

Main Matsuri Magazin

Eust auf Japan

1/2026
4,50 Euro

Wirtschaft

Dr. Shogo Akagawa im Gespräch
über Handel und Geopolitik

赤川省吾博士に聞く:貿易と地政学

Special

40 Jahre DJW: Begegnung als
Programm

DJW設立40周年:目的は出会い

Kunst & Kultur

Warum ein Videospiel Pilger nach
Japan schickt

何故ビデオゲームは巡礼者
を日本に行かせるのか

Ōtsuka Ryūnosuke

Wie ein Deutscher eine der
ältesten Samurai-Schulen
Japans führt

日本で最も古い武術流派の一つ
を率いるドイツ人



Reisen

Tōhoku – Japan abseits
der Reiseführer



Sport & Leben

Fußball-Bundesliga
entdeckt Japan



Essen & Trinken

Ramen – vier Brühen,
eine Leidenschaft

Nintendo 2
NINTENDO
SWITCH™

Splatoon RAIDERS™

Mit genialen Gimmicks auf spritzige
SCHATZJAGD!

23. JULI



NUR FÜR NINTENDO SWITCH 2

 [Nintendo eShop](#)

 [Nintendo Store](#)

Nintendo

© Nintendo

Liebe Japan-Freunde,

manche Geschichten wirken, als gehörten sie in die Vergangenheit – und begegnen uns plötzlich mitten in der Gegenwart. Unser Titelthema über die Samurai setzt genau dort an: nicht beim vertrauten Bild des Kriegers, sondern beim Blick auf eine Welt zwischen Feder und Schwert. Im Mittelpunkt steht Ōtsuka Ryūnosuke, der eine der ältesten Samurai-Schulen Japans führt, mit Hauptsitz in Deutschland.

Im Gespräch mit Dr. Shogo Akagawa geht es um Handel, Geopolitik und die Frage, wie sich die Beziehungen zwischen Japan, Deutschland und Europa verändern. Gleichzeitig erzählen viele Beiträge von Verbindungen, die oft erst auf den zweiten Blick sichtbar werden. So arbeitet eine Berliner Porzellanmanufaktur auch für ein mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnetes Restaurant in Tokyo – ausgerechnet in einem Land, das selbst als Wiege großer Porzellankunst gilt.

Daneben führt diese Ausgabe nach Tōhoku, in eine Region, die selten ganz oben auf der Reiseliste steht. Wir besuchen berühmte Filmkulissen in Japan, werfen einen Blick auf Manga, Anime, Musik und Gaming und erzählen Geschichten aus Sport und Kulinarik. Geschichten, die zeigen, wie unterschiedlich die Wege zwischen Deutschland und Japan verlaufen können – manchmal offensichtlich, manchmal unerwartet.

Viel Freude beim Lesen!

日本を愛する皆様、

いくつかの物語は過去のもののように思えるのに、突然、現代の私たちの目の前に現れることがあります。今回の特集「侍」は、まさにその点に着目しています。それは、お馴染みの「戦士」というイメージではなく、「筆と剣」の狭間にある世界への視点です。その中心となるのは、ドイツに本部を置き、日本最古の剣術流派の一つを率いる大塚龍之介氏です。

赤川省吾博士との対談では、貿易、地政学、そして日本、ドイツ、ヨーロッパ間の関係がどのように変化しているかについて語られます。同時に、多くの記事では、一見ただけでは気づかないような繋がりについても紹介しています。例えば、ベルリンの磁器メーカーが、東京にあるミシュラン二つ星レストランのために製品を供給しています。まさに、磁器芸術の発祥地とされる国で、です。

さらに、今号では、旅行先としてあまりトップに挙がることのない東北地方にも足を運びます。日本の有名な映画ロケ地を訪れ、マンガ、アニメ、音楽、ゲームに目を向け、スポーツや食文化に関するストーリーも紹介します。これらは、ドイツと日本の道のりがいかに異なるか — 時には明白に、時には予想外に — を語ります。

どうぞお楽しみください！



Marion Blythe
Chefredakteurin

Online
Fest- und
Kultur-
programm

city OF Life

Offenbach geht (r)aus



offenbach.de/raus



Soul **OF** Hessen



Tōhoku

44

Titelstory

Samurai – Der unsterbliche Krieger	6
Kriegerinnen im Schatten	10
Der deutsche Samurai – Ōtsuka Ryūnosuke	12
Katana & Kami	14

Business

Expertengespräch mit Dr. Shogo Akagawa	16
Bushidō in der Unternehmenskultur	24
Transformation	25
Wedding & Partner	26
Zukunft & Nachhaltigkeit	27

Kunst & Kultur

Digitale Welten	28
Samurai Museum Berlin	29
K-Pop: NiziU	30
Fanware	32
Hatsune Miku	33
Main Matsuri Festival	34

Special

40 Jahre DJW	38
--------------	----

Reisen

Tōhoku	44
--------	----

Himeji	47
Kyoto International Manga Museum	48
10 Film Locations	50
Anime und Manga-Spots in Tokyo	52
Reisen Kompakt	54

Wohnen & Design

Leben mit Natur	56
Drixler Japanhaus	58
Japanwelt Berlin	59

Essen & Trinken

Porzellan und Spitzenküche	60
Ramen	62
Washoku	64
Sake Lovers	65
UENO Gourmet	66
Aka Fuji	67

Sport & Leben

Fußball auf der großen Bühne	68
Portrait: Yuzuru Hanyu	70
Nürburgring	72

Magazin

Editorial	3
Impressum	74

Der Krieger, der nie kämpfte und unsterblich wurde

Eines der berühmtesten Kriegerbilder der Weltgeschichte wurde im Frieden geprägt. Er ist überall: in Filmen und Serien, in Mangas und Animes, in Videospielen und Unternehmensphilosophien. Der Samurai ist längst mehr als eine japanische Figur. Was jedoch kaum jemand weiß: Dieses Bild von Würde, Disziplin und Unbeugsamkeit wurde nicht auf dem Schlachtfeld geformt, sondern im Frieden – von Männern, die selbst nie gekämpft hatten. Männern wie Yamamoto Tsunetomo. Nicht dass es zuvor kein Ethos gegeben hätte, aber erst die lange Friedenszeit gab ihm die Form, in der es die Welt heute kennt.

von Marion Blythe

Tsunetomo war Samurai. Er wurde 1659 geboren, in einer Epoche, die seit Generationen weitgehend befriedet war, und starb 1719, ohne je in einem Feldzug gestanden zu haben. Und doch diktierte er einen der später einflussreichsten Texte zur Samurai-Ethik, die wir heute als Hagakure kennen. Sein berühmtester Satz: »Der Weg des Samurai ist der Tod.« Geschrieben von einem Mann, der in einem Zimmer aus Holz und Papier saß.

Krieger aus einem Machtvakuum

Die Samurai entstanden im Chaos des 12. Jahrhunderts: bewaffnete Gefolgsleute,

die ihren Herren bedingungslos dienten. Ihr Name leitet sich von saburau ab, dienen. In den Bürgerkriegsjahrhunderten perfektionierten sie Reitkunst und den Umgang mit Bogen, Speer und Schwert (*katana*). Die frühen Samurai waren dabei vor allem berittene Bogenschützen, das Bild des Schwertkämpfers entstand erst später. Eine Welt, die Tsunetomo nur aus Texten kannte. Das Katana wurde zum Sinnbild des Standes. Seine Herstellung war ein wochenlanger Prozess: Lage um Lage gefalteter Stahl, immer wieder erhitzt, gehämmert, abgekühlt. So entstand nicht nur eine Waffe, sondern ein Gegenstand, der Generationen überdauerte.

Mit dem Beginn der Edo-Periode 1603 stabilisierte das Tokugawa-Shōgunat Japan für fast zweieinhalb Jahrhunderte. Große Feldzüge blieben weitgehend aus. Zwar trugen die Samurai weiter Katana und das kürzere Wakizashi, doch sie zogen sie selten. In diese Phase relativer Ruhe wurde Tsunetomo hineingeboren. Krieg kannte er nur aus Erzählungen. Vielleicht liegt genau darin der Schlüssel zu seinem Werk: Wer nie kämpfte, verdichtete das Ideal umso stärker.

Feder und Schwert

In den Han-Schulen der Edo-Zeit war ein junger Samurai nicht nur auf dem



Übungsplatz, sondern saß auch am Schreibtisch: Er bildete sich weiter in konfuzianischer Ethik, Kalligraphie, Verwaltung und Dichtung. Das Ideal hieß *bunbu ryōdō*, der Weg von Feder und Schwert. Doch Kämpfen allein machte längst noch keinen Samurai, erst im Zusammenspiel von Waffe und Bildung lag das Leitbild des Standes.

Tsunetomo verkörperte dieses auf eigenständige Weise: Er war kein Kämpfer, aber ein Mann von tiefer Loyalität und Haltung. Als sein Herr Mitsushige 1700 starb, wollte Tsunetomo ihm folgen: *junshi*, die Gefolgschaft in den Tod. Doch diese Praxis war bereits verboten. Stattdessen zog er sich als Mönch in die Berge zurück. Und begann zu schreiben.

Emotionale Kontrolle war Grundbedingung des Standes. Loyalität stand über allem Persönlichen. Selbst Gewalt war nicht willkürlich: Sie war rechtlich ge-

rahmt und sozial kontrolliert. Wer seine Ehre verlor, hatte im äußersten Fall die Möglichkeit zum *seppuku*, einem ritualisierten Suizid-Akt mit Zeugen.

Der Samurai war dabei keine einheitliche Figur. Zwischen dem hochrangigen Vassallen des *Shōgun* und dem niedrig besoldeten Provinzbeamten lagen mitunter Welten. Viele waren Stadtaufseher, Archivare, Verwaltungsbeamte. Sie studierten Texte über Schlachten, die ihre Vorfahren geschlagen hatten. Tsunetomo war einer von ihnen.

Der Anfang eines Mythos

Mit der Meiji-Restauration 1868 begann das Ende des Standes. Japans Staatsstruktur wurde radikal modernisiert: Eine Wehrpflichtarmee ersetzte die alten Gefolgschaftsverbände, und in den folgenden Jahren verlor der Samurai-Stand seine Privilegien. Auch das öffentliche

Tragen von Schwertern wurde untersagt. Doch der Mythos von der Würde und Disziplin der Samurai verschwand nicht. Er wurde weitergetragen, von den Nachfahren alter Samurai-Familien und in den *koryū*, den traditionellen Kriegskunstschulen, die ihr Wissen und die Traditionen und Riten aus der Edo-Zeit noch heute von Generation zu Generation weitergeben.

Daneben lebt der Samurai in Unternehmenskulturen und schließlich in Filmen, Serien, Mangas und Videospielen, weit über Japans Grenzen hinaus. Was einmal Ständerecht war, wurde Popkultur. Was Pflicht war, wurde Faszination. Tsunetomo hatte über eine Welt gesprochen, die sich bereits wandelte. Was blieb, war sein Kodex. Der Samurai, den die Welt kennt, ist aus Gewalt geboren und im Frieden geformt – und eine seiner eindringlichsten Stimmen saß in einer Mönchszelle und diktierte über den Tod.



一度も戦わず、不朽 となった武士

世界史の中でもっとも有名な武士像のひとつは、平和な時代に形づくられた。映画やドラマ、漫画やアニメ、ビデオゲーム、さらには企業哲学の中にも、武士は今も姿を見せる。武士はもはや日本だけの存在ではない。しかし多くの人々が知らないのは、威厳、規律、不屈の精神というこのイメージは、戦場で生まれたのではなく、平和な時代に形作られたものだということだ。自らは一度も戦ったことのない男達によって。山本常朝のような人物によって。もっとも、それ以前に武士の倫理が存在しなかったわけではない。ただ、長い平和な時代を経て今日世界が知る形となったのである。

常朝は武士であった。1659年に生まれ、何世代にもわたって大きな戦のなかった時代に育ち、1719年に没するまで、一度として出陣することはなかった。それでも彼は、後に武士道に関する最も影響力のある文言を口述した。今日われわれが『葉隠』として知るものである。彼の最も有名な言葉——「武士道と言うは死ぬことと見つけたり」——は、木と紙でできた部屋に座っていた男によって語られた。

権力の空白から生まれた武者たち

武士は12世紀の混乱の中で誕生した。それは、君主に無条件に奉仕する武装した家臣たちであった。その名は「仕える」を意味する「さぶらう」に由来する。武士たちは馬術と弓、槍、刀の扱いを

磨いていった。初期の武士は、主に馬上の弓の名手であり、刀を中心とする剣士としての武士像が定着したのは、ずっと後のことである。常朝が書物を通してしか知らなかった世界。刀は武士の身分の象徴となった。その製造には何週間もの工程を要した。層を重ねた鋼を繰り返し熱し、叩き、冷やす。こうして生み出されたのは単なる武器ではなく、幾世代もの時を超えて受け継がれる一振りであった。

1603年に江戸時代が始まると、徳川幕府は日本をほぼ二百五十

年にわたって安定させた。大規模な軍事遠征はほとんど起こらなかった。武士は依然として刀と脇差を帯びてはいたが、それを抜くことは稀であった。こ



© Bilder: Josiah.S / Adobe Stock



られていた。代わりに彼は僧として山中に隠棲した。そして書き始めた。感情の制御は武士の身分に欠かせない基本条件であった。忠義は個人的なことすべてに優先された。暴力でさえも恣意的なものではなかった。それは法的な枠組みの中に置かれ、社会的に統制されていた。名誉を失った者には、最後の手段として切腹という選択肢が残されていた。

武士はけっして一様な存在ではなかった。将軍の上位家臣と、時に借財を抱える低禄の地方役人との間には、天地ほどの差があった。多くは市中の監督役、記録係、行政官であった。彼らは先祖が戦った合戦について書かれた文書を学んだ。常朝もそのひとりであった。

神話の始まり

1868年の明治維新を機に、武士階級の終焉が始まった。日本の国家体制は根本から近代化された。徴兵制による軍隊が旧来の奉公集団に取って代わり、続く数年のうちに武士階級はその特権を失った。公の場での帯刀も禁じられた。しかし、武士の品格と規律にまつわる神話は消え去ることは無かつ



© Bild: lenovo/Adobe, KI-generiert

た。それは古くからの武家の子孫たちや、江尾時代の知識、伝統、儀式を代々受け継ぐ古流(伝統的武術流派)により受け継がれていった。

さらに武士は企業文化の中にも受け継がれ、映画、テレビドラマ、漫画、ビデオゲームを通じて、日本の国境をはるかに越えて生き続けている。かつて身分の規範であったものが、ポップカルチャーとなった。かつて義務であったものが、魅惑の対象となった。常朝が語ったのは、すでに変わりつつあった世界についてであった。残ったのは彼の規範のみであった。世界が知る武士は、暴力の中に生まれ、平和のうちに形作られた。そしてその最も心に迫る声の一つは、僧房に座り、死について口述した男のものであった。



の比較的平穏な時代に、常朝は生を受けた。彼が知る戦とは、物語の中のものに過ぎなかった。おそらくそここそ、彼の著作の鍵がある。一度も戦わなかった者だからこそ、理想をいっそう強く凝縮させることができたのかもしれない。

筆と剣

江戸時代の藩校では、若い武士は道場に通うだけでなく、机にも向かった。儒学の倫理、書道、行政、そして詩の学問に励んだのである。そのあるべき姿を「文武両道」と呼んだ。しかし、戦うだけでは決して武士とはなり得ず、武と学の両立こそ、この身分の指針があった。

常朝はこの理想を独特のかたちで表現していた。彼は武人ではなかったが、深い忠誠心と気概を備えた人物であった。1700年に主君・鍋島光茂が没したとき、常朝はその後を追おうとした——殉死、すなわち主に殉ずることによって。しかしこの慣習はすでに禁じ



© Bild: Josiah.S / Adobe

Kriegerinnen im Schatten

Wenn wir an Samurai denken, sehen wir meist einen Mann mit Schwert vor uns. Doch dieses Bild ist unvollständig. Tatsächlich gab es Frauen aus dem Kriegerstand, die Waffen trugen, Burgen verteidigten und selbst in die Schlacht zogen.

von Christian Gerhard

Vereinfachend kann man von weiblichen Samurai sprechen. Historisch begegnet man häufiger den Bezeichnungen *Onna-bugeisha* oder *Onna-musha* – Frauen aus der Kriegerklasse mit Waffenausbildung. Diese Begriffe waren jedoch keine festen Titel. Die Quellenlage ist fragmentarisch, und kämpfende Frauen wurden oft nicht eindeutig erfasst.

Ein bekanntes Beispiel ist Tomoe Gozen, die im 12. Jahrhundert im Genpei-Krieg kämpfte und als außergewöhnlich tapfer beschrieben wird. Ihr Andenken wird bis heute gepflegt, etwa in einem Museum in der Nagano-Präfektur.

Die Mehrheit der Krieger war männlich. Doch Funde relativieren dieses Bild: Bei Ausgrabungen des Schlachtfelds von Senbon Matsubaru (1580) wurden unter 105 Skeletten etwa 30 bis 35 Prozent als weiblich identifiziert. Die Deutung ist umstritten, deutet aber auf eine stärkere Beteiligung von Frauen hin.

Neben der Verteidigung von Burgen übernahmen Frauen auch Aufgaben als Leib-

wächterinnen. Als Waffe war besonders die *Naginata* verbreitet, eine für den Distanzkampf geeignete Stangenwaffe mit gebogener Klinge. Ihre Lebenswege waren unterschiedlich: Einige genossen Ansehen, andere wurden marginalisiert. Nach der Meiji-Restauration (19. Jh.) wurde der Samurai zunehmend als männliches Ideal stilisiert. Kriegerinnen verschwanden weitgehend aus dem Geschichtsbild.

Heute erleben sie eine Rückkehr, in Anime, Manga und Spielen. Dort erscheinen Samurai-Frauen oft selbstverständlich. Auch manche Japaner halten sie deshalb für reine Fiktion, während Museen und Forschung in Japan ihre historische Rolle neu beleuchten.

Weibliche Samurai waren nie die Mehrheit. Aber sie waren Teil der Geschichte.

i

Christian Gerhard

Unser Autor lebt in Japan und ist Diplom-Ostasienwissenschaftler. In seinen Romanen verbindet er japanische Geschichte mit erzählerischer Fiktion.

BÜCHER:

Shinwa, Stimmen der Nebelwälder, Droemer Knauer
Shinwa, Das Echo der Worte, Droemer Knauer
(Auch als Hörbuch bei Audible)

SOCIAL MEDIA:

Instagram: @author.japan.christian.gerhard
TikTok: @author.japan
YouTube: @AuthorJapan



影に生きた女戦士たち—— 女性のサムライは存在したのか

私たちがサムライと聞いて思い浮かべるのは、多くの場合、刀を持った男性の姿である。しかし、このイメージは完全ではない。実際には、武士階級に属し、武器を手に取り、城を守り、ときには自ら戦場に赴いた女性たちが存在した。

簡略化して「女性サムライ」と呼ぶことはできるが、歴史的には「女武芸者」や「女武者」といった呼称がより一般的である。これらは武芸の訓練を受けた武士階級の女性を指すが、固定された正式な称号ではなかった。史料は断片的であり、戦う女性たちは必ずしも明確に記録されていない。

よく知られた例として、12世紀の源平合戦で戦った巴御前が挙げられる。彼女は並外れた勇敢さで知られ、その名は現在でも語り継がれている。長野県の博物館などでも、その記憶は大切にされている。

武士の大多数は男性であった。しかし、いくつかの発見はこのイメージを相対化する。1580年の千本松原の戦場遺跡の発掘では、105体の遺骨のうち、およそ30～35%が女性と特定された。この解釈には議論があるものの、女性の関与が従来考えられていたよりも大きかった可能性を示している。



© Bilder: Christian Gerhard, KI-generiert

女性たちは城の防衛に加え、護衛としての役割も担った。武器として特に広く用いられたのが薙刀であり、これは間合いを保った戦いに適した長柄武器で、湾曲した刃を持つ。

彼女たちの生き方はさまざまである。高い評価を受けた者もいれば、周縁に追いやられた者もいた。明治維新(19世紀)以降、サムライは次第に男性的理想として描かれるようになり、女戦士たちは歴史像からほぼ姿を消していった。しかし現代では、アニメや漫画、ゲームの中で

彼女たちは再び注目を集めている。ここでは女性のサムライがごく自然に描かれることも多い。そのため、日本人の中にも彼女たちを純粋なフィクションだと思う人がいる一方で、日本の博物館や研究はその歴史的役割を改めて明らかにしつつある。

また、Droemer Knauer社から刊行され、Audibleでも配信されている私の女性サムライをテーマにした小説においても、この歴史の一側面を可視化することを試みている。

女性サムライは決して多数派ではなかった。だが、確かに歴史の一部であった。



Christian Gerhard



Das Schwert ist echt

Mit elf Jahren las Markus Lösch Shōgun. Die Faszination blieb nicht beim Lesen. Er begann sich mit japanischer Kampfkunst auseinanderzusetzen. Beim Training merkte er schnell, dass moderne Kampfsportarten ihm nicht das boten, wonach er wirklich suchte. Kurzerhand zog er nach dem Schulabschluss nach Japan, um eine traditionelle Schule zu studieren.

In Tōkyō fand er schließlich die *Hokushin Ittō-ryū Hyōhō*, eine der berühmtesten Samurai-Schulen Japans, und wurde als Schüler aufgenommen. Das Training bestimmte seinen Alltag: bis zu zehn Stunden am Tag. Nach vier Jahren legte er die Meisterprüfung ab.

Was dann folgte, übersteigt wohl das, was sich ein Elfjähriger mit einem Roman in der Hand vorgestellt haben dürf-

te. Der sechste Sōke der Schule, Ōtsuka Yōichirō, adoptierte ihn rechtskräftig als seinen Sohn und Nachfolger. Markus Lösch legte seinen Geburtsnamen ab, nahm den Namen Ōtsuka Ryūnosuke an und wurde damit Teil einer Familie, die ihre Geschichte über 800 Jahre zurückverfolgen kann – bis zu den Wurzeln des Taira-Clans, einem der drei ursprünglichen Samurai-Clans Japans, der direkt vom Kaiserhaus abstammt.

Diese Form der Erwachsenenadoption hat in traditionellen japanischen Künsten und Familienbetrieben seit Jahrhunderten Tradition: Wer keinen geeigneten Erben hat, adoptiert den besten Schüler.

Der deutsche Samurai

Seine leiblichen Eltern akzeptierten den Schritt. »Sie waren immer der Meinung, dass ich das tun soll, was mir wich-



tig ist und womit ich glücklich werde«, sagt Ötsuka. Die Medien fanden bald einen Namen für ihn: der deutsche Samurai. Heute führt er als erster Nicht-Japaner weltweit eine altjapanische Samurai-Schule als Sōke. Die Hokushin Ittō-ryū Hyōhō wurde 1820 gegründet, und ihr Hauptsitz befindet sich heute in Deutschland.

Die Hokushin Ittō-ryū gehört zu den *Koryū*, den alten Kriegskünsten aus der Zeit vor der Meiji-Restauration. Sie wurde nie modernisiert, nie für den sportlichen Wettkampf angepasst. Überliefert wird nicht nur Schwertkampf, sondern

Partnerkampf wird anfangs mit Holz- und Bambusschwertern trainiert.

Neben dem Schwertkampf umfasst das System auch *Naginatajutsu*, *Sōjutsu* und *Jūjutsu*. »Philosophie, Strategie und Etikette sind keine Ergänzungen, sondern feste Bestandteile des Trainings. Das Ziel ist ein ganzheitlich ausgebildeter Mensch, nicht nur ein bloßer Kämpfer«, sagt er.

Abkehr von Tradition und Werten

Ausgerechnet in Japan selbst findet diese Art von Tradition immer weniger Interessierte. Moderne Kampfkünste wie

Kendō oder Jūdō wirken auf viele zugänglicher: Sie bieten klare Strukturen, schnelle Fortschritte und viele Graduierungen. Die klassischen Schulen verlangen das Gegenteil: jahrelange Hingabe ohne äußere Bestätigung. Viele junge Japaner entscheiden sich für den moderneren Weg.

In Europa ist das Interesse dagegen gewachsen. »Viele Menschen suchen heute nach authentischen, traditionellen Systemen, die nicht nur körperliche Fähigkeiten vermitteln, sondern auch Werte, Struktur und Orientierung bieten«, sagt Ötsuka. Filme wie *Der letzte Samurai* oder Serien wie *Shōgun* können ein ers-

ter Impuls sein – bleiben tun die meisten aber aus anderen Gründen. Mit höheren Stufen wächst auch die Bedeutung von Sprache und kulturellem Verständnis.



Die Schülerinnen und Schüler kommen in jedem Alter, oft ohne Vorkenntnisse. Voraussetzung ist vor allem die Bereitschaft, sich ernsthaft darauf einzulassen. Mehrere Monate im Jahr verbringt Ötsuka in Japan, unterrichtet in Tokyo und arbeitet mit kulturellen Institutionen zusammen.

Ehre und Verantwortung zugleich

Dass ein Deutscher heute an der Spitze dieser Schule steht, ist ohne Beispiel. Mit der Adoption in die Sōke-Familie und dem neuen Namen wurde er formell Teil dieser Familie und legitimer Nachfolger. »Die Rolle des Sōke ist in erster Linie eine Verpflichtung. Es geht nicht um persönliche Entfaltung, sondern um Verantwortung gegenüber einer jahrhundertealten Überlieferung«, sagt Ötsuka.



© Bilder: Hokushin Ittō-ryū Hyōhō

ein vollständiges System aus verschiedenen Waffendisziplinen, taktischem Denken für reale Kampfsituationen sowie Etikette und Philosophie. Im 19. Jahrhundert zählte die Schule zu den drei einflussreichsten ihrer Art in Japan.

Ursprung des modernen Kendō

Zu dieser Überlieferung gehört auch ein freies Kampftraining, das sogenannte *Gekiken*. Ötsuka beschreibt es als direkten Vorläufer des modernen Kendō. »Hier geht es nicht um sportliche Punkte, sondern um das Anwenden von Techniken unter Bedingungen, die einem echten Kampf entsprechen«, sagt Ötsuka. Der ganze Körper gilt als Ziel, historische Rüstungsschwachstellen eingeschlossen.

Wer heute bei der Hokushin Ittō-ryū einsteigt, arbeitet von Anfang an auf den Umgang mit echten Schwertern hin. Im *Battōjutsu*, der Kunst des Ziehens und Schneidens, wird von Anfang an mit dem scharfen Schwert geübt. »Nur so lassen sich die Feinheiten von Schnittführung, Präzision und mentaler Ausrichtung vollständig erfassen«, sagt Ötsuka. Beim

i

Hokushin Ittō-ryū Hyōhō

Die Hokushin Ittō-ryū Hyōhō ist eine der berühmtesten erhaltenen japanischen Samurai-Schulen und wird heute unter der Leitung von Sōke Ötsuka Ryūnosuke weltweit weitergeführt. Der Hauptsitz, das Chiba-Dōjō, befindet sich in Lengenwang im Allgäu. Dōjō und Trainingsgruppen gibt es in mehreren Ländern weltweit; in Deutschland unter anderem in München, Berlin, Bonn, Düsseldorf, Osnabrück, Zwiesel und Tübingen.

Auf dem Programm stehen Schwertkampf, Schwertziehen, Schwertlanzenkampf, Speerkampf und unbewaffnete Techniken – dazu kommen Philosophie, Strategie und traditionelle Etikette. Wer die Schule kennenlernen möchte, kann an allen Standorten jeweils eine kostenlose Probestunde besuchen.

KONTAKT:

www.hokushinitoryu.com



© Bilder: Hokushin Ittō-ryū Hyōhō

Klinge als Gebet

Für die Samurai Japans war das Schwert nie nur eine Waffe. Es war ein Ausdruck göttlicher Ordnung, und das Üben selbst eine Form der Verehrung. Diese Verbindung aus Kriegskunst und Spiritualität ist kein Kapitel der Vergangenheit. Seit 2025 ist sie auch in Deutschland präsent.

Kriegsgottheiten (*Kami*) wie *Myōken*, *Takemikazuchi no o-kami*, *Marishiten* oder *Hachiman* wurden im mittelalterlichen Japan nicht allein durch Gebete verehrt, sondern auch durch das Studium der Kampfkünste.

Natur als Lehrmeister

Ihre Schreine wurden zu Ausbildungszentren, in denen technisches Können und spirituelle Tiefe untrennbar verankert. Die Natur galt dabei nicht als Hindernis, sondern als Ausdruck göttlicher

Unterweisung. Wind, Regen, Schnee, Kälte und Hitze wurden Teil der umfangreichen Ausbildung. Wer das Schwert

führen wollte, musste lernen, mit den Kräften der Natur in Einklang zu handeln.



Diese Verbindung war kein Zufall. Im mittelalterlichen Japan verschmolzen Elemente des Shintōismus und Buddhismus im sogenannten *Shinbutsu-Shūgō* über viele Jahrhunderte hinweg. Schreine und Tempel wurden dabei nicht als Gegensätze verstanden, und auch die Kriegskünste waren eng mit beiden verbunden. Für viele Samurai-Schulen erschöpfte sich der Weg des Schwertes nie

in der reinen Technik. Geübt wurden nicht allein Präzision und körperliche Kontrolle, sondern ebenso Konzentration, Haltung und Selbstbeherrschung. Historisch waren zahlreiche Schulen eng mit *Jinja*, den shintōistischen Schreinen



und *Tera*, buddhistischen Tempeln, verbunden. Manche Schulgründer stellten ihre Lehre sogar unter den Schutz bestimmter Gottheiten.

Berühmte Schwertmeister wie Miyamoto Musashi, Itō Ittōsai oder Yagyū

Sekishūsai trainierten auf den Vorplätzen von Schreinen und Tempeln und maßen sich dort in ritualisierten Duellen auf heiligem Boden. Auf diesen Plätzen wurden *Hōnō-Enbu* dargebracht, feierliche Kampfkunstvorführungen als Opfergabe an die Kami. Auch *Hōnō-Jiai*, rituelle Duelle vor den Gottheiten, gehörten zur überlieferten Praxis vieler Schulen.

Bis heute zeigt sich diese Verbindung in zahlreichen klassischen *Dōjō*. Kleine Schreine im Trainingsraum, sogenannte *Kamidana*, erinnern daran, dass traditionelle Kriegsschulen ihre Kunst nie allein als körperliches Können verstanden.

Ein Shintō-Schrein im Allgäu

In der Hokushin Ittō-ryū ist diese Verbindung im Namen verankert: „Hokushin“, der Nordstern, steht für die Gottheit Myōken und ist Schutz-Kami der Schule seit ihrer Gründung im Jahr 1820. Alle *Dōjō* weltweit besitzen ein ihr gewidmetes *Kamidana*.



Diese Tradition fand 2025 auch in Deutschland erstmals einen sichtbaren Ort: In Lengenwang im Allgäu wurde unter der Leitung von Ōtsuka Ryūnosuke, dem heutigen Sōke der Hokushin Ittō-ryū, der Hokushin-Jinja errichtet – der erste Shintō-Schrein seiner Art in Europa. Und wie schon vor Jahrhunderten in Japan, trainieren dort auf seinem Vorplatz die Meister und Schüler unter freiem Himmel bei jedem Wetter. 



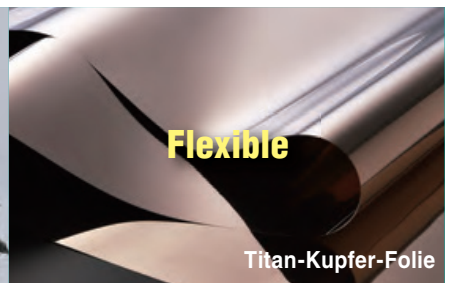
Advanced

Sputtertarget für Halbleite



Innovative

Tantal Pulver



Flexible

Titan-Kupfer-Folie

Herausforderung für Innovation und nachhaltige Gesellschaft



Sustainable

Kupfermine in Chile



Productive

Verhüttungsprozess



Circulated

Recyclingprozess



JX Advanced Metals Frankfurt Office
<https://www.jx-nmm.com/english>



TANI OBIS GmbH, Goslar
<https://www.taniobis.com>

Wenn Handel plötzlich Sicherheit bedeutet

Kriege, Sanktionen, neue Zölle, steigende Energiepreise – in wenigen Jahren hat sich die Weltwirtschaft spürbar verändert. Begriffe wie Lieferketten, Rohstoffe oder Halbleiter tauchen plötzlich in politischen Debatten auf. Gerade hat die neue US-Zollpolitik die Diskussion erneut angefacht. Dr. Shogo Akagawa beobachtet für Nikkei seit vielen Jahren europäische Politik und Wirtschaft – und erklärt im Gespräch, warum sich die Spielregeln der globalen Wirtschaft gerade grundlegend verschieben.

von Marion Blythe

Viele Menschen haben den Eindruck, dass sich die Weltwirtschaft in wenigen Jahren stärker verändert hat als in den Jahrzehnten davor. Erleben wir gerade das Ende der Globalisierung, wie wir sie kannten, oder sind wir aktuell Zeugen einer strukturellen Neuordnung?

Leider, so scheint es mir, bewegt sich die Welt tatsächlich in Richtung einer neuen Blockbildung. Die Euphorie der Nachkriegs- und insbesondere der Ära nach dem Kalten Krieg, die Hoffnung also, dass sich Demokratie, Rechtsstaatlichkeit und der Respekt vor Vielfalt weltweit ausbreiten und autoritäre Systeme allmählich zurückgedrängt würden, ist verfliegen.

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts versuchten Japan und Deutschland, die bestehende internationale Ordnung mit Gewalt zu verändern. Es war ein verhängnisvoller Irrweg. Umso bedauerlicher ist es, dass gerade die Vereinigten Staaten, die beiden Ländern nach der Kapitulation Demokratie und Freiheit eröffneten, heute selbst Züge einer Erosion rechtsstaatlicher Prinzipien erkennen lassen. Eben deshalb tragen Japan und Deutschland eine besondere Verantwortung: die grundlegenden Werte, die sie 1945 neu gewonnen haben, entschlossen zu bewahren.

Japan hat wirtschaftliche Sicherheit schon relativ früh politisch verankert, etwa mit Gesetzen zu

strategischen Lieferketten und Schlüsseltechnologien. Hat Japan früher als Europa erkannt, wie verwundbar moderne Volkswirtschaften geworden sind?

Ich halte Japans Reaktion keineswegs für ausreichend. Gewiss hat das Land infolge seiner Spannungen mit China begonnen, gewisse Abhängigkeiten zu reduzieren. Obwohl die Lage um Taiwan seit Jahren als gravierendes geopolitisches Risiko diskutiert wird, bleibt China weiterhin tief in zahlreiche Lieferketten eingebunden. Viele japanische Unternehmen kennen die Gefahren genau.

Dennoch verhindern eine in Japan verbreitete Kultur des Konfliktvermeidens



sowie strukturelle Langsamkeit entschlossenes Handeln. Das sogenannte „De-Risking“ bleibt daher unzureichend.

In Japan wird häufig die deutsche Abhängigkeit von China kritisiert; bisweilen heißt es gar, Deutschland habe sich »von China gefangen nehmen lassen«. Doch bevor man auf andere zeigt, sollte man die eigene Verwundbarkeit nüchtern betrachten. Würde sich etwa die Taiwan-Krise in wenigen Jahren dramatisch zuspitzen und die G7 ihre Wirtschaftsbeziehungen zu China ähnlich massiv einschränken wie gegenüber Russland, träfe dies nicht nur Deutschland, sondern auch Japan schwer. Nach vorliegenden Schätzungen würde Japans Bruttoinlandsprodukt um etwa sieben Prozent zurückgehen, sollte der Handel mit China um neunzig Prozent einbrechen. Eine rasche Diversifizierung ist daher unerlässlich.

Nach Pandemie, Krieg und geopolitischen Spannungen versuchen viele Unternehmen, ihre Lieferketten umzubauen. Ist dieser Umbau

eine industrielle Notwendigkeit – oder am Ende doch eher politische Rhetorik? Überschätzen wir möglicherweise die politische Steuerbarkeit globaler Märkte?

In Japan gibt es den Ausdruck *seirei kei-netsu* – sinngemäß: politisch frostige Beziehungen, wirtschaftlich jedoch warme

Verhältnisse. Gemeint ist die Vorstellung, Politik und Wirtschaft ließen sich voneinander trennen.

Im Verhältnis zu autoritären Staaten gilt dies heute nicht mehr. Dafür sehe ich zwei Gründe. Erstens ist die Hemmschwelle für Krieg gesunken. Sowohl Russland als auch die Vereinigten Staaten

i

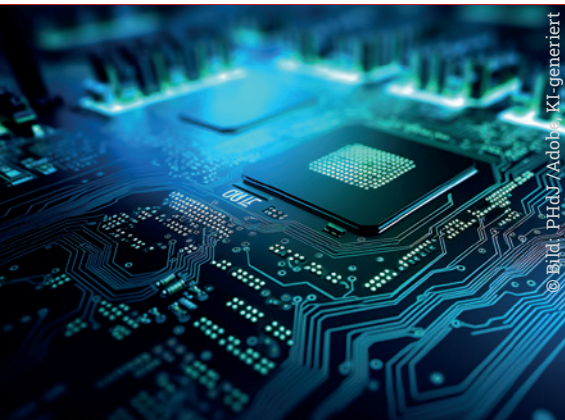
Zur Person

Shogo Akagawa, der in Japan und Deutschland aufgewachsen ist, ist als Editor-at-Large for EMEA für die japanische Tageszeitung NIKKEI tätig und lehrt an der Freien Universität Berlin. Nach beruflichen Stationen im deutschen Bankensektor begann er seine journalistische Laufbahn bei NIKKEI. Als Brückenbauer engagiert er sich seit vielen Jahren für die Förderung des gegenseitigen Verständnisses zwischen Japan und Europa. Er studierte Wirtschaft an der Keio-Universität und promovierte am Otto-Suhr-Institut für Politikwissenschaft.



haben gezeigt, dass militärische Gewalt rascher eingesetzt wird. Risiken, die lange als theoretisch galten, sind plötzlich real geworden.

Zweitens versuchen autoritäre Regime zunehmend, die normativen Grundlagen westlicher Demokratien, Freiheit, Rechtsstaatlichkeit, Pluralismus, zu untergraben. Es kann nicht Ziel einer verantwortungsvollen Wirtschaftsordnung



sein, dass Unternehmen durch Geschäfte mit solchen Akteuren Gewinne erzielen und diese an ihre Aktionäre ausschütten.

Halbleiter, Batterien oder seltene Rohstoffe sind heute zentrale Themen internationaler Politik geworden. Warum sind gerade diese Industrien zu strategischen Schlüsselbereichen geworden? Und was sagt das aus über die neue Rolle von Technologie in der Weltwirtschaft?

Diese Technologien besitzen einen ausgeprägten Dual-Use-Charakter: Sie stärken nicht nur wirtschaftliche Leistungsfähigkeit, sondern ebenso militärische Fähigkeit. Genau deshalb sind sie zu strategischen Schlüsselbereichen geworden. Dabei handelt es sich keineswegs um ein völlig neues Phänomen. Bereits im Kalten Krieg spielten technologische Spitzenleistungen eine zentrale Rolle. Japan war damals etwa im Bereich der Halbleiter weltweit führend.

Meine Forschungen zeigen, dass die ostdeutsche Stasi japanische Hochtechnologie besonders intensiv ausspähte. Aus diesen historischen Erfahrungen ergibt sich für mich eine klare Schlussfolgerung: Die Exportkontrollen für Dual-Use-

Technologien werden in Zukunft noch strenger werden.

Europa und Japan sind beide exportorientierte Industriewirtschaften und stark auf stabile internationale Märkte angewiesen. Wo sehen Sie die größten ungenutzten Potenziale zwischen Europa und Japan – und was verhindert bislang, dass sie stärker genutzt werden?

Im industriellen Bereich liegt das größte ungenutzte Potenzial meines Erachtens in der Rüstungsindustrie. Über Jahrzehnte hinweg war die Zusammenarbeit in diesem Bereich gering ausgeprägt. Man muss auch selbstkritisch sein. Dazu haben auch Medien beigetragen, die Verteidigungsindustrien pauschal moralisch diskreditierten. Doch die Zeit hat sich gewandelt. Abschreckung ist notwendig – nicht um Kriege zu führen, sondern um sie zu verhindern. Gerade hier könnten Deutschland und Japan ihre technologischen Stärken bündeln.

Darüber hinaus ist der menschliche Austausch von entscheidender Bedeutung. Innerhalb Europas hat die Integration die Grenzen in vielerlei Hinsicht relativiert.



Für Japan hingegen bleibt Europa trotz aller Nähe oft ein ferner Raum. Ich selbst lehre neben meiner journalistischen Tätigkeit an der Freien Universität Berlin. Viele meiner Studierenden gehen nach Japan, und ich unterstütze dies mit Überzeugung. Denn nur durch intensivere Begegnungen der jungen Generation kann dauerhaftes gegenseitiges Verständnis wachsen.

Deutschland galt lange als Modell der exportorientierten Industriewirtschaft – leistungsfähig, stabil, weltmarktorientiert. Ist dieses Modell heute noch zukunftsfähig oder werden gerade strukturelle Schwächen sichtbar?

Die naive Vorstellung, man könne mit jedem Staat der Welt frei Handel treiben und dies bleibe dauerhaft von politischen Entwicklungen unberührt, sollte aufgegeben werden. Insofern weist das europäische Konzept der *strategischen Autonomie* grundsätzlich in die richtige Richtung.

Allerdings darf dies nicht als autarkes Projekt missverstanden werden. Nicht ein abgeschottetes Europa ist erstrebenswert, sondern ein Netzwerk verlässlicher Partner – mit Kanada, dem Vereinigten Königreich, Japan und anderen Staaten, die ähnliche Werte teilen.

Die Stärke deutscher Unternehmen liegt weiterhin im innovationsfähigen Mittelstand, in technologischer Exzellenz und industrieller Präzision. In enger Kooperation mit gleichgesinnten Partnern bestehen erhebliche Wachstumschancen.

Sie beobachten diese Entwicklungen seit vielen Jahren aus nächster Nähe. Was hat Sie in den letzten Jahren am meisten überrascht – eine Entwicklung, die schneller oder deutlicher eingetreten ist, als Sie erwartet hätten?

Bis zur Annexion der Krim im Jahr 2014 glaubte auch ich, dass Kriege in Europa



der Vergangenheit angehörten und die Demokratie weltweit an Stärke gewinnen würde. Die Wirklichkeit verlief anders: Autoritäre Regime erstarkten, der Krieg kehrte zurück, und zugleich gerieten in vielen westlichen Staaten die demokratischen Fundamente durch den Aufstieg extremistischer Kräfte ins Wanken. Mich hat vor allem die Geschwindigkeit dieser Entwicklung überrascht – und enttäuscht.

Sowohl in Japan als auch in Europa neigt man dazu, rechtsextreme Parteien als *normale Parteien* zu verharmlosen und ihre Wähler lediglich als *normale Protestbürger* zu betrachten. Das ist ein gefährlicher Irrtum. Demokratie ist niemals selbstverständlich. Sie muss von Bürgerinnen und Bürgern immer wieder neu verteidigt werden.

Wenn wir heute zehn Jahre in die Zukunft blicken, wie ist Ihre per-

sönliche Einschätzung: Bewegt sich die Weltwirtschaft auf eine stärkere Fragmentierung zu, oder entstehen neue stabile Partnerschaften zwischen Regionen wie Europa und Japan?

In einer Welt zunehmender Blockbildung könnten Japan und Deutschland erneut zu einer tragenden

Achse der Zusammenarbeit werden. Vor 85 Jahren standen beide auf der falschen Seite der Geschichte. Nach dem Zweiten Weltkrieg aber haben sie – insbesondere nachdem sie die Demokratie verloren hatten – deren unschätzbaren Wert neu erkannt.

Gerade deshalb bin ich überzeugt, dass Deutschland und Japan besser als viele andere wissen, was tatsächlich auf dem Spiel steht. Sie sollten ihre Kräfte bündeln, die freie Gesellschaft verteidigen und an kommende Generationen weitergeben.



© Bild: imagemir / Adobe, KI-generiert

Auto und Motorrad mit Garantie-Power.



Kraftstoffverbrauch Prelude e:HEV in l/100 km: kombiniert 5,2.
CO₂-Emissionen in g/km: kombiniert 117. CO₂-Klasse: D.

www.honda-frankfurt.de



Honda Center / Frankfurt

Ihr Partner für Honda Automobile und Motorräder in Frankfurt.
Hanauer Landstraße 222-224 • Frankfurt a.M. • Telefon: (069) 678 67-0



© Bild: SeanPavonePhoto / Adobe

貿易が突然、安全保障を意味するようになるとき

戦争、制裁、新たな関税、上昇するエネルギー価格——。わずか数年のうちに、世界経済は目に見えて変化しました。サプライチェーン、原材料、半導体といった言葉が、突如として政治的議論の中心に現れるようになっていきます。さらに最近では、新たな米国の関税政策がこの議論を再び加熱させました。日本経済新聞の赤川省吾博士は、長年にわたり欧州の政治と経済取材してきました。このインタビューでは、世界経済のルールがいまなぜ根本的に変わりつつあるのかについて聞きます。
(聞き手 Marion Blythe)

この数年間の世界経済の変化は、過去数十年間よりもはるかに大きいとの印象を多くの人が持っています。私たちはグローバル化の終わりを経験しているのでしょうか。根本的な構造転換を目の当たりにしているのでしょうか。

残念ながら、世界はブロック化に動いていると私は考えています。ポスト冷戦期は民主主義、法の支配、そして多様性の尊重という「普遍的な価値観」が世界中に広がり、権威主義的な体制が徐々に後退していくだろうという陶酔感に浸っていました。いま、その希望が消え去りました。

日独両国は20世紀前半、国際秩序を暴力によって変えようと試みました。それは破滅的な誤った道でした。第二次世界大戦の敗戦後、日独に民主主義と自由をもたらしたのは米国でした。そ

の米国が法治国家であることをやめようとする兆しがあり、嘆かわしいことです。だからこそ日本とドイツは特別な責任を負っています。すなわち1945年に新たに得た「普遍的な価値観」を断固として守るという責務です。

日本政治は経済安全保障の大切さを比較的早い段階で認識しました。サプライチェーンを戦略的に構築したり、重要技術を守ったりすることを法律面から後押ししています。日本経済の脆弱さを欧州より早く認識していたということでしょうか。

確かに日本は中国との緊張関係の結果、対中依存を減らし始めました。しかしながら私は、日本の対応が決して十分だとは思っていません。台湾有事は長年にわたり重大な地政学的リスクとして認識されているにもかかわらず、

中国は依然として多くのサプライチェーンに深く組み込まれたままです。

多くの日本企業は、その危険性を知っています。それでも日本社会の特徴ともいえる対立回避の文化、および意思決定スピードの遅さが、決断を妨げています。そのため、いわゆるデリスキングは不十分なままです。

その日本では、ドイツの中国依存がしばしば批判されます。時には、ドイツは「中国に取り込まれてしまった」とさえ言われます。しかし、他者を批判する前に、自らの脆弱性を冷静に見つめるべきです。例えば、台湾情勢が数年以内に劇的に激化し、主要7カ国(G7)がロシアと同じように対中関係を大幅に制限した場合、その影響を強く受けるのはドイツだけではありません。中国との貿易が9割減った場合、日本の国内総

Darf eine Bank Werte noch wichtiger finden als Zahlen?

Wir sind so frei.

Natürlich geht es auch bei uns um Zahlen – und das schon seit unserem Gründungsjahr 1674. Aber die Erfolgsgeschichte unseres Hauses war nur möglich, weil wir stets auf der Grundlage unveränderlicher Werte agieren: Unternehmergeist, Menschlichkeit und insbesondere Unabhängigkeit von fremden Einflüssen. Sie möchten gern wissen, wie diese Philosophie auch für Sie zählbare Erfolge bringen kann? Seien Sie so frei und besuchen uns: www.metzler.com

METZLER

生産は約7%減少するとの推計もあります。日本は早急に貿易相手の多様化を図るべきです。

パンデミックや戦争、地政学的緊張の結果、多くの企業がサプライチェーンを見直そうとしています。これは本当に必要なのでしょうか、それとも政治的なレトリックにすぎないのでしょうか。私たちは地政学リスクがグローバル市場に与える影響を過大評価しているのでしょうか。



© Bild: Paylessimages / Adobe

日本には「政冷経熱(せいれいけいねつ)」という言葉があります。政治関係は冷えているが、経済関係は熱い、ということです。政治と経済は互いに切り離せるという考え方です。権威主義国家との関係において、これは通用しません。その理由が2つあると私は考えています。

第一に、戦争をすることへの心理的な壁が低下したことです。ロシアも米国も軍事力がためらいなく使いました。長い間、理論上のものと見なされていたリスクが突然、現実のものとなったのです。

第二に、強権国家群が西側民主主義のベースとなる自由や法の支配、多元主義を切り崩そうとしていることです。そうした強権国家との商取引で西側の企業が利益を得て、株主に還元することが目標になれば、もはや健全な経済秩序とは言えません。

半導体や次世代バッテリー、レアメタルは国際政治の中心的な議題になっています。なぜ、こうした産業が「戦略的分野」になったのでしょうか。テクノロジーが世界経済に与える新たな役割について示唆しているものがあるのでしょうか。

これらの技術は明確にデュアルユース(軍民両用)です。経済面に役立つだけでなく、軍事的な能力を強化することもできます。それゆえ中核的な戦略的分野になったと私はみています。

もっとも、これは全く新しい現象ではありません。冷戦期に先端技術は国家の中心的役割を果たしていました。当時、日本は半導体分野において世界をリードしていました。私は学術研究で東ドイツの情報機関シュタージが日本のハイ

テク技術を狙って産業スパイを仕掛けていたことを明らかにしました。こうした史的経験から、私は明確な結論が導かれると思っています。つまりデュアルユース技術に対する輸出規制は、さらに厳格になっていくでしょう。

ヨーロッパと日本は、ともに輸出立国であり、安定した国際市場に強く依存しています。欧日の産業協力という視点で、

まだ手つかずの分野はどこにありますか。最大の潜在力はどこでしょう。そうした分野があるとすれば従来、その活用を妨げてきたものは何でしょうか。

産業分野において最も活用されておらず、なお潜在力があるのは防衛産業だと私は考えています。戦後、この分野での協力は伸びがありませんでした。ジャーナリストとしては自己批判的であればいけないとも思っています。防衛産業を一括りにして道徳的に問題があると報じてきました。しかし、時代は変

わりました。抑止力は必要です。戦争するためではなく、戦争を防ぐためです。まさにここで日独は技術的な強みを結集することができるでしょう。

人的交流が非常に大切です。ヨーロッパでは欧州統合が多くの点で国の垣根を低くしました。しかし、日本にとって、欧州は価値観などで近いにもかかわらず、心理的には遠い存在のままで

私はジャーナリストとしての活動の傍ら、ベルリン自由大学で教えています。私の学生の多くは日本に行き、留学したり、就職したりします。私は信念を持って支援しています。なぜなら、若い世代がより濃密に交流することでのみ、持続可能な相互理解の仕組みを育てることができるからです。

ドイツは長い間、ものづくりをベースにした輸出志向型経済のモデルケースと見なされていました。優れた技術と安定性で世界市場をターゲットにするという産業モデルは将来性があるのでしょうか。それとも構造的な弱さが表面化しているといえるのでしょうか。

世界のあらゆる国家と自由に貿易し、それが政治的な影響を永続的に受けないというナイーブな考えは放棄するべきです。その意味で、ヨーロッパの「戦略的自律」という構想は、基本的には正しいと考えています。しかし自給自足になろうとは思ってはいけません。望ましいのは、閉鎖された内向き思考のヨーロッパではなく、カナダやイギリス、日本、そして価値観を共有する国家など信頼できるパートナーとのネットワークを構築することです。



© Bild: Yellow Boat / Adobe

横浜の自動車輸出ターミナル



依然としてドイツ企業の強みは革新力のある中小企業、卓越した技術、そして正確なものづくりにあると思っています。同じ発想を持つパートナー国家と緊密に協力すれば大きな成長ポテンシャルがあるでしょう。

あなたは長年にわたり、日本とヨーロッパの関係を観察してきました。ここ数年で、何が最も驚かせましたか。あなたが予想していたよりも速く起こった出来事とは何でしょうか。



日本 東京都
霞ヶ関 経済
産業省

私は2014年のロシアによるクリミア併合までヨーロッパでの戦争は過去のものであり、民主主義は世界的に力を増していくだろうと信じていました。現実とは異なりました。強権国家が勢力を増し、戦争が戻り、多くの西側諸国では過激な主張を唱える政治勢力の台頭によって民主主義の基盤が揺らいでいます。私を最も驚かせたのは、そして失望させられたのは、何よりも民主主義の劣化のスピードでした。日本でもヨーロッパでも、極右政党を「普通の政党」と

して矮小化し、その支持者を単に「普通の有権者」と見なす傾向があります。危険であり、大きな誤りです。民主主義は決して自明のものではありません。それは市民が自ら守らなければならないもののなのです。

10年後の未来を予想するならば、世界経済はより強い分断へ向かうのでしょうか。それともヨーロッパと日本といった地域間で新たな安定したパートナーシップが形成されるのでしょうか。

ブロック化が進む世界において、日本とドイツは再び連携の軸になり得ると考えています。両国は85年前、誤った道を歩んでいました。しかし民主主義を失った経験があるからこそ第二次世界大戦後、その計り知れない価値を再認識しました。それゆえドイツと日本は、いま何が危機に瀕しているのかを理解していると、私は確信しています。両国は力を結集し、自由を守り、それを次世代へ引き継ぐべきです。



**Frankfurt
RheinMain**

Become a part of it



Business, next level

Whether quality of life, culture, economic performance or sustainability: In many international rankings, the Frankfurt RheinMain region is right at the top – and rightfully so. Opportunities across the cities and towns in our region are endless. Discover these top locations with us. If your company is planning to expand into our region we will assist you through every phase of the set-up process. With outstanding commitment from our team of experts.

FrankfurtRheinMain GmbH International Marketing of the Region is the official point of contact for companies looking to set up an operation in the Frankfurt RheinMain region.

→ frm-united.com

Haltung ist kein Soft-Skill

Führung neu denken: Was bleibt, wenn KI die Prozesse übernimmt, Teams über Zeitzonen verteilt sind und Loyalität kein Selbstläufer mehr ist? Erstaunlicherweise liefert ein jahrhundertalter Kodex Antworten, die aktueller sind als manches Managementbuch.

Irgendwann kippt eine Führungskultur – nicht durch einen klaren Bruch, sondern in dem Moment, in dem Führung im Alltag nur noch als Koordination statt als Haltung stattfindet. Nicht erst seit der Corona-Pandemie sitzen Teams vermehrt im Homeoffice. Entscheidungen laufen über Slack-Kanäle, die KI übernimmt Routinen.

Was dabei verloren geht, ist das, was Führung eigentlich ausmacht. Unternehmen werden austauschbar, weil niemand mehr spürbar dahintersteht. Und Mitarbeitende gehen, wenn ein besseres Angebot kommt, weil sie keine Unterschiede zwischen Arbeitgebern mehr erkennen.

Führung jenseits der Struktur

In Deutschland ist Führung traditionell stark über Strukturen organisiert – Mitbestimmung, klar verteilte Rollen und dokumentierte Prozesse geben Sicherheit und Verlässlichkeit, ersetzen aber keine Haltung. In Japan, lange geprägt von kollektiver Disziplin und Pflichtbewusstsein, löst sich dieses implizite Versprechen gerade auf: Loyalität gegen Zugehörigkeit verliert an Verbindlichkeit. Was in beiden Kulturen bleibt, wenn diese stillen Vereinbarungen nicht mehr greifen, ist dieselbe offene Frage: Was macht eine Führungskraft aus, wenn niemand sie dazu zwingt, gut zu führen?

Bushidō, der Verhaltenskodex der japanischen Samurai, war kein System zur Führung – sondern ein Anspruch an die



© Bild: Josiah S. / Adobe

Person, die führt. Nicht als Kampfanleitung, sondern als Versuch, Haltung verbindlich zu machen, ohne dass ein Vertrag sie festschreibt. Aufrichtigkeit, Mut, Loyalität, Ehrbewusstsein: Tugenden, die nie für den Einzelnen gedacht waren,

sondern für die Gemeinschaft, der man vorstand.

Vertrauen als Verpflichtung

Was Bushidō dabei von modernen Führungskonzepten unterscheidet: Es geht nicht um Methoden oder Instrumente, sondern darum, wer jemand ist, wenn er Verantwortung trägt. Teams spüren diesen feinen Unterschied, ob jemand führt, weil er die Position innehat, oder weil er für etwas einsteht. Dies entscheidet, ob Menschen in einem Unternehmen wirklich mitgehen oder nur funktionieren. Führung nicht als Privileg – sondern als Vertrauen, das man zurückzahlt. Vielleicht ist das der älteste Gedanke über Führung. Und gerade deshalb heute aktueller denn je.



© maroke / Adobe



© Bild: Pete / Adobe, KI-generiert

In einer kleinen Gemeinde in der Präfektur Ibaraki fahren Busse seit November 2020 ohne Fahrer durch die Straßen. Anwohner räumen ihre Autos von den Fahrbahnen, damit die autonomen Fahrzeuge freie Bahn haben. Sakai-machi ist kein Einzelfall. In Kamishihoro in Hokkaido, in Hitachiota, in Dutzenden weiterer Gemeinden zeigt sich dieselbe Entwicklung.

Die Gründe dafür sind strukturell. Ende 2024 waren 29,3 Prozent der Bevölkerung 65 Jahre oder älter. Die Geburten liegen auf einem Rekordtief. Die Geburten liegen auf einem Rekordtief. Nach aktuellen Projektionen wird Japan bis 2056 unter 100 Millionen Einwohner fallen. Gleichzeitig gerät der Arbeitsmarkt unter Druck: Im Frühjahr 2025 lag die Zahl offener Stellen deutlich über der Zahl der Arbeitssuchenden. Die Politik versucht zwar gegenzusteuern, aber diese Maßnahmen werden den strukturellen Mangel allenfalls abmildern. Robotik ist in diesem Kontext keine Bedrohung für Arbeitsplätze, sondern eine Antwort auf das Fehlen der Arbeitskraft.

Die Einsatzfelder sind vielfältig. In Pflegeeinrichtungen erleichtern Hebe- und Transfersysteme körperlich belastende Routinen und sollen Fachkräfte gleichzeitig länger im Beruf halten – in einem Sektor, der bis 2040 rund 570.000 zusätzliche Stellen braucht, die nicht

zu besetzen sind. Auf Baustellen übernehmen Maschinen schwere Arbeiten. Supermärkte testen vollautomatisierte



© Suikotei

Abläufe, Kommunen erproben autonome Kleinbusse als Regelanbieter. Dabei geht es nicht um Effizienz, sondern darum, die Versorgung aufrechtzuerhalten.

Japan bringt dafür eine industrielle Tiefe mit, die kaum ein anderes Land hat. Japanische Hersteller liefern rund 38

Prozent des weltweiten Angebots an Industrierobotern, haben ein dichtes Komponentenökosystem und einen großen heimischen Markt alternierender Nutzer, der als Testfeld dient. Das staatliche Moonshot-Programm formuliert für 2050 die Vision lernfähiger KI-Roboter, die sich autonom an ihre Umgebung anpassen und neben Menschen handeln können.

Für Länder wie Deutschland, Südkorea oder China, die sich demografisch in

eine ähnliche Richtung bewegen, ist der Blick nach Japan deshalb sicherlich lohnend. Nicht weil sich dort ein Modell fertig abzeichnet, das sich übertragen ließe, sondern weil sich dort bereits zeigt, welche Herausforderungen auf alternde Industriegesellschaften zukommen und welche Antworten möglich sind. 🔍

30 Jahre Vermittler zwischen den Wirtschaftswelten

Die Gründung eines Unternehmens hat ihre Tücken. Kommen dann noch steuerrechtliche Sachverhalte eines anderen Landes hinzu, wird dieses Vorhaben zu einer großen Herausforderung, denn jedes Land hat seine eigenen Gesetze und Vorschriften.

Hier kommt Wedding & Partner ins Spiel: Seit 30 Jahren bietet die in Frankfurt an der Börse ansässige Kanzlei Steuerberatung und Wirtschaftsprüfung für Unternehmen aller Art und Größe. Eine Besonderheit ist hierbei der Japanese Desk, der ein Bindeglied zwischen den Wirtschaftswelten ist. Wedding & Partner stellt seinen Mandanten eine qualifizierte und umfassende Beratung in allen Bereichen der geschäftlichen Aktivitäten in Deutschland zur Seite.

Dabei wird jeder Mandant individuell betreut, denn Sachverhalte können gerade im Hinblick auf japanische (Mutter-) Konzerne sehr spezifisch sein. Die Leistungen umfassen alle Tätigkeiten: von der Unternehmensgründung in Deutschland über die Finanz- und Lohnbuchhaltung bis zur Erstellung von Jahresabschlüssen, Steuererklärungen und Transferpreis-Dokumentationen.

Auch Expatriates von japanischen Unternehmen berät Wedding & Partner während ihres Aufenthalts in Deutschland. Neben der Klärung lohnsteuerlicher und sozialversicherungsrechtlicher Fragestellungen erstellen muttersprachliche Mitarbeiter die privaten Einkommensteuererklärungen und erläutern die Besonderheiten des deutschen Steuerrechts in japanischer Sprache.

Bei Wedding & Partner steht der Mandant im Fokus aller Tätigkeiten. Am Ende stehen Lösungen, die individuell erarbeitet sind und auch auf komplexe Sachverhalte flexibel eingehen. Als besonderen Service bietet Wedding & Partner zudem regelmäßig Mandantenseminare zu steuerlichen Themen auch in japanischer Sprache an.

Weitere Infos unter www.wedding-partner.de

経済界の橋渡し役として

ドイツに進出し、会社を設立するということは容易なことではありませんが、それに加えて各国の税務事情や法規定をも考慮しながらビジネス活動を行うことは、更に大変なことです。

弊社Wedding&Partner税理士法人は、経済界の橋渡し役として、設立以来30年間あらゆる分野や規模の企業における会計・税務や監査に携わってまいりました。フランクフルト市の中心にあるフランクフルト証券取引所の隣に事務所を構え、ドイツで活動する企業の皆様をプロフェッショナルかつ包括的な税務アドバイスでサポートしております。日系企業のクライアントの皆様においては特に、親会社との関係も含め、様々な事情や背景を把握しながら、ニーズに合った最善のアドバイスを提供しております。

弊社のサービス内容はドイツでの事業拠点設立サポート、月次記帳業務や給与計算代行、決算報告書や各種確定申告書の作成、また移転価格文書の作成など多岐にわたります。これに加え、日本の出向者の方々からの給与や社会保障などに関するご質問、個人所得税確定申告書の作成など個人的な税務相談も承っております。また弊社では、各種税務相談のほか、日本人の方々を対象とした税務セミナーを定期的で開催し、税務上の注意点やリスクを日本語で紹介する機会も設けております。

詳しいサービス内容については弊社ウェブサイトにございますので、是非ご高覧ください。

www.wedding-partner.de

Für japanische Unternehmen und Privatkunden am Start: das Team von Wedding & Partner.





Kreislauf als Konsequenz

Wenn über Japans Zukunft gesprochen wird, geht es meist um moderne Technologien wie Halbleiter, Robotik oder Hochgeschwindigkeitszüge. Gleichzeitig sucht das rohstoffarme Land, das bei vielen Grundstoffen auf Importe angewiesen ist, Antworten auf Ressourcen- und Klimafragen auch abseits des Labors, in Materialien und Kreisläufen, die lange als überholt galten. Das ist keine Öko-Romantik, sondern Strategie.

Japan kommt bei kommunalen Abfällen nur auf knapp 20 Prozent Recyclingquote, Deutschland liegt nach EU-Definitionen deutlich höher. Und trotzdem landet dort weniger als ein Prozent des Mülls ohne Vorbehandlung auf Deponien. Was auf den ersten Blick wie ein Widerspruch wirkt, ist das Ergebnis eines konsequenten Systems: sorgfältige Aufbereitung statt schnelle Entsorgung.

stehen. Die Methode, die er daraus entwickelte, setzt auf sehr dichte Pflanzung mit heimischen Arten und überlässt das Wachstum weitgehend sich selbst. Das Resultat ist kein Park, sondern ein dichtes Ökosystem, das sich in Baulücken, auf Schulhöfen oder an Straßenrändern ansiedeln lässt und in verdichteten Stadtvierteln kühlend wirkt. Es schafft Lebensraum, wo vorher versiegelte Fläche war.



Ein Wald auf 20 Quadratmetern

Der japanische Botaniker Akira Miyawaki verbrachte einen Großteil seines Lebens damit zu verstehen, wie Wälder wirklich funktionieren. Nicht wie wir sie anlegen, sondern wie ohne Eingriff ent-

Holz statt Beton

Einen ähnlichen Weg wählen das Unternehmen Sumitomo Forestry und das Architekturbüro Nikken Sekkei, die mitten in Tokyo einen 350 Meter hohen Turm überwiegend aus Holz planen, der 2041 fertiggestellt werden soll. Bislang ist das W350-

Projekt nur ein Forschungsvorhaben. Die Idee dahinter ist jedoch konkret: Holz speichert das CO₂, das der Baum während seines Wachstums gebunden hat, über seine gesamte Nutzungsdauer, während Beton und Stahl bei ihrer Herstellung erhebliche Mengen davon freisetzen.



Das Bergdorf Kamikatsu auf der Insel Shikoku hat 2003 beschlossen, bis 2020 keinen Müll mehr zu verbrennen oder zu deponieren. Und obwohl dieses Ziel nicht vollständig erreicht wurde, trennen die Bewohnerinnen und Bewohner ihren Abfall in mehr als 45 Kategorien, reinigen Wertstoffe selbst und geben weiter, was noch gebraucht werden kann. Die Recyclingquote liegt bei über 80 Prozent. Im Japanischen gibt es dafür ein eigenes Wort: *Mottainai*, das den Respekt vor Ressourcen und Dingen ausdrückt und Verschwendung ablehnt.

Was diese drei Beispiele zeigen: Neue Ansätze müssen nicht zwangsläufig von der Politik vorgegeben werden. Viele Lösungen entstehen, wenn wir einer Gesellschaft Verantwortung zugestehen. 

260.000 Dollar für einen Schrein

Als das Videospiel *Ghost of Tsushima* 2020 erschien, war die Insel vor der Küste Kyushus den wenigsten außerhalb Japans ein Begriff. Heute reisen junge Menschen aus aller Welt nach Tsushima. Und die amerikanischen Spieleentwickler wurden zu Botschaftern der Insel ernannt.

Ghost of Tsushima wurde nicht in Japan erschaffen. Sucker Punch Productions sitzt in Seattle. Und genau deshalb ist es so bemerkenswert, wie ernsthaft das Team ans Werk ging. Zweimal reisten die Entwickler auf die Insel Tsushima. Begleitet von einem Historiker fotografierten sie Felsgestein und Moos, nahmen japanischen Vogelgesang auf und erforschten Schriftzeichen, die im 13. Jahrhundert in Gebrauch waren. Meister einer Samurai-Kampfkunstschule wurden hinzugezogen, um die Bewegungsabläufe der Figuren zu erfassen.

Was ein Spiel auslösen kann

Als *Ghost of Tsushima* erschien, saßen Menschen weltweit im ersten Corona-Lockdown. Viele von ihnen tauchten zum ersten Mal in dieses Bild von Japan ein: in eine Welt aus Nebelwäldern, Reisfeldern, Tempeln und Küstenstrichen, die sich nicht erfunden anfühlte. In der Folge stiegen die Reisebuchungen stark an. Fans sammelten nach dem Erscheinen des Spiels weltweit 260.000 Dollar, um einen echten Schrein auf Tsushima zu restaurieren – einen Schrein, den die meisten von ihnen nur aus dem Spiel kannten.

Auf den Bildschirm, in die Welt

2025 erschienen gleich zwei weitere Produktionen, die denselben Ansatz verfolgten. *Ghost of Yōtei*, ebenfalls von Sucker Punch, ist in Ezo angesiedelt, dem Gebiet des heutigen Hokkaidō, und knüpft als eigenständiges Spiel an die Welt von *Ghost of Tsushima* an. *Assassin's Creed Shadows* von Ubisoft spielt im Feudal-Japan des 16. Jahrhunderts.

Parallel dazu erschien die FX-Serie *Shōgun*. Hauptdarsteller und Produzent Hiroyuki Sanada, einer der bekanntesten japanischen Schauspieler, drehte rund 70 Prozent der Dialoge auf Japanisch. Ein globales Millionenpublikum schaute eine Serie über das Japan des 16. Jahrhunderts



und las dabei tatsächlich die Untertitel, um den Inhalt zu verstehen. Besonders eindrucksvoll: *Shōgun* gewann 18 Emmy Awards, mehr als jede andere Produktion in einer einzigen Staffel zuvor. Der Samurai, dem man in diesen Produktionen begegnet, bewegt sich in einer Welt, die man sehen und spüren kann: keine bloße Fantasie, sondern echte Landschaften und belegte Geschichte.

Dass der Bürgermeister von Tsushima die Macher eines amerikanischen Spiels sogar zu offiziellen Tourismusbotschaftern ernannte, zeigt, wie sich die Art verändert hat, Geschichten zu erzählen. Menschen erreicht man heute nicht mehr nur über Bücher oder Filme. Manchmal führt der Weg durch ein Videospiel – und landet auf einer Insel, die vorher kaum jemand kannte.



© Bilder: Ubisoft

Spieledirektor Nate Fox beschrieb später, wie ihn diese Reisen veränderten: Japan durch Samurai-Filme zu kennen sei das eine gewesen. Dort zu stehen, den Wind zu spüren und die Kiefernwälder zu riechen, etwas komplett anderes.



© Bilder: Samurai Museum Berlin

Ein Katana vom Flohmarkt

Was Anfang der 1980er Jahre auf einem Berliner Flohmarkt mit einem japanischen Langschwert (Katana) begann, ist heute Europas einziges Museum, das sich ausschließlich der Kultur und Geschichte der Samurai widmet.

Über vier Jahrzehnte trug der Unternehmer Peter Janssen mehr als 4.000 Objekte zusammen: Rüstungen, Schwerter, Masken, Teegeräte, Textilien. Heute zählt die Peter Janssen Collection zu den weltweit größten Privatsammlungen. Seit 2022 ist sie in der Auguststraße in Berlin-Mitte zu sehen.

Schon der Eingang ist beeindruckend: Das Samurai Museum Berlin empfängt seine Besucher mit einem Holztor, das von einem ehemaligen Samurai-Haus aus Japan stammt. Dahinter eröffnet sich auf 1.500 Quadratmetern eine der bedeutendsten Sammlungen ihrer Art außerhalb Japans, mit Exponaten aus mehr als tausend Jahren japanischer Kriegerkultur – von der späten Kofun-Zeit bis zur frühen Meiji-Periode.

Das Konzept geht bewusst über das reine Anschauen hinaus: Jede Vitrine ist mit



Touchscreens ausgestattet, über die sich Objekte in Gigapixel-Auflösung erkunden und in 360-Grad-Ansichten drehen lassen. Dynamische Projektionen lassen Schlachtszenen entstehen, ein interaktives 3D-Modell Japans gibt historischen Kontext.

Das *Noh-Theater* ist ein historisches Objekt, das in Japan restauriert und – genau wie das Teehaus – von japanischen Handwerkern in Berlin errichtet wurde.

Alle dreißig Minuten finden hier Aufführungen vor Publikum statt. Im Teehaus werden holografische Vorführungen gezeigt und echte Teezeremonien angeboten. Wechsausstellungen richten den Blick regelmäßig auf die Gegenwart, etwa auf den Einfluss der Samurai-Ästhetik in Manga, Anime und zeitgenössischer japanischer Kunst.



Mehr Infos

Samurai Museum Berlin
Auguststr. 68, 10117 Berlin

Öffnungszeiten:
täglich von 10-19h

Anfahrt:
U6 Oranienburger Tor ·
U8 Rosenthaler Platz

Web:
www.samuraimuseum.de



TV10 / Wikimedia Commons, CC BY 4.0

Hinter dem perfekten Bild

Fröhlich, bunt, perfekt choreografiert. NiziU trat von Anfang an als strahlende Popgruppe auf. Jede Bewegung sitzt und jede Stimme passt ins sorgfältig inszenierte Gesamtbild. Was dahinter steckt, ist komplizierter.

von Nala Vierrath

NiziU wurde 2020 durch die Survival-Show *Nizi Project* gegründet – initiiert von JYP Entertainment, einem der drei größten K-Pop-Labels Südkoreas, das bereits Gruppen wie *TWICE* international etabliert hatte.

Über 10.000 Bewerberinnen nahmen an den Castings teil, die in acht japanischen Städten sowie in Los Angeles und Honolulu stattfanden. Am Ende wurden 26 von ihnen für die Show ausgewählt, die dann sechs Monate in Südkorea nach dem koreanischen Idol-Trainingssystem ausgebildet wurden. Neun blieben übrig – alle japanischer Herkunft, aber geprägt vom koreanischen K-Pop-System. Genau dieser Mix macht die Gruppe bis heute besonders.

Ihr Debüt *Make you happy* war ein riesiger Erfolg. Mit über 100 Millionen Views für ihren ersten Song wurde sie neben den anderen großen Gruppen ihres Labels sichtbar und baute sich in Japan und Südkorea einen Namen auf. NiziU stand für einen Sound, der leicht wirkte und ein Lebensgefühl vermittelte, nach dem sich diese Generation gesehnt hatte.

Mehr als Farben und Choreografie

Doch hinter dem perfekten Image von NiziU steckt ein durchdachtes Konzept. Jedes Mitglied der Gruppe besitzt seine eigene Farbe aus dem Regenbogenspektrum, die die Persönlichkeit des jeweiligen Idols widerspiegeln soll. Auch ihr Name selbst, ausgesprochen wie *Needs you*, zeigt die Nähe zu ihrem Publikum.

Mit ihrer neuen EP *Good Girl But Not For You* deutet die Gruppe einen deutlichen Wandel an. Die Themen werden reifer und der Ton ernster. Mithilfe von drei neuen Songs zeigt NiziU ihre Weiterentwicklung und wagt sich zum ersten Mal an das von *Blackpink* global populär gemachte Girl-Crush-Konzept: Selbstbewusst statt verspielt, stark statt angepasst – dunkle Ästhetik, kraftvolle Choreografie und Texte über Unabhängigkeit stehen hierbei im Vordergrund.

Schon kurz nach Veröffentlichung sorgte *Too Bad*, begleitet von einem Musikvideo, für große Aufmerksamkeit und positionierte sich in den Charts. Wie weit NiziU diesen Weg noch gehen will, ist offen – doch *Too Bad* wirkt nicht wie ein Experiment. 

NEU!

Yasunori Bizen ● Spider Lily

Lycoris Recoil

リ コ リ ス リ コ イ ル

Um Verbrechen auszumerzen und die Sicherheit in Japan zu gewährleisten, setzt die Regierung eine Geheimorganisation ein: die D.A., deren Mitglieder als „Lycoris“ bezeichnet werden. Es handelt sich dabei um Mädchen, die von klein auf darauf trainiert werden, jede Bedrohung der öffentlichen Ordnung zu neutralisieren. In ihren Schuluniformen ziehen sie bewaffnet durch die Straßen und sind zu allem bereit. Als **Takina**, eine junge Rekrutin, ihre Befehle missachtet, wird sie ins **Café LycoReco** versetzt, wo sie mit **Chisato**, der besten Agentin der Gruppe, zusammenarbeitet. Wird es den beiden Teenagern, die ihre Rollen radikal unterschiedlich wahrnehmen, gelingen, zusammenzuarbeiten?



ANIME AUF
CRUNCHYROLL!

LYCORIS RECOIL 1

152 S., SC, sw/farbig, € 8,99
ISBN 978-3-7416-3939-5
Bereits erhältlich!

Stylische Fanware für dich

Bereit für die Festival-Saison? Mit der aktuellen Fanware von Main Matsuri bist du perfekt ausgestattet! Vom stylischen Uma-Shirt bis zum limitierten Shirt, Cap und der Bag mit dem neuen Key-Visual des Main Matsuri 2026. Alle Produkte sind hochwertig, angenehm zu tragen und setzen ein echtes Statement.

Produkt: T-Shirt Uma 1 & 2 (black)
Größe: XS, S, M, L, XL, XXL, 3XL
Preis: 30 Euro



Produkt: Cap (black)
Größe: one size
Preis: 20 Euro

Produkt: T-Shirt Key Visual (black)
Größe: XS, S, M, L, XL, XXL, 3XL
Preis: 30 Euro



Produkt: Shopper
Preis: 15 Euro

Sichere dir dein Lieblingsstück!

Die stylische Fanware mit dem Branding von Main Matsuri erhältst du auf verschiedenen Events wie dem Main Matsuri Festival, dem Main Kurisumasu und dem Cherry Blossom Day.

Natürlich kannst du die vorgestellten Fanware-Artikel und viele weitere Looks auch online im Main Matsuri Fanshop bestellen.

www.shop.main-matsuri.com

COOLE
STYLES
FÜR
JAPAN-
FANS



Entdecke
einzigartige
Artist-Motive
von japanischen
und nationalen
Künstlern!



Die Zukunft Türkis klingt

Der größte Popstar Japans ist nicht von dieser Welt: Sie stand mit Lady Gaga auf der Bühne und trat beim Coachella-Festival auf. Louis Vuitton hat sie eingekleidet. Millionen Menschen auf der ganzen Welt lieben sie. Hatsune Miku ist 16 Jahre alt. Und sie existiert nicht.

Im Jahr 2007 brachte das japanische Unternehmen Crypton Future Media eine neue Software auf den Markt, die auf der Vocaloid-Technologie basiert. Das Prinzip klingt simpel: Man gibt Melodie und Text ein, und eine Stimme singt den Song. Für Hatsune Miku verwendeten die Entwickler Aufnahmen der japanischen Sprecherin Saki Fujita, ihr Aussehen entwarf der Illustrator KEI: türkisfarbene Zöpfe und futuristischer Look. Ihr Name bedeutet sinngemäß *erste Stimme aus der Zukunft*.

Erschaffen von Millionen Fans

Dann geschah etwas, das man aus Japans Manga- und Anime-Kultur kennt, das aber selbst dort jeden Rahmen sprengte. Die Fans übernahmen das Steuer und machten aus ihr ein nie dagewesenes Phänomen. Auf der Videoplattform Nico Nico Douga explodierte die Zahl der eigenen Fan-Songs. Menschen zeichneten Miku, erfanden neue Geschichten

und entwickelten die Figur weiter. Manche dieser Ideen wurden so populär, dass Crypton sie offiziell übernahm. Hatsune Miku gehört zwar dem Unternehmen, wirklich erschaffen haben sie aber Millionen Menschen gemeinsam.

Crypton reagierte auf das Phänomen nicht mit Abmahnungen, sondern mit einer eigenen Plattform: Auf Piapro können Fans bis heute Songs, Illustrationen und Geschichten rund um Miku legal veröffentlichen – unter einer Lizenz, die nicht-kommerzielle Nutzung ausdrücklich gestattet.

Seit 2009 tritt der Popstar als holografische Projektion auf, begleitet von einer echten Live-Band, die auf der Bühne hinter ihr spielt. Daraus entstand die Hatsune Miku Expo: eine Mischung aus Konzert, Ausstellung und Community-Treffen. Die Miku Expo Europe Tour bringt diese Veranstaltungen regelmäßig auch nach Europa.



© Bild: Royal png / Adobe, KI-generiert

Eine ganz besondere Ehre wurde Hatsune Miku im November 2013 zuteil. Erstmals wurde im Théâtre du Châtelet in Paris eine Oper aufgeführt, für die keine einzige menschliche Sängerin gebucht worden war. *The End* hieß das Stück; die Kostüme stammten von Marc Jacobs nach einem Entwurf von Louis-Vuitton. Im Mittelpunkt stand eine Figur, die sich fragt, was der Tod eigentlich bedeutet – interessant für jemanden, der nicht lebt. Hatsune Miku auf einer klassischen Opernbühne, in Haute Couture, mit einer Frage, die kein menschlicher Sänger glaubwürdiger hätte darstellen können.

Marke und Mythos

Was Hatsune Miku ist, lässt sich schwer in eine Schublade stecken. Sie ist cleveres Geschäftsmodell und Herzensangelegenheit zugleich. Irgendwo da draußen schreibt gerade jemand einen neuen Song, zeichnet eine neue Version von ihr und erzählt ihre Geschichte weiter. 



© Bild: Miku-Yoshihito



本祭り MAIN MATSURI





© Bilder: Main Matsuri Event GmbH

Künstler aus aller Welt

Begeisternde Performances bereichern jedes Jahr das Festivalprogramm des Main Matsuri. Das Event zeigt ein beeindruckendes Bühnenprogramm mit Künstlern und Künstlerinnen aus Deutschland, Europa und Japan, Workshops sowie Markt- und Foodständen.



MAIN MATSURI Festival

Drei Künstler verraten ihre Lieblingsgerichte

Was auf der Bühne entsteht, ist durchkomponiert. Was auf den Teller kommt, oft nicht. Drei Künstler des Main Matsuri erzählen, was sie gerne essen – und wie es sich einfach nachkochen lässt.



Yuko Suzuhana
Sängerin & Musikerin

Yuko Suzuhana ist die Stimme der Wagakki Band – einer der erfolgreichsten Acts, die traditionelle japanische Musik mit Rock verbinden. Mit Shigin-Gesang und klassischen Instrumenten hat die Band ein internationales Publikum erreicht, spielte im Nippon Budokan und arbeitete unter anderem mit Amy Lee zusammen. Seit Ende 2024 legt Wagakki eine Pause ein. Suzuhana tritt heute solo auf und hat 2025 in Japan eine eigene Schule für Shigin gegründet.

Lieblingsgericht: Soboro Natto auf Reis

Zutaten für 2-3 Portionen:

120–150 g Natto, 30–40 g Kiriboshi Daikon (Rettich), Sojasauce, Mirin und Sake

Zubereitung:

Den getrockneten Rettich 15–20 Minuten in Wasser einweichen, gründlich ausdrücken und in kürzere Stücke schneiden. Das Natto kräftig aufschlagen, bis es Fäden zieht, dann den Kiriboshi unterheben und mit dem beiliegenden Tare oder etwas Sojasauce abschmecken. Auf heißen Reis geben.

Wer es intensiver mag: Kiriboshi kurz trocken in der Pfanne anrösten, je einen Esslöffel Sojasauce, Mirin und Sake zugeben und bei kleiner Hitze einkochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdunstet ist. Abkühlen lassen, dann erst unter das aufgeschlagene Natto heben.

Variante Ochazuke: die fertige Mischung auf Reis geben und mit heißem Tee oder Dashi übergießen.





Hiroshi Furukawa

Gitarist & Komponist

Hiroshi Furukawa ist Gitarrist, Komponist und Musikproduzent aus Tokyo. Er schrieb unter anderem die Filmmusik zu Crows ZERO und Lupin III sowie Soundtracks für die Yakuza-Spielreihe. Seine Arbeiten bewegen sich zwischen Film, Gaming und zeitgenössischer Musikproduktion.

Kulinarisch ist er stark regional geprägt. Kabura zushi aus Kanazawa – fermentierter Gelbschwanz mit Speiserübe – gehört für ihn ebenso dazu wie Kodai no sasazuke aus Fukui, fein marinierte Seebrasse auf Bambusblättern. Ein Gericht aus seiner Heimat lässt sich auch zuhause gut zubereiten: Yaki Saba.

Lieblingsgericht: Yaki Saba

Zutaten:

Makrelenfilets, Öl, Sake, Ingwersaft, Sojasauce, Daikon

Zubereitung:

Makrelenfilets trocken tupfen, beide Seiten mit einer knappen Prise Salz bestreuen und 30 Minuten ruhen lassen. Wer mag, legt die Filets danach noch zehn Minuten in einen Esslöffel Sake mit etwas frisch gepresstem Ingwersaft ein.

Pfanne stark erhitzen, wenig Öl zugeben, die Filets mit der Haut nach unten. Bei mittlerer Hitze vier bis fünf Minuten braten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist. Wenden, Deckel auflegen und nochmals vier Minuten bei kleiner Hitze garen. Mit geriebenem Daikon und einem Spritzer Sojasauce servieren.



Akari Mochizuki

Enka-Sängerin

Akari Mochizuki ist Enka-Sängerin und lebt in Großbritannien – eine der wenigen Künstlerinnen, die diese traditionelle japanische Musikform dort professionell auf die Bühne bringen. Schon als Kind sang sie Enka, später studierte sie Schauspiel in Cambridge und Musik in London. Heute tritt sie regelmäßig international auf, unter anderem im British Museum und für BBC Radio.

Lieblingsgericht: Cup Noodles mit Milch

Zutaten:

Instant Nudeln, z.B. Cup Noodles von Nissin, Milch

Zubereitung:

Wenn es schnell gehen muss, greift Mochizuki zu einer Variante, die in Japan längst bekannt ist: Instant-Nudeln mit heißer Milch statt Wasser. Besonders die Seafood-Sorte der Nissin Cup Noodles funktioniert gut, weil sie durch die Milch milder und cremiger wird.

Becher öffnen, sehr heiße Milch (kurz vor dem Siedepunkt, nicht sprudelnd kochend) bis zur Markierung einfüllen. Deckel schließen, drei Minuten warten, umrühren.

Wer es leichter mag, mischt Milch und heißes Wasser zu gleichen Teilen. Nach Belieben mit Frühlingszwiebeln oder schwarzem Pfeffer bestreuen.





© Bilder DJW

Wirtschaft braucht Begegnung

Als deutsche Industrievertreter 1984 von einer Leistungsschau in Tokyo zurückkehrten, blieb vor allem eine Erkenntnis: Es gab zwar Kontakte, Programme und politische Beziehungen, aber keinen Ort, an dem Unternehmen miteinander ins Gespräch kommen konnten. Zwei Jahre später wurde in Düsseldorf der Deutsch-Japanische Wirtschaftskreis gegründet – als privatwirtschaftliche Initiative, ohne staatliche Anbindung. Die Idee war einfach und sie ist bis heute tragfähig: Wer miteinander spricht, findet Wege zur Zusammenarbeit.

Der Weg zur Gründung war alles andere als geradlinig. Vorausgegangen war eine handelspolitische Kontroverse zwischen Deutschland und Japan. Erst die Leistungsschau lenkte die Aufmerksamkeit japanischer Partner wieder nach Europa. Um den Sitz des entstehenden Wirtschaftskreises bewarben sich zunächst die Hansestädte; Düsseldorf setzte

sich durch. Auch die Finanzierung fand nicht sofort ihre Form: Nach dem Rückzug der Westdeutschen Landesbank übernahm die Messe Düsseldorf, später ein Dreierbündnis aus Messe, Stadt und Land NRW. Als auch diese Unterstützung endete, entstand mit Hilfe der Ernst Poensgen Stiftung eine dauerhaftere Lösung – der eingetragene Verein.

Vom Gesprächskreis zur belastbaren Struktur

Dass daraus einmal die größte überregionale Plattform für den deutsch-japanischen Austausch in Deutschland werden würde, war damals nicht absehbar. Entscheidende Weichenstellung war der bewusste Verzicht auf öffentliche Finanzierung. Bis heute trägt sich der DJW ausschließlich durch Mitgliedsbeiträge und Spenden. Diese strukturelle Unabhängigkeit prägt den Verein im Alltag. Themen werden aufgegriffen, wenn sie relevant sind, nicht erst, wenn sie breit abgestimmt sind. Was als Netzwerk für Industrievertreter begann, entwickelte sich zu einem stabilen Gefüge aus Kontakten, die über einzelne Projek-



Gründung
des DJW im
Jahr 1986.



te hinaus Bestand haben. Gerade in wirtschaftlich schwierigen Phasen zeigte sich, worauf es ankommt: Beziehungen, die nicht an kurzfristige Entwicklungen gebunden sind.

Mit der Eintragung als Verein im Jahr 2001 erhielt der DJW eine klare organisatorische Form. Gleichzeitig wuchs die inhaltliche Bandbreite. Veranstaltungen und neue Formate erweiterten den Wirkungskreis – und mit ihm die Rolle des Wirtschaftskreises. Aus einem Ort für Gespräche wurde zunehmend ein Raum, in dem Themen früh aufgegriffen werden. Dass der DJW sich dabei nicht auf bestehende Diskurse beschränkt, gehört zu seinem Selbstverständnis. Fragen zu Energiesystemen und später auch zu Künstlicher Intelligenz thematisierte der DJW früh. Im Jubiläumsjahr 2026 rücken sicherheitspolitische Aspekte wirtschaftlicher Zusammenarbeit stärker in den Fokus – ein Thema, das die aktuelle Lage unmittelbar widerspiegelt.

Plattform, die von ihren Mitgliedern lebt

Heute verbindet der DJW 930 Mitglieder und mehr als 6.000 Kontakte und Partner in Deutschland und Japan. Mit seinem Büro in Düsseldorf, dem Repräsentanzbüro in Tokyo und Veranstaltungen in mehreren deutschen und japanischen Städten ist er sichtbar präsent – entscheidend ist jedoch etwas anderes: die Art, wie dieses Netzwerk funktioniert.



2023: DJW Symposium in Tokyo rund um das Thema Smart City.

Der DJW ist kein klassischer Verband mit vorgegebenen Programmen. Viele seiner Formate entstehen aus der Mitgliedschaft heraus – etwa wenn Mitglieder eigene Themen einbringen, daraus Gesprächsformate entstehen und sich neue Kooperationen entwickeln. Neben großen Unternehmen und etablierten Mittelständlern sind heute auch Start-ups, Einzelpersonen sowie Vertreterinnen und Vertreter aus Wissenschaft und Politik Teil des Netzwerks. Diese Mischung ist eine der Stärken des DJW: unterschiedliche Perspektiven treffen aufeinander und bleiben im Gespräch.

Die Rolle des Wirtschaftskreises hat sich damit deutlich verschoben. Aus einem Austauschforum ist ein sichtbarer Partner geworden, der in wirtschaftspolitischen Zusammenhängen wahrgenommen wird – von Botschaften, Generalkonsulaten und Wirtschaftsförderungen ebenso wie von Unternehmen. Dass der DJW 2025 offizieller Partner des Deutschen Pavillons auf der EXPO in Osaka war, ist Ausdruck dieser Entwicklung.



Deutscher Pavillon auf der Expo 2025 in Osaka.

Die Rahmenbedingungen für internationale Zusammenarbeit haben sich in den letzten Jahren spürbar verändert. Unterbrechung von Lieferketten und geopolitische Spannungen machen vieles weniger planbar. Gerade in solchen Phasen zeigt sich, welchen Wert stabile Netzwerke haben. Der DJW versteht sich als Raum, in dem Orientierung durch Austausch entstehen kann. Unterschiedliche Perspektiven werden zusammengebracht und Entwicklungen früh diskutiert. Dass dies möglich ist, hängt auch mit der Unabhängigkeit des Vereins zusammen: Themen können aufgegriffen werden, ohne politische oder institutionelle Vorgaben berücksichtigen zu müssen. Was dabei entsteht, sind oft konkrete Ansätze für Zusammenarbeit.

Verbindungen, die tragen – der Blick nach vorn

Für die Zukunft sieht Geschäftsführerin Anne Pomsel genau darin den entscheidenden Faktor: »Der DJW wird auch in Zukunft davon leben, was seine Mitglieder daraus machen – von ihren Ideen, ihrem Engagement und ihrem Wunsch, Verbindungen aktiv zu gestalten. Unser Ziel ist es, dafür weiterhin die passende Plattform zu bieten: offen, ehrlich, vernetzend und mit einem klaren Blick nach vorne.«

Seit der Gründung 1986 hat sich vieles verändert: Die Themen, die Formate und die Größe des Netzwerks. Die Grundidee ist geblieben: Zusammenarbeit entsteht, wo Menschen miteinander ins Gespräch kommen. Was als pragmatische Antwort auf eine konkrete Lücke begann, ist heute ein belastbares Netzwerk in einer komplexer gewordenen Welt. 



Deutsch-Japanischer Wirtschaftskreis (DJW)

Der DJW vernetzt Unternehmen, Institutionen und Persönlichkeiten aus Deutschland und Japan. Als unabhängige Plattform stärkt er den Austausch und die wirtschaftliche Zusammenarbeit. 2026 feiert der DJW sein 40-jähriges Bestehen.

KONTAKT:
Web: www.djw.de

経済を支える日独交流

1984年、東京晴海で開催された産業博を終え帰途に就いたドイツ経済界の代表者たちは、次のような印象を持ち帰ったといいます。「挨拶の機会、事前に周到に計画されたプログラム、政治家や官僚との公式会談は十分あれど、日独の企業同士が直接対話できる場がない」。その2年後、デュッセルドルフで日独産業協会(DJW)が設立されました。公的な支援を受けない、あくまでも民間主導の取り組みでした。その根底にある発想はいたってシンプルでありながら、現在のDJWの活動にも通底するものです——対話の先に協力の道あり。



新たな日独コミュニティイベント「Japan meets Berlin-Brandenburg」のオープニング(2024年)

とはいえ、設立の道のりは決して順風満帆ではありませんでした。1970年代から80年代にかけて、ドイツと日本の間には通商政策をめぐる対立(貿易摩擦)がありました。産業博がきっかけとなり、ようやく日本側パートナーの関心がふたたび欧州へ向けられるようになったのです。協会の設立地をめぐる紆余曲折もありました。当初はハンザ都市が名乗り出ましたが、最終的にデュッセルドルフに決まりました。資金の調達もすんなりとはいきませんでした。設立時に資金を拠出した西ドイツ州立銀行(Westdeutsche Landesbank: WestLB)が計画から手を引いたため、メッセ・デュッセルドルフがこれを引き継ぎ、後にメッセ・デュッセルドルフ、デュッセルドルフ市、ノルトライン＝ヴェストファーレン(NRW)州の三者による支援へと形を変えました。やがてこの支援体制も終わりを迎え、エルンスト・ポエンスゲン財団からのサポートを受ける一方で、より持続的な組織形態を模索し、ついに非営利の公益団体として登記を行うに至ったのです。

対話の場から持続可能な組織へ

このようにして誕生したDJWが、いつしかドイツ最大規模の地域横断的な独日交流プラットフォームに発展するなど、当時は誰も予想していませんでした。この道を決定づけたのは、公的な資金をあえて受け入れないという方針の策定でした。今日に至るまで、DJWは会費と寄付のみで運営されています。この構造的な独立性は、日々の活動にも色濃く反映されています。たとえば、新たな取り



DJW創設へ向けた協議



組みに際しても、すでに広く合意が得られたテーマを後追いつけるのではなく、日独経済の未来を見据えて重要であると判断できた時点で柔軟かつ機動的に行動を起こすことができます。対日ビジネスに従事する企業経営者のためのネットワークとして始まった取り組みは、単発的なプロジェクトを超えて持続する、より幅広い日独ビジネス関係者をターゲットとした安定的な組織構造へと発展していきました。とりわけ経済的に困難な時代において、短期的な動向に左右されない、人と人とのきずなが持つ価値が浮き彫りになりました。

2001年に、非営利の公益団体(e.V.)として正式に登録を行ったことで、組織としての枠組みが明確になりました。それと同時に、活動内容の幅も広がっていきました。イベントや新たな形式の導入により、影響範囲が拡大し、それにともないDJWの役割も変化していきました。単なる情報交換の場から、徐々に、検討すべき課題やテーマを早期に取り上げる議論の場へと発展していったのです。DJWは、既存の議論の枠にとらわれないことを重視し、それこそがDJWをDJWたらしめているもののひとつであると認識しています。エネルギーシステムに関する問題や、後には人工知能(AI)といったテーマも、かなり早い段階から取り上げました。設立40周年を迎える2026年は、日独間の経済協力のなかでも特に安全保障分野に焦点を当てています。まさに、眼前の国際情勢を反映した、時宜にかなったテーマだといえます。

会員により支えられ、会員が動かすプラットフォーム

DJWは現在、日独両国の930に上る会員と6,000を超えるパートナーや日独ビジネスに関心を持つ人々を結びつけています。デュッセルドルフに事務局を、東京に駐在事務所を置き、両国の主要都市で開催するビジネスイベントを中心にその存在感を高めています。もっとも、より重要な点は別にあります。それは、DJWを中心として広がるネットワークがいかに機能しているかです。

DJWは、活動の内容があらかじめ規定されている従来の組織とは一線を画しています。現在展開されている活動形式の多くは、会員からの提起に起源を持ちます。会員が独自のテーマを持ちこみ、それが新たな対話形式へと具体化され、実際の協力関係へとつながる、という流れです。アイデアを積極的に取りこみ、発展させていくのです。現在では、大企業や、安定した中堅企業に並び、スタートアップや個人、さらには学術界の代表や政策立案者などもネットワークの一員となっています。この多様性は、DJWの強みのひとつに数えられます。異なる視点や見解が交わされてこそ、継続的な対話が生まれるからです。

この間、DJWの役割も大きく変化しました。ビジネス・経済分野に特化した日独交流と議論の場として生まれた緩やかなネットワークだったものが、今では大使館、総領事館、経済振興機関、そして企業からも、経済政策分野における実体

あるパートナーとして認識されるようになっていきます。DJWが2025年の大阪・関西万博においてドイツ・パビリオンの公式パートナーを務めたことは、このような組織の発展を如実に表しているといえます。



DJWチームによる大阪・関西万博訪問(2025年)

近年、国際協力を取り巻く環境は著しく変化しています。サプライチェーンの停滞や断絶、地政学的緊張により、多くの点で見通しを立てるのが難しくなっています。こうした局面においてこそ、安定したネットワークの真価が明らかになるのではないのでしょうか。DJWは自らを、「交流や意見交換を通して」方向性を見出すことのできる空間としてとらえています。さまざまな視点や意見が持ち寄られ、早い段階から変化の兆しや先々の動向が話し合われる場です。これが

可能であるのも、協会の独立性に関係しています。政治的あるいは関連組織の意向や制約に縛られることなく、テーマを選定することができます。そこから生まれるのは、多くの場合、具体的な協力の萌芽です

支えとなるつながり——未来への展望

今後のDJWの活動に関し、DJWのアンネ・ポムゼル事務局長は、まさにその点を重視していると述べています。「DJWは将来にわたり、会員の皆様がDJWをどう活用するか、言い換えれば、会員の皆様のアイデアや積極的関与、関係構築に対する意欲によって支えられていくと考えています。事務局としての目標は、そのために必要かつ適切なプラットフォームを引き続き提供していくことです。オープンさと透明性、つながり、未来への明確な展望を重視したプラットフォームです」。



DJW東京シンポジウム(2023年)に集結した、デュッセルドルフで日独ビジネス支援に携わる関係者たち

1986年の設立以来、テーマから形式、ネットワークの規模に至るまで、多くの変化がありました。それでも、基本的な理念は設立時から変わっていません。すなわち、人と人とが対話するところに協働が生まれるという考えです。具体的な空白を埋めるための実用的な解として始まったものが、今ではますます複雑化する世界における信頼性ある堅牢なネットワークとなっています。

Johannes Budkiewitz
Hamburg Invest



40 Jahre DJW – eine tolle Zahl, hinter der sich eine Vielzahl an Menschen und Geschichten verbirgt. Für Japamburg wart Ihr von Anfang an zentraler Verstärker und Impulsgeber, um unsere Aktivitäten mit Schlagkraft zu versehen und Stakeholder zu gewinnen. Ob in Hamburg oder Osaka: auf Eure Unterstützung konnten wir immer zählen. Wir freuen uns darauf, die kommenden 40 Jahre gemeinsam zu wirken!



菅野一義
ジェトロ・デュッセルドルフ

40周年、心からお祝い申し上げます。日独産業協会 (DJW) と共に、我々ジェトロもこの40年間、人と人のネットワークを紡いできました。この不確実性に覆われた社会を、人と人のつながりから生まれる対話の力で、前に前に切り拓いていくべく、今後も共に歩んでいきましょう。



Herbert Stütz
LEG Thüringen

Der DJW ist für mich ein Ort, an dem wirtschaftliche Zusammenarbeit lebendig wird. Seit 40 Jahren schafft er Verbindungen, die tragen. Ich sehe uns weiterhin als Brückenbauer für Innovation, Dialog und nachhaltige Entwicklung. Ich wünsche weiterhin viel Erfolg!

Dr. Saba Kascha
Canon Deutschland



Herzlichen Glückwunsch zu 40 Jahren DJW! Canon Deutschland gratuliert von Herzen. Der DJW steht für Vertrauen und gelebte Freundschaft. Ob bei besonderen Mitarbeiter-Entwicklungsangeboten des DJW, gemeinsamen Events oder anderen Highlights, wir als japanisches Unternehmen sind gerne Teil der japanischen Community in NRW. Lassen Sie uns gemeinsam Dialog, Innovation und Partnerschaften mit Leidenschaft weiter gestalten. Wir freuen uns auf die nächsten 40 Jahre!

Annette Klerks
Wirtschaftsförderung Stadt Düsseldorf



Dass der DJW in Düsseldorf gegründet wurde, ist kein Zufall – sondern Ausdruck der besonderen Verbindung unserer Stadt zu Japan. Seit 40 Jahren steht er für gelebte Partnerschaft und Austausch. Wir freuen uns darauf, diese Erfolgsgeschichte gemeinsam weiterzuschreiben und neue Impulse zu setzen.



Marko Gretzschel
Arches Consulting

Für mich steht der DJW für gelebte Verbindung zwischen Kulturen, Menschen und Ideen – und für die besondere Energie, die entsteht, wenn daraus echte Partnerschaften wachsen. Als Ambassador und mit „Japan meets Berlin-Brandenburg“ ist es mir eine große Freude und Ehre, diesen Spirit aktiv mitzugestalten. Ich freue mich auf alles, was wir noch gemeinsam bewegen.

Caroline Müller-Runte
Baden-Württemberg International

Beim DJW wissen wir, dass gute Ideen, guter Rat und die nächste Kooperation nur einen Anruf entfernt sind. Gemeinsam stärken wir die deutsch-japanische Zusammenarbeit und ziehen an einem Strang. Unsere „Nippon x Baden-Württemberg“-Reihe zeigt das besonders. Zum Jubiläum danken wir für Vertrauen, Nähe und starke Partnerschaft und freuen uns auf alles, was kommt.



志野光子
在ドイツ日本国特命全権大使



DJWは40周年を迎えました。心からお祝い申し上げます!日独の交流は、産業からアニメを含む文化と多岐に渡ります。こうした多層的な友好関係こそが、日独関係をかつて無いほど強固なものにしています。いま世界情勢が急速に変化しています。だからこそ日独の揺るがない信頼関係は、一層重要な意味を持つと確信します。DJWの今後の更なる御活躍を期待しています。



© Foto: Gina Gorny

Björn Eichstädt
Storymaker

40 Jahre DJW – und etwa ein Drittel dieser Zeit bin ich dabei! Seit den ersten Schritten des Japangeschäfts unserer Kommunikationsagentur Storymaker sind wir auch DJW-Mitglied. Erst mit falschen Erwartungen: riesiges Vertriebspotenzial bei den Mitgliedern! Fehlanzeige. Aber mit der Zeit bin ich mit und am DJW gewachsen. Und habe erkannt, dass eine Gemeinschaft aus geschäftlich Gleichgesinnten und Weggefährten das eigentliche Potenzial ist!

Johannes Spatz
Panasonic Industry Europe

Der DJW ist eine bedeutende Plattform für den Aufbau von Netzwerken auf verschiedenen Ebenen unter in Deutschland ansässigen japanischen Unternehmen. Besonders schätze ich den intensiven Austausch über Erfahrungen im deutsch-japanischen Management sowie die Möglichkeit, wertvolle Kontakte auf Executive-Ebene zu knüpfen. Herzlichen Glückwunsch zum 40. Jubiläum und weiterhin viel Erfolg!



新井澄子
翻訳・通訳サービス

創立40周年おめでとうございます。DJWは、日独ビジネスに関わる人々の「わくわくする化学反応」を引き起こす触媒のような存在です。そこには、私を含めたフリーランスも受け入れてくれる懐の広さがあります。多様なプレーヤーがそれぞれの強みを活かしてコミュニティに貢献する、そんなDJWの今後さらなる発展に期待しています!

山本千佳
クロスビー



DJW創立40周年、心よりお祝い申し上げます。このコミュニティの強さは、その歴史の長さだけでなく、それを支えるメンバー皆様の熱量にあると感じています。Pomsl様の揺るぎないご尽力により、日独間の信頼あるつながりが、実際の協働へと発展する場が築かれてくるのを日々実感しております。これからのさらなる発展と新たなインパクトの創出を、心より楽しみにしております。

小田義郎
ダイキンケミカルヨーロッパ

DJW(日独産業協会)の設立40周年を心よりお祝い申し上げます。貴協会は日独両国を結ぶ極めて重要な架け橋として、経済・文化交流に多大なる貢献をしてこられました。多くの日本企業にとって、貴協会の存在は非常に心強いものであり、その価値は今後数十年にわたり、さらに高まっていくものと確信しております。

Prof. Dr. Rolf Schlunze
Ritsumeikan University

Für mich ist der DJW ein lebendiger Ort des Vertrauens, des Lernens und der Begegnung. Gemeinsam sehe ich uns auf einem Weg, auf dem Interkulturalität nicht nur Thema, sondern gelebte Praxis ist: als Brücke zwischen Menschen, Ideen und Arbeitswelten in Japan und Deutschland. Dafür möchte ich mich auch künftig mit ganzer Kraft einsetzen.



Tōhoku - und die Langsamkeit des Reisens

Zwischen stillen Bergen und tief eingeschnittenen Tälern liegt eine der ruhigsten und eindrucksvollsten Landschaften Japans: die Region Tōhoku im Norden der Hauptinsel Honshu mit sechs Präfekturen. Wer hierhin reist, spürt schnell, dass sich das Tempo verändert – alles wird langsamer, weiter, ursprünglicher.

Von Anna Maria Dahm

Nicht das Große suchen, sondern das Flüchtige festhalten. Ein fallendes Blatt kann wichtiger sein als ein ganzer Berg – wenn man es richtig betrachtet. Dieses japanische Sprichwort eines unbekannten Poeten begleitet mich auf meiner Reise durch Tōhoku im Norden Japans.

Nach 90 Minuten von Tokyo mit dem Shinkansen steige ich in Sendai, der einzigen Millionenstadt in Tōhoku, aus und erlebe eine Vorstufe der Gelassenheit nach der schillernden Hauptstadt Japans. Mit dem Mietwagen geht es zur Bucht von Matsushima, wo Matsuo Bashō einst seine legendäre Reise begann. Über zweihundert mit Kiefern bewaldete Inseln liegen verstreut im Wasser, als wären zu Stein gewordene Sterne vom Himmel gefallen. Ich sitze am Ufer, versenke mich in die Landschaft und bin in der Langsamkeit des Reisens angekommen.

In der Präfektur Yamagata liegt in einem schmalen Tal der kleine Ort Ginzan Onsen, die *Silberberg-Heilquelle*. Holzhäuser aus der Taishō-Zeit säumen den

Fluss, Gaslampen spiegeln sich im Wasser. In der Dämmerung wirkt alles wie eine Filmszene, fast surreal. Der Dampf der heißen Quellen steigt auf. Ich übernachtete in einem traditionellen Ryokan mit schlichten Zimmern: Tatami-Matten



und Papierwände, bewusst minimalistisch. Der Onsen selbst ist heiß, mineralisch und beruhigend schwer – Körper und Geist kommen zu Ruhe.

Makuto, ein Koch aus Morioka, der kleinen Kapitale der Präfektur Iwate am Kitakami-Fluss, erwartet mich zum traditionellsten Nudel-Essen Tōhokus: dünne, frisch zubereitete Soba-Nudeln

in warmer Brühe – die Textur ist leicht, aber bissfest, mit einem nussigen Geschmack. Kaum habe ich die erste Portion gegessen, kommt schon die nächste. »hai, dōzo!«, sagt die Bedienung und lächelt ermunternd »Ja, bitte sehr«. Makuto schafft heute 20 Schalen... Das Ritual erscheint wie ein spielerischer Wettkampf mit dem eigenen Appetit. Weitere kulinarische Köstlichkeiten in Tōhoku: Wagyu-Beef, Sake und die wunderbaren Äpfel von Aomori.

Eine Schule aus Stein

Der schneebedeckte Berg Iwate in der Ferne wird oft als *Fuji des Nordens* bezeichnet. Im Tempelgarten Hōon-ji Morioka stehen die berühmten 500 Rakan-Statuen, buddhistische Schüler. Jede einzelne Figur besitzt ihren individuellen Ausdruck und ihre besondere Haltung.





© スズヤン / Adobe

Ein Highlight: Der Besuch des Vulkan-Berges Zaō mit dem Ōkama Kratersee. Im Winter bilden sich in Zaō Onsen, einem der bekanntesten Skigebiete Japans, die bizarren *Snow Monsters*, wenn sibirische Winde die Tannen mit einer dicken Schicht aus Schnee und Raureif überziehen. Auf Skiern oder mit dem Snowboard durch diese stummen Wächter hindurchzugleiten, ist ein Wintererlebnis der Superlative.

Reisfelder, so weit das Auge reicht

Die Präfektur Akita hat mich sofort in ihren Bann gezogen: Weite Reisfelder bis zum Horizont und die herzliche Gastfreundschaft der Einheimischen. Dazu Heimat einer der bekanntesten Hunderrassen Japans: des Akita Inu. Diese Hunde sind ein Symbol für Geduld, Loyalität und innere Stärke: Eigenschaften, die man auch in der Region selbst wiederfindet. Kulinarisch hat Akita *Kiritanpo* zu bieten, eine Art gegrillter Reisstange, die oft in einer heißen Suppe serviert wird.

In Kakunodate streife ich durch das alte Sa-

murai-Viertel. Die Residenzen mit ihren dunklen Holzzäunen und stillen Straßen vermitteln ein Bild der Edo-Zeit. In den Gärten die berühmten *weinenden Kirschbäume*, im Frühling von Kirschblüten überzogen. Sie bilden dann ein rosa Dach über den Straßen und ziehen nicht nur Besucher aus ganz Japan an.

Am nahegelegenen Tazawa-See spiegelt sich der Himmel im intensiven Blau. Für einen Moment verschwimmen Landschaft und Gedanken. In der Ferne schimmert die goldene Statue der Prinzessin Tatsuko, die sich nichts sehnlicher wünschte als ewige Schönheit. Aus Angst vor dem Altern trank sie vom Wasser einer heiligen Quelle. Der Wunsch hatte seinen Preis: Sie verwandelte sich in einen Drachen und verschwand im See, der seither als der tiefste Japans gilt.

Zu den größten Festivals der Region Aomori zählt das Goshogawara Tachineputa Festival im August. Es überrascht mit gigantischen Festzugswagen und Stimmung pur: Tachineputa bestehen aus dreidimensionalen Modellen von Samurais, Monstern und mythischen Figuren, die in den Nachthimmel leuchten.

In Hiraizumi wird zwischen dem moosbedeckten Chūson-ji-Tempel und alten Zedern die Vergänglichkeit des

einstigen politischen Zentrums spürbar. Man steht vor diesem UNESCO-Weltkulturerbe und hat das Gefühl, dass die Welt kurz innehält. Besonders der Goldene Pavillon Konjikido hinterlässt Eindruck – nicht wegen seiner Größe, sondern aufgrund seiner Stille.



© beibaoke / Adobe

2.446 Stufen in den Himmel

Nebelschwaden hängen in den heiligen Bergen von Dewa Sanzan im Herzen von Tōhoku: Hier wird die Reise spirituell, die Traditionen noch greifbarer. Die Luft riecht nach feuchtem Holz und Stein. Haguro-san ist der zugänglichste und zugleich symbolisch wichtigste Berg. Schon der Aufstieg über die berühmte Stein-treppe mit ihren 2.446 Stufen wirkt wie ein Übergang in eine andere Welt. Pilger in weißen Gewändern gehen langsam die



© Alle / Adobe

steinernen Treppen hinauf und ich folge ihnen ehrfürchtig bis zur fünfstöckigen Pagode.

Die Sanriku-Küste ist Teil des etwa 1000 km langen Michinoku Trails entlang der Pazifikküste, der wunderbar für Wanderer angelegt ist. Eine raue, dramatische Landschaft: steile Klippen, tiefe Buchten, das Meer ist oft wild und kraftvoll, Piniensäulen säumen den Pfad. In den Orten sind Natur, Geschichte und Mensch-

lichkeit eng miteinander verwoben. In einem Teehaus in der Region Iwate wird mir erklärt, wie man Tee traditionell zubereitet. Mit Gesten, einem Lächeln und gegenseitigem Respekt.

Raue, wilde Küstenlandschaften

Ein traditionelles Flachboot gleitet durch die Geibikei-Schlucht, nur vom leisen Rhythmus einer Bambusstange bewegt. Die Landschaft über uns öffnet sich



© Schillo / Adobe

wie ein grüner Korridor aus steilen Kalksteinwänden, durchzogen von Schatten und Licht. Wir versuchen, kleine Steine in Felsnischen zu werfen – wer trifft, soll Glück haben.

Die Region Tōhoku entfaltet sich in Stille und Tiefe. Für Reisende, die das Authentische suchen, die bereit sind, sich auf die Melancholie der Landschaft und die Vielfalt der Natur in allen Jahreszeiten einzulassen. Vielleicht ist genau das Tōhokus größte Stärke: Und vielleicht ist das die eigentliche Reise.

i

Reiseinfos

Anreise: Flug nach Tokyo. 90 Minuten von Tokyo mit dem Shinkansen bis Sendai, der „Hauptstadt“ der Region Tōhoku. Von dort aus: Mietwagen, Regionalzüge und/oder Busse in alle sechs Präfekturen.

Reisezeit: Tōhoku kann zu jeder Jahreszeit bereist werden. Allerdings im Winter nur für Freunde der kalten Jahreszeit und des weißen Sports (Skigebiet Zao Onsen).

Weitere Informationen: www.japan.travel/de/destinations/tohoku/
www.ana.co.jp/de/de/japan-travel-planner/tohoku/

Nippon Connection

27.

Japanisches Filmfestival

NipponConnection.com

Cinema, Culture, Food & More

25. – 30.

2027

Mai

am Main

Frankfurt

Künstler*innenhaus Mousonturm & Produktionshaus NAXOS

Eintritt zum Festivalgelände frei!



Himeji - das Schloss in den Wolken

Sie ist 46 Meter hoch, hat 83 Gebäude und wirkt wie ein Gedicht in Weiß. Himeji ist die größte Burg Japans und eine der schönsten. In der Samurai-Zeit war das kein Widerspruch. Schönheit war hier nie Selbstzweck.

Von Scott Blythe

Die meisten Reisenden steigen in Himeji in der Präfektur Hyōgo aus dem Shinkansen aus, laufen die breite Straße hinunter und sehen zunächst nur das: ein Märchenschloss. Die geschwungenen Dächer, die klaren Linien, die strahlend weißen Wände erinnern auf den ersten Blick an Neuschwanstein, das Schloss von König Ludwig II. von Bayern, das durch Walt Disney weltbekannt wurde.



Und doch wurde Himeji bereits über 300 Jahre früher erbaut. Anfang des 17. Jahrhunderts ließ Daimyō Ikeda Tērumasa die Anlage nach der Schlacht von Sekigahara massiv ausbauen. Es entstand eine 107 Hektar große Festung mit drei Burggräben. Die weißen Außenwände aus Gips und Kalk schützen vor Feuer, was bei einer Holzfestung entscheidend ist. Viele Japaner nennen sie *Shirasagi-jō*, die Burg des weißen Reihers, weil die Dächer aus der Ferne wie ausgebreitete

Flügel aussehen. Der Vergleich passt, und er war kalkuliert. Weiße Burgen standen für Macht.

Juwel japanischer Architektur

Der eindrucksvolle Hauptturm ist sechs Stockwerke hoch, von außen fast schwebend, innen von massiven Holzbalken getragen, manche davon seit mehreren hundert Jahren. Der Weg durch die Anlage war als Labyrinth angelegt, mit engen Toren und Gängen, die Angreifer immer wieder in die falsche Richtung lenkten.

Von oben beschossen sie die Verteidiger aus Schießscharten, deren Form je nach Waffe variierte. In den Mauern gab es *Ishi-otoshi*, Öffnungen, durch die Stei-

ne auf Angreifer direkt unter der Mauer geworfen wurden. Tatsächlich verlaufen sich noch heute Besucher in den Gängen.

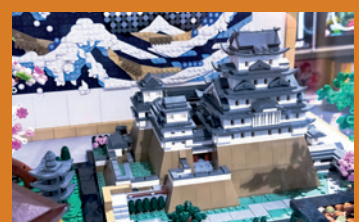
Den Mythos der Burg prägte auch diese Geschichte: 1945 bombardierten amerikanische Flugzeuge Himeji. Die Stadt brannte, große Teile wurden zerstört. Eine Brandbombe traf auch das Burggelände, doch sie explodierte nicht. Die Burg blieb unversehrt. Überhaupt wurde sie in all den Jahrhunderten kaum angegriffen, eingenommen wurde sie nie.

Heute ist Himeji UNESCO-Weltkulturerbe und die vollständigste erhaltene Samurai-Burganlage in Japan. Während des japanischen Kirschblütenfests *Hanami* zählt der Park rund um die Burg zu den schönsten in ganz Japan.

i

Himeji aus 2.125 Steinen

Für alle, die nicht hinfliegen können: Seit 2023 gehört die Burg zur LEGO Architecture Serie (2.125 Teile). Das Set gehört zu den aufwändigsten der Reihe und gilt unter Fans als eines der besten Architecture-Modelle überhaupt. Inklusive vier Kirschblütenbäume – natürlich in Rosa und Grün. www.lego.com





© cowardlion / Shutterstock.com

Unter dem Phönix

Wer das Kyoto International Manga Museum betritt, merkt schnell, dass dieses Haus anders funktioniert als viele Museen. Fast 50.000 Manga stehen hier frei zugänglich in den Regalen, gelesen wird auf Treppen, in Fluren oder draußen im Innenhof. Und über allem schwebt ein riesiger, in Regenbogenfarben schillernder Phönix.

Das Museum befindet sich in einer ehemaligen Grundschule im Herzen Kyotos, viele Elemente des alten Schulhauses sind bis heute erhalten geblieben. Wo früher Klassenzimmer waren, stehen heute Regalwände voller Manga. Fast 200 Meter Bücher ziehen sich durch das Gebäude. Man läuft durch Flure, schaut nach oben auf offene Galerien und entdeckt immer wieder Menschen, die völlig in ihre Lektüre versunken sind.

Bücher liegen hier nicht einfach in Vitrinen. Viele Bände dürfen direkt aus dem Regal genommen und gelesen werden. Besucher ziehen sich einen Manga heraus, setzen sich auf eine Treppe oder in den Innenhof und bleiben dort oft lange sitzen. Gerade draußen auf der Wiese wirkt der Ort fast wie eine öffentliche Bibliothek unter freiem Himmel. Daneben zeigt das Museum auch seltene und historische Werke, die geschützt aufbewahrt werden.

Bildern des Museums, die man nicht so schnell vergisst.



© 写写 / iStock



© cowardlion / iStock

Zwischen den offenen Stockwerken fällt der Blick immer wieder auf den Phönix *Hi no Tori*, eine Figur aus dem Werk des Manga-Pioniers Osamu Tezuka, den viele in Japan als Wegbereiter des modernen Manga sehen. Die farbenfrohe Installation zieht sich über mehrere Etagen und gehört zu den

Mehr als 300.000 Werke und Materialien gehören zur Sammlung, darunter historische Magazine, seltene Ausgaben und internationale Comics. Wer tiefer eintauchen möchte, findet Ausstellungen zur Entwicklung des Manga, Zeichenvorführungen und gelegentlich auch Kamishibai-Aufführungen. Für die meisten Kyoto-Besucher ist das Museum ein Geheimtipp.

U-Bahn Karasuma Oike (2 Min.), keine eigenen Parkplätze | kyotomm.jp



An Momose

Liebe auf der Zungenspitze



In dieser Welt gibt es Menschen, die sich „Gabeln“ und solche, die sich „Kuchen“ nennen. „Gabeln“ sind „Räuber“ und „Kuchen“ sind ihre „Beute“. Gabeln haben grundsätzlich keinen Geschmackssinn, einzig die Körpersäfte der Kuchen können sie geschmacklich wahrnehmen.

Tatsunari ist eine Gabel. Eines Tages, auf dem Heimweg von der Schule, rettet er **Naruse**, seinen Mitschüler aus dem Jahrgang unter ihm, vor einem Unfall. Dabei merkt er, dass der wortkarger Musterschüler Naruse ein Kuchen ist ...

LIEBE AUF DER ZUNGENSPIITZE 1-3

SC, sw/farbig, € 8,99
Bereits erhältlich!

Serie komplett!

panini manga

SHITASAKI KARA KOI Vol. 1 © An Momose 2021

Im Comic-Shop und Buchhandel.
Im Panini-Shop unter [paninimanga.de](https://www.paninimanga.de)

FINDET UNS IM NETZ:



PaniniMangaDE

Echter als die Leinwand

Von Samurai-Tempeln über Neonkreuzungen bis zu Anime-Pilgerorten – Japan hat im Kino unzählige ikonische Schauplätze hervorgebracht. Manche wurden durch Hollywood berühmt, andere durch Anime-Klassiker. Das Besondere: Viele dieser Orte existieren unverändert im echten Leben – und wer sie besucht, erkennt plötzlich Szenen wieder, die bisher nur aus dem Kino bekannt waren.

Shibuya Crossing, Tokyo

Lost in Translation / Tokyo Drift

Neonlichter, riesige Bildschirme, ein Strom aus Menschen – Shibuya Crossing wirkt wie eine Szene, die nie stillsteht. Wenn die Ampeln gleichzeitig auf Grün springen, bewegt sich die Menge gleichzeitig aus allen Richtungen über den Platz. Sofia Coppola verewigte diesen Sog in *Lost in Translation* in nachtblauen Neonlichtern, *Tokyo Drift* ließ hier die Reifen quietschen. Am eindrucksvollsten erlebt man das Spektakel übrigens von oben – vom Shibuya Sky Observatory oder aus einem der Cafés.



Dōtonbori, Osaka

Black Rain

Grelle Neonreklamen, das berühmte Glico-Running-Man-Schild, Streetfood-Gerüche in der Nachtluft – Ridley Scott wusste, was er an diesem Viertel hatte, als er es in *Black Rain* zur Filmkulisse machte. Heute ist Dōtonbori vor allem für seine Restaurants bekannt. Aber nachts, wenn die Reklamen aufleuchten, ist Ridley Scott nicht weit.



Hida-Furukawa, Gifu

Your Name

Makoto Shinkai zeichnete Hida-Furukawa so präzise nach, dass Fans den Bahnhof, die Kanäle und die Brücken sofort wiedererkennen. Seit dem Erscheinen des Films 2016 kommen regelmäßig Besucher aus aller Welt in diese beschauliche Kleinstadt in Gifu – auf der Suche nach Bildern, die sie längst im Kopf tragen.

Kamakura High School Crossing, Kanagawa

Slam Dunk



Ein Bahnübergang, dahinter das Meer. Die Küstenbahn Enoden fährt vorbei – genau wie in der Opening-Sequenz von *Slam Dunk*, die dieses Bild weltbekannt gemacht hat. Kamakura High School Crossing gehört heute zu den meist fotografierten Anime-Locations Japans.



Yakushima Island, Kagoshima Princess Mononoke

Uralte Zedernwälder, moosbedeckte Felsen und fast übernatürliche Stille. Hayao Miyazaki ließ sich von dieser Insel zur Naturwelt in *Princess Mononoke* inspirieren. Wer den Shiratani-Unsuikyo-Wald betritt, versteht sofort warum. Yakushima gehört zum UNESCO-Weltnaturerbe und fühlt sich an wie ein Ghibli-Film, in den man einfach hineinspaziert.



© AvnerOferPhotography / i-Stock



Hashima Island, Nagasaki Skyfall

Verlassene Gebäude, verwitterte Betonruinen, absolute Stille: Die dichte, verfallene Bebauung der ehemaligen Bergbauinsel diente als Vorlage für die Schurkeninsel in *Skyfall*. Auf geführten Bootstouren kann die Insel heute besichtigt werden. Was bleibt, ist das Gefühl, an einem Ort zu stehen, den die Welt vergessen hat.

Engyō-ji Tempel, Mount Shosha, Himeji The Last Samurai

Hoch über Himeji, inmitten dichter Wälder, liegt dieser Tempelkomplex wie aus der Zeit gefallen. Tom Cruise drehte hier Schlüsselszenen für *The Last Samurai* – der Ort dient im Film als Rückzugsstätte der Samurai-Gefolgschaft. Die mächtigen Holzbauwerke des Mitsunodo-Komplexes brauchen keine Filmmagie: sie sind das Original.



© RuslanKryto / Shutterstock.com

Fushimi Inari Taisha, Kyoto Memoirs of a Geisha

Leuchtend rote *Torii*-Tore, die kilometerweit den Berg hinaufziehen. Dieser Anblick ist so unwirklich, dass er wie eine Filmkulisse wirkt. Ist er auch: In *Memoirs of a Geisha* rennt die junge Chiyo durch genau diese Tunnel. Der Weg hinauf zum Inari-Berg belohnt mit dem Gefühl, zwischen Wirklichkeit und Film zu sein.



Gonpachi Restaurant, Tokyo Kill Bill Vol. 1

Offene Holzbalkone, eine zentrale Treppe, Izakaya-Atmosphäre. Quentin Tarantino ließ sich von diesem Restaurant in Nishi-Azabu zur ikonischen Kampfszene im *House of Blue Leaves* inspirieren. Das Gonpachi ist bis heute ein ganz normales Lokal, in dem Yakitori und Sake auf der Karte stehen. Und trotzdem schaut man sich beim Essen unweigerlich nach Uma Thurman um.



© Hiroshi-Mori-Stock / Shutterstock.com



Yoyogi Park, Tokyo The Wolverine

Direkt neben dem Meiji-Schrein gelegen, zeigt der Yoyogi Park Tokyos-Seite abseits von Neon und Geschwindigkeit. In *The Wolverine* taucht er als ruhiger Gegenpol zur Hochhausmetropole auf – und genau das ist er auch im echten Leben. An Wochenenden treffen sich hier Musiker, Cosplayer und Picknick-Gruppen.

Nakano Broadway Labyrinth der Sammler



Nakano Broadway wirkt, als wäre die Zeit stehen geblieben. Das Einkaufszentrum aus den 1960er-Jahren hat wenig mit den Malls des modernen Tokyo gemein. Die Gänge sind eng, das Licht ge-

dämpft, vieles wirkt bewusst oder unbewusst aus der Zeit gefallen. Gerade das macht den Reiz aus. In den oberen Etagen befindet sich die Ladenkette Mandarake mit zahlreichen spezialisierten Filialen für alte Manga-Magazine, Vintage-Spielzeug, Figuren,

Sammelkarten, Cosplay-Artikel und originale Produktionszeichnungen aus Anime- und Manga-Serien. Während andere Viertel auf aktuelle Trends setzen, richtet sich Nakano Broadway stärker an Samm-

ler und Fans älterer Popkultur. Viele der einst zahlreichen Spezialgeschäfte rund um Mandarake sind in den vergangenen Jahren verschwunden. Wer jedoch gezielt nach Raritäten sucht – seltenen Figuren, älteren Heften oder Erinnerungsstücken aus längst abgeschlossenen Serien – findet hier noch immer einen der ungewöhnlichsten Orte Tokyos für Manga- und Anime-Sammler.

Adresse:

5-52-15 Nakano, Nakano City, Tokyo

Nächste Station:

Nakano Station (JR Chūō Line, JR Chūō-Sōbu Line, Tokyo Metro Tōzai Line).

Ikebukuro / Otome Road Die Mädchenstraße

Manga und Anime – das verbinden viele mit Akihabara, dem bekannten Tokyoter Szeneviertel. In Ikebukuro hat sich rund um die Otome Road, die *Mädchenstraße*, ein Viertel etabliert, das besonders bei weiblichen Fans beliebt und ein Gegenpol zum klassisch männlich konnotierten Akihabara ist.

Hier steht auch das Animate-Flaggschiff, der größte Anime-Shop der Welt – und zugleich der Ort, an dem 1983 die erste Filiale der Kette eröffnete. Drumherum liegen Läden für von Fans selbst produzierte Comics, Sammlerfiguren und gebrauchten Manga. Das Publikum ist

weiblicher, der Ton ruhiger – und die Atmosphäre entspannter. Keine grellen Leuchtreklamen, dafür Regale, in denen man Dinge findet, die anderswo längst vergriffen sind.

Adresse:

Otome Road / Higashi-Ikebukuro, Toshima City, Tokyo. Für die Orientierung eignet sich die Gegend rund um Sunshine City und Animate Ikebukuro.

Nächste Station:

Ikebukuro Station (JR Yamanote Line, Saikyō Line, Shōnan-Shinjuku Line, Tokyo Metro Marunouchi, Yurakucho und Fukutoshin Line)



Tokyo Character Street Bahnhof mit Nebenwirkung

Täglich passieren rund eine Million Menschen die First Avenue Tokyo Station, einen der größten Bahnhöfe Japans. Was jedoch im Untergeschoss liegt, direkt am Yaesu Underground Central Gate, überrascht: die *Tokyo Character Street*, mit rund 30 offiziellen Shops.

Pokémon, Studio Ghibli, One Piece, Crayon Shin-chan, Ultraman – fast jedes große japanische Franchise hat hier seinen eigenen Laden, viele mit Artikeln, die es nur an diesem Standort gibt. Wer eigentlich nur den Zug wechseln wollte, bleibt hier schnell länger als geplant.

Adresse:

1-9-1 Marunouchi, Chiyoda City, Tokyo

Nächste Station:

Tokyo Station (JR lines, Shinkansen)





Unicorn Gundam, Odaiba 19,7 Meter weißer Stahl

Vor dem Einkaufszentrum DiverCity in Odaiba steht seit 2017 eine maßstabsgetreue Statue des RX-0 Unicorn Gundam aus Mobile Suit Gundam Unicorn. 19,7 Meter hoch, 49 Tonnen schwer – und tatsächlich beweglich. Mehrmals täglich wechselt die Figur in ihre andere Form, begleitet von Lichtinszenierungen. Selbst wer die Serie nicht kennt, bleibt hier aufgrund der schieren Größe meist stehen.

Adresse:

1-1-10 Aomi, Koto City, Tokyo

Nächste Station:

Daiba Station (Yurikamome Line)



Kanda Myōjin

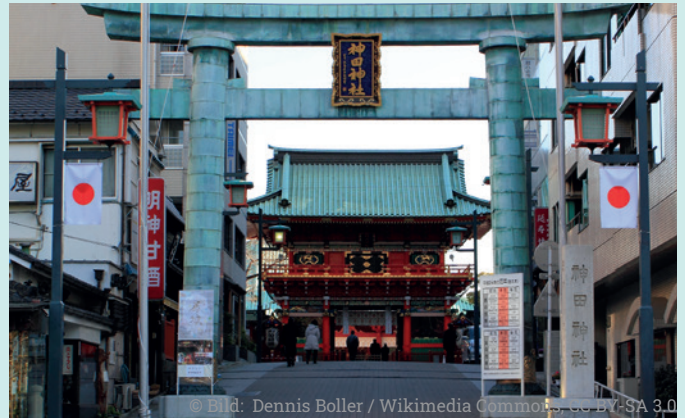
Anime trifft Edo-Zeit

Wenige Gehminuten von Akihabara entfernt steht einer der ältesten Shinto-Schreine Tokyos:

Kanda Myōjin, gegründet im Jahr 730. Seit vielen Jahrhunderten kommen Besucher hierher und schreiben aus alter Tradition ihre Wünsche auf kleine hölzerne Täfelchen, die sogenannten *Ema*.

Umso überraschender: Zwischen den Wunschtafeln sind auch handgezeichnete Anime-Figuren zu sehen. Viele stammen aus der beliebten TV-Serie *Love Live!*. Da der Schrein in den Serienepisoden auftaucht, ist er für die Fans zu einem besonderen Ort geworden. Und

das Schönste dabei: Niemand findet das merkwürdig.



Adresse:

2-16-2 Sotokanda, Chiyoda City, Tokyo

Nächste Station:

Ochanomizu Station (JR Chūō Line, JR Chūō-Sōbu Line)

Shibuya Parco

Sechs Stockwerke Popkultur



Das 2029 grundlegend erneuerte Shibuya Parco erhielt 2025 eine weitere umfangreiche Überarbeitung. Zu den Highlights zählt der Cyberspace Shibuya in der sechsten Etage: eine ganze Etage für Spiele, Anime und Popkultur. Dort befinden sich unter anderem Nintendo Tokyo, das Pokémon Center Shibuya und der Jump Shop. In den anderen Stockwerken sind

zahlreiche Galerien, ein Kino und wechselnde Ausstellungen untergebracht.

Adresse:

15-1 Udagawacho, Shibuya City, Tokyo

Nächste Station:

Shibuya Station (JR Yamanote Line, Tokyo Metro Ginza, Hanzōmon und Fukutoshin Line u. a.)



Ausreisegebühr verdreifacht

Wer Japan verlässt, zahlt seit 2019 eine Departure Tax von 1.000 Yen – ab Juli 2026 werden 3.000 Yen erhoben. Die Erhöhung ist beschlossen und betrifft alle Reisenden ab zwei Jahren, unabhängig von der Nationalität. Der Betrag ist automatisch im Flug- oder Fährticket enthalten und wird nicht gesondert in Rechnung gestellt.

Kyoto: Höhere Touristensteuer

Kyoto hat seine Übernachtungssteuer grundlegend umgebaut: Seit März 2026 gilt ein fünfstufiges Modell, gestaffelt nach dem Übernachtungspreis. Der Höchstsatz liegt bei 10.000 Yen pro Person und Nacht, der Mindestsatz bei 200 Yen für Übernachtungen unter 6.000 Yen.

Die Einnahmen sollen sich dadurch mehr als verdoppeln und in den Erhalt historischer Stätten, den Ausbau des Nahverkehrs

und Maßnahmen gegen *Overtourism* fließen. Die Steuer wird direkt bei der Unterkunft abgerechnet.

Kyoto ist dabei nicht allein: Auch andere Städte und Präfekturen ziehen nach. Tokyo erhebt bereits eine eigene Übernachtungssteuer. Nagano, Kumamoto und die Stadt Miyazaki haben entsprechende Regelungen für die kommenden Jahre angekündigt.



JESTA bei der Einreise

Japan plant ein digitales Vorab-Registrierungssystem für visafreie Reisende – das sogenannte JESTA, ähnlich dem amerikanischen ESTA. Besucher aus über 70 Ländern, darunter Deutschland, Österreich und die Schweiz, sollen künftig vor Abflug online eine Genehmigung beantragen.



Sitzplatzreservierungen können online oder an Automaten vor Ort gebucht werden.

Shinkansen: Reservierung empfohlen

Wer mit sehr großem Gepäck reist, muss im Shinkansen auf bestimmten Strecken einen Sitzplatz mit Gepäckbereich reservieren – diese Regelung gilt ab einem Gesamtmaß von über 160 Zentimetern, andernfalls kann eine Zusatzgebühr fällig werden. Auch eine Sitzplatzreservierung

ist grundsätzlich empfehlenswert: Japans Bahnbetreiber haben nämlich Waggon ohne Reservierungspflicht reduziert, auf beliebten Strecken und in Stoßzeiten sind teils gar keine mehr verfügbar. Wer also ohne Reservierung reist, riskiert eine lange Fahrt im Stehen.



Das entsprechende Gesetz wurde bereits verabschiedet, der Start ist für 2028 geplant. Bis dahin reicht weiterhin ein gültiger Reisepass zur Einreise, eine Vorabregistrierung ist nicht erforderlich.



Tokyos subtropische Inselwelt entdecken



© ii_tomoaki / Adobe

Tokyo ist größer, als viele denken. Zur Metropole zählen auch abgelegene Pazifikinseln – darunter die Ogasawara-Inseln, rund 1.000 Kilometer südlich der Hauptstadt. Die subtropische Inselgruppe wird oft als *Galapagos Japans* bezeichnet: Über 140 Pflanzenarten sind dort heimisch und kommen sonst nirgendwo auf der Welt vor. Die Gewässer beherbergen Korallenriffe, Meeresschildkröten und Wale. Die Inseln sind UNESCO-Weltkulturerbe und ausschließlich per Fähre ab dem Hafen Takeshiba erreichbar. Die Überfahrt dauert rund 24 Stunden.

Tax-Free-Shopping

Ab November 2026 müssen Reisende beim steuerfreien Einkaufen in Japan nun den vollen Preis inklusive zehn Prozent Mehrwertsteuer bezahlen – die Rückerstattung erfolgt erst beim Abflug am Flughafen. Belege sollten daher sorgfältig aufbewahrt werden, und am Flughafen ist es ratsam etwas mehr Zeit einzuplanen.

Neue Regeln für Radfahrer

Seit 2026 werden Fahrradverstöße in Japan konsequenter geahndet. Wer beim Fahren das Smartphone nutzt oder rote Ampeln überfährt, muss mit Bußgeldern rechnen – bisher blieb es meist bei einer Verwarnung. Die verschärften Regeln gelten für alle Verkehrsteilnehmer, also auch für Touristen, die sich in Japan ein Fahrrad leihen. So sollen Unfälle im dichten Stadtverkehr reduziert werden.



© O20 Creative / iStock



© iStock

Zwei Preise, ein Eintritt

An immer mehr Sehenswürdigkeiten zahlen Touristen in Japan mehr als Einheimische. Die Burg Himeji – Weltkulturerbe und eine der bekanntesten Burganlagen des Landes (siehe auch unseren ausführlichen Beitrag auf Seite 47) – verlangt seit März 2026 von auswärtigen Besuchern 2.500 Yen Eintritt, während Stadtbewohner weiterhin 1.000 Yen zah-

len. Zwölf staatliche Museen, darunter auch das Nationalmuseum Tokyo, sollen bis 2031 folgen.



© Korekore / iStock

Reiseapotheke prüfen

Für bestimmte Medikamente gelten in Japan besondere Einfuhr- und Inhaltsstoffregeln. Einige Wirkstoffe, die in Europa frei erhältlich sind, können eingeschränkt oder genehmigungspflichtig sein. Wer Medikamente mitbringen möchte, sollte die Inhaltsstoffe vor der Reise prüfen. Informationen auf Englisch bieten die Japan National Tourism Organization (JNTO) sowie das japanische Gesundheitsministerium.



© yu-ji / iStock

Die Regelung unterscheidet dabei nicht nach Nationalität, sondern nach Wohnsitz. Wer in Himeji gemeldet ist, zahlt den günstigeren Tarif – unabhängig ob es sich um Japaner oder Ausländer handelt.

Natur als Grundriss

Japanische Häuser holen sich die Natur nicht ins Haus. Der Grundriss selbst macht Platz für sie. Was von außen oft verschlossen wirkt, öffnet sich im Inneren zu einem kleinen Garten, der im Zentrum des Wohnens liegt.

Dieses Prinzip, *Tsuboniwa* genannt, reicht in seinen Ursprüngen bis in die Heian-Zeit zurück und gewann als prägendes Element dichter städtischer Wohnformen vor allem in späteren Jahrhunderten an Bedeutung: Ein offener Freiraum im Inneren des Grundrisses brachte Licht und Luft auch in die hinteren Zimmer.

Bald verstand man ihn auch als Ort der Betrachtung: ein einzelner Baum, ein Stein, Moos, vielleicht ein kleines Wasserbecken. Kein Ausblick, kein Garten im üblichen Sinne, sondern ein lebendes Element im Kern des Wohnraums, das die Bewohner täglich begleitet.

Das *Tsuboniwa* steht für ein Grundprinzip, das die japanische Wohnarchi-

tektur seit Jahrhunderten durchzieht: die Grenze zwischen Innenraum und Natur nicht als feste Schranke zu behandeln. Traditionelle japanische Häuser hatten keine massiven Außenwände im europäischen Sinne.

Wände, die sich öffnen lassen

Sogenannte *Shōji*, mit *Washi* bespannte Holzrahmen, ließen Licht gefiltert in den Raum fallen und konnten zur Seite geschoben werden. *Fusuma*, undurchsichtige Schiebewände, ermöglichten es, Räume je nach Bedarf zu verbinden oder zu trennen. Die *Engawa*, ein überdachter Holzsteg zwischen Wohnraum und Garten, war weder drinnen noch draußen. Es war ein Zwischenraum, der beide Sphären verbunden hält, ohne sie zu ver-

einen. Was daran so bemerkenswert ist: Diese Übergänge wurden architektonisch verankert, nicht durch Dekoration hergestellt. Natur kam nicht durch Blumen ins Haus, sondern durch den Grundriss.

Moderne japanische Architekten übersetzen diese Logik heute in zeitgenössische Lösungen. Kengo Kuma, einer der international bekanntesten Vertreter dieser Richtung, arbeitet konsequent mit der Idee, Architektur stärker aus Ort, Material und Landschaft heraus zu denken. In seinen Projekten verschwinden Wände zugunsten von Glas- oder Holzlamellen-Fassaden, die Innen- und Außenraum auf einem Niveau halten. Innenhöfe werden in enge Stadtgrundstücke eingeschnitten, um mehreren Räumen gleichzeitig Licht und den Blick auf Bäume und Moos zu



geben. Natürliche Materialien werden nicht poliert und versiegelt, sondern so verarbeitet, dass sie sichtbar altern. Holz, das mit der Zeit dunkler wird, Stein, der Patina ansetzt.

Diese Prinzipien lassen sich auch in europäischen Wohnverhältnissen anwenden. Nicht als Imitation japanischer Formen, sondern als architektonisches Denken, das sich auf andere Maßstäbe überträgt. Der Tsuboniwa-Gedanke kann zum Beispiel auch als enger Lichtschacht in einem Stadthaus umgesetzt werden, der bewusst bepflanzt wird: mit Farnen, Moosen oder schattenverträglichen Bambusarten.

Wer eine Terrasse oder einen Innenhof hat, kann durch vollständig verschiebba-

re Türelemente den Übergang zwischen Wohnraum und Außenbereich aufheben, wenn die Jahreszeit es erlaubt.

▼ Dies ist durchaus eine Lösung, die heute auch in Deutschland technisch gut umsetzbar ist, jedoch bedarf es hier sorgfältiger Planung und fachkundiger Beratung, insbesondere bei Dämmung und Anschlüssen.

Materialien, die atmen und leben

Bei der Materialwahl zeigt sich ein ähnliches Prinzip: Unbehandeltes Holz, Naturstein oder Lehm interagieren mit Licht und Luft auf eine Weise, wie es versiegelte Oberflächen nicht können. Sie verändern sich merklich mit den Jahreszeiten, nehmen Feuchtigkeit auf und entwickeln mit

der Zeit ihre eigene Struktur und Patina. Das ist nicht Verschleiß, sondern die Eigenschaft von Material, das lebt.

Auch Wasser als Element lässt sich in kleinem Maßstab integrieren. Das Tsukubai, ein traditionell kleines Steinbecken japanischer Hausgärten, steht heute auch in modernen japanischen Innenräumen. Als flaches Wasserbecken reflektiert es das Licht und ist hörbar. Ein solches Element bringt nicht nur Natur ins Haus, es verändert die gesamte Akustik des Raums auf eine Weise, die kein anderes Design-Element leisten kann.

Vielleicht beginnt genau hier ein anderes Verständnis von Wohnen: Ein Grundriss, der Natur als selbstverständlichen Teil des Raums mitdenkt. ◀

Drixler Japanhaus Ein Stück Japan im Garten

Wer Zeit in Japan verbracht hat, kennt das Gefühl, das bei der Rückkehr nach Europa entsteht: Plötzlich fehlt etwas. Es ist die Art und Weise, wie die japanische Architektur Licht behandelt. Wie Innen- und Außenraum nicht durch eine Wand getrennt werden, sondern durch eine Schiebetür. Und die Stille, die durch Holz, Papier und Reisstroh entsteht, nicht durch Dämmung. Dieses Raumgefühl lässt sich nicht im Koffer transportieren, aber es lässt sich bauen.



Michael Drixler hat sich genau darauf spezialisiert. Von Plankstadt im badi-schen Raum aus arbeitet er für ganz Europa. Seit Ende der 1990er Jahre entstehen in seiner Werkstatt japanische Teehäuser, jedes ein Einzelstück, handgefertigt mit traditionellen japanischen Werkzeugen.

Ab 2005 konzentrierte er sich vollständig auf dieses Spezialgebiet und gehört damit zu den wenigen Handwerkern in Deutschland, die japanische Teehäuser nach traditionellen Prinzipien bauen. Seine Kunden kennen Japan meist aus eigener Erfahrung, durch Geschäftsbeziehungen, Reisen oder längere Aufenthalte, und kommen irgendwann an den Punkt, an dem die Erinnerung daran nicht mehr ausreicht.

Der Blick geht nach draußen

Die Teehäuser folgen dem Shoin-Stil, einer japanischen Architekturtradition aus der Muromachi-Zeit, und entstehen als echte Einzelstücke, die sich in den jeweiligen Garten einfügen: kein Fertigbausatz. Sie werden an den Standort und die Wünsche des Kunden angepasst,

weil kein Garten dem anderen gleicht. Der weit ausladende Dachüberstand, der dem Gebäude seine unverwechsel-

bare Silhouette gibt, entsteht ebenso nach Maß wie die Shoji-Schiebetüren aus Holz und Papier, die Fusuma-Türen und das Mondfenster, das den Blick in den Garten rahmt. Auf Wunsch gehört auch ein Kotatsu dazu, ein versenkbarer Tisch, um den man auf dem Tatami-Boden sitzt.

Bevor der erste Balken entsteht, kommt Drixler vor Ort. Er bespricht mit den Kunden, wie das Teehaus ausgerichtet sein soll und welche Ausstattung gewünscht wird. Daraus entsteht ein 3D-Entwurf, der den späteren Bau bis ins Detail sichtbar macht. Erst dann beginnt die Fertigung in der Werkstatt, die je nach Größe und Aufwand zwischen drei Monaten und einem halben Jahr dauert. Den Aufbau macht er selbst, egal wo in Europa.

i

Drixler Japanhaus

Drixler Japanhaus plant und baut japanische Teehäuser – handgefertigt in Deutschland und europaweit vor Ort umgesetzt. Auf Wunsch realisiert das Unternehmen auch japanische Innenausbauten, von einzelnen Räumen bis zu kompletten Wohnungen.

KONTAKT:

Michael Drixler

Ladenburger Straße 1, 68723 Plankstadt

T +49 172 744 33 90

E info@drixlerjapanhaus.de

www.drixlerjapanhaus.de



Einrichten und Leben

Wer ein Stück Japan in seinen Alltag integrieren möchte, ist bei Japanwelt genau richtig. Der Berliner Online-Shop führt seit 2004 eines der umfangreichsten Sortimente für japanische Einrichtung und Alltagskultur in Europa – von Wohnelementen über Geschirr und Küchenzubehör bis zu Kleidung und Accessoires. Geliefert wird europaweit.

Schon mit wenigen Elementen lässt sich ein Raum spürbar verändern. Tatami-Matten aus gepresstem Reisstroh bringen Geruch und Textur, die kein anderer Bodenbelag hat. Futons aus Baumwolle und Naturmaterialien liegen bodeneben und lassen sich aufrollen, wenn der Raum tagsüber anders genutzt werden soll. Paravents und Shoji-Raumteiler aus Holz und Reispapier strukturieren Räume und lassen sich flexibel einsetzen.

Auch jenseits der Einrichtung ist das Sortiment von Japanwelt breit: Reisschalen, Suppen- und Ramenschüsseln, Essstäbchen, Sushi- und Sake-Sets, Teeschalen, Kyusu- und Tetsubin-Teekannen, Matcha-Zubehör, Küchenmesser und Bento-Boxen. Dazu kommen Furoshiki, Tenugui, Stoffe, Kalligraphie- und Ikebana-Zubehör sowie Kleidung und Accessoires wie Kimono, Yukata, Tabi-Socken oder Tatami-Slipper.

So wird das Unternehmen zur Adresse für alle, die nicht nur einzelne Dekostücke suchen, sondern japanische Gestaltung, Küche und Alltagskultur an einem Ort finden möchten.

Japanwelt Berlin
T +49 30 318 08 151
info@japanwelt.de
www.japanwelt.de

Anzeige

japanwelt 

Japanische Wohnkultur für Ihr Zuhause

10 % Rabatt
mit Code: JAPAN10

Gültig bis November 2026 auf alle unsere Artikel im Japanwelt-Shop, pro Kunde einmalig einlösbar unter

www.japanwelt.de



Die Bühne

In der gehobenen Gastronomie entscheidet nicht nur, was serviert wird, sondern auch wie. Das Porzellan ist dabei weit mehr als nur ein Begleiter. Form, Oberfläche und Farbe prägen den Eindruck oft stärker, als man zunächst vermuten würde. Gerade in der japanischen Spitzenküche, in der Präzision und Zurückhaltung eine besondere Rolle spielen, gilt die Präsentation als Teil des Gesamterlebnisses. Dass ein japanischer Zwei-Sterne-Koch in Tokyo dabei auf Porzellan aus Berlin setzt, erzählt eine überraschende Geschichte über Handwerk, Ästhetik – und eine besondere Verbindung zwischen Deutschland und Japan.

In der Top-Gastronomie wird nichts dem Zufall überlassen. Zutaten, Garzeiten, Temperatur – alles ist sorgfältig abgestimmt. Warum sollte ausgerechnet das Porzellan nebensächlich sein?



© Daniel Farò

Mit dieser Frage beschäftigt sich Hering Berlin seit mehr als drei Jahrzehnten. Die Berliner Manufaktur wurde 1992 von Designerin und Keramikmeisterin Stefanie Hering gegründet und hat sich international einen Namen gemacht – nicht nur in der Designwelt, sondern vor allem in der gehobenen Gastronomie. Nach eigenen Angaben arbeiten heute über 600 gastronomische Spitzenbetriebe weltweit mit den Entwürfen aus Berlin.



© Benjamin McMahon

Stefanie Hering

Besonders bekannt wurde Hering Berlin für sein sogenanntes Biskuitporzellan. Anders als klassisch vollglasiertes Porzellan bleibt es an bestimmten Stellen unglasiert. Die Oberfläche wirkt matt, fast



des Geschmacks

steinartig, nimmt Licht anders auf und drängt sich nicht in den Vordergrund. Gerade das macht sie für viele Spitzenköche interessant: Das Porzellan konkurriert nicht mit dem Essen, sondern gibt ihm Raum.

Stefanie Hering: »Kaiseki, die japanische Kunst der mehrgängigen Menüfolge, verbindet Jahreszeit, Geschmack und Gefäß. Dieser Gedanke hat meine Arbeit von Beginn an inspiriert – unabhängig davon, welche Küche serviert wird: Porzellan soll dem Gericht Raum geben, nicht es dekorieren.« Die Zusammenarbeit mit Köchinnen und Köchen beschreibt Stefanie Hering als Austausch auf Augenhöhe. Aus Gesprächen entstehen immer wieder neue Formen: Manchmal zeigt erst ein konkretes Gericht, welche Tiefe, Oberfläche oder Proportion ein Stück Porzellan braucht.

In der Spitzengastronomie beginnt der erste Eindruck lange vor dem ersten Bissen. Die Größe einer Fläche, die Tie-

fe einer Schale oder das Verhältnis von Speise und leerem Raum verändern, wie ein Gast ein Gericht wahrnimmt.



© Hommage Tokyo

Noboru Arai

Besonders überraschend wird diese Geschichte beim Blick nach Japan, einem Land mit großer Keramik- und Porzellantradition. Arita, Kutani oder Mino stehen für eine Kultur, in der Schalen, Gefäße und Teekeramik nie bloße Gebrauchsgegenstände waren. Umso bemerkenswerter ist es, wenn ein japanischer Koch auf Porzellan aus Berlin zurückgreift.

Noboru Arai serviert in seinem Restaurant HOMMAGE in Tokyo auf Porzellan von Hering Berlin. Der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Koch beschreibt seine Küche mit den Begriffen *Simplicity, Minimalism and Accuracy* – Einfachheit, Minimalismus und Präzision. denn auch das Porzellan folgt einer ähnlichen Idee. Statt Aufmerksamkeit einzufordern, bleibt es bewusst zurückhaltend und lässt dem Essen seine Wirkung.

Japanische Küche muss nicht zwangsläufig auf japanischem Porzellan erscheinen, um japanisch zu bleiben. Entscheidend ist, ob Material, Form und Haltung zusammenpassen. So wirkt ein Stück aus Berlin in Tokyo nicht fremd, sondern beinahe selbstverständlich.

Kontakt: Hering Berlin
Adresse: Lindenthaler Allee 5,
14163 Berlin
Telefon: +49 30 810 5411 0
Web: www.heringberlin.com

Ramen: eine echte Liebe

Ramen ist für viele der einfachste Einstieg in die japanische Küche, unkompliziert in der Zubereitung und dabei vielseitig zu variieren.

Sie lassen sich schnell und unkompliziert zu Hause zubereiten. Gute Fertignudeln, zum Beispiel von Nissin, sind eine hervorragende Grundlage. Den Charakter bestimmen Brühe und Toppings.

Vier Grundtypen sind der Start für jede Ramen-Schüssel.

1

Shoyu, die Sojasaucebrühe, ist klar, leicht bräunlich und ausgewogen.

2

Shio, die Salzbrühe, ist heller und feiner, oft mit Huhn oder Meeresfrüchten im Hintergrund.

3

Miso bringt deutlich mehr Körper: die fermentierte Paste macht die Brühe dick und intensiv.

4

Tonkotsu entsteht aus stundenlang gekochten Schweineknöcheln und ist cremig und gehaltvoll.





Brühe aufwerten

Misopaste – einen Teelöffel direkt in die fertige Brühe einrühren, nicht mitkochen. Gibt der Brühe mehr Tiefe.

Mirin – ein kleiner Schuss macht die Brühe runder und leicht süßlich. Funktioniert besonders gut bei Shoyu.

Getrocknete Shiitake – kurz mitköcheln lassen. Sie geben der Brühe Umami, ohne dass man viel tun muss.

Chiliöl – für Schärfe und Wärme, dosierbar je nach Geschmack.

Ma-yu – schwarzes Knoblauchöl, in Fukuoka Standard bei Tonkotsu. Knoblauch in neutralem Öl langsam rösten, bis er fast schwarz ist, dann das Öl verwenden. Wenige Tropfen reichen.

Butter – klingt ungewöhnlich, ist in Sapporo bei Miso-Ramen üblich. Macht die Brühe sämiger.

Toppings

Ajitsuke Tamago – das marinierte Ei. Sechs Minuten kochen, in Eiswasser abschrecken, dann mindestens zwei Stunden in Sojasauce, Mirin und Wasser einlegen. Deutlich aromatischer als ein einfaches weiches Ei.

Crispy Shallots – frittierte Schalotten aus dem Asiaschop. Bringen Textur und Tiefe, passen zu fast jeder Brühe.

Nori – getrocknetes Meeresalgenblatt, an den Rand der Schüssel gestellt. Es saugt sich mit Brühe voll und schmeckt mild nach Meer.

Bambussprossen – aus dem Glas, in jedem Asiaschop erhältlich. Passen gut zu Shoyu und Tonkotsu.

Kimchi – unorthodox, aber überraschend gut zu Miso und Tonkotsu. Bringt Säure und Schärfe.

Schweinebauch – in dünne Scheiben schneiden, kurz anbraten, oben auflegen.

Zwei Varianten zum Ausprobieren

Tantanmen – Sesampaste und Chiliöl in die Brühe, dazu angebratenes Hackfleisch und Frühlingszwiebeln. Die Brühe ist nussig und kräftig gewürzt.

Tsukemen – die Nudeln kommen separat, die Brühe bleibt konzentriert und heiß. Statt zu schöpfen, tunkt man jeden Bissen einzeln ein.

Unser Tipp

Die Nudeln eher knapp garen und erst ganz zum Schluss in die heiße Brühe geben. So bleiben sie bissfester und behalten mehr Struktur.



© kuppia-rock / iStock

Die Seele auf dem Teller

Japan isst anders. Nicht nur, was auf den Teller kommt und gegessen wird, sondern wie bewusst die Zutaten ausgewählt und die Zubereitung geschieht. Diese Küche hat einen Namen: Washoku.

Das Wort setzt sich zusammen aus *wa* (和), dem Schriftzeichen für Harmonie und Japan, und *shoku* (食), Essen. Seit 2013 trägt Washoku den Status des UNESCO-Immateriellen Kulturerbes. Ausgezeichnet wurde die jahrhundertalte Art, wie japanische Familien kochen und dabei Bezug auf Jahreszeit und Herkunft der Zutaten nehmen.

Die klassische Mahlzeit folgt dem Prinzip *ichijū sansai* – eine Suppe, drei Gerichte, Reis. Textur, Temperatur und Geschmack der Gerichte ergänzen sich: etwas Gekochtes, etwas Eingelegtes, etwas Gebra-

tenes oder Rohes. Der Reis steht dabei im Mittelpunkt – nicht als Beiwerk, sondern als Kern der Mahlzeit.

Das Konzept *shun* bestimmt, was auf den Tisch kommt: Jede Zutat hat ihre Zeit. Bambus im Frühling, Matsutake im Herbst. Vieles, was Washoku seit Jahrhunderten lebt, wird heute wieder bewusster gesucht: regionale Produkte, saisonale Zutaten, kurze Wege. *Mottainai*, die tiefe Abneigung gegen Verschwendung, gehört auch dazu: Es wird nichts weggeworfen, was sich noch verwenden lässt.

Der Geschmack, der das alles zusammenhält, heißt *umami*, der fünfte Grundgeschmack: eine runde, anhaltende Tiefe, die sättigt, ohne schwer zu sein. Dashi, eine klare Brühe aus Meeresalgen und getrocknetem Fisch, ist seine reinste Form. Miso, die fermentierte Sojabohnenpaste, eine andere.

Vor dem Essen sagen Japanerinnen und Japaner *itadakimasu*. Darin steckt eine kurze, stille Form von Dankbarkeit: gegenüber den Zutaten, den Menschen, die sie zubereitet haben, und dem Moment selbst.





Der unterschätzte Tropfen

Sake hat in Japan eine jahrtausendealte Geschichte. Und trotzdem kennen ihn die meisten Menschen in Deutschland vor allem als warmes Getränk, das manchmal zum Sushi gereicht wird. Mit diesem Missverständnis wollen die Sake Lovers München aufräumen – und haben dafür 2021 einen eigenen Verein gegründet.

Premium-Sake entsteht in kleinen Familienbrauereien, den sogenannten Kuras, aus Reis, Wasser, Koji und Hefe, in einem Prozess, der Wochen dauert und jahrelange Erfahrung voraussetzt. Je nach Reis, Wasser und dem Können des Braumeisters (Toji) kann der Geschmack blumig sein, mineralisch, cremig oder trocken.

Herkunft und Handwerk

Viele dieser Kuras kämpfen heute ums Überleben, weil industriell produzierter Sake den Markt prägt und der Alkoholkonsum generell rückläufig ist. Sake

Lovers München arbeiten deshalb mit japanischen Organisationen und Unternehmen wie AKAYO daran, kleinere Brauereien sichtbarer zu machen. Mit Erfolg: Einige der befreundeten Kuras wurden zuletzt bei den Fine Sake Awards in Japan ausgezeichnet.

Vom Einsteiger zum Verrückten

Vorkenntnisse braucht es für eine Mitgliedschaft keine. Der Verein richtet sich ausdrücklich an alle, die Sake kennenlernen wollen, und an alle, die ihn bereits kennen. Bei den regelmäßigen Tastings werden Premium-Sake aus unterschiedli-

chen Präfekturen Japans verkostet, oft begleitet von Speisen, die nicht unbedingt japanisch sein müssen: Sake zu bayerischen Gerichten, zu europäischer Küche oder zu Käse. Die Mitglieder verstehen sich als Sake-Botschafter, Sake-Hipster und Sake-Verrückte.

Sake Lovers München ist Europas größter Sake-Verein mit dem Ziel, Premium-Sake in Deutschland bekannter zu machen. Die Mitgliedschaft steht allen Interessierten ab 18 Jahren offen. Informationen und aktuelle Veranstaltungen gibt es auf der Homepage unter www.sakeloversmuenchen.de/.

Premium Sake & Sojasaucen – direkt aus Japan

UENO GOURMET bringt seit über 20 Jahren Sake und japanische Spezialitäten aus Japan nach Europa. Jeder Sake erzählt eine eigene Geschichte – geprägt von Reis, Wasser und Handwerk. Im Online-shop gibt es eine große Auswahl an Sake, Shochu, Yuzu-Sake und japanischen Gewürzen – von ausgewählten Produzenten, die für Qualität und Tradition stehen.

Doch UENO GOURMET ist mehr als ein Shop. Mit Verkostungen, Pairing-Dinners und Events in der gesamten DACH-Region zeigen die Sake Sommeliers, wie vielseitig Sake ist, auch in Kombination mit europäischer Küche. Für

Sake-Einsteiger gibt es monatliche Online-Tastings inklusive passendem Sake-Set und verständlicher Einführung durch Experten.

Ein fester Bestandteil ist das Sake-Abo im Sake Club: Alle drei Monate erhalten Mitglieder eine Auswahl an Sake – begleitet von einem geführten Online-Tasting.

Wer mehr über Sake und japanische Spezialitäten erfahren möchte, ist bei UENO GOURMET genau richtig.

Name: UENO GOURMET GmbH

Telefon: +49 6173 940 686

Onlineshop: www.japan-gourmet.com



© Ueno Gourmet

Anzeige

Offizieller Erfrischungs- partner

von Main Matsuri Festival

Und was
schmeckt dir?



keine
Limo :)



VORSICHT
SCHARF!

Teile deine Festival-Erfahrung auf Instagram und verlinke @yuzukamatchaty



Udon. Soba.

Aka Fuji.

Frankfurt hat ein neues Highlight für Liebhaber der japanischen Küche: Mit dem Aka Fuji eröffnet ein Restaurant, das sich einer kulinarischen Tradition widmet, die hierzulande oft eher im Hintergrund steht. Im Mittelpunkt stehen hier zwei Klassiker der japanischen Küche: Udon und Soba – Nudeln, die in Japan fest zur Esskultur gehören.

Beide Nudelsorten werden täglich frisch im Restaurant hergestellt. Besonders bei den Soba zeigt sich der Anspruch des Hauses: Das verwendete Buchweizenmehl wird eigens aus Japan bezogen, die Nudeln direkt vor Ort gefertigt.



Die Kunst der Soba

Wer Soba bisher nur als Beilage oder Nebendarsteller auf der Speisekarte erlebt hat, wird im Aka Fuji überrascht sein. Das Herzstück des Angebots ist die

sogenannte Juwari-Soba, eine Variante aus reinem Buchweizenmehl, ohne Weizenanteil oder Zusätze. In Japan gilt sie als handwerkliche Königsdisziplin: Weil Buchweizen kein Gluten enthält, verlangt die Herstellung Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Dabei entsteht eine Nudel mit charakteristischem, leicht nussigem Geschmack und einer Textur, die sich deutlich von herkömmlichen Mischungen unterscheidet.

Daneben bietet das Aka Fuji auch Nihachi-Soba an, die in Japan verbreitetste Variante mit 80 Prozent Buchweizen und 20 Prozent Weizenmehl. Etwas milder im Geschmack und elastischer in der Konsistenz, gilt sie als idealer Einstieg für alle, die Soba zum ersten Mal entdecken möchten.

Frisch gemacht, täglich

Auch die Udon werden im Restaurant hergestellt. Die dicken Weizennudeln gehören in Japan zu den beliebtesten All-



tagsgerichten. Sie sind geschätzt für ihre weiche, zugleich angenehm bissfeste Konsistenz und dafür, Brühen und Soßen besonders gut aufzunehmen.

Neben weiteren japanischen Gerichten bleiben Udon und Soba im Aka Fuji die Hauptdarsteller.

Name: Restaurant AKA FUJI

Adresse: Praunheimer Landstr. 10,

60488 Frankfurt am Main

Telefon: +49 69 678 084 01



Warum Japan wichtig ist für die Bundesliga

An einem Bundesliga-Wochenende liegt zwischen Frankfurt und Tokyo fast ein halber Tag. Im Alltag vieler japanischer Fans ist diese Distanz kaum noch spürbar. Seit der Saison 2025/26 laufen alle Bundesliga-Spiele über neue Medienpartnerschaften. Die Live-Rechte liegen bei einem zentralen Streaminganbieter, ergänzt durch frei zugängliche Angebote mit ausgewählten Spielen, Highlights und Formaten.

Von Marion Blythe

Seit 2012 setzt die DFL Deutsche Fußball Liga verstärkt auf internationale Märkte, weil der heimische Wachstumsspielraum begrenzt ist.

Die englische Premier League hat diesen Weg bereits wesentlich früher und konsequenter eingeschlagen. Dabei erzielt die Liga inzwischen rund zwei Milliarden Pfund pro Jahr aus internationalen Medienrechten, während die Bundesliga bei rund 220 bis 240 Millionen Euro liegt.

Und auch die DFL fokussiert sich längst auf das Asiangeschäft, das zu den Kernmärkten der Bundesliga gehört, und das sie über ein eigenes Büro in Singapur steuert. Vor diesem Hintergrund rückt ein Land mit großer Kaufkraft besonders in den Fokus: Japan.

So ist es auch kein Zufall, dass in der Saison 2025/26 in der ersten und zweiten Bundesliga wieder eine zweistellige Zahl japanischer Profis in den Kader

stand, darunter Hiroki Itō beim FC Bayern München, Ritsu Dōan bei Eintracht Frankfurt sowie Shūto Machino bei Borussia Mönchengladbach. Allein im Sommer 2025 wechselten zehn japanische Spieler zu deutschen Erst- oder Zweitligaklubs. Das stärkt die Position der Bundesliga bei Rechteverhandlungen für TV- und Streamingdienste, erschließt neues Merchandising-Potenzial und macht sie für japanische Unternehmen als Sponsoren noch wertvoller.



© 健太 上田 / Adobe

Dass japanische Spieler in der Bundesliga keine reinen Marketingtools sind, zeigt sich daran, wie lange sie bei ihren jeweiligen Vereinen spielen. So kam der Mittelfeldspieler Makoto Hasebe 2008 nach Deutschland und wurde über zehn Jahre zu einer der Leitfiguren im Spiel von Eintracht Frankfurt.

Mit 216 Pflichtspieleinsätzen wurde Shinji Kagawa zu einem der erfolgreichsten japanischen Fußballspieler in Deutschland. Der offensive Mittelfeldspieler gewann zwei Mal mit Borussia Dortmund die deutsche Meisterschaft und prägte mit seiner Spielintelligenz und Technik eine der erfolgreichsten Episoden der jüngeren Vereinsgeschichte in Dortmund. Für Trainer und Sportdirek-

toren sind das Qualitäten, die unabhängig von Marktüberlegungen zählen.

Jugendförderung trägt Früchte

Die Clubs setzen dabei nicht nur auf fertig ausgebildete Spieler, sondern engagieren sich auch im Nachwuchsbereich. So hat Borussia Dortmund Anfang 2026 eine Clubpartnerschaft mit Cerezo Osaka geschlossen, mit Jugendförderung und fachlichem Austausch als Kern. Der FC Bayern München betreibt seit 2016 eine offizielle Fußballschule in Tsuneishi als JFA-zugelassener Verein.

Und das mit Erfolg: So haben aus dieser Struktur bereits einige Spieler den Sprung in japanische Jugendnational-

teams geschafft. Eintracht Frankfurt geht einen besonderen Weg: Die *Eintracht Frankfurt Academy Japan* entstand 2023 und ist seitdem im regulären japanischen Spielbetrieb aktiv.

Wie groß das Interesse auf japanischer Seite ist, zeigt sich nicht nur an Einschaltquoten und Reichweiten. Wenn die Bundesliga in der spielfreien Zeit mit ihren Clubs nach Japan geht, spielen sie vor vollen Rängen in Tokio, Osaka oder Saitama. Dort treffen die Teams auf ein Publikum, das längst mehr sucht als nur internationale Stars: Japanische Fans suchen Nähe und Identifikation mit heimischen Spielern und eine Liga, die in Japan nicht nur verfolgt, sondern aktiv gelebt werden kann.





© Bukharev Oleg / Shutterstock.com

Mehr als Gold

Spitzensportler kämpfen in der Regel darum, möglichst lange an der Spitze zu bleiben. Yuzuru Hanyu tat das Gegenteil und erfand den Eiskunstlauf für sich neu. Statt um Punkte und Medaillen geht es für den Eiskunstläufer heute um Ausdruck, Inszenierung, und die Frage, wie Sport zur Kunst werden kann.

von Nala Vierrath

Wer Yuzuru Hanyu einmal auf dem Eis gesehen hat, versteht schnell, warum selbst Menschen, die mit Eiskunstlauf wenig anfangen können, von ihm sprechen. Natürlich sind da die Medaillen: Olympisches Gold 2014 in Sotschi und 2018 in PyeongChang, dazu Weltmeistertitel und Rekorde. Als erster Eiskunstläufer seit 1952 gewann der Japaner zweimal in Folge olympisches Gold. Doch was ihn besonders machte, ließ sich nie allein in Punkten messen.

Während andere Athleten Programmabfolgen liefen, schien Hanyu oft Geschichten zu erzählen. Seine Bewegungen wirkten selten nur technisch, selbst schwierige Sprungkombinationen hatten etwas Leichtes, fast Selbstverständliches. Wer ihn beobachtete, hatte oft weniger das Gefühl, einen Wettkampf zu sehen,

als eine Aufführung, in der Sport und Ausdruck ineinander übergehen.

Genau das erklärt auch, warum sein Abschied viele überraschte. Im Sommer 2022 beendete Hanyu seine Amateurrriere – nicht, weil er nicht mehr mithalten konnte, sondern obwohl er weiterhin zur Weltspitze gehörte. Eine Rückkehr zu den Olympischen Spielen schloss er aus. Für viele beginnt dann die schwierige Suche nach dem richtigen Zeitpunkt für den Rückzug. Hanyu entschied sich für einen anderen Weg: Er hörte auf, um etwas Neues zu beginnen.

Seitdem nutzt er das Eis nicht mehr als Wettkampffläche, sondern als Bühne: In seiner *Ice Story*-Reihe verbindet er Musik, Licht, Projektionen und persönliche Themen zu Inszenierungen, die sich nur schwer in eine Schublade einordnen

lassen. Produktionen wie *Gift*, *Re_Prayer* oder *Echoes of Life* bewegen sich irgendwo zwischen Sport, Konzert und Theater, oft getragen von nur einer Person: ihm selbst.

Dass ein Eiskunstläufer ganze Shows beinahe allein bestreitet, ist ungewöhnlich. Wo sonst Ensembles auftreten oder verschiedene Stars gemeinsam auf dem Eis stehen, trägt Hanyu oft über Stunden die Aufmerksamkeit eines ganzen Publikums, ohne Wertungsrichter, ohne Medaillen.

Mit *Reallive* kehrte Hanyu zu früheren Programmen zurück – allerdings nicht als Wiederholung. Die Stücke wirken verändert und weitergedacht, als würde er auf seine eigene Geschichte zurückblicken und sie dabei ein Stück weit neu erzählen. 



Kostenlose Leseprobe

Ihrer Offenbach-Post

Als offizieller Medienpartner berichten wir alles Wichtige rund um das **Main Matsuri Festival**.

Bleiben Sie informiert und testen Sie die Offenbach-Post bis zu 4 Wochen kostenlos.

Probelesen
für
0,00 €



OFFENBACH-POST

Jetzt bestellen:

 op-online.de/probeabo





Der Ring, der nichts schenkt

Wer einmal nachts an der Nordschleife des Nürburgrings stand, versteht schnell, warum Menschen Jahr für Jahr wiederkommen. Irgendwo hinter den Bäumen nähert sich ein Motorengeräusch, dann schneiden für wenige Sekunden Scheinwerfer durch den Wald, bevor wieder Dunkelheit bleibt. Nebenan riecht es nach Grillkohle, jemand schenkt Kaffee aus einer Thermoskanne nach, andere sitzen seit Stunden in Regenjacken auf Campingstühlen und warten einfach. Das 24-Stunden-Rennen auf dem Nürburgring ist kein gewöhnliches Motorsportereignis.

Von Marion Blythe

Im Jahr 2026 war der Andrang so groß wie lange nicht. Mit 161 gemeldeten Fahrzeugen stand das größte Starterfeld seit mehr als zehn Jahren auf der Nennliste. Mehrtagestickets waren früh vergriffen. Dabei reicht die Aufmerksamkeit weit über Europa hinaus. Auch nach Japan.

Dass der Nürburgring dort seit Jahrzehnten eine besondere Rolle spielt, überrascht auf den ersten Blick vielleicht. In Japan kennt man die Nordschleife nicht nur aus Rennberichten, sondern aus

Testfahrten, Onboard-Videos und Rennsimulationen – oft lange bevor man sie selbst einmal sieht. Der Nürburgring gilt dort seit Jahren als Ort, an dem sich zeigt, wie gut Technik unter schwierigen Bedingungen wirklich funktioniert.

Denn die Nordschleife verzeiht wenig. Wechselhaftes Wetter, Bodenwellen, blinde Kuppen und ein Asphalt, der sich über mehr als 20 Kilometer ständig verändert, machen den Nürburgring bis heute zu einem Ort, an dem sich wenig verstecken lässt. Hier zeigt sich oft schneller

als anderswo, ob Technik, Abstimmung und Ausdauer auch dann funktionieren, wenn Bedingungen nicht ideal sind. Vielleicht erklärt gerade das die anhaltende Faszination, die der Ring in Japan bis heute ausübt.

Acht Runden vor dem Start

Die Verbindung reicht weiter zurück, als man vermuten würde. Am 2. August 1964 trat beim Großen Preis von Deutschland erstmals ein japanisches Formel-1-Auto bei einem Weltmeister-



schaftsrennen an: der Honda RA271, gefahren von Ronnie Bucknum. Acht Trainingsrunden hatte Bucknum vor dem Rennen absolviert, bevor er sich auf eine Strecke begab, die selbst erfahrenen Fahrern Respekt abverlangte. Am Ende wurde er als Dreizehnter gewertet. Kein Ergebnis für die Geschichtsbücher, aber ein bemerkenswerter Moment: Japan stellte sich ausgerechnet auf einer der schwierigsten Rennstrecken Europas dem Wettbewerb.

Noch im selben Jahr gewann ein Honda S600 beim 500-Kilometer-Rennen auf dem Nürburgring seine Klasse. Dass Honda zum Ring zurückkehrte, hatte Gründe, die weit über Rennwochenenden hinausgingen. Ende der 1980er-Jahre nutzte das Unternehmen die Nordschleife intensiv für die Entwicklung des NSX. Den Anstoß dazu hatte Ayrton Senna gegeben, der nach Testfahrten angemerkt

hatte, dass die Steifigkeit des Fahrzeugs verbessert werden müsse. Die Strecke in der Eifel bot dafür Bedingungen, die sich kaum simulieren ließen.

Zum Inventar des Rings gehören längst auch Marken, die man nicht sofort mit Japan verbindet. Dunlop und Falken – beide heute unter dem Dach von Sumitomo Rubber Industries – sind seit Jahren fester Bestandteil des 24-Stunden-Rennens. Falken Motorsports ist dabei keine symbolische Präsenz: Das Team geht regelmäßig mit einem Porsche 911 GT3 R an den Start, kämpft sich durch Nächte, in denen Temperaturen fallen, Regen aufzieht und Grip sich von einer Runde zur nächsten verändert.

Gelb auf der Nordschleife

Dass Dunlop 2026 zusätzlich mit einem eigenen GT3-Programm in die Topklasse

zurückkehrte, unterstreicht, welche Bedeutung die Marke am Nürburgring bis heute hat. Seit September 2025 ist Dunlop zudem offizieller Reifenpartner der Gran Turismo World Series und von Gran Turismo 7 – einer Rennwelt, über die viele Fans weltweit erstmals mit der Nordschleife in Berührung kommen.

Bis heute gilt die Nordschleife des Nürburgrings in Japan als etwas Besonderes. Rundenzeiten vom Nürburgring werden aufmerksam verfolgt, Onboard-Videos millionenfach angesehen, und in Rennsimulationen wie Gran Turismo drehen viele Motorsportfans ihre ersten virtuellen Runden auf der Strecke, lange bevor sie je in die Eifel reisen. Für manche bleibt der Nürburgring daher ein Ort aus TV-Übertragungen, Streamings und Videospielen. Einer, der fast mythisch wirkt, gerade weil er sich nicht vollständig kontrollieren lässt.



Geschäftsreisen mit Japan-Kompetenz – persönlich und zuverlässig.

日本品質で支えるビジネストラベル

Top Service Reisebüro
Lufthansa City Center – Ihr Partner
für Geschäftsreisen nach Japan

Effiziente Reiseprozesse sind im internationalen Geschäft selbstverständlich. Im deutsch-japanischen Umfeld zählen darüber hinaus kulturelles Verständnis, sprachliche Sicherheit und ein hoher Anspruch an Servicequalität. Unser spezialisiertes japanisches Expertenteam liefert genau das. Wir sprechen nicht nur Japanisch – wir verstehen Erwartungen, Arbeitsweise und Kommunikationskultur japanischer Unternehmen und bieten:

- Geschäftsreiseservice nach Japan und die Welt
- Best Buy Garantie für Flüge und Hotels
- Digitale Reiseorganisation & Online Booking Engines
- Effiziente Reisekostenabrechnung
- Incentives, Gruppen- & Messereisen

トップサービス旅行代理店 ルフトハンザ・
シティセンター – 日本および世界への出
張のパートナー

国際ビジネスにおいて、効率的な出張手配は当然のことです。日独間のビジネスにおいては、さらに文化的理解、確かな語学力、そして高いサービス品質が求められます。当社の専門的な日本人エキスパートチームは、まさにそれらを提供いたします。私たちは日本語対応だけでなく、日本企業の期待、仕事の進め方、コミュニケーション文化まで理解しています。

- 日本および世界への出張手配サービス
- 航空券・ホテルのベストバイ保証
- デジタルによる出張管理 & オンライン予約システム(OBE)
- 効率的な出張経費精算
- インセンティブ旅行、団体旅行・展示会 / 見本市に関する旅行手配

Jetzt
anfragen!
今すぐ相談



Lufthansa City Center
Top Service Reisebüro

www.topservice.de
Tel: +49 211 936 93 40

Impressum

Main Matsuri Event GmbH, Gartenstraße 4, 63128 Dietzenbach

Tel.: +49 6074 692 088 8, Fax: +49 6074 918 201 0

E-Mail: info@main-matsuri.com, Web: main-matsuri.com

Chefredaktion: Marion Blythe

Redaktion: Anna Maria Dahm, Nala Vierrath, Scott Blythe

Grafik/Layout: Marion Blythe

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt: Norman Seidel

Herausgeber: Norman Seidel

Druck: Druck- und Verlagshaus Zarbock GmbH & Co KG, Sontraer Straße 6, 60386 Frankfurt am Main

**Main Matsuri Magazin setzt sich
für den Umweltschutz ein**



JEDE KURVE EINE EINLADUNG. JEDE GERADE EIN VERSPRECHEN.

DUNLOP verwandelt Erfolge auf der Rennstrecke in Innovation für den Alltag. Echte Performance, die bei jedem Wetter Kontrolle und Sicherheit garantiert. Mit einer Präzision, die nicht einfach bewegt, sondern begeistert.



dunloptyres.com

 **DUNLOP**
TAKING YOU BEYOND



THE ORIGINAL, ORIGINAL.

YOUR TRUE JAPAN MOMENT.



▶ Jetzt scannen
& erleben!

