

Beppu - eine Vielzahl heißer Quellen bietet die unterschiedlichsten Badestile



Dampf steigt aus allen Winkeln der schmalen Gassen empor.
(Mit freundlicher Genehmigung der Oita Prefecture Tourism Association)

Die Insel Kyûshû mit ihrem milden Klima, ihrer wunderschönen Landschaft sowie den köstlichen Delikatessen aus dem Meer und den Bergen zieht jedes Jahr zahlreiche Besucher aus Japan und auch aus dem Ausland an. Mitten in der Präfektur Ôita, im Nordosten von Kyûshû gelegen, liegt Japans wohl bekanntestes heißes Quellbad, die Stadt Beppu. Fast 90.000 Liter heißes Wasser strömen hier jede Stunde aus unzähligen Quellen, und zehn von elf Eigenschaften in Bezug auf die Qualität von Quellbädern findet man in diesem Badeort. Es soll hier rund 2.500 heiße Quellen geben, die den Badegästen ein breites Spektrum an unterschiedlichsten Badestilen und eine Vielzahl an Spezialitäten bieten, die nach den jeweiligen heißen Quellen benannt sind. So können die Besucher etwa völlig entspannt in einer der weniger frequentierten Quellen in den Bergen baden oder von einem bekannten Bad zum nächsten wechseln. Jeder kann hier nach Belieben seine eigene Heilbadkur gestalten.

Kochen im Dampf der heißen Quellen

Dampf steigt an allen Ecken und Enden der Stadt auf, und in der Luft liegt ein leichter Schwefelgeruch. Beppu umfasst insgesamt acht Quellbezirke, die jeweils ihren eigenen Charakter

besitzen. Dazu zählen etwa „Beppu Hot Spring“ im Stadtzentrum, „Kankaiji Hot Spring“ auf einem Berg 150 m über dem Meer mit einem wunderschönen Blick auf die Bucht von Beppu sowie „Kamegawa Hot Spring“ an der Küste, wo man ein Bad in heißem Sand genießen kann, während man dem Klang der Meereswellen lauscht. Für seine Atmosphäre eines traditionellen Quellbads ist vor allem die beliebte „Kannawa Hot Spring“ bekannt.

Dieses Bad liegt am Hang des Berges Tsurumi und ist in ca. 25 Minuten vom Bahnhof Beppu aus mit dem Bus zu erreichen. Dieser Ort, der durch aufsteigende Dampfschwaden in einer solchen Vielzahl geprägt ist, dass sie den Besuchern fast die Sicht nehmen, war der erste in der Region, der von buddhistischen Mönchen vor fast 700 Jahren erschlossen wurde. Überall in den Straßen und Gassen findet man Einrichtungen, in denen man z.B. ein Fußbad nehmen oder eine Steinsauna genießen kann.

Die Gegend um das Quellbad Kannawa herum ist zudem bekannt als Zentrum der acht *Jigoku*-Touren in der Stadt. *Jigoku* bedeutet „Hölle“ und dieser Name soll vor vielen Jahren wegen der Fontänen aus brühend heißem Wasser und Dampf sowie den Eruptionen heißen Schlammes entstanden sein, denen sich niemand nähern kann. In den Intervallen zwischen den aufsteigenden Dampffontänen können mutige Besucher einen raschen Blick auf die verschiedenen „Höllern“ werfen, etwa das geheimnisvoll leuchtende kobaltblaue Wasser von *Umi jigoku* („Meereshölle“) oder den regelmäßig aufsteigenden Geysir der *Tatsumaki jigoku* („Fontänenhölle“). Auf diese Weise kann man die Geheimnisse und die Kraft des Erdinnern unmittelbar erleben.



Insgesamt können die Besucher acht verschiedene Höllen auf der „Jigoku“-Tour erleben. Dazu zählt die kobaltblaue „Meereshölle“ (*Umi jigoku*), die „Blutreich-Hölle“ (*Chinoike jigoku*), bei der die Wasserfläche des Sees tiefrot leuchtet, und die „Fontänenhölle“ (*Tatsumaki jigoku*), in der heißes Wasser mit großer Kraft aus dem Erdinneren schießt. (Fotos mit freundlicher Genehmigung der Oita Prefecture Tourism Association)

Eine Art besonderer Küche, die man nur in Kannawa genießen kann, bilden die „in der Hölle gedämpften“ Gerichte, für deren Zubereitung der Dampf aus dem Erdinneren genutzt wird. Bis vor wenigen Jahren konnten die Bewohner der Stadt sowie Langzeit-Badegäste diese Delikatessen fast für sich allein genießen. Die Eröffnung einer neuen Einrichtung extra für Gäste löste vor drei Jahren jedoch einen regelrechten Boom aus. Die Zubereitung ist denkbar einfach, und alles was man tun muss, ist, die gewünschten Zutaten in einem Topf in die aufsteigenden Dampffontänen zu halten

und sie ca. 10-30 Minuten garen zu lassen. Durch die in den heißen Quellen enthaltenen Mineralien kommt der Geschmack der Speisen auf ganz besondere Weise zur Entfaltung.

Eine heiße Quelle als Andenken für zuhause

In der Nähe des Tsurumi-Berges, 350 m über dem Meer, liegt der etwas ruhigere Quellbezirk „Myoban Hot Spring“, der für seine milchig-weißen Schwefelquellen und Schlamm-bäder bekannt ist, die auch in Japan eine Rarität darstellen. Die Technik, *Yunohana* (wörtlich „Blüten des heißen Quellbads“) genanntes Badesalz herzustellen, bei der die natürlichen Inhaltsstoffe der heißen Quellen kondensiert werden, wird seit 300 Jahren von einer Generation an die nächste weitergegeben. *Yunohana*-Badekristalle, die aufgrund einer chemischen Reaktion zwischen dem heißen Dampf der Quellen und blauem Ton entstehen, werden in „YUNOHANA Koya“ hergestellt, Hütten aus Bambus und Stroh, die wie frühzeitliche Behausungen aussehen. Die Salze geben der Haut Feuchtigkeit und halten gleichzeitig den Körper nach dem Bad warm.



Links: „YUNOHANA Koya“ in Myoban Hot Spring werden aus Bambus und Stroh geflochten.
Rechts: Yunohana, das in den Hütten kristallisiert.
(Fotos mit freundlicher Genehmigung von Myoban Yunosato)

„Takegawara Hot Spring“ mit seinen Sandbädern als Spezialität ist ebenfalls ein Bezirk im Zentrum von Beppu, den man unbedingt besuchen sollte. Das heutige Gebäude wurde 1938 in einem beeindruckenden Architekturstil errichtet, der als „*Kara hafu irimoya*“ (Mansardengiebel-Dach im chinesischen Stil) bezeichnet wird. Seitdem blieb das Gebäude unverändert und heute ist es ein „Nationales Erbe der Modernisierung“. Nur zehn Minuten vom Bahnhof Beppu entfernt gelegen, bietet sich dieser Bezirk für einen Besuch geradezu an. Er ist heute eine äußerst beliebte Attraktion und wird von einer Atmosphäre der Nostalgie geprägt. Dort findet man u.a. Japans älteste Shopping-Arkaden, die vor einem Jahrhundert gebaut wurden, große Badehäuser sowie malerische Seitengassen.



Im „Beppu Kaihinsunayu“ kann man seinen Körper von Innen her erwärmen, indem man sich ganz in den Sand eingraben lässt, der von einer heißen Quelle erhitzt wird.



Links: Selbst für Japan stellt das „Beppu Recreation Land“ mit seinem Mineralschlammbad eine Rarität dar. Die spezifische Dichte des Schlammes gibt einem das Gefühl, als schwebte man im Wasser.

Rechts: Das Dach im prächtigen Kara hafu-Stil des „Takegawara Hot Spring“ ist ein Wahrzeichen der Stadt und das Symbol des Bädertourismus in Beppu.

Takasakiyama, das mit dem Auto in 15 Minuten vom Bahnhof Beppu entfernt liegt, ist die Heimat der größten Kolonie von Makakenaffen in Japan, die in natürlichem Zustand ganz ohne Käfige leben. In diesem natürlichen Zoo kann man rund 1300 Tiere aus allernächster Nähe beobachten. Es gibt zwei Herden, die jeweils von einem Leittier angeführt werden. Es heißt, dass es demjenigen Glück bringt, dem ein Affe beim Laufen zu den Futterplätzen zwischen den Beinen hindurchläuft.



Japanische Makaken in Takasakyama
(Mit freundlicher Genehmigung des Takasakyama Natural Zoo)

Eine wahre Schatztruhe an Fischen und Meeresfrüchten

In der Bungo-Meeressstraße vor der Küste der Präfektur Ôita herrscht ein rascher Gezeitenstrom. Zugleich ist sie eine überreich gefüllte Schatztruhe an Fischen und Meeresfrüchten. Insbesondere die „Seki-Makrele“ und die „Seki-Rossmakrele“, die von den Fischern in der Region mit Hilfe von Stangen und Leinen gefangen und in Behälter getrieben werden, um Verletzungen zu vermeiden, sind eine besondere Delikatesse, die überall in Japan sehr geschätzt wird. Als *Sashimi* genossen hat das magere und ungemein wohlschmeckende Fleisch eine ausgesprochen knackige Konsistenz mit einem geringen Fettanteil.



Sashimi aus Seki-Rossmakrelen, die vor der Küste der Präfektur Ôita
mittels Stangen und Leinen gefangen werden.

Dangojiru (Kloßsuppe) ist ein bekanntes Beispiel für eine Hausmannskost, die es nur in dieser Region gibt. Als Zutaten werden Gemüse und Mehlklöße verwendet, die in einer Suppe aus Misopaste gegart werden. Eine ländliche Süßspeise bilden *Yaseuma*, für die die gleichen Klöße verwendet werden, die dann mit *Kinako* (Sojamehl) und Zucker bestreut werden. *Toriten* (Tempura aus Hühnerfleisch), schmackhaftes Hühnerfleisch, das in Öl gebacken wird, wurde erstmals in einem Restaurant in Beppu kreiert.



Dangojiru ist eine Hausmannskost mit Gemüse der Saison, die in einer Suppe aus Misopaste gegart wird. (Mit freundlicher Genehmigung von SHINANOYA)



Links: Eine Süßspeise im japanischen Stil ist *Yaseuma*, die auf einem Teller aus *Onta-yaki* serviert werden, einer Keramiksorte aus Ōita, die sich durch ihr charakteristisches geometrisches Muster auszeichnet.

(Mit freundlicher Genehmigung von AMAMICHAYA)

Rechts: Frisch gebackene *Toriten* (Tempura aus Hühnerfleisch). (Mit freundlicher Genehmigung von SUGANO)

Als Reisemitbringsel bieten sich „Beppu Towels“ an, kleine Handtücher, die mit Motiven aus den 1950-60er Jahren bedruckt sind. Die nostalgischen Motive verbreiten einen besonderen Charme, dem man ansonsten heute kaum noch begegnet. Auch *Tsuge zaiku*, Schnitzereien aus Buchsbaum, sind bekannte Kunsthandwerkprodukte aus der Präfektur Ōita. Haarbürsten aus fein gehobeltem Buchsbaum, die mit Kamelien-Öl behandelt wurden, sind dafür bekannt, dass sie beim Kämmen das Haar schonen.



Links: „Beppu Towels“ mit dem typischen Charme der 1950-60er Jahre.
Rechts: Bürsten und Kämmen aus geschnitztem Buchsbaum nehmen mit zunehmender Benutzung einen matten Glanz an. (Mit freundlicher Genehmigung von BEPPU TSUGE KOUGEI)

© [Web Japan](#) 2014