



Botschaft von Japan

Neues aus Japan Nr. 148 | März 2017

Allgemein

Notizen aus der Redaktion



Bild: Frische takenoko vor einem Gemüseladen in Kyoto (Foto: mariemon - ja.wikipedia.org)

Im März beginnt der Frühling – nicht nur hierzulande, sondern gerade auch in Japan. Neben der Kirschblüte bietet dieser Monat den Menschen in Japan vielerlei Gelegenheiten, die kalten Wintertage endlich hinter sich zu lassen und das frühlingshafte „Gefühl der Jahreszeit“ zu genießen: 季節感 *kisetsukan* sagt man dazu auf Japanisch.

In diesem Monat stehen in Japan viele frische Zutaten auf dem Speiseplan, beispielsweise Bambussprossen 竹の子 *takenoko* (wörtlich „Kind des Bambus“). Vor den Läden liegen dann die Sprossen, die geerntet werden, sobald die Spitzen durch die Erde nach oben wachsen, in langen Reihen aus. Frisch zubereitet eignen sie sich als Zutat für eine Vielzahl von Gerichten; man kann sie aber auch einfach nur zusammen mit Reiskleie, die beim Polieren von Reis anfällt, kochen und genießen.

Kontakt:
Botschaft von Japan
Abteilung für Kultur und Öffentlichkeitsarbeit

Hiroshimastr. 6
10785 Berlin
Tel.: 030/21094-0
Fax: 030/21094-228
E-mail: magazin@bo.mofa.go.jp