

Der Berg Fuji - zeitloses Symbol Japans

Der Berg Fuji (auf Japanisch „Fuji-san“) ist ein auf der ganzen Welt wohlbekanntes Symbol für Japan. Mit einer Höhe von 3.776 m ist sein nahezu perfekter symmetrischer Kegel aus allen Richtungen gut zu erkennen. Der Berg Fuji bietet dem Betrachter je nach Jahreszeit ganz unterschiedliche Ansichten. In Japan spricht man vom „Diamant-Fuji“, wenn der Berg vor dem Licht der Dämmerung am Morgen oder Abend aufragt. Mit dem „Roten Fuji“ bezeichnet man den Berg, wenn er von der frühen Morgensonne angestrahlt wird. Der Fuji ist ein wichtiger Bestandteil der Kultur Japans. Seit der Zeit der Ukiyoe, der Holzschnittdrucke, wird dieser Berg in unzähligen Kunstwerken abgebildet. Diese Drucke haben auch namhafte Künstler im Ausland beeinflusst, etwa Vincent van Gogh. Zugleich ist der Fuji aber auch Teil der seit alters her überlieferten Glaubensvorstellungen der Menschen in Japan.

Der Berg Fuji liegt in der Präfektur Yamanashi, nur 100 km vom Zentrum Tokyos entfernt, und ist von dort aus mit dem Zug in knapp zwei Stunden erreichbar.



Die symmetrische Schönheit des Fuji führte zu seiner Verehrung im Rahmen der seit alters her tradierten Glaubensvorstellungen; zugleich findet man Abbildungen von ihm in zahlreichen künstlerischen Werken. Der Berg Fuji präsentiert sich auf viele verschiedene Arten: Hier ein Blick von einem blumengesäumten Seeufer aus; ein „auf den Kopf gestellter Fuji“ als Spiegelbild in einem See; ein von der Morgensonne angestrahlter „Roter Fuji“ und ein „Diamant-Fuji“ mit einem „Heiligenschein“ infolge der direkt hinter ihm stehenden Sonne.

Geheiligte vulkanische Schönheit

Der Berg Fuji ist ein sogenannter Schichtvulkan, das heißt er besteht aus vielen unterschiedlichen Schichten erstarrter Lava, die eine gewaltige konische Basis bilden. Seine letzte wirklich große Eruption hatte dieser Vulkan vor rund 10.000 Jahren.

Die Lava des Fuji fungiert als natürlicher Filter für die Niederschläge, die in Form von Schnee oder Regen an den Berghängen niedergehen; auf diese Weise entsteht das mineralische Wasser des Fuji. In dem Dorf Oshino in der Präfektur Yamanashi, etwa 20 Autominuten von der Stadt Fujiyoshida entfernt gelegen, gibt es acht Quellwasserseen, die als Oshino Hakkai („Acht Meere von Oshino“) bekannt sind. Dort kann man sehr gut beobachten, wie die Sandkörner auf dem Grund dieser Seen „tanzen“, während das Quellwasser vom Grund der Seen nach oben strömt, nachdem es etwa zwanzig Jahre lang durch die Felsen des Fuji gesickert ist und dabei gefiltert wurde. Die Ansichten, die diese Seen dem Betrachter bieten, sind atemberaubend: tiefblaues Wasser, leuchtend grüne Wasserpflanzen und goldene Forellen, die träge ihre Bahnen ziehen.

Fujigoko ist eine weitere Region von Fuji-Quellwasserseen, darunter der Motosu-See, der Kawaguchi-See und der Yamanaka-See. Die Ufer dieser Seen erstrahlen je nach Jahreszeit in den unterschiedlichsten bunten Farben der Pflanzen, die dort wachsen: rosafarbener Polster-Phlox, violetter Lavendel oder Tulpen in den verschiedensten Farben. Das Spiegelbild des Fuji auf der Oberfläche eines dieser Seen wird als „Fuji auf dem Kopf“ bezeichnet und ist auch auf dem 1000-Yen-Geldschein abgebildet. Ein besonderes Merkmal dieser Region sind die geologischen Formationen, die durch die aus dem Vulkankrater nach unten fließende Lava entstanden sind. Lavaröhren von bis zu 400 m Länge und sogenannte Lava-Bäume sind beliebte Ausflugsziele für Naturliebhaber.



Dieser Holzschnitt „Südwind, klarer Himmel“, auch als „Roter Fuji“ bekannt, ist Teil der 36 Ansichten des Berges Fuji, einer Serie von Ukiyoe des berühmten Künstlers Katsushika Hokusai (1760–1849). Sein Werk hat auch ausländische Künstler wie Vincent van Gogh beeinflusst. (Foto mit freundlicher Genehmigung des Yamanashi Prefectural Museum)



Einer der Oshino Hakkai-Seen mit Quellwasser vom Berg Fuji, das als eines der besten Mineralwasser Japans gilt. (Foto mit freundlicher Genehmigung des Dorfes Oshino, Präfektur Yamanashi)

Ein Berg zum Bergsteigen und zur Anbetung

Für diejenigen, die den Gipfel des Fuji besteigen möchten, besteht die übliche Route darin, mit dem Bus bis zur Hälfte der Höhe des Berges zu fahren (sogenannte „Fünfte Station“) und dann den Anstieg zum Gipfel von dort aus zu beginnen. Die Tour ist nicht besonders anstrengend, wenn man sie auf zwei Tage verteilt, mit einer mehrstündigen Ruhepause in Berghütten in der Nähe der

„Achten Station“, bevor man dann bei Tagesanbruch den Aufstieg fortsetzt. Die Bergsteiger können dabei den sternenklaren Himmel einschließlich des Großen Wagens betrachten sowie auch den neuen Fernsehturm Tokyo Skytree in der Mitte der Stadt sehen, wenn das Wetter klar ist. Fast 300.000 Menschen besteigen jedes Jahr den Fuji. Diese Touren sind sehr beliebt, weil der Anstieg relativ einfach ist und auch von unerfahrenen Bergsteigern gemeistert werden kann. Allerdings ist Winterbekleidung auch während der Bergsteiger-Saison im Sommer ein Muss, da die Temperaturen auf dem Gipfel bereits am Nachmittag auf ca. 5°C fallen können.



Bergsteiger erwarten auf dem Gipfel des Fuji den Sonnenaufgang.



Der Schrein Kitaguchi Hongu Fuji Sengen ist Ausgangspunkt der Fujiyoshidaguchi-Route, der beliebtesten von insgesamt vier verschiedenen Routen, um zum Gipfel des Berges Fuji zu gelangen.

Die Menschen in Japan glaubten, dass der Berg Fuji von Gottheiten bewohnt wird. In der Zeit vom 17.-19. Jh. meinte man, der Fuji berge eine mystische Energie und die Anbetung dieses Berges, Fuji-ko genannt, war sehr verbreitet. Der Schrein Kitaguchi Hongu Fuji Sengen bildete den Startpunkt für eine Pilgerroute zum Gipfel des Berges. Er wurde im Jahre 788 errichtet und dient dazu, die Sorge der Menschen vor einem Ausbruch des Vulkans zu beschwichtigen. Jedes Jahr am 26. August findet in diesem Schrein das Yoshida-Feuerfestival statt, mit dem das Ende der Bergsteiger-Saison angezeigt wird. Dieses Festival zählt zu den drei ungewöhnlichsten Festen des Landes, da bei ihm über 70 Fackeln von jeweils 3 m Länge angezündet werden, die dann auf einem rund 2 km langen Prozessionsweg umhergetragen werden.



Das Yoshida-Feuerfestival im Schrein Kitaguchi Hongu Fuji Sengen. 3 m hohe Fackeln, *taimatsu* genannt, werden angezündet und in einer Prozession umhergetragen, um auf den Straßen von Fujiyoshida ein „Meer aus Feuer“ zu gestalten. (Foto mit freundlicher Genehmigung der Stadt Fujiyoshida, Präfektur Yamanashi)

Essen und Wein aus Yamanashi

Die Stadt Fujiyoshida liegt auf einer Höhe von 700-900 m. Da sich das Land hier nicht zum Reisanbau eignet, wird hier stattdessen Weizen angebaut, aus dem die Yoshida *Udon*-Nudeln hergestellt werden, eine Spezialität, für die diese Region weithin bekannt ist. In der Stadt findet man rund sechzig Nudelrestaurants. Eine weitere Spezialität, für die Yoshida berühmt ist, ist *hoto*, ein herzhafter Eintopf, für den ebenfalls Weizennudeln verwendet werden zusammen mit Kürbis und anderen Gemüsesorten. Es heißt, dass *hoto* als Gericht im 16. Jh. auf den Schlachtfeldern entstand, als der berühmte Feudalherr Takeda Shingen über diese Region herrschte.

Die Präfektur Yamanashi ist eine der bekanntesten Regionen für Obstanbau in Japan. Hier findet man zwischen Sommer und Herbst zahlreiche Felder mit reifenden Pfirsichen und Weintrauben. Die *Koshu*-Trauben werden seit 1.300 Jahren in der Umgebung der Stadt Koshu angebaut, die auf der Nordseite des Fuji liegt. Diese Traubensorte hat übrigens dieselben Ursprünge wie die Traubensorten, die in Europa für die Weinherstellung verwendet werden. Seit etwa zehn Jahren findet man auch trockene Weißweine, die aus der Koshu-Traube hergestellt werden. Diese Weine erfreuen sich aufgrund ihres ausgezeichneten Geschmacks auch in Europa zunehmender Beliebtheit.



Oben links: Yoshida Udon-Nudeln, eine regionale Spezialität aus Fujiyoshida. Die Nudeln werden nur mit einer Beilage aus gekochtem Kohl serviert. Seinen Geschmack erhält dieses Gericht durch Miso-Paste. (Foto: Shirasu Udon-Nudel Restaurant in Fujiyoshida)

Unten links: Wein aus Koshu wird auch in Europa immer bekannter. Dieser Wein passt besonders gut zur japanischen Küche. (Foto: Chuo Budoshu Co.)

Rechts: Das typische Yamanashi-Gericht *hoto* soll bereits während der Sengoku-Zeit, einer Zeit der bürgerkriegsähnlichen Wirren vom späten 15. bis zum 16. Jh., von den Samurai auf den Schlachtfeldern gegessen worden sein. (Foto: Restaurant Sengen Chaya)



Ein heißes Quellbad, von dem aus man einen überwältigenden Blick auf den Fuji in der Abenddämmerung hat. (Foto: Hotel Kaneyamaen)

Heiße Quellbäder und Souvenirs

Um den Berg Fuji herum findet man eine ganze Reihe von heißen Quellbädern (*onsen*), darunter die Dörfer Fujigoko Kaneyama Onsen und Fujikawaguchiko Onsen. Die Gäste können sich in den Becken mit heißem Quellwasser unter freiem Himmel entspannen und dabei den Anblick des Fuji genießen. Dazu werden Gerichte der Saison angeboten, zum Beispiel frischer *ayu*, eine Fischart.

Als Souvenirs und Reiseandenken bieten sich u.a. *Koshu inden* an, traditionelle Kunsthandwerksprodukte aus gemustertem Hirschleder, deren Muster in einem aufwendigen Verfahren aus Lack aufgebracht werden. Diese Handwerkskunst kann auf eine 400-jährige Geschichte zurückblicken. *Koshu inden* Geldbörsen und andere Produkte aus diesem Material sind sehr leicht und geschmeidig, und es gibt sie in einer Vielzahl unterschiedlicher Farben. *Shingen mochi* Reiskekse, die nach dem Feldherrn Takeda Shingen benannt sind, sind ebenfalls ein typisches Reiseandenken aus Yamanashi. Sie werden mit Sojabohnenmehl bestreut und dann mit einem dunkelbraunen Sirup (*kuromitsu*) übergossen - eine echte Delikatesse.

Wenn man diese Region besucht, kann man gar nicht anders, als sich der überwältigenden Aura des Fuji zu überlassen. Japans höchster Berg ist eng mit den Legenden und Künsten des Landes verwoben und fasziniert die Menschen seit eh und je durch seinen Anblick.



In Salz gebratener Ayu-Fisch und diverse Zutaten werden so angerichtet, dass eine lebendige Szenerie entsteht. (Foto: Hotel Kaneyamaen)



Geldbörsen im japanischen Stil aus *Koshi inden*. Diese Form des Kunsthandwerks ist bereits 400 Jahre alt. (Foto: Inden-ya Uehara Yushichi Co.)



Shingen mochi Reiskekse sind ein typisches Souvenir aus Yamanashi. Sie werden mit Sojabohnenmehl und dunkelbraunem Sirup (*kuromitsu*) vermischt und ergeben so eine weiche Süßspeise. (Foto: Kikyouya)