

09.12.2022 - 08:52 Uhr

## Medieninformation: Echte Entdeckungen – Japan auf die kulinarische Tour



### Echte Entdeckungen: Japan auf die kulinarische Tour

**Japan steht für Individualreisende wieder offen – und somit auch für die Fans der gehobenen Küche. Die unzähligen Tempel der Haute-Cuisine in Tokyo, Osaka und Kyoto versprechen himmlischen Genuss ohne Grenzen. Doch auch abseits der Metropolen und touristischen Hotspots locken kulinarische Entdeckungen. Die Angebote reichen von umfangreichen Gastronomieprogrammen über Bauernhofferien und Besuche von Produktionsstätten bis zu Kochkursen und Food-Festivals.**

Allein in Tokio hat der Guide Michelin im November 2022 insgesamt 263 Sterne an 200 Restaurants verteilt. Keine andere Stadt der Welt zählt mehr Sternelokale. Daneben glänzen auch Kyoto und Osaka mit ihren Fine-Dining-Szenen und insgesamt 192 Michelin-Sternen. Temporär ein ganz besonderes Highlight: René Redzepis Pop-up im Ace Hotel Kyoto. Der Chefkoch und Inhaber des «Noma» in Kopenhagen und sein gesamtes Küchenteam bespielen im Frühling 2023 zehn Wochen lang das Restaurant in Kyoto. Doch ausserhalb der bekannten Metropolen muss sich Japans Küche keineswegs verstecken und bietet auch Gästen viel, die mit kleinerem Budget unterwegs sind. Denn Japans Gastronomieangebot paart wie kein anderes moderne und innovative Food-Konzepte mit jahrhundertalten Traditionen und Techniken – speziell auch in ländlicheren Regionen. Jetzt fördern die japanischen Behörden gezielt kulinarische Initiativen in peripheren Landesteilen. Sie verfolgen damit das Ziel, internationale Gäste von den bekannten Destinationen wegzulocken, in Gebiete, die kulinarisch mindestens so viel zu bieten haben und weniger bereist werden.

### Augenmerk auf regionale Spezialitäten

Der inländische Gastronomietourismus hat in Japan eine erstaunlich lange Geschichte. Bereits in der Edo-Zeit (1603-1868) wurden Reiseführer mit Empfehlungen für Restaurants im ganzen Land veröffentlicht. Dieses Erbe wird spürbar, wenn man beispielsweise in Tokio erwähnt, dass man Fukuoka besucht hat. Mit Sicherheit folgt die Frage, ob man deren Tonkotsu-Ramen probiert habe. Die Hafenstadt auf Kyushu, Japans drittgrösster Insel, ist bekannt für einige der besten japanischen Gerichte und gilt als Heimat der besonders cremigen und reichhaltigen Ramenart Tonkotsu. Spätestens seit Lonely Planet Fukuoka als «Best in Food Travel 2023» auserkoren hat, steht diese Nudelsuppe – und damit auch die Destination – auf der Bucket List von Foodies aus aller Welt. Denken Japaner:innen an Osaka, so denken sie an die berühmten Okonomiyaki, die herzhaft Pfannkuchen-Spezialität der Stadt. Nagoya wiederum ist für die knusprig und würzig gebackenen Chicken Wings bekannt. Die Namen vieler weiterer Städte und Regionen bringen Einheimische unmittelbar mit lokalen Spezialitäten in Verbindung.

### Alte Sojabrauerei als Unterkunft wiedereröffnet

In Tawaramoto, einer Gemeinde in der Präfektur Nara, wurde die älteste Sojasaucenbrauerei der Region umgebaut und als Hotel wiedereröffnet. Seit 2020 lädt das NIPPONIA Tawaramoto Maruto Shoyu auf eine Zeitreise ein, die bis ins Jahr 1869 zurückführt. Damals eröffnete die Brauerei ihre Pforten. Aufgrund der Lebensmittelknappheit musste die Produktion nach dem Zweiten

Weltkrieg eingestellt werden. 2020 erweckte ein Nachfahre der Maruto-Familie das alte Lagerhaus mit sieben komfortablen Gästezimmern im traditionellen lokalen Baustil zu neuem Leben. Wer hier eincheckt, lernt, wie mit der feinwürzigen Sojasauce ein zentraler Bestandteil der japanischen Esskultur entsteht. Seit Kurzem findet sich die Maruto-Sojasauce auch in den Gerichten der lokalen Restaurants wieder. In Tawaramoto, der Geburtsstätte des traditionellen Noh-Theaters, tickt die Zeit langsamer: Der ruhige und beschauliche Ort lässt sich wunderbar mit dem Fahrrad entdecken und die gastfreundlichen Bewohner:innen geben gerne Restauranttipps.

### **Ferien auf dem Bauernhof: Reis ernten statt Kühe melken**

Bauernhöfe begeistern Gross und Klein. In Japan bieten sie eine interessante und unvergessliche Art von Gastronomietourismus. Bauernhofferien sind zum Beispiel in Odate möglich. In der malerischen Wald- und Bergregion in der Präfektur Akita kann eine Bauernfamilie einen oder mehrere Tage lang besucht werden. Im Sommer werden die Reisfelder gepflegt, bevor im Herbst geerntet und das Gemüse eingelegt wird. Im Winter helfen ganz Mutige, den Schnee von den Hausdächern zu räumen. Nach einem anstrengenden Tag versammeln sich die Gäste um einen heissen Topf. Darin kocht der lokale Eintopf «Kiritanpo», ein traditionelles Gericht der Holzfäller, die in den Bergen rund um den Ort arbeiteten. Aus übrig gebliebenem Reis werden Klösse geformt, die mit Fleisch und Gemüse geschmort oder mit einer Miso-Paste überzogen werden. Beim gemeinsamen Essen empfiehlt die Gastfamilie weitere lokale Aktivitäten, darunter einen Besuch der vielen heissen Quellen in der Gegend.

### **«Meat Meet»: ein Gastronomieprogramm für Fleisch- und Shochu-Liebhaber**

Miyakonojo, eine Stadt der Präfektur Miyazaki auf der Insel Kyushu, ist nicht nur Japans umsatzstärkste Produzentin von Rind- und Schweinefleisch sowie Geflügel, sondern ist auch japanweit bekannt für die Herstellung der traditionellen japanischen Spirituose Shochu<sup>[1]</sup>. In Miyakonojo wird Shochu aus Süsskartoffeln, Reis oder Gerste hergestellt, die im warmen Klima Kyushus gedeihen. Hinzu kommt klares Wasser aus unterirdischen Bächen. Zu einem traditionellen, herzhaften Essen in Miyakonojo gehören dünn geschnittene Scheiben von japanischem Spitzenrindfleisch, die mit dem örtlichen Shochu begossen werden. Die Stadtverwaltung informiert mit dem Programm «Meat Meet» über die lokalen Restaurants und hält spezielle Erlebnispakete bereit. Mehrere Produktionsstätten nehmen daran teil. Darunter Kirishima Shuzo, eine Brennerei, die Shochu seit 1923 herstellt. Im Speisesaal des ursprünglichen Firmengebäudes, eines typischen Kaufmannshauses aus jener Zeit, kann heute fein gegessen werden. Zur Auswahl stehen nur die frischesten Zutaten aus der Region, darunter Fleisch von höchster Qualität und natürlich ein Schuss vom meistverkauften Shochu Japans, der in der hauseigenen Brennerei hergestellt wird.

Japans Kulinarik und lokalen Spezialitäten eröffnen einen sinnlichen Zugang zum Reiseland und seinen unterschiedlichen Regionen. Reisende können sich die Essenz des Landes auf der Zunge zergehen lassen. Wer von den klassischen Reiserouten abweicht, wird mit besonders delikaten Entdeckungen belohnt und taucht tief in Japans kulturelles Erbe ein.

### **Leader im Gastronomietourismus treffen sich in Nara vom 12. bis 15. Dezember 2022**

Die siebte Ausgabe des «UNWTO World Forum on Gastronomy Tourism» findet vom 12. bis 15. Dezember 2022 in Nara, Japan, statt. Der Event wird von der Welttourismusorganisation (UNWTO), dem Basque Culinary Center (BCC), der Japanischen Tourismusbehörde und der Regierung der Präfektur Nara organisiert. Zu den Teilnehmenden zählen internationale, nationale und regionale institutionelle Behörden, Regierungsbeamte, DMOs, Fachmedien, Köche und Gastronomen, sowie Organisationen und andere Interessensgruppen, die Gastronomietourismus fördern wollen.

Mehr Informationen unter: <https://www.unwto.org/7-unwto-world-forum-on-gastronomy-tourism>

<sup>[1]</sup> Shochu wird meist aus Getreide oder Gemüse destilliert, und bei einigen Versionen wird eine Hefeart namens Koji verwendet, die auch bei der Herstellung von Sake eingesetzt wird. Japan hat die traditionellen japanischen Sake-Brautechniken mit Koji-Schimmel für die Aufnahme in die Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO vorgeschlagen.

### **Weiterführende Links**

- Japanische Küche – ein Kulinarik-Führer: <https://www.japan.travel/de/de/japanische-kueche-und-gerichte/>
- Michelin Guide Japan mit der 2023 Auswahl für Tokyo, Osaka und Kyoto: <https://guide.michelin.com/jp/en>
- Das «Noma» wird nächsten Frühling im Ace Hotel Kyoto einen Starauftritt haben: <https://noma.dk/kyoto/>
- «Lonely Planet Best in Travel 2023» mit der japanischen Hafenstadt Fukuoka in der Kategorie «Eat»: <https://www.lonelyplanet.com/best-in-travel/eat>
- Schlafen in der Sojabrauerei NIPPONIA Tawaramoto Maruto Shoyu: <https://maruto-shoyu.co.jp/>
- Bauernhofferien in der Präfektur Akita: <https://visitakita.com/en/sightseeing/activity/106/>
- «Meat Meet»-Programm der Stadt Miyakonojo: <https://meat-tourism.jp/en/>

### **Über JNTO**

Die Japan National Tourism Organization (JNTO) wurde 1964 gegründet, um die Entwicklung des japanischen Tourismus zu fördern. Mit Hauptsitz in Yotsuya, Shinjuku-ku, Tokyo ist JNTO im In- und Ausland an einer Vielzahl von Aktivitäten beteiligt. Das Ziel ist, internationale Gäste aus der ganzen Welt zu einer Japanreise zu inspirieren. Weltweit betreibt JNTO 24 Überseebüros.

Weitere Informationen finden Sie unter:

Website: [japan.travel/de](https://japan.travel/de)

Facebook: [@japantourismus](https://www.facebook.com/japantourismus)

Instagram: [@japantourismus](https://www.instagram.com/japantourismus)

## Medienkontakt

Panta Rhei PR AG

Nina Rafaniello

Weinbergstrasse 81

CH-8006 Zürich

Tel. +41 (0)44 365 20 20

[n.rafaniello@pantarhei.ch](mailto:n.rafaniello@pantarhei.ch)

## Medieninhalte



*Ferien auf dem Bauernhof mal anders: bei der Reisernte im japanischen Odate mitanpacken. © JOMC*



*In Tawaramoto empfängt die älteste Sojasaucenbrauerei neu auch Übernachtungsgäste. © NIPPONIA Tawaramoto Maruto Shoyu*



*Der meistverkaufte Shochu Japans wird in der Brennerei Kirishima Shuzo hergestellt. Sie steht für Besuche und Degustationen offen. © KIRISHIMA SHUZO CO., LTD.*



*«Kiritanpo» ist ein traditioneller Eintopf aus der Präfektur Akita. © JOMC*



*Shochu-Degustation © KOMC*



*Dünngeschnittens Japanisches Spitzenrindfleisch © Meat Tourism Promotion Board*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100899923> abgerufen werden.