst. Aber ich denke, dass ist wie immer Geschmackssache. ^^



Danach ging es dann auf zur Lifeshow. Dafür musste man eine Stunde vorher schon ein Ticket ziehen, da es eine begrenzte Platzzahl gibt. Möchte man einen Platz ganz vorne muss man sich allerdings schon wieder knapp eine Stunde vor der Show anstellen. Ich bin erst 10 Minuten vorher angekommen und war dann ganz hinten. Gut ist, wenn man größer ist als der Rest im Raum. ☐

Die Show an sich war eigentlich super! Zu Beginn bekommt man auch eine Tongari-Insel-Fackel, die einen Zauberspruch hat den man zusammen mit der Crew einsetzen muss. Die Schauspieler/Cosplayer haben viele der typischen Charakterzüge drauf und besonders witzig war es als Nami und Sanji reinkamen, da wurde ordentlich gekreischt. XD Lichteffekte, Musik und die Stimmung waren wirklich super. Diese Show würde ich mir nocheinmal ansehen. Dann aber ganz vorne ;). Achja und

selbst Chopper hat es zur Show geschafft. <3





Namis Casino

Zuletzt habe ich dann noch Namis Casino besucht. Und hier hieß es dann wieder ewig anstehen. Als ich dann endlich an der Reihe war, wurde ich in einen Raum geführt mit Bänken und bunten Knöpfen an jedem Platz. Eigentlich geht es darum auf verschiedene Ergebnisse zu setzen. Also pures Glück. Gewinnt man über 100.000 Berry bekommt man exclusive VIP Karten und darf beim nächsten Besuch ein silbernes bzw. goldenes Band tragen. Namis Casino hat Spaß gemacht, aber das Anstehen ist nach einem langen Tag echt hart.

Robins Finding Ponegliff

habe ich leider nicht mehr geschafft, da die Schlange zu lang war.

Fazit:

Generell hatte ich den Eindruck, dass man für alles immer ewig anstehen muss und dann nur kurz Spaß hat. Im Vergleich zur J-World war ich daher etwas enttäuscht. Vieles kostet extra und der One Piece Tower ist eher darauf ausgelegt, dass man öfter kommt. Von den goldenen Berrys habe ich nicht einen erspielt, was mich zusätzlich irgendwie frustriert hat. Es ist gut, dass der Schwierigkeitsgrad etwas höher und nicht langweilig ist, aber für 30 Euro Eintritt habe ich doch etwas mehr erwartet. Daher würde ich die J-World dem One Piece Tower klar bevorzugen.

Sanjis Oresama Restaurant

Im Erdgeschoß befindet sich dann noch Sanjis Oresama Restaurant. Als Mangaköchin war das natürlich ein Höhepunkt für mich. Das Restaurant ist als Zug, der nach Enies Lobby gefahren ist, aufgebaut. Ich habe extra einen Tag vorher online reserviert. Wenn reserviert wurde, konnte man im etwas abgeschoteten Abteil sitzen. Und ich war.. restlos enttäuscht!! Das Restaurant ist ein reines Buffet-Restaurant. Von der J-World mit den leckeren Anime-Kreationen vorbereitet, dachte ich, dass es gerade in Sanjis Restaurant super leckere und hübsche Anime Sachen gibt. Das, abgesehen von ein paar Figuren beim Buffet, hat komplett gefehlt. Dazu schmeckte das Essen nicht gerade berauschend. Man merkt total, dass Japaner keine Ahnung von Buffets haben und die Qualität ist echt nicht toll gewesen. Sowohl von den japanischen, als auch den mächtigern europäischen Speisen. Bei mir ist das klar durchgefallen, es lohnt überhaupt nicht dort hin zu gehen. Sanji wäre im Boden versunken, dass dieses Restaurant unter seinem Namen läuft.

Beim Rausgehen konnten wir noch kurz ins Cafe Mugiwa nebenan blicken und dort gab es dann auch ein paar Themen-Speisen. Relativ teuer. Aber immerhin etwas. Wer also etwas in Richtung Anime-Food essen möchte sollte lieber ins Cafe Mugiwa gehen, anstelle das Buffet-Restaurant aufzusuchen.



