

Reisen in Japan: Der Michelin in Japan

Erstmals Japan-Ausgabe in der weltbekannten Reihe der Michelin-Führer

Eine Japan-Ausgabe in der Reihe der Michelin-Führer, die in der ganzen Welt für ihre Bewertungen von Hotels und Restaurants berühmt sind, wird im Februar 2007 erscheinen. Zusätzlich zur Vorstellung von Hotels und Restaurants in ganz Japan wird der Reiseführer Informationen über Geschichte, Kultur, Kunst und Architektur berühmter Sehenswürdigkeiten enthalten. Damit wird es erstmals seit Einführung der Reihe im Jahr 1900 eine Ausgabe über Japan geben.

Keine Bewertung mittels Sternen

Die Herausgabe eines Michelin-Führers für Japan ist das Ergebnis von Verhandlungen, die im Winter 2004 zwischen der Vertretung der Japan National Tourist Organization (JNTO) und dem französischen Reifenhersteller Michelin, der die Serie herausgibt, begannen. Diese Initiative ist Teil der „Visit Japan Campaign“ der japanischen Regierung, mit der die Zahl der ausländischen Besucher deutlich erhöht werden soll. Im Herbst 2005 schickte Michelin ein Team nach Japan, das ein halbes Jahr lang Daten vor Ort sammelt, um dann etwa ein Jahr an der Herausgabe des neuen Führers zu arbeiten.

In Frankreich sollen Restaurantbesitzer und Köche regelmäßig Magengeschwüre bekommen, wenn die Neuausgabe des Michelin im März jedes Jahres erscheint. Der Grund dafür ist die Anzahl der verliehenen Sterne, die sich erheblich auf das Ansehen ihrer Restaurants unter den Gästen auswirkt. Japanische Restaurants brauchen sich hierüber allerdings keine Gedanken zu machen. Ein JNTO-Vertreter erklärte dazu: „Was wir planen, ist grundsätzlich ein Reiseführer. Es ist etwas anderes als ein Buch, das Restaurants bewertet.“



Fischmarkt von Tsukiji (© Bedardika)

Michelin gibt zwei verschiedene Arten von Führern heraus. Die Michelin-Führer mit einem roten Umschlag sind für ihre Bewertungen von Hotels und Restaurants bekannt. Diese Führer bewerten jedes Restaurant in umfassender Weise auf der Grundlage solcher Kriterien wie Auswahl der Zutaten, Ausgewogenheit des Geschmacks und Kreativität des Kochs. Die von den Autoren empfohlenen Restaurants werden dann mit Sternen ausgezeichnet. In der Frankreich-Ausgabe für 2005 sind 26 Restaurants mit drei Sternen aufgeführt; siebzig haben zwei Sterne und 402 einen Stern

erhalten. Eine große Zahl anderer Restaurants ging hingegen leer aus. Die andere Serie der Michelin-Führer sind die „Grünen Führer“. Diese Führer stellen Stätten wie historische Sehenswürdigkeiten und Kunstgalerien sowie andere empfohlene Orte vor, die bis zu drei Sterne erhalten. Die Japan-Ausgabe des Michelin wird Inhalte aus beiden Serien anführen.

Eine Chance, um Besucher aus dem Ausland zu umwerben

Wahrscheinlich setzt niemand mehr Erwartungen in die Japan-Ausgabe des Michelin als die Städte, die auf mehr Besucher aus dem Ausland hoffen. Zu den zuversichtlichsten gehört die Stadt Kyoto, die 2004 einen Rekord von 45,5 Mio. Besuchern aus dem In- und Ausland verzeichnete. Bereits jetzt erhalten etablierte Restaurants, die traditionelle japanische Gerichte anbieten, Anfragen von Medien und Reiseveranstaltern aus Übersee, die über sie berichten möchten. Zugleich überfluten Vertreter von Kommunen aus ganz Japan die JNTO mit der Bitte, ihre lokalen Attraktionen durch den Michelin-Führer bewerten zu lassen.

Die JNTO setzt große Hoffnungen auf den neuen Reiseführer: „Frankreich ist ein individualistisches Land, wo die Menschen ihre Reisen selber planen, dort übernachten, wo sie es möchten und das essen, was sie essen möchten. Der Japan-Führer von Michelin soll diese Art von Reisenden ansprechen.“ Die erste Ausgabe in einer Auflage von 5.000 Stück wendet sich an französische Touristen, die nach Japan reisen möchten. Auch Übersetzungen ins Englische und Deutsche sind geplant.

Die Herausgabe eines solch angesehenen Reiseführers wird das Interesse unter Reisenden aus dem Ausland an den zahlreichen kulturellen und kulinarischen Attraktionen Japans mit Sicherheit weiter fördern.

(Copyright (c) 2005 Web Japan)