

# 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 Lieblingssnacks 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 teurer 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.