

Reisen in Japan:

Nagoya - eine bezaubernde Mischung aus Alt und Neu

- Eine einzigartige Stadt in der Mitte Japans

Nagoya, die Hauptstadt der Präfektur Aichi, ist die größte Stadt der Region Chubu in der Mitte der Hauptinsel Honshu. Die heutige Stadt Nagoya entstand 1610, als der Shogun Tokugawa Ieyasu die Residenzstadt des Kiyosu-Lehens um 6 km an ihre heutige Stelle verlegen und eine Reihe wichtiger neuer Gebäude und Straßenanlagen errichten ließ. Dazu zählte u.a. der Hauptturm eines Schlosses, dessen Dach von einem Paar goldener *shachihoko* (Fabelwesen mit dem Kopf eines Tigers und dem Leib eines Fisches) geschmückt wird, sowie eine an einem regelmäßigen Straßennetz ausgerichtete Siedlung. Seitdem hat sich Nagoya stetig weiterentwickelt. So kann diese Stadt einerseits auf ihre reiche Tradition aus der Ära der Samurai verweisen, während sie zugleich mit der benachbarten Stadt Toyota eines der führenden Zentren der Automobilindustrie in der Welt ist.



Einer der goldenen *shachihoko*, die das Wahrzeichen der Burg Nagoya sind.
(c) Nagoya Convention & Visitors Bureau

400 Jahre Geschichte

Errichtet im Jahre 1612 durch den Shogun Tokugawa Ieyasu, gilt die Burg von Nagoya als eine der prächtigsten ihrer Art in ganz Japan, und den Besuchern bietet es sich in idealer Weise an, die Stadt von hier aus kennenzulernen. Die Burganlage gelangte als Residenz des mächtigen Owari-Zweigs der Familie des Shoguns zu großer Blüte, bis die Tokugawa im Rahmen der Meiji-Restauration 1868 ihre Macht abgeben mussten. Die goldenen *shachihoko*, die den Burgturm schmücken, sind zum beliebten Symbol der Stadt geworden und sollten bei jedem Besucher auf der Liste der zu besichtigenden Sehenswürdigkeiten stehen. Wer die Burg besucht, hat das Gefühl, eine Reise zurück in die Edo-Zeit zu unternehmen, während er sich die Ausstellungen mit ihren Wandschirmen, Gemälden und anderen Kunstwerken im Turm anschaut, wo auch eine Vielzahl von Schwertern, Rüstungen und anderen Gegenständen der Samurai gezeigt werden.

Der Garten Tokugawa-en ist ein ausgezeichneter Ort, um die Erforschung der Samurai-Vergangenheit Nagoyas fortzusetzen. Ursprünglich für den lokalen Daimyo (Feudalherr) im Jahr 1695 errichtet, wurde diese Anlage im traditionellen japanischen Gartenstil wiederhergestellt und 2005 als Tokugawa-en wiedereröffnet. Wenn die Besucher das *Kuromon* (Schwarzes Tor) durchschreiten, für dessen Bau massive japanische Zelkoven (eine Ulmenart) verwendet wurden, liegt genau vor



Der Garten Tokugawa-en, in dem die landschaftliche Schönheit Japans auf beeindruckende Weise zum Ausdruck kommt.
(c) Nagoya Convention & Visitors Bureau

ihnen das Tokugawa Art Museum, das eine Sammlung von Kunstwerken aus dem persönlichen Besitz von Tokugawa Iyasu beherbergt sowie neun Kunstwerke im Rang eines Nationalschatzes, darunter die weltberühmten Bildrollen mit Bildern aus der „Geschichte vom Prinzen Genji“ (Genji Monogatari). Daneben findet man eine getreue Rekonstruktion eines Wassergartens aus der Edo-Zeit. In genau so einer Anlage könnten sich auch die Daimyo jener Zeit vergnügt haben.

Nachdem die Besucher Nagoyas historischen Charme in vollen Zügen genossen haben, bietet es sich an, einen Einblick in das moderne Leben der Stadt zu bekommen, indem man eine ihrer vielen Attraktionen besichtigt. Wie wäre es zum Beispiel, dem Ensemble moderner Gebäude vor dem Hauptbahnhof von Nagoya einen Besuch abzustatten, um so auch das zeitgenössische Flair dieser Stadt kennenzulernen? Dazu zählen etwa das Midland Square oder die JR Central Towers, wo man ein großes Angebot an Feinschmecker-Restaurants und Geschäften mit den neuesten Modekreationen findet.

Kulinarische Spezialitäten der Region

Nagoya liegt ungefähr auf halbem Weg zwischen Tokyo und der Kansai-Region mit Osaka und Kyoto. Auch aus diesem Grund hat die Stadt eine eigenständige kulinarische Kultur entwickelt. Nagoya ist Heimat einer ganzen Reihe von Spezialitäten, die man nur hier findet, so dass sich allein schon wegen dieser kulinarischen Besonderheiten eine Reise lohnt. An erster Stelle der für Nagoya so typischen Gerichte steht *miso katsu*, ein paniertes Schweineschnitzel mit einer speziellen süßen Soße, die aus *Hatcho miso* (einer Sojabohnenpaste), Bonitofisch und Zucker besteht. Die scharfe *Hatcho miso* wird nur in der Präfektur Aichi produziert und wird im Gegensatz zu anderen *miso*-Sorten ausschließlich aus Sojabohnen und ohne Verwendung von Reis oder Weizenmehl hergestellt. Wer einmal ein Schnitzel mit dieser dickflüssigen und mächtigen Soße probiert hat, wird dieses Gericht immer wieder gerne bestellen. *Miso nikomi udon*, ein Gericht aus heißen Nudeln und derselben *miso*-Paste ist ein weiteres Beispiel für den besonderen kulinarischen Geschmack von Nagoya.



Miso katsu, ein Schweineschnitzel mit einer süßen *miso*-Soße.
(c) Nagoya Convention & Visitors Bureau

Ein anderes sehr beliebtes Gericht sind Chicken wings vom Nagoya Cochin-Huhn, das nur in der Präfektur Aichi gezüchtet wird. Die Hühnerflügel galten früher als der am wenigsten schmackhafte Teil des Huhns und wurden oft weggeworfen. In Nagoya aber fand man schließlich eine Methode der Zubereitung und kreierte eine schmackhafte Soße, die die Chicken wings des Cochin-Huhns zu einem beliebten Fingerfood-Gericht in ganz Japan macht. Zu den weiteren Gerichten, die typisch für Nagoya sind, gehören *hitsumabushi*, ein Gericht aus gegrilltem Aal und Reis, oder *ten-musu*, eine

Art *onigiri* (ein Reiskloß, der mit *nori*-Seetang umwickelt ist) mit einem Stück Garnelen-*tempura*. Bei einem Besuch Nagoyas sollte man es auf gar keinen Fall versäumen, die einzigartige Esskultur dieser Region kennenzulernen. Bekannt ist auch die Süßspeise *uiro*, eine traditionelle japanische Süßigkeit, die aus gedämpftem Reis und Zucker besteht.



Nagoyas farbenprächtige Delikatesse *uiro* gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen, etwa *azuki*-Bohnen oder *matcha*- (grüner) Tee.
(c) Nagoya Convention & Visitors Bureau



Ten-musu, ein Reiskloß mit *tempura*-Garnelle.
(c) Omusubi Gonbei