

## Onomichi - eine Stadt mit historischem Flair und berühmten Tempeln

Onomichi ist eine von Bergen und dem Meer umgebene Hafenstadt, die sich im Südosten der Präfektur Hiroshima auf einem schmalen Landstreifen von Osten nach Westen erstreckt. Die zahlreichen alten Tempel, die neben modernen Gebäuden in die Höhe ragen, verleihen dieser Stadt eine Atmosphäre wie in der guten alten Zeit. Ein Blick vom Hafensperrwerk auf die gegenüberliegende Küste mit ihren hohen Schiffskränen erinnert an die vergangene Blütezeit dieser Hafenstadt, als Onomichi ein wichtiger Knotenpunkt für die Schifffahrt war und zusammen mit Ōsaka und Kōbe bedeutenden Anteil an der wirtschaftlichen Entwicklung Westjapans hatte. Onomichi ist in nur zwanzig Minuten vom Bahnhof Fukuyama aus zu erreichen, der an der Sanyo-Shinkansen Bahnlinie mit ihren Hochgeschwindigkeitszügen liegt. Viele Besucher schließen diese Stadt in ihr Herz, da hier Aspekte des modernen Japan mit seinem Streben nach Modernisierung und die natürliche Gastfreundschaft der Menschen zusammenfinden, die ein beschauliches Leben an der Küste des Meeres führen.



Etwa einen Kilometer östlich vom Bahnhof Onomichi liegt die Haltestelle einer Seilbahn, die zum Gipfel des Senkōji-Berges führt. Von dort aus hat man einen atemberaubenden Blick auf die ganze Stadt. Auf der anderen Seite des Onomichi-Kanals liegen die Inseln der Seto-Inlandsee wie z.B. Innoshima.

## Wie aus dem Bilderbuch

Den besten Überblick über die Altstadt von Onomichi hat man vom Gipfel des Senkōji-Berges (Höhe 144 m), den man bequem mit einer Seilbahn erreichen kann. Von hier aus sieht man auch den Onomichi-Kanal, eine schmale Wasserstraße von gerade einmal 200 m Breite, sowie die langgestreckte und schmale Ebene, die von Bergen umringt ist. Auf dieser Ebene liegt die Stadt, an deren Straßen sich die Häuser wie an einer Schnur aneinanderreihen. Die Ziegeldächer der alten Gebäude reichen bis zu den Füßen der Berge, und Onomichi wird mit seinen vielen steilen Wegen und Stufenpfaden, die von oben aus betrachtet einen verwirrenden Anblick bieten, auch als eine „Stadt in den Bergen“ bezeichnet. Steigt



Links: Ein Wohngebiet mit alten Häusern, die sich an schmalen Wegen und Stufenpfaden entlangreihen.

Rechts: *Han-u-tei*, ein gemütliches Café in einem renovierten alten Geschäftshaus, das vor mehr als 100 Jahren errichtet wurde.

man diese Hänge auf sorgfältig gepflasterten Straßen empor, bietet der Anblick des Meeres über den Dächern der Häuser und Gärten dem Herzen einen Moment der Ruhe wie beim Betrachten eines Bildes in einem Buch. Ein besonderes Vergnügen bereitet zudem der Besuch eines alten Wohn- oder Geschäftshauses, in dem sich nun ein idyllisches Café befindet.



Die „Dreistöckige Pagode“ des Tennei-Tempels ist eine bedeutende historische Stätte. Als sie 1388 fertiggestellt wurde, hatte sie noch fünf Stockwerke. Nach schweren Schäden wurde sie rund 300 Jahre später wieder aufgebaut.

Onomichi erlebte einst eine Blütezeit als wichtiger Hafen, und zahlreiche Tempel wurden von reichen Kaufleuten vor allem während der Edo-Zeit (1603-1868) errichtet. Heute hat sich der Rundweg, der die Besucher zu diesen alten Tempeln mit ihrer beeindruckenden Geschichte führt, zu einer der wichtigsten Touristenattraktionen der Stadt entwickelt. Vielen dieser Tempel wurde der Rang einer historischen Stätte zugewiesen, zum Beispiel die „Dreistöckige Pagode“ des Tennei-Tempels, die ein wichtiges Nationales Kulturgut ist. Einige Tempel bieten darüber hinaus Zazen-Sitzungen (Zen-Meditation im Sitzen) an.

Am Jikō-Tempel kann der Besucher selbst einen *Nigiri Buddha* („Gepresster Buddha“) herstellen. Dabei formt man den Ton mit den Händen und gestaltet das Gesicht mit Hilfe von Werkzeug. Der Gesichtsausdruck der fertigen Figur erinnert oft unwillkürlich an die eigenen Gesichtszüge.

Die alten Straßen von Onomichi dienen darüber hinaus oft als Kulisse für bekannte japanische Filme und Fernsehserien. Hier drehte beispielsweise der berühmte Regisseur Yasujiro Ozu (1903-1963) sein Meisterwerk *Tōkyō Monogatari* aus dem Jahr 1953. Auch die Tahō-Pagode, ein Gebäude des Jōdo-Tempels im Range eines Nationalschatzes, ist oft im Hintergrund berühmter Filmszenen zu sehen,

zusammen mit dem Anblick der glitzernde Fläche des Meeres, auf dem Dampfer hin und her fahren. Diese Filmszenen kann sich der Besucher im Onomichi Motion Picture Museum anschauen, das sich in einem renovierten alten Geschäftshaus am Meer befindet.



Am Jikō-Tempel kann man selbst einen Nigiri Buddha herstellen.



Der Jōdo-Tempel, bekannt als Kulisse in dem Film "Tōkyō Monogatari". Die Tahou-Pagode wurde zum Nationalschatz erklärt.



Im Onomichi Motion Picture Museum kann sich der Besucher den Film "Tōkyō Monogatari" in einer Kurzfassung anschauen.

## Eine Stadt der Katzen

In den Straßen der Stadt, vor den Auslagen der Geschäfte mit ihren alten Ladenschildern und Waren, die oft eine Atmosphäre der guten alten Zeit verbreiten, kann man oft Gruppen von jungen Besucherinnen beobachten, die plötzlich „*Kawaii!* (Wie niedlich!)“ rufen und ihre Kamerahandys zücken. Eine der Straßen, in denen dies besonders häufig geschieht, ist die „Katzenallee“. Diese Straße ist eine besondere Sehenswürdigkeit Onomichis, in der man etwa auf Schautafeln und Wandbildern oder als Figuren eine Vielzahl von Katzen entdecken kann, die die Besucher stets freundlich anlächeln.

1997 zog Shunji Sonoyama, der sich als Maler für Deckengemälde in Tempeln einen Namen gemacht hatte, in diese Straße und baute ein altes Haus um. Er gestaltete es in das „Maneki-Neko Museum in Onomichi“ um, das den einladend winkenden Katzen gewidmet ist, die in Japan als Glücksbringer gelten. Sonoyama bemalte 108 runde Steine mit Bildern von Katzen, die als „Glückssteinkatzen“ bekannt wurden. Sie sind in der ganzen Allee zu finden, etwa unter den Dachvorsprüngen von Häusern oder im Schatten der Bäume. Alle Steinkatzen unterscheiden sich in ihrem Gesichtsausdruck, und es heißt, sie bringen demjenigen Glück, der mit der Hand dreimal über sie streicht.



Links: Eine einsame „Glückssteinkatze“ am Straßenrand. Diese Katzen sind heute ein Symbol von Onomichi.

Rechts: Der Maler Shunji Sonoyama bemalt „Glückssteinkatzen“.

Dem Besucher, der von der Erkundung der Stadt müde geworden ist, bieten sich viele Möglichkeiten für eine Rast, bei denen er die Tee- und Kuchenspezialitäten Onomichis kennenlernen und genießen kann. *Hassaku Daifuku* (ein mit süßem Bohnenmus und Zitrone gefüllter Reiskuchen) ist ein japanischer Kuchen, der Süßes und Saures kombiniert. Die verwendeten Zitrusfrüchte stammen größtenteils von den Inseln der Inlandsee. Ein schmackhafter Vanillepudding, für den als Zutaten Eier aus der Region sowie süßsaurer Zitronensirup verwendet werden, ist besonders für seine erfrischende Wirkung bekannt. Empfehlenswert ist zudem das knusprige Erlebnis von *Ice Monaka* - eine Eiskugel, die von einer achteckigen Waffel eingeschlossen ist.



*Hassaku Daifuku*, ein japanischer Kuchen mit süßsauren Früchten. (Mit freundlicher Unterstützung von NAKAYA HONPO)



Links: Onomichi Vanillepudding in Glasflaschen im Retrolook ist ein beliebtes Souvenir. (Mit freundlicher Unterstützung von OYATSU & YAMANEKO)

Rechts: *Ice Monaka* – eine perfekte Mischung aus japanischer Waffel und Vanilleeis. (Mit freundlicher Unterstützung von KARASAWA)

## Der ganze Reichtum der Seto-Inlandsee

Die Inlandsee ist als einer der besten Fischgründe Japans bekannt, da zahlreiche Flüsse aus den Bergen Honshūs und Shikokus Nährstoffe in dieses Binnenmeer tragen und so für ein hohes Aufkommen an Plankton sorgen, das wiederum die Nahrungsgrundlage für die Fische bildet. Die ungewöhnlich großen Unterschiede zwischen Ebbe und Flut in diesem Seegebiet führen zu starken Meeresströmungen. Diese tragen dazu bei, dass die Fische hier außerordentlich kräftig und damit auch sehr schmackhaft sind. Sushi ist zweifelsohne der beste Weg, um das je nach Jahreszeit verschiedene Angebot an Fischen und Meeresfrüchten wie etwa den Halbschnabelhecht oder die Seebrasse zu genießen. Bei den Gerichten in der Region wird der ganze Reichtum des Meeres auf einer Unterlage von heißem Reis arrangiert, und Besucher sollten diesen kulinarischen Schatz, etwa als *sashimi*, unbedingt einmal probieren.

Darüber hinaus findet man eine Vielzahl von Restaurants, vor denen sich schon vor Ladenöffnung lange Schlangen bilden, in denen das beliebte Nudelgericht Onomichi Rāmen angeboten wird. Bei diesen Gerichten wird die hauptsächlich aus Fisch und Meeresfrüchten zubereitete Brühe (*dashi*) mit fettem Schweinerücken angereichert, um dem Geschmack eine besondere Note zu verleihen.

Der dezente Schimmer dieser "geschmackvollen Perle" Onomichi lädt seine Besucher dazu ein, sich nach Herzenslust umzuschauen und die Restaurants zu genießen.



Fisch aus der Seto-Inlandsee, schmackhaft angerichtet als *sushi*. (Mit freundlicher Unterstützung von KURAZUSHI)



Links: Ein Gericht mit einer jahreszeitlichen Auswahl an frischem Fisch. (Mit freundlicher Genehmigung von KAKIZAEMON)



Rechts: Onomichi Rāmen mit dem charakteristischen Schweinerücken in der Brühe, zusammen mit Sojasoße. (Mit freundlicher Unterstützung von Rāmen TANI)