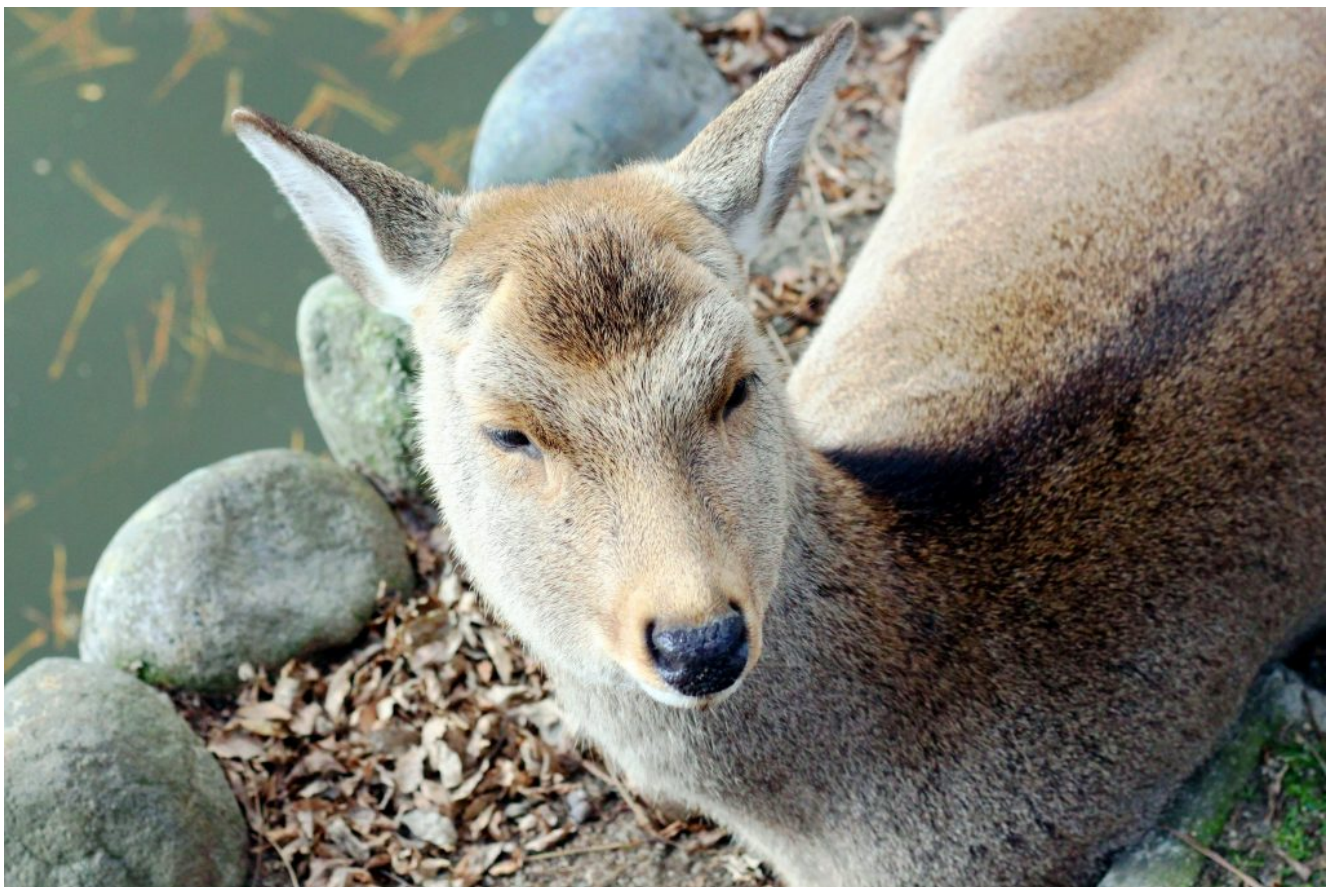


5 Spezialitäten in Nara

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.

