

## Hakone - Heiße Quellbäder und natürliche Schönheit vulkanischen Ursprungs

Bereits seit vielen Jahrhunderten ist Hakone eine sehr bekannte Ausflugsregion in unmittelbarer Nähe zu Tokyo, die von fast allen Menschen, die im Großraum der japanischen Hauptstadt leben, zumindest einmal im Leben besucht wird. Im Südwesten der an Tokyo angrenzenden Präfektur Kanagawa gelegen, hat sich die Landschaft von Hakone in einem alten Vulkankrater gebildet, einer sogenannten Caldera. Bedingt durch die relative Nähe zu Tokyo von nur 100 Kilometern kommen jedes Jahr rund zwanzig Millionen Besucher sowohl aus Japan selbst als auch aus dem Ausland hierher.

Viele Besucher werden von den heißen Quellbädern angezogen, die es hier gibt. Die „17 heißen Quellen von Hakone“, die sich aus unterirdischen Vorkommen speisen und über die ganze Region verstreut sind, wurden einer Legende zufolge im Jahr 738 entdeckt. Zu einem beliebten und aufblühenden Badeort mit heißen Quellen entwickelte sich Hakone dann ab dem 17. Jahrhundert. Die Region ist zudem bekannt für den beschwerlichen Streckenabschnitt auf der berühmten Fernstraße Tokaido. Diese Straße, die bei der Küstenstadt Odawara auf eine Höhe von bis zu 800 m über dem Meeresspiegel ansteigt, verband während der Edo-Zeit (1603-1867) Edo, das heutige Tokyo, mit der alten Hauptstadt Kyoto.



Ein Freiluftbad bei Sengokuhara, eine der „17 heißen Quellen von Hakone“ mit dem Anblick des Berges Fuji. (Foto: Hotel Green Plaza Hakone)

## Überwältigende Szenerie vulkanischen Ursprungs

Von Tokyo aus dauert die Bahnfahrt nach Hakone Yumoto, dem Eingangstor nach Hakone, etwa 90 Minuten. Dort steigt man in die Hakone Tozan-Bahn, die über einige der steilsten Bahnstreckenabschnitte in Japan verfügt, um weiter in die Berge hinein zu gelangen. Endstation ist Gora, ein Dorf mit zahlreichen luxuriösen Herbergen im japanischen Stil. Von dort aus kann man von einer Seilbahn aus den Anblick des Tals Owakudani genießen, das sich plötzlich in der Tiefe unter einem öffnet und ein besonderes Highlight innerhalb der vielfältigen landschaftlichen Schönheit von Hakone bildet. Entstanden aus dem Krater eines Vulkans, der vor rund 3.000 Jahren ausbrach, befinden sich überall in diesem Tal Erdspalten, aus denen bis heute heißer Dampf strömt. Die Hitze im Untergrund nutzt man dazu Eier zu kochen, die dabei eine schwarze Schale bekommen. Diese *kurotamago* („Scharze Eier“) sind eine Spezialität von Owakudani, dessen Name übersetzt „Großes Kochtal“ lautet.



Links: Die Hakone Tozan-Bahn bietet eine bequeme Reisemöglichkeit in der Region Hakone. Sie führt über einige der steilsten Steigungen, die man auf Bahnstrecken in Japan findet.  
Rechts: Im Tal Owakudani steigt beständig heißer Dampf aus einer Erdspalte, die bei einem Vulkanausbruch vor 3.000 Jahren entstand.



*Kurotamago* („Schwarze Eier“) sind eine Spezialität von Owakudani.

Weiter geht es mit der Seilbahn zum See Ashinoko, der einen Umfang von ca. 19 Kilometern hat und ebenfalls vulkanischen Ursprungs ist. Ausflugboote bieten den Passagieren während der Fahrt zu verschiedenen Anlagestellen die Möglichkeit, den See in seiner ganzen Schönheit zu genießen. In den am Ufer gelegenen Restaurants können die Besucher frisch zubereitete *wakasagi* probieren, Lachsforellen, die aus dem See stammen. Am südlichen Ufer findet der Besucher im Dorf Moto-Hakone einen beliebten Aussichtspunkt, von dem aus man den Berg Fuji, den See Ashinoko und das berühmte rote Torii-Tor des Hakone-Schreins in einem Blick betrachten und natürlich auch zusammen fotografieren kann. In der Umgebung von Moto-Hakone hat man zudem die Möglichkeit,

auf den Resten der alten Tokaido-Fernstraße zu wandeln - heute ein zwischen hohen Zedern verlaufender Fußweg - sowie eine restaurierte Straßenstation zu besichtigen.



Ein spektakulärer Blick auf den Berg Fuji bietet sich dem Besucher vom See Ashinoko aus.



Links: Am Spieß oder in heißem Öl gebacken sind *wakasagi* (Lachsforellen) aus dem See Ashinoko eine wohlschmeckende Delikatesse.



Rechts: Die alte Tokaido-Straße mit den hohen Zedern zu beiden Seiten bietet dem Besucher ein wenig Flair der Edo-Zeit.

### Traditionelles Kunsthandwerk, das sich auch im Ausland großer Beliebtheit erfreut



Mit Mosaikmustern verziertes „Geheimkästchen“, das sich erst öffnen lässt, nachdem man die einzelnen Teile in einer bestimmte Reihenfolge bewegt hat. (Mit freundlicher Unterstützung von Mitsuya)

Seit mehr als zweihundert Jahren gibt es als Kunsthandwerk die Hakone Holzmosaik-Kunst, bei der kleine Stückchen verschiedenfarbiger Holzarten geometrische Muster bilden. Diese Handwerkskunst findet man nur in Hakone, und sie ist auch bei ausländischen Besuchern als Souvenir und Geschenk aus Japan sehr beliebt. Man sagt, dass die Hakone Holzmosaik-Kunst über einhundert verschiedene Muster kennt, da die Kunsthandwerker dünne Holzspäne miteinander kombinieren, die sie mithilfe eines Hobels von Brettern abgehobelt haben. Diese Muster bilden dann die Flächen von Möbeln und anderen Objekten. Eine große

Vielfalt von Holz in drei unterschiedlichen Arten und Farben wird verwendet, um komplexe Designs zu schaffen, die überraschend bunt und abwechslungsreich wirken, wenn man bedenkt, dass dafür nur natürliche Farben von Holz verwendet werden. Äußerst beliebt sind z.B. Teller, Schalen und anderes Geschirr aus Hakone Holzmosaik, aber vor allem auch die sogenannten „Geheimkästchen“ (*himitsubako*), die sich erst dann öffnen lassen, wenn zuvor die Einzelteile in einer bestimmten Reihenfolge bewegt wurden.

### Eine große Vielfalt an frischen Meeresprodukten

Auch wenn Hakone selbst mitten in den Bergen liegt, bietet es doch ein großes Angebot an Fischen und Meeresfrüchten, da die Hafenstädte Odawara und Numazu nur 40 Autominuten vom Ufer des Sees Ashinoko entfernt liegen. Hakone Yumoto ist sogar in nur zehn Minuten vom Hafen Odawara aus zu erreichen. Daher haben die Besucher viele Gelegenheiten, um *sushi* und andere Gerichte mit frisch gefangenen Meeresprodukten aus der Bucht von Sagami mit dem Hafen Odawara oder aus der

Bucht von Suruga mit dem Hafen Numazu zu genießen. Tatsächlich kann man *sushi* mit *kinmendai* (Kaiserbarsch), der in beiden Buchten gefangen wird, und weitere Spezialitäten aus dem Meer, die man in Japan sonst eher selten findet, in Hakone in großer Vielfalt genießen. Odawara bietet zudem eine Spezialität, die *kamaboko* genannt wird, eine feste Fischpaste, die gekocht oder gegrillt zubereitet wird. Dieses Gericht ist in Japan so populär, dass man zwischen Odawara und Hakone sogar einen *kamaboko* Themenpark gebaut hat.

Hakones Reichtum an kristallklarem Wasser wird für die Herstellung von *tofu*, *soba* (Buchweizennudeln) und weiteren Gerichten verwendet, die man dann in den Restaurants vor Ort genießen kann. Mit seinen zahlreichen bekannten Spezialitätenrestaurants für *soba* und *tofu* gibt Hakone den Besuchern die Möglichkeit, diese kulinarischen Genüsse Japans einmal auf eigene Faust zu erforschen.

Unmittelbar vor den Toren Tokyos gelegen, bietet Hakone eine Vielzahl von Möglichkeiten für Erholung und Freizeit. Die Einwohner Tokyos wie auch ihre Gäste aus dem In- und Ausland sind stets eingeladen, die quirlige Metropole einmal hinter sich zu lassen und einfach in einem heißen Quellbad oder in der ursprünglichen Natur von Hakone zu entspannen.



Oben links: Hakone bietet eine große Vielfalt an frischen Meeresprodukten, die sich perfekt als Zutaten für kunstvoll zubereitetes *sushi* eignen.  
(Mit freundlicher Unterstützung von Yamahiko-zushi)  
Unten links: *Kamaboko* (eine feste Fischpaste) ist eine Spezialität in Odawara, einer Hafenstadt in unmittelbarer Nähe von Hakone.  
Rechts: Viele Restaurants vor Ort bieten Gerichte mit *tofu* und *soba* an, für deren Herstellung das kristallklare Wasser der Region verwendet wird.  
(Mit freundlicher Unterstützung von Hakone Akatsuki-an)