

Neues aus Japan Nr. 191 | Oktober 2020

Kultur

Lokale Produktion für den lokalen Konsum in Ginza

In den Straßen des Tokyoter Stadtteils Ginza, Japans führendem Einkaufs- und Vergnügungsviertel, reihen sich alteingesessene Geschäfte an Shops japanischer und internationaler Luxusmarken. Im Innern und auf den Dächern von Ginzas betriebsamen Bürogebäuden bringen hingegen außergewöhnliche Initiativen einige ganz besondere Agrarprodukte „Made in Ginza“ hervor.

Fotos mit freundlicher Unterstützung von Ginza Honey Bee Project; Fotograf: KURIHARA Osamu.

Ginza Honigbienen-Projekt: Honig sammeln im Herzen Tokyos

Das Ginza Honigbienen-Projekt wurde 2006 von Geschäftsleuten und Ladenbesitzern in Ginza unter dem Motto „Koexistenz von Natur und Stadt“ ins Leben gerufen. Die Initiative, die mit einigen wenigen Bienenkästen auf dem Dach eines 45 m hohen Gebäudes startete, erfuhr seitdem eine stetige Erweiterung. Heute hat sich das Projekt zu einem großen Honigproduzenten entwickelt, der Imkereien auf den Dächern von vier Gebäuden betreibt und dabei jährlich rund eine Tonne Honig gewinnt.





Bild: © NaokoYamamoto

Mancher mag sich wundern, dass es überhaupt möglich ist, Honigbienen in Ginza zu halten. Tatsache ist aber, dass dies ein ausgezeichnete Ort für die Bienenzucht ist. Der Kaiserliche Palast, der Hibiya-Park und viele weitere Orte mit reicher Vegetation an Nektar- und Pollenquellen liegen in Reichweite der Bienen. Darüber hinaus gelangen in dieser Gegend keine Pestizide zum Einsatz, und auch die Winter sind nicht so kalt. Insgesamt bietet Ginza dadurch hervorragende Bedingungen für die Honigproduktion.

Mittlerweile bieten immer mehr Geschäfte originelle Erzeugnisse an, für die sie den Honig aus Ginza verwenden, zum Beispiel Kuchen oder Cocktails, so dass diese neuartigen und besonderen Angebote zunehmend vielfältiger werden.





Bild: Oben links: Mitarbeiter sammeln den Honig auf dem Dach eines Gebäudes. Oben rechts: Bienen kehren nach dem Sammeln von Blütennektar in ihre Kästen zurück. Unten links: TANAKA Atsuo leitet das Projekt. Unten rechts: Der Bienenhonig wird in Kaufhäusern und weiteren Geschäften angeboten.

Gemüseanbau in einem Gebäude an der Hauptstraße als vorbildliche Anlage zur Gemüseproduktion





In langen Reihen sieht man hinter Glasscheiben frische grüne Salat- und Rucola-Pflanzen im Schein von LED-Lampen. Tatsächlich ist dies eine Anlage zur Produktion von Gemüse in Ginza Itoya, einem Fachgeschäft für Schreibwaren und Künstlerbedarf. Die Anlage nahm 2015 ihren Betrieb auf, als das Geschäft umfassend renoviert und dadurch zu einem Ort wurde, den die Kunden in besonderer Weise genießen können.

Die Anlage nutzt ein hydroponisches System, um Pflanzen in einer Nährlösung anzubauen. Da sie nicht in der Erde wachsen, besteht keine Gefahr von Pflanzenkrankheiten, so dass auf den Einsatz von Pestiziden verzichtet werden kann. Darüber hinaus werden Wasser, Lufttemperatur, die Konzentration des Düngers sowie die Länge des durch LED-Lampen replizierten Tageslichts von Computern gesteuert, um optimale Bedingungen zu bieten. All dies sorgt dafür, dass das angebaute Gemüse von durchgehend hoher Qualität ist und die Kunden sich auf einen stabilen Nachschub an frischem und schmackhaftem Gemüse verlassen können.



Bild: Links: Der Leiter der Anlage, MORIMOTO Katsushi, bei der Ernte von frischem Salat. Rechts: Kunden können das Gemüse auch an einer Getränkebar im Erdgeschoss kaufen.

Das hier angebaute Gemüse wird an ein in einem der oberen Stockwerke gelegenen Restaurant geliefert, während kleinere Menge auch direkt verkauft werden. Das Gemüse ist für seine Frische und seinen Geschmack bei den Kunden sehr beliebt und gewinnt immer mehr Fans, die auf dem Heimweg oder beim Einkaufen einfach mal vorbeischaun, um ihm beim Wachsen zuzusehen.





***Bild:** Das frisch geerntete Gemüse steht auf der Speisekarte eines Restaurants im 12. Stock.*

(c) niponica 2020

Kontakt:
Botschaft von Japan
Abteilung für Kultur und Öffentlichkeitsarbeit

Hiroshimastr. 6
10785 Berlin
Tel.: 030/21094-0
Fax: 030/21094-228
E-mail: magazin@bo.mofa.go.jp