

## Fukui - eine Begegnung mit der Vergangenheit im „Reich der Dinosaurier“



Die Klippen von Tojinbo ragen an ihrem höchsten Punkt gut 25 m über dem Meer auf. Besucher können diesen atemberaubenden Anblick von einer ganzen Reihe von Aussichtspunkten aus genießen, die durch einen Wanderpfad entlang dieser Felsformation miteinander verbunden sind. Darüber hinaus gibt es einen Aussichtsturm, der sich 100 m über dem Meeresspiegel erhebt sowie auch Ausflugsboote, von denen man diese einzigartige Felsenküste vom Meer aus betrachten kann.

Dank seiner reichen Fischgründe im Japanischen Meer, wo warme und kalte Meeresströmungen zusammentreffen, hat Fukui eine überaus reiche Esskultur entwickelt. Meeresfrüchte wie z.B. der *Echizen-Krebs*, der auch als König der winterlichen Gaumenfreuden gilt, faszinieren Feinschmecker immer wieder aufs Neue. Daneben erfreut sich auch das dortige Dinosaurier-Museum mit seiner erstklassigen Sammlung von Fossilien zunehmender Beliebtheit. Fukui bietet dem Besucher eine Vielzahl von Highlights wie die natürlich entstandenen wunderschönen Felsformationen, zahllose historische Stätten, die von der Kultur Japans vor mehreren Jahrhunderten Zeugnis ablegen oder auch die kräftigen Farben der Natur im Wandel der vier Jahreszeiten. Um die Stadt Fukui zu besuchen, die als Ausgangspunkt für Stippvisiten zu zahlreichen berühmten Plätzen dient, bietet sich ein ca. einstündiger Flug vom Haneda Airport in Tôkyô zum Flughafen Komatsu in der Präfektur Ishikawa an.

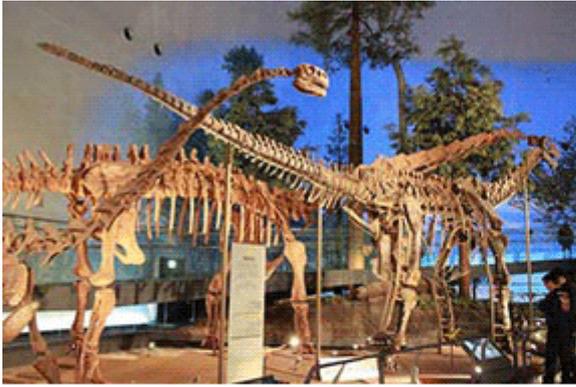
## Reise in die Vergangenheit - die Erde vor 120 Millionen Jahre

Von Fukui aus erreicht man in einer rund einstündigen Zugfahrt die Stadt Katsuyama, die lange Zeit für ihre Textilindustrie bekannt war, beispielsweise für traditionelle Seidenstoffe. In den letzten Jahren hat die Stadt aber neue Bekanntheit erlangt als Ort, wo die meisten Dinosaurierfossilien in Japan gefunden werden, die aus einer 120 Mio. Jahre alten geologischen Schicht stammen. Vom Bus aus sieht man überall auf Bahnhofsvorplätzen, an Straßenecken und sogar auf dem Land riesige Dinosaurier-Nachbildungen. Schließlich erreicht man eine silberfarbene eiförmige Kuppel in einem Gebirgstal: das Dinosauriermuseum der Präfektur Fukui, die Basis für Ausgrabungen von Dinosaurierfossilien und eine äußerst beliebte Einrichtung, die jedes Jahr von mehr als 500.000 Menschen besucht wird.



Das Fukui Prefectural Dinosaur Museum, das neben Museen in Kanada und China zu den drei größten seiner Art auf der Welt zählt, öffnete seine Pforten im Jahr 2000. Dank zahlreicher wertvoller Exponate, darunter originale Dinosaurierfossilien, die hier gezeigt werden, kommen bis zu 10.000 Menschen pro Tag in dieses Museum.

Unmittelbar hinter dem Eingangsbereich wird der Besucher von einer 4.500 qm großen Halle überrascht, in der die Exponate der ständigen Ausstellung zu sehen sind. Von den 40.000 Fossilien, die im Museum aufbewahrt werden, sind rund 1.800 für die Besucher zugänglich, darunter 42 vollständige Skelette von Dinosauriern. Der Besucher kann sich darüber hinaus weitere Objekte wie z.B. einen beweglichen Dinosaurierroboter anschauen, der mitten in der Halle steht. Weitere Höhepunkte sind Skelette von Camarasauriern, die zu über 90% aus originalen Fundstücken bestehen, sowie riesige Dioramen mit Dinosauriermodellen in Lebensgröße, die von verschiedenen Punkten aus im Untergeschoss betrachtet werden können. Für Sommer 2014 ist zudem die Eröffnung einer Freilichtanlage geplant, mit der den Besuchern die Erfahrung einer wissenschaftlichen Ausgrabung an einer echten Ausgrabungsstätte vermittelt werden soll. Man hofft, dass dieses einzigartige Angebot einen neuen Dinosaurierboom auslösen wird.



Die Camarasaurier-Skelette bestehen zu 90% aus originalen Fossilien. Sie wurden in Wyoming in den Vereinigten Staaten gefunden und vom Fukui Prefectural Dinosaur Museum in dreieinhalbjähriger Arbeit gereinigt, bevor sie 2013 in die ständige Ausstellung aufgenommen wurden. Im Museum befindet sich zudem eine Nachbildung der geologischen Schicht der Zeit, in der die Fossilien entdeckt wurden.



Die „Dinosaurierstadt“ Katsuyama ist auch ein bekannter Standort der Textilindustrie. Im Besucherzentrum „Hataya Memorial Hall Yume Ole Katsuyama“, das in einer renovierten Textilfabrik eingerichtet wurde, können Besucher handgewebte Glasuntersetzer selbst herstellen. (Mit freundlicher Unterstützung von Yume Ole Katsuyama)

Um völlig in die Atmosphäre der Erde der Vorzeit einzutauchen, bietet sich den Besuchern ein Ausflug nach Tōjinbō an, ein Ort, der als einer der ungewöhnlichsten Plätze Japans gilt. Diese steilen Meeresklippen, die aus vulkanischem Gestein bestehen, liegen in der Nähe der Stadt Sakai, rund 20 km nördlich von Fukui. Dieser Ort beeindruckt durch den atemberaubenden Anblick der Wogen des Japanischen Meeres, die hier mit voller Macht gegen die Küste prallen. Die natürlich entstandenen ungewöhnlichen Felsformationen bestehen aus Säulen von Pyroxen-Andesit, die durch das Abkühlen und Schrumpfen von unterirdischem Magma entstanden, das vor 12 Mio. Jahren aus dem Erdinnern an die Oberfläche gelangte. Der mehr als ein Kilometer lange Abschnitt von riesigen Felsformationen sieht wie eine Kette von Erdkristallen aus und ist von großem geologischen Wert. Weltweit gibt es insgesamt nur drei Orte, wo solche Formationen zu finden sind. Die beiden anderen liegen in Korea und Norwegen. Auf Geländer oder Zäune wurde verzichtet, um den Anblick dieser Landschaft nicht zu beeinträchtigen. Daher bietet sich mutigen Besuchern hier die Gelegenheit, einen Nervenkitzel der ganz besonderen Art zu erleben, wenn sie inmitten der frischen Meeresbrise unmittelbar am Rand der Klippen stehen.

### **Eine Schatztruhe an Meeresfrüchten einschließlich Krebsen und Kugelfisch**

Fukui bietet als besondere Attraktion jedoch nicht nur das unmittelbare Erlebnis der Erdgeschichte. Vielmehr bildet das Japanische Meer vor der Haustür eine wahre Schatztruhe an Meeresfrüchten, die selbst die verwöhntesten Gourmets zufrieden stellt. Der Hafen Mikuni, der gleich neben Tōjinbō liegt, ist Japans führender Fangplatz für *Echizen*-Krebse. Diese Krebsart ist eine Delikatesse zur Winterzeit, da sie aufgrund der Fangsaison nur von November bis März gefangen werden darf. Nach dem Kochen des ganzen Krebses verschlingt man das heiße Fleisch mit großem Genuss geradezu - die übliche Art, diese Delikatesse zu genießen. Weitere Zubereitungsarten für dieses ungewöhnlich frische Gericht sind Grillen über Holzkohlenfeuer, als *sashimi* roh und dünn geschnitten oder als Eintopfgericht *nabe*.



Links: Kugelfisch-*sashimi* aus der Tsuruga-Bucht, die als nördlichster Standort Japans für Aquakulturzucht gilt. (Foto mit freundlicher Genehmigung von qkamura echizenmikuni)

Rechts: Genießen Sie das weiche Fleisch von über Holzkohlenfeuer gegrilltem Krebs. Der *Echizen-Krebs* aus dem Hafen Mikuni zeichnet sich durch seine außergewöhnliche Frische aus, da er bereits am Abend des Fangtages verkauft wird.



Neben *Echizen-Krebs* ist auch *Wakasa-Kugelfisch* eine typische Spezialität aus Fukui. Die Fische werden in der Wakasa-Bucht im Südwesten der Präfektur Fukui gezüchtet. Tiger-Kugelfisch ist das Produkt der nördlichsten Aquakulturzucht Japans mit sehr kalten Wassertemperaturen im Winter; sein Fleisch zeichnet sich durch besondere Festigkeit aus und ist außerordentlich schmackhaft.

Auch *sauce katsudon* ist ein sehr beliebtes Gericht aus der Region, das in zahlreichen Restaurants in der ganzen Präfektur angeboten wird. Diese Schweinekoteletts werden in eine spezielle Worcestersoße getunkt und auf heißem Reis serviert. Paniert werden sie mit feinem Paniermehl, um nicht zu viel Öl aufzunehmen. Das macht sie besonders knusprig und weich; zudem ist dieses Gericht gesünder als es zunächst scheint. Wenn man Fukui im Winter besucht, sollte man unbedingt auch einmal *mizuyōkan*, eine japanische Süßspeise aus Gelee probieren, das aus *Azuki*-Bohnenpaste hergestellt wird. Der Geschmack dieser kühlen japanischen Süßigkeit, in einem warmen Raum genossen, während es draußen schneidend kalt ist, bringt die raffinierte Süße dieses Gerichts besonders gut zur Geltung.



Vor genau 100 Jahren wurde das spezielle Gericht *sauce katsudon* zum ersten Mal serviert. Die Koteletts bestehen aus dünn geschnittenem Schweinefleisch, das erst paniert und dann in eine Worcestersoße getaucht wird, deren genaues Rezept bis heute geheim gehalten wird. (Mit freundlicher Genehmigung von Yoroppaken)



Die Süßspeise *mizuyokan*, die in Japan normalerweise im Sommer serviert wird, hat sich in der Präfektur Fukui zu einer Winterspezialität entwickelt.  
© Fukui Tourist Association

### Zen-Meditation als Angebot für Tempelbesucher

Die Periode, als Fukui (das in der Nähe von Kyôto, der alten Hauptstadt Japans, liegt) in den Blick der Geschichte des Landes rückte, war im 16. Jahrhundert, als die *daimyô*, Feudalfürsten, um die Vorherrschaft im von kriegerischen Unruhen erschütterten Land rangen. In der Stadt Sakai wurde 1576 das Schloss Maruoka errichtet, das sich bis heute sein originales Aussehen bewahrt hat, mit dem es das Land zu seinen Füßen überragt. Von den zwölf Schlostürmen, die es heute noch in ganz Japan gibt, ist diese Anlage ein Beispiel für den ältesten Baustil dieser Gebäude; zudem verfügt der Turm von Maruoka über ein steingedecktes Dach, eine große Seltenheit in Japan.



Die Schlossarchitektur von Maruoka überliefert den ältesten Baustil dieser Gebäude in Japan. Das Schloss wurde 1948 bei einem Erdbeben schwer beschädigt, aber mit den originalen Bauteilen wieder aufgebaut. © Fukui Tourist Association

Im Tempel Eiheiji in der gleichnamigen Stadt 15 km östlich von Fukui wird seit der Eröffnung des Tempels im Jahre 1244 durch die Sôtô-Schule des Zen-Buddhismus bis auf den heutigen Tag Zen-Meditation gelehrt. Auf dem Gelände des Tempels mit japanischen Zedernbäumen, die über 500 Jahre alt sind, stehen mehr als siebzig verschiedene Gebäude, darunter das Haupttor, das älteste seiner Art in Japan. Inmitten der friedlichen Stille kann man rund 180 Mönche bei ihrer Ausbildung beobachten, die sich vor den Augen der Besucher ihren genau geregelten Studien widmen. Für diejenigen Besucher, die den Mönchen einmal naheifern möchten, wird ein ein- bis dreitägiger Studienaufenthalt im Tempel angeboten, bei dem man sich im Kopieren von Sutren sowie in der Zen-Meditation üben kann. Während dieser Zeit lebt man ganz wie die Mönche und isst auch ihre typische vegetarische Kost.



Die elegante und zugleich geheimnisvolle Atmosphäre der alten japanischen Zedernbäume, die das große Tor (*Karamon*) des Tempels Eiheiji umrahmen. (Mit freundlicher Genehmigung des Eiheiji-Tempels)



Das große Deckengemälde des *Sanshokaku* im Tempel Eiheiji stammt von einem der großen Meister der japanischen Malerei und wurde innerhalb kürzester Zeit gemalt. (Mit freundlicher Genehmigung des Eiheiji-Tempels)

Die große Vielfalt des traditionellen Kunsthandwerks in der Präfektur Fukui ist bis heute lebendig. So kann die Herstellung von Lackwaren in dieser Region auf eine 1.500-jährige Geschichte zurückblicken, und Glaswaren aus Fukui haben in Japan einen Marktanteil von über 90% bei den einheimischen Produkten inne. *Echizen-Bambuspuppen* sind ein Beispiel dafür, dass sich die Kunst der Bambusschnitzerei zu hoher Kunstfertigkeit entwickelt hat. Seine Ursprünge hat diese weitverbreitete Handwerkskunst in der Herstellung von Puppen aus Abfallholz während der langen Wintermonate. Im *Echizen Bamboo Doll Village* in Sakai kann der Besucher eine große Auswahl an Meisterwerken dieser traditionellen Handwerkskunst bestaunen und auch die Herstellung selbst beobachten.



Links: *Sesam-Tofu* ist ein vegetarisches Gericht, das im Tempel Eiheiji angeboten wird. Es ist auch als Souvenir sehr beliebt.



Rechts: „Japan Glass“ entstand aus der Verbindung einer Lacktechnik, die auf eine 1.500 Jahre alte Tradition zurückblicken kann, mit dem modernen Lebensstil.  
© Yamakyu Japanware Co., Ltd.



Von *Echizen-Bambuspuppen* geht ein geheimnisvoller Charme aus. Die Kunstfertigkeit der Schnitzer wird von Generation zu Generation weitergegeben. So wird beispielsweise das Haar der Puppen unter Verwendung von starkem und flexiblem Bambus durch immer feinere Aufspaltung gefertigt. Zuletzt haben die Bambusspäne einen Durchmesser von gerade einmal 0,2 mm.  
(Foto mit freundlicher Genehmigung von Echizen Take-Ningyo Kyodo kumiai)