

Neues aus Japan Nr. 152 | Juli 2017

Allgemein

## Notizen aus der Redaktion



*Bild: Annindofu als kaltes Dessert während der heißen Sommertage (Foto: 1242.com)*

Während manche Speisen und Zutaten das ganze Jahr über angeboten werden, findet man andere nur für kurze Zeit in den Läden. Ein Beispiel dafür sind *anzu* (杏) – japanische Aprikosen, die gerade einmal zwei Wochen lang von Ende Juni bis Anfang Juli geerntet und frisch angeboten werden. Dann gilt es rasch zuzugreifen, denn bereits wenige Tage nach der Ernte verlieren sie an Geschmack. Fast die gesamte Ernte in Japan stammt aus wenigen Anbaugebieten in den nördlichen Präfekturen Nagano und Aomori. Ein großer Teil wird zu Konfitüren und Sirup sowie zu weiteren Produkten verarbeitet.

Ein Beispiel dafür ist *annindofu* (杏仁豆腐) – eine Süßspeise, die ursprünglich aus der traditionellen chinesischen Medizin stammt. Das Kerninnere der *anzu* soll gut gegen Kältegefühl und Husten wirken. Um den bitteren Geschmack der Kerne zu mildern, werden sie mit süßen Zutaten kombiniert. Heutzutage wird dieses Dessert in einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen angeboten, die oft Mandelaroma enthalten. In solchen Fällen taucht die *anzu* nur noch im Namen dieser Süßspeise auf.

---

**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](mailto:magazin@bo.mofa.go.jp)