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: Dampfgaren! 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 spßaig, 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 euerer Wahl. Es gibt Speisen mit Fleisch oder auch vegetarisch. Also für jeden etwas dabei. Die Preise sind volkommen ok! Bedenkt man den Spaß, das Event und vor allem die Qualität der Lebensmittel finde ich ihn sogar wirklich günstig.

MENU

2
たらば蟹DX
3,900円
Red King Crab Deluxe
무당게 디럭스 세이로
特级鳕场蟹蒸笼 /
特級鱈場蟹蒸籠

3
海鮮スペシャル
3,000円
Seafood Special
해산스페셜 세이로
海鲜特色蒸笼 /
海鮮特色蒸籠

4
海鮮 A
2,600円
Seafood Plate A
해산물 세이로 A
海鲜蒸笼 A /
海鮮蒸籠 A

5
海鮮
2,00
Seafoo
해산물
海鲜蒸
海

7
鯛の塩蒸し
1,500円
Whole Steamed
Sea Bream Fish
도미 한마리 자옥 찜
整条鲷鱼 / 整條鯛魚

8
地獄蒸しエビ
700円
Shrimp
Steamed In Hell
새우 지옥 찜
地狱蒸虾 / 地獄蒸蝦

9
うなぎ蒲焼蒸し
2,600円
Broiled Eel
장어 구이
烤鳗鱼 / 烤鰻魚

10
豊後牛しゃぶしゃ
3,00
Shabu Beef
소고기 샤브
涮牛肉蒸笼
涮牛肉

貝セット
1,500円
Shellfish
조개 세이로
贝类蒸笼 / 貝類蒸籠

12
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 찜 콤보
鲜牛肉和猪骨组合 /
鮮牛肉和豚骨組合

13
国産豚とチキンの
塩麹漬け蒸し
1,800円
Japanese Pork and Chicken
Pickled in Salt-koji
국산돈육 닭 소금누룩 담근 찜
鲜日本猪肉和鸡肉 / 鮮日本豬肉和雞肉

14
大分県産豚
しゃぶしゃぶ
1,600円
Shabu Pork
돼지 샤브 세이로
涮猪肉蒸笼 /
涮豬肉蒸籠

15
ハーブ鶏香味蒸
1,500
Flavorful Steame
Herb Chic
허브향 닭찜
清香香草鸡 /
清香香草

国産牛カルビ蒸し
2,700円
Beef short ribs &
vegetables
갈비 세이로
五花牛肉套菜 /
五花牛肉套菜

17
点心セット
650円
Chinese dumpling set
딤섬 세트
饺子烧卖套餐 /
餃子燒賣套餐

18
エビぎょうざ
600円
Shrimp Dumplings
새우 만두
虾饺子 / 蝦餃子

19
イカシュウマイ
600円
Steamed Squid
Dumplings
오징어 슈마이
鱿鱼烧卖 / 鮭魚燒賣

20
別府温泉ぶたまん
500円
Beppu Onsen Pork
Manjuu Bun
벳부온천 고기만두
別府温泉豬肉包子 /
別府温泉豬肉包

色もちもち餃子
800円
Three-Colored
Chewy Dumplings
삼색 모찌모찌 교자
三色筋道饺子 /
三色筋道餃子

22
パンとフムス
800円
Bread & hummus
빵과 홈무스
各式酱伴配鹰嘴豆泥 /
各式醬伴配鷹嘴豆泥

23
ソーセージミックス
1,000円
Sausage set
소시지 모음
风味香肠 / 風味香腸

24
イモと芋とカボチャ
700円
Sweet potato &
potato & pumpkin
고구마 감자 호박
土豆南瓜甜薯盘 /
土豆南瓜甜薯盤

25
とうもろこし
400円
Corn
옥수수
玉米 / 玉米

り野菜ミックス
700円
Vibrant Vegetables
다채로운 야채 세이로
五彩蔬菜蒸笼 /
五彩蔬菜蒸籠

26
27
すき焼きわっぱ飯
900円
Sukiyaki Bamboo
Lunchbox
스키야끼 죽(竹)통찜
寿喜烧竹箱饭 /
壽喜燒竹箱飯

28
椎茸わっぱ飯
600円
Shitake Mushroom
Bamboo Lunchbox
타케노코 죽(竹)통찜
香菇竹箱饭 /
香菇竹箱飯

29
梅とじゃこの
わっぱ飯
600円
Umejakumi and fish
Bamboo Lunchbox
매실과 잔어 죽(竹)통찜
梅子和小干白鱼竹箱饭 /
梅子和小乾白魚竹箱飯

30
地獄蒸したまご
150円
Egg Steamed in Hell
지옥찜 달걀
地狱蒸煮鸡蛋 /
地獄蒸煮雞蛋

地獄蒸しざる豆腐
400円
Tofu Steamed in Hell
지옥찜 도부
地狱蒸竹篮豆腐 /
地獄蒸竹籃豆腐

31
32
鉄鍋とりめし(竹皮包み)
400円
Seasoned Chicken with Rice
간장맛 닭과밥
铁锅鸡饭 / 鐵鍋雞飯

33
竹皮包み白飯
200円
White Rice Wrapped
in Bamboo Leaf
흰쌀밥 찜
竹皮包白米饭 /
竹皮包白米飯

34
うなぎ飯(竹皮包み)
1,500円
Eel with Rice
장어 찜밥
鳗鱼饭 / 鰻魚飯

35
豚肉ちまき
500円
Bamboo Leaf Wrapped
Pork with Onsen Flavor
대나무잎 싸서 찐 돼지고기
猪肉粽(温泉味) /
豬肉粽(溫泉味)

釜代は別途必要となります
Extra charge for the use of steam box
가마 이용료가 별도 부과됩니다
使用蒸笼需另外付费 / 使用蒸籠需另外付費


der to steam the hell, the use fee
he kettle is absolutely necessary
A 地獄蒸し釜使用料
(小)
¥340
A steam pud fee
within20minutes
(small)
¥340
A 가마 1개
(20분 이내)
¥340
340日元
340日元
発売中

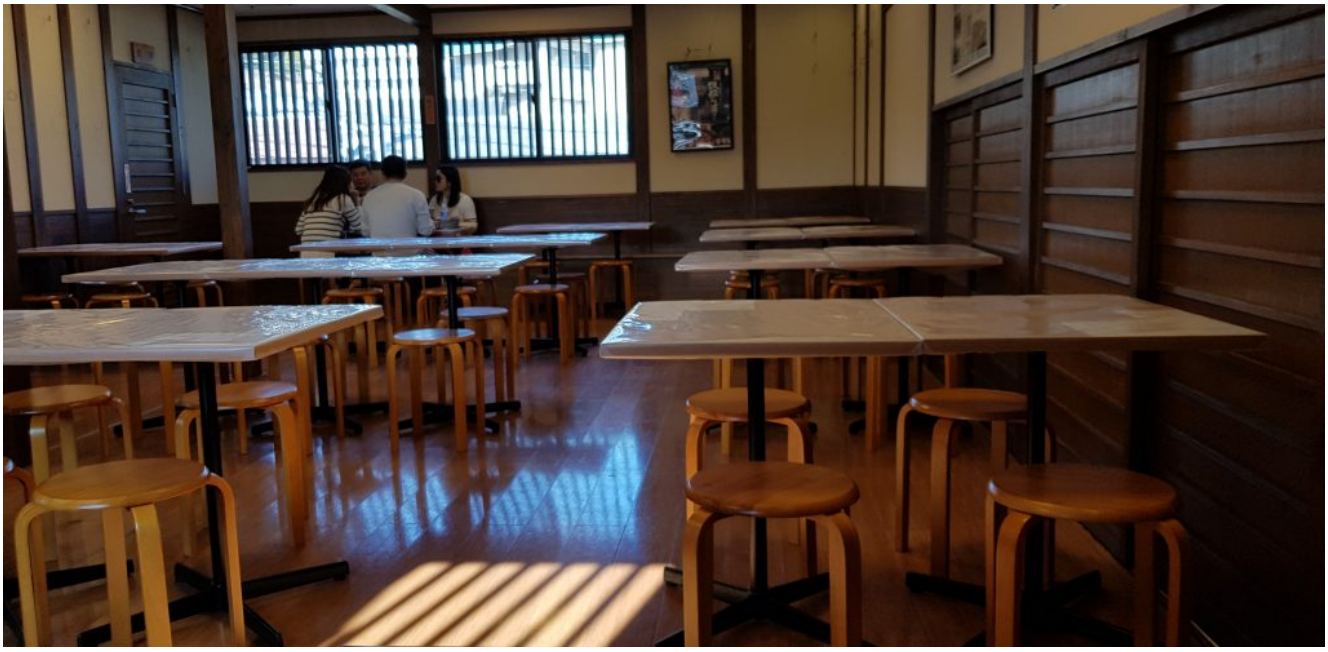
Das Ticket wird an einem Tresen abgegeben und ihr bekommt eure gewählten Speisen und eine Stoppuhr. Mit den Speisen dürft ihr dann in die Dampfküche gehen. Dort warten schon die Einheimischen um euch die Anlage zu erklären und mit euch gemeinsam das Essen in die dicken Dampfgarblöcke zu legen. Dabei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


5



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 sooooooooo 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, ober 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 gelgt und man kann diesen wirklich günsti 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 /1 shrimp



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
(soy sauce, sesame paste, sake

Ryukyu ¥660



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

Japanese-style Omelette



Rice Set ¥440

(rice, pickles, miso-soup)

※ The listed prices are all tax-include

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

¥1,2 0



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.

¥1,22

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
1000円札入口
1 みどり 牛乳 ¥140
2 ゆふいん 限定牛乳 ¥150
3 ¥140
4 ¥140
5 ¥140
6 ¥150
取出口
空きビン入れ

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.


別 駅
BEPPU
ON
子どもたちをおいしむ
ピカピカのおじさん
"The man called "Shiny Uncle" who loved children"
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.



Wilkommen 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.


mangakochbuch
おみくじ


mangakochbuch

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?


manga kochbuch

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 konnt 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.



Wasserdapf 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.


5
mangakochbuch

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 entspannent und jedes hat aufgrund der unterschiedlichen Zusammensetzung andere postive Effekte. Auch auf die Hellstour werde ich nochmal in einem Artikel genauer eingehen.


mangakochbuch



Umi Jigoku

Ein weiters 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 verbelibenden 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


みるく家
感謝
土産品センター
F4 BREAK
angrakochi.sh

Shoppingstreet Innenstadt Beppu


TAKE FREE
無料
mangakochbuch

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 einzelen 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?


Asahi
アサヒビール
大分県庄内名物
梨ソフト
ご当地スイーツ
たか
mangakochbuch