

Deutsch-Japanische Gesellschaft Bonn e.V.
独日協会ボン

c/o Sabine Ganter-Richter, Wurzerstr. 136, 53175 Bonn

Tel. & Fax: +49 (0)228 / 9562562

Email: ganter@network-for-science.net | djg-bonn@djg-bonn.de | Internet: www.djg-bonn.de

Volksbank Bonn Rhein-Sieg | IBAN: DE23 38060186 3020715013 | BIC: GENODED1BRS

DJG Bonn e.V., c/o Sabine Ganter-Richter
Wurzerstr. 136, 53175 Bonn

Rundbrief Mai 2014

Liebe Mitglieder der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Bonn, liebe Freunde,

diesen Rundbrief möchte ich mit einer Korrektur beginnen: Im April hatte ich von der Mitgliederversammlung berichtet und die Zahl der aktuellen Mitglieder mit 214 angegeben., In der Tat zählt die DJG Bonn 241 Mitglieder, da hat sich leider ein Zahlendreher eingeschlichen.

Einen kleinen zahlenmäßigen Erfolg verzeichnet hingegen unser Auftritt bei Facebook: Nach der Ankündigung im letzten Rundbrief ist die Zahl derjenigen, die das DJG-Profil mit „gefällt mir“ markiert haben, innerhalb weniger Tage von 32 auf 41 gestiegen.

Auf eine Möglichkeit, unsere deutsch-japanischen Kontakte nicht nur virtuell zu pflegen, können wir uns im Juni freuen: Am Mittwoch den **25. Juni** erwarten wir **Besuch von langjährigen Freunden aus Kanazawa**. Geplant ist ein gemeinsames Abendessen in Bonn, voraussichtlich im Brauhaus „Bönnsch“. Wer daran teilnehmen möchte, möge sich bitte bei Frau Mönch telefonisch oder per email (m.moench@gmx.de) melden.

Am 31. August ist ein Tagesausflug mit dem Bus zur Landesgartenschau in Zülpich geplant. Über die Details können Sie im nächsten Rundbrief lesen. Bitte merken Sie sich den Termin bereits heute vor – es wäre schön, wenn auch wieder viele japanische Freunde bei dem Ausflug dabei sein könnten.

Aus Japan gibt es natürlich immer viele Neuigkeiten zu berichten. Für die Deutsch-Japanischen Gesellschaften dürfte interessant zu wissen sein, dass Dr. Hans Carl von Werthern im März seine Amtsgeschäfte als Botschafter der Bundesrepublik Deutschland in Japan aufgenommen hat. Im Laufe seines beruflichen Werdeganges war er u.a. Leiter des Arbeitsstabes „Deutschland in Japan 2005/2006“, Leiter des Ostasienreferates im Auswärtigen Amt und Gesandter an der Botschaft Peking.

Soweit für heute, kurz vor der Abreise zur Jahrestagung des Verbandes der Deutsch-Japanischen Gesellschaften in Düsseldorf. Über die dortigen Geschehnisse dann mehr im nächsten Rundbrief.

Mit herzlichen Grüßen im Namen des gesamten Vorstands,

Sabine Ganter-Richter.

Übersicht über die Veranstaltungen der DJG Bonn im Juni und Juli 2014

Montag 2. Juni 2014, 19:00 Uhr Restaurant „Asia Wok“ Weberstr. 28, Bonn	Seinenkai , Treffen der jüngeren Generation Bei asiatischen Speisen ist hier Gelegenheit zum Plaudern auf Deutsch und Japanisch. Information und Anmeldung bei baerbel_george@yahoo.com
Dienstag 4. Juni 2014, 18:00 Uhr Haus der Geschichte Willy Brandt-Allee 14, 53113 Bonn	18:00 Uhr Teezeremonie Vorführung von Yoshie Hara-Stuckenschmidt 19:00 Uhr Filmvorführung „Sushi in Suhl“ gemeinsame Veranstaltung der DJG Bonn e.V. und Haus der Geschichte
Mittwoch 25. Juni 2014, 19:00 Uhr Voraussichtlich im „Bönnsch“ Sternstorbrücke 4, 53111 Bonn	Gemeinsames Abendessen mit Gästen aus Kanazawa Information und Anmeldung bei Frau Mönch m.moench@gmx.de
Montag 7. Juli 2014, 19:00 Uhr Restaurant „Asia Wok“ Weberstr. 28, Bonn	Seinenkai , Treffen der jüngeren Generation Bei asiatischen Speisen ist hier Gelegenheit zum Plaudern auf Deutsch und Japanisch. Information und Anmeldung bei baerbel_george@yahoo.com
Dienstag 29. Juli 2014, 19:00 Uhr Poppelsdorfer Schloss Meckenheimer Allee 169, Bonn	Mokume-gane 木目金 Vortrag und Präsentation Prof. Dr. Hans-Georg Heinzel Institut für Zoologie, Universität Bonn
Sonntag 31. August 2014	Tagesausflug zur Landesgartenschau in Zülpich

Andere Japan-bezogene Veranstaltungen, vorwiegend im Bereich Köln/Bonn:

6. Juni 2014, 19:00 Uhr, Leonard Etô – Blendrums

Das Japanische Kulturinstitut in Köln lädt ein zu einem musikalischen Spektakel mit dem Kultur-Botschafter Leonard Etô aus Japan, dem Percussionisten Budgie aus Berlin und der spanischen Tänzerin Roxy. Rubrik „Veranstaltungen“ auf www.jki.de

14. und 15. Juni 2014, Japanisches Wochenende anlässlich „20 Jahre DJG Siegburg“ im Stadtmuseum Siegburg, weitere Informationen auf www.djg-siegburg.de

23. Juni 2014, 19:00 Uhr, Die Macht der Stimme

Das Bunraku-Figurentheater zählt heute neben Nô und Kabuki zu den klassischen Bühnenkünsten Japans. Im Kern jedoch ist Bunraku hochexpressives Musikdrama, das von einem einzelnen Sänger-Rezitorator und einem Musiker auf der 3-saitigen Laute Shamisen vorgetragen wird. Im Japanischen Kulturinstitut Köln. Rubrik „Veranstaltungen“ auf www.jki.de

„Prekarisierungsgesellschaften in Ostasien? Aspekte der sozialen Ungleichheit in China und Japan“

Ringvorlesung an der Universität Köln im Sommersemester 2014, **jeden Dienstag von 18:00 bis 19:30 Uhr** in Raum 2.05 im Ostasiatischen Seminar, Dürener Str. 56-60, 50931 Köln

ZERO NENDAI – Das Jahrzehnt des Anfangs. Filme aus dem Beginn des neuen Jahrtausends

Das Japanische Kulturinstitut in Köln zeigt von **5. Mai bis 31. Juli** eine abwechslungsreiche Mischung aus dieser Periode des Wandels. Rubrik „Veranstaltungen“ auf www.jki.de

2 Vorstand: Sabine Ganter-Richter (1. Vorsitzende), Erhard Loeser (2. Vorsitzender), Britta Freynhagen, Sibylle Hardt, Peter Himmelstein, Christian Kau, Kozo Kobayashi, Rita Németh, Dierk Stuckenschmidt.

Ehrenvorsitzende: Marianne Mönch, Prof. em. Peter Pantzer.

Mittwoch 4. Juni 2014

im Rahmen der Ausstellung „IS(S) WAS?! – Essen und Trinken in Deutschland
gemeinsame Veranstaltung der DJG Bonn e.V. und Haus der Geschichte

18 Uhr Teezeremonie durch Teemeisterin Yoshie Hara-Stuckenschmidt
19 Uhr Filmvorführung „Sushi in Suhl“
Ort: Haus der Geschichte, Willy Brandt-Allee 14, 53113 Bonn

Der Eintritt kostet 6,50 Euro, für Mitglieder der DJG Bonn ist der Eintritt ermäßigt und kostet 5,00 Euro.

Hinweis: Bitte bringen Sie diesen Rundbrief als Nachweis für Ihre Mitgliedschaft mit!

„Sushi in Suhl“

Suhl, Anfang der 1970er Jahre – Rolf Anschütz ist Koch und Gastronom aus Leidenschaft. Allerdings hat er die traditionelle Thüringer Küche satt. Während er Klöße formt und Gulasch rührt, träumt er von ausgefallenen Speisen, die in der Planwirtschaft der DDR vorerst keinen Platz finden.



(Text und Foto vom DVD-Umschlag)

Inspiziert von dem Buch „Die Küchen der Welt“, lässt er seiner Fantasie und Kreativität freien Lauf und überrascht seine anfangs verunsicherten Freunde mit kulinarischen Zaubereien aus seinem Japan. Der Traum der internationalen Küche scheint lang nur diesen vorbehalten. Bis ein „echter“ Japaner vor der Tür steht und wünscht im „Waffenschmied“ japanisch zu speisen...

Nach wahren Begebenheiten erzählt „Sushi in Suhl“ die unglaubliche, aberwitzige Geschichte des Rolf Anschütz, der mitten in der DDR gegen alle staatlichen wie gesellschaftlichen Bedenken und Widerstände seinen Traum vom Japan-Restaurant verwirklichte. Sein kulinarischer Ruf drang sogar bis nach Japan.

Vorführung einer modernen Teezeremonie durch Teemeisterin Yoshie Hara-Stuckenschmidt

Die Kunst des feierlichen Teetrinkens, die im Ausland „Teezeremonie“ genannt wird, heißt auf Japanisch *Cha no yu*, was eigentlich nur „heißes Tee-Wasser“ bedeutet. Es fällt uns nicht leicht, sie so zu verstehen, wie sie gemeint ist, und auch Japaner deuten sie sicher anders als es der berühmte Meister Sen no Rikyu gesehen hatte, als er im 16. Jahrhundert ihre Regeln in die bis heute maßgebliche Form brachte: Ihm ging es darum, den Adel aus der üblichen Eleganz in eine stilisierte-einfache Welt des Landlebens und der Natur zu führen – konkret ganz einfach in den Garten hinter dem Palast. Dort ließ er hinter Sträuchern verborgene Lehmhütten errichten, die er mit den für das Teetrinken geforderten einfachen Gerätschaften ausstattete. Seine Lehre charakterisierte er mit Leitbegriffen wie „*Sabi*“ („schön durch Alter und Gebrauch“), „*Wabi*“ („frisch und einfach“) und auch „*Shibui*“ (herb, unregelmäßig).

Wir können uns nur schwer eine Vorstellung davon machen, welcher Wirbel in den Jahren nach der Einigung des Landes durch Toyotomi Hideyoshi und Tokugawa Ieyasu herrschte, gerade auch in kultureller Hinsicht. Für die Tee-Kunst gab es von da an die beiden rivalisierenden Haupt-Richtungen der zerstrittenen Familie Sen no Rikyus, die bis heute die Führung haben, „*Urasenke*“ und „*Omotesenke*“. „*Omote-sen-ke*“ bedeutet eigentlich nur, dass einige von Rikyus Nachkommen auf dem Vorderteil des der Familie „Sen“ vom Shogun geschenkten Stammgrundstücks im Norden der Stadt Kyoto leben und den Tee-Weg lehren dürfen, auf dem hinteren („*Ura*“) die anderen. Bei den Streitigkeiten, die schon da zu überwinden waren, ging es verständlicherweise vor allem um die Fragen von Eleganz oder Schlichtheit, aber auch um neue Formen der Durchführung.

Gemeinsam ist allen heutigen Tee-Schulen ihr Ziel, Inseln der Ruhe zu schaffen und schon durch feste Regeln die im Alltag üblichen Spannungen auszuschließen. Die Gesprächsthemen dabei sind auf die einfachen im Teeraum zugelassenen Gegenstände beschränkt. Ein Tee-Treffen benötigt seine Zeit. Wenn vor dem eigentlichen Teetrinken noch ein leichtes Festessen geboten wird (das als „*Kaiseki ryori*“ – „extrem leichtes, köstliches Mahl“) bezeichnet wird, können das mehrere Stunden sein.

Was uns Ausländern, die wir Tee ja durchaus auch zu trinken gewohnt sind, immer als erstes auffällt, ist, dass der bei der Teezeremonie verwendete Tee, *Ma-cha* (der wahre Tee), nicht aufgebrüht und dann abgossen wird, sondern dass man die Teeblätter gemahlen in der Schale mit heißem Wasser übergießt, mit einem *Chasen* (Teebesen aus gespaltenem Bambus) mischt, und die ungewohnt konsistente grüne Flüssigkeit dann in etwa drei Schlucken trinkt. Der Tee wird im Unterschied zum indischen Tee also nicht fermentiert, ist also nicht „schwarz“, sondern natur-grün. Auch in der Geschichte der japanischen Tee-Zeremonie ist es durchaus bewusst geblieben, dass die zu trinkende kleine Tee-Menge ein wenig bitter ist. Doch die Bitterkeit hat man als wertvolle Geschmacksnuance zu schätzen gelernt und trinkt diesen Tee nicht gesüßt. Dafür gibt es als Auftakt für das Trinken kleine übersüßte Zuckerkonfektchen, die das Bittere des Tees danach geradezu als Erlösung erscheinen lassen.

Wie gesagt wird die „Teezeremonie“, *Cha-no-yu*, in Japan in der Regel in stilisierten bäuerlichen Räumen zelebriert, zu denen *Tatami*-Böden gehören, auf die man nicht mit Schuhen treten sollte, weil dies die empfindliche Oberfläche beschädigen würde. Überhaupt hält man sich in einem solchen Teeraum nur kniend auf. Als sich Japan im 19. Jahrhundert dem westlichen Ausland öffnete, machte man sich Gedanken darüber, wie man hier Abhilfe schaffen könnte. Die *Urasenke*-Schule, deren Meisterausbildung Yoshie Hara-Stuckenschmidt durchlaufen hat, hat um 1870 spezielle Kleinmöbel erfunden, die es der Gemeinschaft von Gastgeber und Gästen erlauben, auch mit westlichem Schuhwerk und auf westliche Weise auf Stühlen sitzend eine sonst ganz normale Teezeremonie zu genießen.



Sonst begrüßt Frau Hara-Stuckenschmidt ihre Gäste aber lieber in einem richtigen Teezimmer. Sie feiert das Teetrinken in etwa monatlichem Abstand normalerweise mit ihren japanischen Freundinnen, gleichaltrigen Damen, die sich entsprechend gut kennen und auch mit der „Zeremonie“ vertraut sind. Das ist wohl die wichtigste Voraussetzung, die man benötigt, um die Zeremonie so zu lieben, wie es viele Japaner tun: mit ihren Themen und Formen so vertraut zu sein, dass man sich ihrer Welt ohne Sorge darum, ob man alles richtig macht, erholsam überlassen kann.

Als „Gäste“ haben wir zu dieser Demonstration einer Teezeremonie nur drei oder vier unserer Mitglieder gebeten.

Der „japanische grüne Tee“, den wir den übrigen Gästen dieser kurzen Demonstration in der Pause vor dem Beginn des Films „*Sushi in Suhl*“ etwas stilllos in Plastikbechern anbieten, ist *Sen-cha*, ein wie der *Ma-cha* unfermentierter, aber sonst wie unser gewohnter Schwarzer Tee aufgebrühter (und nicht gemahlener) Tee. Man erhält ihn in Japan meist ohne besondere Berechnung als Zugabe zu japanischen Speisen.