

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 Carabonara 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.

