

Niseko - Hokkaidos Pulverschnee-Paradies

Der beste Schnee der Welt und zahlreiche heiÙe Quellbäder

Im Westen von Hokkaido, der nördlichsten Hauptinsel Japans, liegt Niseko, eines der besten Skigebiete weltweit und bei Schnee-Fans aus aller Welt vor allem für die hervorragende Qualität und Quantität des frischen, flockigen und bis zu drei Meter hohen Pulverschnees bekannt. Jedes Jahr besuchen ca. 700.000 Skifahrer und Snowboarder dieses Wintersportgebiet im hohen Norden Japans.



Ein Skifahrer auf einer der besten Schneepisten der Welt im Niseko Grand Hirafu Resort.

Atemberaubende Landschaften und perfekter Schnee

In der Sprache der Ainu, der Ureinwohner Hokkaidos, bedeutet Niseko „steile Klippen“. Dieser Name macht deutlich, dass Nisekos Hauptattraktion schon immer seine atemberaubende Berglandschaft war. Im Osten ragt der Yotei-Berg in Form eines perfekten Kegels hoch in den Himmel, während im Norden der Niseko Annupuri liegt, der höchste Gipfel einer ganzen Kette von Vulkanen. Zwischen den Berggipfeln schlängelt sich der Shiribetsu-Fluss und bietet dem Betrachter mit seiner Unberührtheit den Anblick einer der schönsten Flusslandschaften Japans. In den wärmeren Monaten des Jahres spiegeln die durch die Schneeschmelze angeschwollenen Wassermassen des Flusses die majestätische Berglandschaft der Umgebung wie in einem klaren Spiegel wider.

Kendo Hamaguchi von der Niseko Resort Tourist Association erklärt: „Es gibt vier große Skiresorts unterhalb des Niseko Annupuri. Damit bietet diese Region Skifahrern eine große Vielfalt unterschiedlichster Pisten. Das Niseko Annupuri International Ski Resort ist für seine langen, leicht abfallenden Pisten bekannt, die malerisch zwischen Bäumen liegen. Hier finden alle Skifahrer ideale Bedingungen - vom Anfänger bis zum Fortgeschrittenen. Im Niseko Grand Hirafu Ski Resort hingegen

können die Skifahrer während ihrer Abfahrt den Anblick des Yotei-Berges in seiner ganzen Pracht genießen.“

In den letzten zehn Jahren hat die außergewöhnlich gute Qualität des Schnees in Niseko auch die Aufmerksamkeit von Skifahrern und Snowboardern aus dem Ausland erregt, so dass man heute auf den Pisten von Niseko zahlreiche Besucher etwa aus Australien und Neuseeland treffen kann. Sie genießen diese Reise ins winterliche Hokkaido, während in ihren eigenen Ländern auf der südlichen Halbkugel gerade Sommer ist. Auch aus Asien kommen in den letzten Jahren immer mehr Touristen, um sich hier zum ersten Mal im Skifahren zu versuchen. Damit ist Niseko auf dem besten Weg, sich zu einem international renommierten Wintersportresort zu entwickeln.

Fünfzehn einzigartige heiße Quellbäder

Neben zahlreichen Hotels und Apartments beherbergt Niseko auch eine Vielzahl von *onsen* (heiße Quellbäder). Die Aussicht, die vom Skifahren müden Glieder durch das Eintauchen in ein heißes Quellbad zu erfrischen, zählt für viele Besucher zu den wichtigsten Attraktionen dieser Region. In der Umgebung der kleinen Orte Niseko, Kutchan und Rankoshi an den Hängen des Niseko Annupuri findet man nicht weniger als fünfzehn heiße Quellen, die sich durch ganz unterschiedliche erholende und therapeutische Qualitäten auszeichnen. Zwei Bäder beziehen ihr Wasser vom Niseko Goshiki Onsen-kyo. Goshiki bedeutet „fünffarbig“ und dieser Name leitet sich von der blau-grünen Farbe des Wassers ab, das reich an Schwefel und Magnesium ist und dessen Farbe je nach Tageszeit leicht variiert. Es gibt auch Bäder unter freiem Himmel, wo die Besucher das heiße Quellwasser inmitten einer atemberaubenden und unberührten Landschaft genießen können. Die beiden Bäder am Niimi Onsen-kyo zeichnen sich, fern vom Gewimmel des Stadtlebens, durch ihre Atmosphäre einer tiefen Abgeschiedenheit aus. Das zu 100 % aus natürlichen Quellen stammende heiße Badewasser dieser Bäder ist sowohl bei den Einheimischen als auch bei Wintersportlern überaus beliebt.



Die zahlreichen heißen Quellen von Niseko sind eine weitere Attraktion dieser Region.
© Hilton Niseko Village



Quellen unter freiem Himmel sind für Wintersportler der perfekte Ort, nach einem Tag auf den Pisten zu entspannen.
© Yugokoro-tei Onsen

Die dunkle Erde der Region Niseko ist reich an vulkanischen Materialien und eignet sich ideal zum Anbau wohlschmeckender Kartoffeln, die hier in einer großen Vielzahl unterschiedlichster Sorten gedeihen. Eine besondere Spezialität dieser Region, die diese Zutat nutzt, ist *imo dango jiru* (ein Stew mit Kartoffelklößen). Dafür werden die Kartoffeln zunächst gekocht und zerdrückt, bevor sie dann zu langen Strähnen geformt werden. Diese werden sodann in kleine mundgerechte Klöße zerteilt und zusammen mit Rettich und anderen Zutaten in einer Sojasoße eingekocht. Der

wohlschmeckende Eintopf wird u.a. im Restaurant Michi no Eki („Straßenstation“) an der Autobahn sowie in mehreren kleineren Restaurants in Niseko selbst angeboten.

Während des Winters sind die Pflanzen von Niseko unter einer dicken Schneeschicht verborgen. Im Frühling und Sommer hingegen erlebt die Berglandschaft mit der Ankunft des warmen Wetters im Mai einen dramatischen Wandel.



Eine Vielzahl von Geschäften und Restaurants bietet den Besuchern nach einem Tag auf den Skipisten Entspannung und Unterhaltung.
© Abucha – ein japanisches Restaurant

© [Web Japan](#) 2012