



Fukuda-san

## BEI KÄSESAHNE KOMMT DIE ERINNERUNG ZURÜCK

„Sumimasen (Verzeihung) Fukuda-san, wie dick muss ich die Scheiben von der Süßkartoffel schneiden?“, will Andrea wissen.

Ich bin in der Gemeinschaftsküche vom Yakumo-juku-center in Toritsudaigaku/Tokio. Auf dem Rezept in meiner Hand steht Japanische Hausmannkost, genauer gesagt „Tempura und Siromi Sakana“. Auf den Ablagen erkenne ich vertrautes Gemüse, Garnelen und eingepackten Fisch. Geheimnisvoll sind noch die vielen Tütchen und Flaschen daneben... Aber ich bin nicht allein!

Mit mir nutzen noch sechs weitere deutsche Frauen in bunten Kochschürzen ihren Aufenthalt in Japan, um von waschechten Japanerinnen Kochen zu lernen. Die Atmosphäre ist heiter und ein Stimmsalat von deutsch und japanisch erfüllt den Raum. Mit Brettchen und Messer ausgestattet wird schon eifrig das Gemüse geschnitten, Fisch gewaschen und Ingwer geraspelt. Hier und da ein wachsamer Blick von Etsuko Tanaka und eine helfende Hand von Ikuyo Usami. Yasuko Fukuda ist die dritte Japanerin im Bunde, die diesen Kochkurs regelmäßig für Deutsche Frauen anbieten.

Kennen gelernt hat man sich in der „Tsudoi-Gruppe“. In Tokio gibt es seit vielen Jahren drei verschiedene Frauengruppen, die sich der Deutsch-Japanischen Freundschaft verschrieben haben: „Tsudoi“, den „Freundeskreis Deutscher Sprache“ und „Am Brunnen“. Jede Gemeinschaft wird mit

viel Liebe und Engagement von deutschen und japanischen Frauen geleitet und organisiert. Jeden Monat gibt es ein umfangreiches Programm mit Aktivitäten vom Stammtisch bis zu Tempelwanderungen, Flohmarktbesuche, Kabuki-Theatervorführungen oder Ikebana, um nur einige zu nennen. Die meisten der japanischen Mitglieder haben eine Zeit in Deutschland gelebt und schätzen den Kontakt zu deutschen Frauen und dem dazugehörigen Kulturgut.

Herrlich, wenn man zu Gast im japanischen Haus auf einen alpenländischen Eichenschrank trifft, der wie ein guter alter Freund selbstverständlich neben einem Shoji (Japanische Schiebewand) und Tatamimatten steht. Gefüllt mit ganzen Patchworkfamilien von „Hummel“ und Co neben traditionell winkenden Katzen...



Usami-san erklärt die Zubereitung von dem Fisch



Erfahrungsbericht von Christine Olma



Gute Rezepte zu Tempura oder anderen japanischen Gerichten gibt es im Internet beispielsweise bei [www.kochbar.de](http://www.kochbar.de)



FOTOS: Christine Olma



Tanaka-san

Eine Symbiose für beide Seiten. In der Weihnachtszeit werden gemeinsam Stollen gebacken, Adventskränze gebunden und bei „Käsesahne“ und „Dallmayr“ erinnert man sich gerne an Düsseldorf. Viele von den japanischen Damen sprechen immer noch hervorragend Deutsch, selbst 30 Jahre nach ihrem Aufenthalt dort.

Zurück zum Kochen. Mittlerweile ist auch der Siromi Sakana (Weißfisch) ordentlich mit Gemüse und Sake in Alu durchgegart. Ikuyo-san wirft einen prüfenden Blick darauf und gibt grünes Licht zum Verzehr. Ein duftender Berg von frittiertem Tempuragemüse lässt auch nur Gutes hoffen.

Tanaka-san bittet mich mit einem zauberhaften Lächeln, den Tisch für uns alle zu decken. Ich bin ein großer Fan von ihr. Die Ausstrahlung und Herzlichkeit dieser kleinen, jung gebliebenen Person ist bemerkenswert! Man muss sie einfach gern haben. Beim Kochen war mir schon meine Kamera im Weg. Zum Essen muss ich sie aber nun wirklich weg legen. „Itadakimasu“ und Guten Appetit!

Anzeige



AUCH IM JAHR  
**2012**  
REALISIEREN WIR  
VISIONEN

WIR WÜNSCHEN  
UNSEREN KUNDEN UND  
GESCHÄFTSPARTNERN  
EIN BESINNLICHES  
WEIHNACHTSFEST UND  
ALLES GUTE FÜR 2012.



IMMOBILIENUNDMENSCHEN  
VERDIENENBESTENSERVICE!

Wir vermitteln Immobilien vom Apartment, Grundstücken mit Altbestand, bis hin zum schmucken Einfamilienhaus und für Kapitalanleger Renditeobjekte in Bestlage, unter anderem in Ingolstadt, Regensburg, Augsburg und München. Für Kapitalanleger: Sanierungs- und Denkmalschutzobjekte sowie An- und Verkauf von Neu-/Gebrauchtimmobilen. **Rufen Sie uns an!**



**Graf Strachwitz**  
Vermögensverwaltungs GmbH

Am Münzbergtor 1 · 85049 Ingolstadt  
Telefon 08 41/12 94-590  
Telefax 08 41/12 94-592  
Mobil 01 72/26 33 799  
[verwaltung@graf-strachwitz.eu](mailto:verwaltung@graf-strachwitz.eu)

