

Die Ingolstädter Fotografin Christine Olma live aus Tokio.



# 45 GRAD UND ES WIRD NOCH HEISSER

Das Jahr hätte schlimmer beginnen können, als tief entspannt in einem ca. 45 Grad heißen Onsen in den verschneiten Bergen der nördlichen Gunma Prefecture. Die ersten Tage im Hasenjahr 2011 wollte ich in einem traditionellen japanischen Hotel, genannt Ryokan, verbringen und eine heiße Quelle (Onsen) durfte dabei auch nicht fehlen. Kaum 180 km außerhalb von Tokio bin ich fündig geworden.

Der Urlaub vor Ort beginnt, wie sollte es anders sein, mit dem ablegen der Straßenschuhe und dem Anlegen einer schicken Yukata. Freundlich wird man darauf hingewiesen, das die linke Seite außen sichtbar sein muss, ansonsten würde man ein Totengewand tragen. Gut das wir darüber gesprochen haben.

Zwischen dem Onsen und mir war nur noch eine intensive Körperreinigung, ein

weiterer Schuhwechsel und schon konnte es mit dem heißen Badespaß im Freien losgehen. Und es war heiß. Sehr heiß. Die Wassertemperatur beträgt je nach Abstand zur Quelle zwischen 43 und 70 Grad. Nach ein paar Minuten hat sich Geist und Körper beruhigt und man liegt völlig bewegungslos im Wasser und gibt sich dem Naturschauspiel im und um den Oasen hin. Der Aufenthalt in dem teils schwefelhaltigem Wasser dient der Muskelentspannung so-

wie der Hautpflege und erfreut sich in Japan bei jung und alt einer sehr langen Tradition.

Auch in Japan macht Baden hungrig. Das Abendessen wurde mir dann in meinem Zimmer aufgetragen, nein es wurde eher kredenzt mit großer Sorgfalt auf dem Tablett angerichtet und die farbliche und inhaltliche Abstimmung war ein Meisterwerk. Geschmacklich war dann nicht unbedingt alles nach meinem Sinn (der aufmerksame Leser weiß um meine Sushi Vorlieben), aber ich bin dennoch sehr satt geworden. Das Bett wäre dann der nächste Programmpunkt. Also die Matratze auf dem Boden. Ich bin bekennende Weichschläferin und als die Nacht dann rum war, war ich nicht wirklich beleidigt. Das gemeinschaftliche Frühstück sollte mir dann die Müdigkeit aus den steifen Gliedern treiben ...Ja, bei Natto (fermentierte, schleimig fädenziehende Sojabohnen) Fisch und grünem Tee wird man zwangsläufig munter und der neue Tag kann beginnen. Ein interessanter Neujahrsbrauch ist auch das Mochi schlagen und essen. Der sehr zähe und gummiartige Reis wird traditionell und mit viel Kraftaufwand in einem Holzbottich geschlagen und anschließend mit verschiedenen Soßen verspeist. Was es genau zum Jahreswechsel damit auf sich hat konnte ich leider nicht in Erfahrung bringen...

**Mein Fazit zu diesen Kurzurlaub:** Der Onsen ist eine tolle Sache, das Essen wie so oft Geschmacksache und auf dem Boden schlafen gewöhnungsbedürftig. Aber in jeden Fall eine lohnenswerte Erfahrung.



Das soll es für heute gewesen sein: Wir sehen uns im März!  
Christine Olma, CITICON-Außenstelle in Tokio



Mein Abendessen



Hakone



Mochi schlagen



Aber es gibt noch mehr zum Thema Onsen. **Das Onsen Ei!** Die spitzfindigen Japaner kochen herkömmliche Eier ca. 1 Stunde in dem heißen Wasser und heraus kommt ein angenehm gleichmäßig weichgekochtes Ei, dass je nach Quellwasser einen salzig-schwefeligen Geschmack hat. Speziell in Hakone bekommt es sogar eine schwarze Schale. Spitzenköche in aller Welt machen sich diese Garmethode im übrigen auch schon zu Nutze ...



Matratzenlager auf dem Boden



Fotos: Christine Olma

# ONSEN-EI