

Asakusa - ein Stadtviertel in Tokyo, in dem sich das Flair des alten Edo erhalten hat

Als Tokyo noch Edo hieß (1603-1868), zählte das Tempelviertel Asakusa zu den geschäftigsten Gegenden der Stadt. Die Straßen im Umkreis des alten Tempels Sensō-ji, der auf eine 1400-jährige Geschichte zurückblicken kann, waren einst ein beliebter und quirliger Ort der Unterhaltung und des Vergnügens. Heute setzt man sich für die Erhaltung und Restaurierung dieser Straßenzüge ein, so dass man hier nach wie vor zahlreiche Spuren des alten Japan finden kann. Das Viertel zieht dank seiner zahlreichen Attraktionen, etwa die traditionellen Feste, die erlesene Handwerkskunst sowie eine schier unüberschaubare Vielfalt an Gerichten der japanischen Küche, jährlich bis zu dreißig Millionen Besucher an, die sowohl aus Japan selbst als auch aus dem Ausland kommen.



Das Haupttor des Tempels Sensō-ji und das Symbol von Asakusa, das Fujin Raijin-Tor, auch als Kaminari-Tor („Gewitter- oder Donnerort“) bekannt. Die riesige rote Laterne wiegt rund 700 kg.

Lebendige Festival-Atmosphäre während des ganzen Jahres

Nur eine Viertelstunde mit der Bahn vom Hauptbahnhof Tokyo entfernt, kommt man nach dem Passieren einer langen Reihe von Touristen-Rikschas durch das Tor mit seiner riesigen Laterne in die Nakamise-Straße, die als ältestes Geschäftsviertel Japans gilt und direkt auf das Hauptgebäude des Tempels Sensō-ji zuläuft. In dieser etwa 250 m langen Straße drängen sich das ganze Jahr über Besucher aus allen Teilen Japans und aus aller Welt, so dass man sich unvermutet wie auf einem belebten Festival fühlt. Die rund neunzig Geschäfte bieten eine Vielzahl von einzigartigen und

unwiderstehlichen Souvenirs aus Tokyo wie z.B. handgefertigte Käbme und Fächer, typisch japanische Gegenstände wie *tenugui* (Handtücher) oder Deko-Artikel wie Lackschirme, Papierdrachen oder Nachbildungen japanischer Schwerter. Auch Esstübchen sind ein beliebtes Mitbringsel und zudem sehr preisgünstig. Man kann sich sein eigenes Set hölzerner Stübchen aus einer Vielzahl unterschiedlichster Materialien auswählen, beispielsweise aus Buchsbaum oder Ebenholz, und auch an Farben, Formen und Länge findet man eine riesige Auswahl. Kein Wunder also, dass Esstübchen zu den beliebtesten Souvenirs zählen.



Japans älteste Einkaufsmeile Nakamise wurde vor rund 300 Jahren gegründet. Hier findet man eine schier unüberschaubare Auswahl an Souvenirs aus Tokyo.

Eine ganze Reihe von Geschäften demonstriert den Kunden zudem die Zubereitung von *ningyo yaki*, eine lokale Spezialität in Form kleiner mit Bohnenmus gefüllter Kuchen, die einzeln in unterschiedlichen Metallformen gebacken werden und mit ihrem herrlichen Duft stets eine süße Versuchung darstellen.

In der Denpoin-Straße, die die Nakamise-Straße kreuzt, hat sich das Flair der Edo-Zeit besonders gut erhalten. Die weißen Mauern und Holztafeln schaffen eine entspannte Atmosphäre, und die lebensgroßen Figuren von Kabuki-Schauspielern auf den Dächern und Schildern geben dem Ganzen einen spielerischen Anstrich. Unter den rund dreißig Geschäften, die sich in dieser Straße aneinanderreihen, findet man etwa Läden, die Edo *kiriko* (Glaswaren) oder *hanten* (die bei japanischen Festen getragenen Jacken) anbieten, sowie zahlreiche alteingesessene Restaurants und Cafés.



Links: Rikschas für Touristen fahren durch die Denpoin-Straße, in der man noch ein wenig die Atmosphäre des alten Edo genießen kann.

Rechts: Traditionell geschliffenes Edo kiriko-Glas. © OJIMA CUT GLASS

Ein großes Angebot an Gaumenfreuden

Der Veranstaltungskalender von Asakusa enthält eine Vielzahl von traditionellen Events, die den vier Jahreszeiten in Tokyo stets eine ganz besondere Note verleihen. Dazu zählt etwa das Sanja Fest im Mai, eines der Highlights von Asakusa. Jedes Jahr strömen rund eine Million Besucher zusammen, um bei diesem quirligen Fest mit seiner Prozession von rund einhundert tragbaren Göttersänften dabei zu sein. Den in passenden Kostümen gekleideten Sänfenträgern läuft der Schweiß in Strömen vom Gesicht, während die anfeuernden Rufe das ganze Viertel mit Trubel und Begeisterung erfüllen.



Tragbare Sänften für die Gottheiten werden während des Sanja Festes aus dem Schrein herausgetragen. © ASAKUSAJINJA

Darüber hinaus gibt es im Sommer noch den Hozuki Markt, auf dem rund 100.000 wunderschöne und prächtige Topfpflanzen zu bestaunen sind, die Feuerwerke am Sumida-Fluss, die den Nachthimmel von Tokyo mit ihren 20.000 Raketen erhellen, sowie den Asakusa Samba-Karneval, der den großen Samba-Karneval in Brasilien zum Vorbild hat. Der jedes Jahr stattfindende Hagoita-Markt öffnet seine Tore im Dezember, und der Anblick der langen Reihen von Verkaufsständen, die farbenprächtige hölzerne Ballschläger (*hagoita*) mit Szenen aus dem Kabuki-Theater als Neujahrsschmuck anbieten, erinnert die Menschen in Tokyo an das bevorstehende Ende des alten Jahres und den näher rückenden Beginn des neuen Jahres.

Asakusa ist darüber hinaus vor allem auch als ein Ort bekannt, an dem man eine Vielzahl traditioneller und lokaler Gerichte der japanischen Küche genießen kann. Viele Feinschmecker kommen regelmäßig hierher, um ihren Lieblingsrestaurants einen Besuch abzustatten. Das salzig-süße Schmorgericht *sukiyaki*, bei dem Rindfleisch und Gemüse in einer *warishita* Sojasoße gekocht werden, ist eine dieser bekannten Spezialitäten Asakusas. Manche Restaurants, die *sushi* im Edo-Stil mit frischen Meeresfrüchten, *tempura* mit kross gebackenen tiefgefrorenen Garnelen oder auf Holzkohlen gegrillten Aal anbieten, können auf eine über einhundert Jahre alte Geschichte zurückblicken.



Links: *Suki-yaki* bringt den Geschmack des fein marmorierten Rindfleisches besonders gut zur Geltung © ASAKUSA IMAHAN Kokusai Street Head Restaurant

Rechts: *Tendon*, ein Gericht mit *tempura* aus tiefgefrorenen Meeresfrüchten und Gemüse (mit freundlicher Genehmigung von Asakusa Aoimarushin)

Daneben gibt es eine Vielzahl von Cafés, die in einer eleganten und angenehm ruhigen Atmosphäre traditionelle japanische Süßspeisen servieren. *Imo yōkan* erinnert an den ländlich-rustikalen Geschmack von Süßkartoffeln und *anmitsu* aus knusprigem kanten (Gelee), süßer Bohnenpaste und Früchten mundet ganz ausgezeichnet zu heißem grünen Tee.

Auf der anderen Seite gibt es mit *denkiburan* auch ein alkoholisches Getränk, das ein beliebtes Souvenir ist. Dabei handelt es sich um einen Branntwein, für den als Zutaten Wein, Gin, Curaçao und Heilkräuter verwendet werden. Der Name soll vor rund 130 Jahren entstanden sein zu einer Zeit, als Japan mit Nachdruck seine Modernisierung anstrebte und alles Modische und Westliche *denki* (Japanisch für „Elektrizität“) genannt wurde.



Imo yōkan bietet die zarte Süße der Zutaten, aus denen diese Süßspeise hergestellt wird. Die runden und farbigen anko dama sind dagegen etwas für ausgesprochene Liebhaber von Süßem.



Links: Eine der bekanntesten traditionellen Süßspeisen in Japan ist *anmitsu*, die mit einer Vielzahl von Beilagen wie Früchten oder Eis genossen wird.

Rechts: *Denkiburan* ist seit 1882 eine Spezialität aus Asakusa.

Der Sumida-Fluss als Ort der Romantik

Ein Spaziergang durch das Viertel von Asakusa bietet zahlreiche Möglichkeiten, das alte Japan wiederzuentdecken: die Achterbahn im Retro-Look in Japans ältestem Vergnügungspark Hanayashiki, die flinken Beine der Riksha-Fahrer oder der Klang einer Shamisen-Laute, der von irgendwo her weht ... Auch ein Bummel durch das Einkaufsviertel an der Kappa-Brücke lohnt sich immer, denn hier bekommt man alle Küchenutensilien zu kaufen, die man sich nur vorstellen kann. Zugleich kann der Besucher eine Vielzahl ausgesprochen echt wirkender Nachbildungen von Speisen aus Wachs bewundern, die oft appetitanregender aussehen als die Vorlagen.

Ein weiteres Highlight, das man auf keinen Fall versäumen sollte, ist ein Blick auf den Sumida-Fluss. Nur wenige Schritte von den quirligen Menschenmassen entfernt bietet ein Spaziergang am Ufer zur Zeit der Abenddämmerung einen atemberaubenden Anblick auf die vielen Ausflugsboote, die auf dem breiten Fluss hin- und herfahren. Hier kommt man als Betrachter schnell in eine romantische Stimmung. Der Anblick der vielen Hausboote bildet einen reizvollen Kontrast zum neuen Fernsehturm auf der anderen Seite des Flusses, dem Tokyo Sky Tree mit seinen 634 Metern Höhe. Dieses Panorama hat sich innerhalb kürzester Zeit zu einem sehr beliebten Ort für Schnapsschüsse entwickelt. 2012 wurde hier zudem ein ganz neues Event ins Leben gerufen: TOKYO HOTARU, bei dem 100.000 LED-Lichter auf dem Sumida-Fluss treiben. Diese Veranstaltung hat von Beginn an als eine weitere Attraktion Tokyos zahlreiche Besucher angezogen.



Links: Der Bee Tower im Vergnügungspark Hanayashiki ist eine der Attraktionen, die seit der Eröffnung dieses Parks vor etwa 160 Jahren zahlreiche Besucher anziehen.

Rechts: Das neue Event TOKYO HOTARU Festival findet am Sumida-Fluss statt und hat die Koexistenz von Stadt und Natur zum Thema. (Amanogawa Project®) © TOKYO HOTARU

Asakusa, das Stadtviertel, in dem Vergangenheit und Gegenwart harmonisch im Einklang nebeneinander bestehen, erscheint dem Besucher wie ein Zeittunnel, der das alte Edo mit dem modernen Tokyo verbindet.

© [Web Japan](#) 2013