



Kulinarisches

Aufgeschlossene Liebhaber der japanischen Küche trafen sich zum Kochworkshop.....Seite.02

Typisches

In dieser Ausgabe wollen wir Sie über die Verwendung von *miso* und *shôchû* informierenSeite.04

Hyogo-Serie

Diesmal geht es um Pferderennen auf dem 1907 eröffneten Hanshin-keibajo (Hanshin Racecourse)' Seite.05

Großauftrag

JAL bestellt bei Airbus 31 neue Großraumjets A350 und sichert sich Option auf weitere 25 ExemplareSeite.06

Steuerhöhung

Ministerpräsident Abe kündigt MWST-Erhöhung für 1. April 2014 an...Seite.07

Schulbesuch

Konsulatsleiter hospitiert bei Japanisch-Unterricht in Kiel ..Seite.08

Filmfest

9. Festival des neuen japanischen Films in Osnabrück.....Seite.10

Termine

<http://www.hamburg.emb-japan.go.jp/downloads/termine.pdf>

三十六計
逃げるに如かず

SECHSUNDREIßIG
SCHLACHTPLÄNE
SIND NICHT SO GUT
WIE DIE FLUCHT

*Sanjurokkei nigeru ni
shikazu*



JAPAN AUF EINEN BLICK

Kultur- & Informationsbüro des Konsulats von Japan in Hamburg, Rathausmarkt 5, 20095 Hamburg,
hh-konsulat@bo.mofa.go.jp www.hamburg.emb-japan.go.jp, Tel.: 040 333 0170, Fax: 040 303 999 15

REDAKTION

Konsul und Leiter Yasushi Fukagawa (verantwortlich); Konsul Tatsuhiko Ichihara; Udo Cordes, Helga Eggers, Sabine Laaths, Marika Osawa, Saori Takano.

JAPAN AUF EINEN BLICK

erscheint zehnmal im Jahr und ist kostenlos als E-Letter zu beziehen. Alle hier veröffentlichten Artikel entsprechen nicht unbedingt der Meinung der japanischen Regierung oder des Konsulats von Japan in Hamburg. Redaktionsschluss ist der 15. des jeweiligen Vormonats.

Ein Fest für aufgeschlossene Liebhaber der japanischen Küche

Am 21. Oktober 2013 war es endlich soweit: Angespornt durch sehr großen Zuspruch in der Vergangenheit veranstaltete das Konsulat von Japan in Hamburg, diesmal in Zusammenarbeit mit der Staatlichen Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung, in der Angerstraße zwei japanische Kochkurse mit jeweils 25 Teilnehmern.

Nachdem das Hamburger Abendblatt dankenswerterweise am 9. Oktober 2013 einen kleinen, aber offenbar höchst wirksamen Hinweis veröffentlichte, waren um 9 Uhr morgens bereits mehr als 100 Anmeldungen im Konsulat eingegangen, im Lauf des Tages stieg die Zahl auf gut 400 an! Insgesamt meldeten sich an die 600 Interessenten für den Workshop. Kurz gesagt, die harmlos aussehende Ankündigung schlug wie eine Bombe ein!

Nun galt es, die sicherlich hohen Erwartungen der Kursteilnehmer zu erfüllen und das reibungslose Gelingen sicherzustellen. Gemeinsam mit der Kursleiterin, Frau Taeko Hosoi, die im japanischen Restaurant Matsumi als Köchin tätig ist, wurden in diversen asiatischen Supermärkten die erforderlichen Lebensmitteleinkäufe erledigt. Sie legte besonderen Wert darauf, mit hier noch weitgehend unbekanntem Zutaten zu kochen und dabei deren spezielle Eigenschaften kurz vorzustellen. Zuvor schon hatte man sich auf zwei Kurse verständigt, einen am Nachmittag für angehende Hamburger Köche, die sich noch in der Ausbildung befinden, und einen weiteren am frühen Abend für all diejenigen, die sich im Konsulat beworben hatten und nach der Richtlinie first come – first served aufgenommen wurden.



Konsul Yasushi Fukagawa, Leiter des Konsulats von Japan in Hamburg, und seine Frau Tomo Fukagawa ließen es sich nicht nehmen, die erste Phase des Kochkurses mitzuerleben und die Teilnehmer mit aufmunternden Worten zu begrüßen. Sie waren sehr angetan davon, wie groß das Interesse der Jungköche im zweiten Lehrjahr an der japanischen Küche war, mit der sie bisher eher wenig in Kontakt gekommen waren. Einige machten während der Demonstration eifrig Notizen, um diese neuen Erkenntnisse in ihren Ausbildungsbetrieben – hoch angesehene Hotels und Restaurants in Hamburg – anwenden zu können. Als Insider erkannten sie schnell die Professionalität der Köchin, die mittlerweile seit zehn Jahren in Hamburg lebt und arbeitet.

Besonderes Staunen rief die Art und Weise hervor, wie Frau Hosoi mit gleichsam spielerischer Leichtigkeit unter Zuhilfenahme eines original japanischen Küchenmessers eine Möhre in einem Stück schälte, so als ob sie mit einem Kartoffelschälmesser einen Apfel schälen würde – hierzulande wohl eine eher ungewöhnliche Schälmethode. Andererseits staunten die ebenfalls anwesenden Lehrkräfte über die Konzentrationsfähigkeit der jungen Leute während der Kochdemonstration von Frau Hosoi, die sich auf insgesamt vier Gänge erstreckte und natürlich entsprechend zeitaufwendig war. Erst danach durften sie loslegen, wobei ihnen ohne große Rückfragen und mit bewundernswerter Schnelligkeit die Zubereitung des Menüs gelang. Währenddessen lief eine Mitarbeiterin des Konsulats wagemutig mit erhobenem Messer durch die Küche, bis sie von den

LEITARTIKEL

Auszubildenden freundlich auf die Gefährlichkeit ihres Tuns hingewiesen wurde. Nicht zuletzt zeigten die jungen Herrschaften beim anschließenden Säubern ausgezeichnetes Benehmen!

Die Abendgruppe verstand sich auf Anhieb ausgezeichnet und so entstand rasch eine angenehme Atmosphäre. Überall war großes persönliches Interesse an Japan zu verspüren, entsprechend hoch war die Motivation, etwas Neues über das Land zu erfahren, noch dazu, wenn es sich um etwas Schmackhaftes handelt. Mit Ausnahme von zwei Teilnehmern, die ihre Wissbegierde wohl etwas anders eingeschätzt hatten, hielten alle tapfer bis zum Ende durch. Wengleich die Hobbyköche geringfügig mehr Kochutensilien als die Profis benötigten, ließ sich das Endresultat durchaus mit dem hohen Niveau der zukünftigen Chefs gleichsetzen.



Wir wollen den Lesern von JAPAN auf einen BLICK das Menü nicht vorenthalten, damit auch ihnen das Wasser im Mund zusammenläuft:

Den Teilnehmern beider Kurse hat es jedenfalls ausgezeichnet geschmeckt. Na ja, vielleicht nicht ganz, denn die Klebereisbällchen als Dessert waren offenbar, was die Redaktion von JAPAN auf einen BLICK kaum fassen kann, nicht jedermanns Sache ...

Insgesamt war es eine Freude, die Auszubildenden in all ihrer jugendlichen Leichtigkeit kombiniert mit hoher Motivation beim Kochen zu erleben. Aber auch die abendliche Laiengruppe stellte wacker ihre Fähigkeiten unter Beweis und lieferte nicht weniger köstliche Ergebnisse.

Japanischer Kochkurs

am Montag, dem 21. Oktober 2013

<><><><> Zutaten für 5 Personen <><><><>

<p>焼きナスの肉味噌がけ</p> <p>Hackfleisch 300g Miso (dunkel)* 70g Zucker 2EL Mirin 3EL Sake 1TL Sojasoße 1TL Lauchzwiebeln ½ Bund Aubergine 1 St (250g) Gurke 1 St</p>	<p>Misodip mit Hackfleisch</p> <p>*Akamiso (dunkler Miso) Gedämpfte Sojabohnen mit Hefe von Sojabohnen, 10% Salz enthalten</p>	<p>石狩汁</p> <p>Wasser 1500ml Kombu 5cm Zwiebeln 1St (200g) Kartoffeln 1St (200g) Karotten 1St (200g) Gobo ¼ St (100g) Konnyaku* ½ St Lachs 200g Miso (hell)* 140g Butter 20g</p>	<p>Misosuppe mit Lachs</p> <p>*Konnyaku Paste aus der Knolle der Teufelszunge mit niedriger Energiedichte: Wird als Lebensmittelzusatzstoff E425 in der EU behandelt.</p> <p>*Shiromiso Gekochte Sojabohnen mit Hefe vom Reis, 5% Salz enthalten</p>
<p>豚しょうが焼き</p> <p>Schweinefiletsteak 300g Ingwer 60g Sojasoße 2EL Sake 2 ½ EL Mirin 2 ½ EL Spitzkohl ½ St (500g)</p>	<p>Minutensteak vom Schwein</p>	<p>みたらし団子</p> <p>Klebereismehl 150g Wasser 120ml Sojasoße 2EL Zucker 3EL Kartoffelmehl 1EL Wasser 75ml</p>	<p>Mochibällchen mit süßer, dickflüssiger Sojasoße</p>

Es werden auf jeden Fall weitere Kochkurse stattfinden, denn anscheinend geht auch die Liebe zu Japan durch den Magen

Rund um Lebensmittel aus dem Land der aufgehenden Sonne...

In dieser Ausgabe wollen wir Sie über miso und shôchû informieren.

Miso - みそ - ist eine aus Sojabohnen hergestellte Paste, die ursprünglich zur Zubereitung der allgemein bekannten *miso*-Suppe verwendet wird, die meist zu Gerichten und als Menübestandteil gereicht wird. Es gibt drei Sorten, die man grundsätzlich unterscheidet: *mamemiso* (besteht ausschließlich aus Sojabohnen), *komemiso* (Sojabohnen und Reis) und *mugimiso* (Sojabohnen und Gerste). Weiter wird eingeteilt in rotes *miso* (*aka miso*) und weißes *miso* (*shiro miso*) sowie in süßliches (*ama*



miso) und scharfes *miso* (*kara miso*). Bei der ursprünglichen Herstellung werden den gedämpften Sojabohnen sowie je nach Sorte dem Reis oder der Gerste Salz und ein bestimmter Pilz zugefügt, der *kôji*-Schimmelpilz (麹、Aspergillus flavus var. Oryzae). Darauf folgen die Gärung bzw. der Fermentierungsprozess, die je nach Sorte und Region unterschiedlich lang sind, aber mindestens ein Jahr andauern. Neben der klassischen *miso*-Suppe kann man die Pastete natürlich auch anderweitig wunderbar einsetzen, wie zum Beispiel im Kochkurs am 21. Oktober 2013 gezeigt wurde: in Verbindung mit Hackfleisch auf Gemüse angerichtet als Vorspeise. Natürlich gibt es auch köstliche *miso*-Nudelsuppen oder einfach angebratenes Gemüse und Fleisch mit *miso*, Sojasauce, Ingwer und Knoblauch zubereitet.

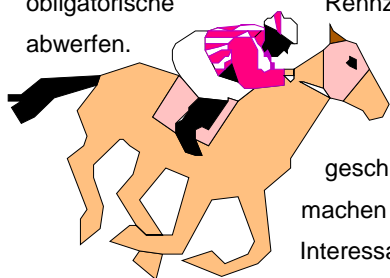
Von Nicht-Japanern wird das alkoholische Getränk *shôchû* – 焼酎 - häufig als japanischer Wodka bezeichnet. Eigentlich ein Branntweinessig, befindet sich seine Heimat auf der Insel Kyûshû in der Stadt Kagoshima. Das 25-43%ige Getränk wird traditionell in Japan hergestellt und ist nicht zu verwechseln mit dem *sake*, der 15-20 Prozent Alkoholgehalt aufweist. *Shôchû* kann man auf unterschiedlicher Basis herstellen: aus Reis (米焼酎), Gerste (麦焼酎), Süßkartoffel (芋焼酎), Zuckerrohr (黒糖焼酎), aber auch aus Edelkastanie (栗焼酎) und Milch (牛乳焼酎). Hinzugefügt werden, so wie bei der Herstellung von *miso*, *sake* und *mirin*, die *kôji*-Schimmelpilze, die, wie man nun erkennen kann, in der japanischen Küche weit verbreitet sind. Die anschließende Fermentierung dauert in der Regel einige Wochen, danach wird die Flüssigkeit destilliert und für einige Monate eingelagert. *Shôchû* eignet sich hervorragend zum Mixen von Cocktails. Als Mixgetränk mit Fruchtsäften (*chûhai*), kalt mit oder ohne Eis zu genießen, oder in Kombination mit Tees. *Shôchû* erlebt in Japan derzeit einen Boom, viele jüngere Genießer ziehen ihn dem traditionellen *sake* vor.

Ab der nächsten Ausgabe wird die Vielfalt der in der japanischen Küche verwendeten Gemüsesorten vorgestellt, die sehr nahrhaft und lecker sind.

Kennen Sie Hyogo?

Wetten Sie gerne? Wenn ja, worauf denn? Beim heutigen Hyogo-Einblick geht es um Pferderennen, die bei Japanern sehr beliebt sind.

An Wochenenden, an denen immer irgendwo in Japan irgendein Rennen stattfindet, strömen hauptsächlich Männer mit angespannten Mienen hin zur Rennbahn, nachdem sie der drangvollen Enge in den Zügen, wo sie mit ihren Konkurrenten zusammengepfercht waren, entkommen sind. Hinter dem Ohr klemmt bei jedem ein roter Bleistift, unter dem Arm die obligatorische Rennzeitung. Denn anhand dieser wird sorgfältig erwogen, welche Pferde den größten Gewinn abwerfen.



Hektisch wird in den Rennzeitungen hin und her geblättert, angekreuzt und schraffiert. Mit den Wettscheinen in der schwitzenden Hand wird das Rennen genau beobachtet. Währenddessen wird geschrien, angefeuert und vor allem vor Aufregung lauthals geschimpft. Sind die so in Rage geratenen dann dahinter gekommen, dass sie keinen Gewinn machen werden, werfen sie die Wettscheine einfach in die Luft. Eigentlich ist das verboten. Interessanterweise kommen einem dabei Kirschblütenblätter in den Sinn, die im Wind fliegen.

Eine dieser Rennbahnen liegt in Takarazuka, im Südosten der Präfektur Hyogo. Sie heißt ‚Hanshin-keibajo (Hanshin Racecourse)‘. 1907 eröffnet, finden dort seither renommierte Rennen statt, einschließlich des Osaka-Hamburg-Cups. Immerhin sind Hanshin-keibajo und die Galopprennbahn Hamburg-Horn durch eine Partnerschaft eng miteinander verbunden. Dieses Rennen findet einmal im Jahr statt, nämlich im April, und der Sieger erhält den Galopprennbahn-Hamburg-Preis. In Hamburg wiederum wird Anfang Juli bei der Derby-Woche auf der Galopprennbahn Hamburg-Horn der Hanshin-Cup ausgetragen. In diesem Jahr hatte übrigens der Leiter des Konsulats von Japan in Hamburg, Konsul Fukagawa, die Ehre, bei der Preisverleihung mitzuwirken.

In Japan kann man rund ums Jahr Pferderennen besuchen. Haben Sie Fragen vor Ort, sprechen Sie einfach einen der Herren mit dem roten Stift hinter dem Ohr und der Rennzeitung in der Hand an, denn dann haben Sie es unter Garantie mit einem Experten zu tun!

Unter diesem Link finden Sie mehr Informationen auf Japanisch über Hanshin-Keibajo:
<http://jra.jp/facilities/race/hanshin/index.html>

Japanischer Großauftrag für Airbus

Mit einem Milliardenauftrag von Japan Airlines bricht Airbus erstmals in die Vormachtstellung des amerikanischen Konkurrenten Boeing in Japan ein.

Bislang lag der Marktanteil von Boeing in Japan bei über 80 Prozent. JAL bestellt bei Airbus 31 Exemplare des neuen Großraumjets A350 für einen Listenpreis von insgesamt 9,5 Milliarden Dollar, wie beide Unternehmen am 7. Oktober 2013 mitteilten. Es ist das erste Mal überhaupt, dass die Gesellschaft bei der EADS-Tochter kauft. JAL und der heimische Wettbewerber All Nippon Airways setzten bislang vor allem auf Boeing und zählen zu den wichtigsten Abnehmern des neuen A350-Konkurrenzmodells 787 Dreamliner, für den der US-Konzern wichtige Teile in Japan herstellen lässt.

Nach Medienberichten könnten die anhaltenden Batterieprobleme des Dreamliner den Ausschlag zugunsten der europäischen Flugzeuge gegeben haben. Die JAL widerspricht dieser Darstellung. Auch dürften die Verzögerungen bei der Auslieferung bei Boeing und die Möglichkeit, nicht mehr von einem einzigen Hersteller abhängig zu sein, mit ausschlaggebende Gründe sein.

Japan Airlines sicherte sich neben den festen Bestellungen Optionen für 25 weitere A350, so dass Airbus insgesamt 56 Exemplare liefern könnte.



Airbus JAL A350 XWB order ceremony
Airbus President and CEO Fabrice Brégier marks the A350 XWB jetliner's milestone first Japanese order with Japan Airlines President Yoshiharu Ueki

A350-900 JAL RR

Japan Airlines became the A350 XWB's first Japanese customer with a purchase agreement for 31 aircraft – composed of 18 A350-900s and 13 A350-1000s



Rekordwachstum bei japanischen Exporten

Der derzeit gewünschte schwache Yen verleiht japanischen Exportfirmen erheblichen Auftrieb. Allein zum Euro wird er derzeit mit rund 130 Yen gehandelt. Ende 2012 waren es gerade mal 100 Yen. Im August wuchsen so Japans Exporte um 14,7 Prozent zum Vorjahr auf 5,8 Billionen Yen, mit dem größten Tempo seit drei Jahren. Die Ausfuhren nach China, Japans wichtigstem Handelspartner, stiegen um 15,8 Prozent, während die Importe um 17,6 Prozent stiegen. Die Ausfuhren von Japan in die Europäische Union wuchsen um 18 Prozent auf 564,5 Milliarden Yen. Der Export in die USA wurde sogar um 20,6 Prozent auf knapp 1,1 Billionen Yen gesteigert. Vor allem Autos, Maschinen und elektronische Güter sind die Träger dieses Booms.

Entscheidung gefallen: Premierminister Abe kündigt Steuererhöhung an

Der japanische Premierminister Shinzo Abe will - wie geplant - im kommenden April 2014 die Verbrauchssteuer erhöhen. Das erklärte Abe am 1. Oktober 2013: "Um das Vertrauen in unser Land zu bewahren und der nächsten Generation nachhaltige soziale Sicherheit zu gewährleisten, habe ich beschlossen, die Mehrwertsteuer mit Wirkung vom 1. April 2014 von fünf auf acht Prozent anzuheben."

Vor allem die starke Verbesserung der Stimmung unter den großen Exportunternehmen hat zu dieser Entscheidung geführt, die in Japan besonders intensiv diskutiert wurde. Kritiker befürchten, dass durch eine Steuererhöhung die gerade begonnene Erholung der japanischen Wirtschaft abgewürgt werden könnte. Um dies zu verhindern, plant die Regierung ein neues Milliarden-Konjunkturpaket aufzulegen. Seit 1997 hatte es kein Regierungschef mehr gewagt die Mehrwertsteuer zu erhöhen. Die Regierung plant außerdem die Abschaffung der Unternehmens-Sondersteuer für den Wiederaufbau der Tsunamigebiete und will Steuerentlastungen in Höhe von 1 Billion Yen (ca. 75 Mrd. €) für Unternehmen beschließen, die in Japan investieren oder die Löhne erhöhen. Eine Anhebung der Löhne und Gehälter gilt zum Ausgleich der Mehrwertsteuererhöhung als der entscheidende Faktor für deren Akzeptanz. Denn in 8 von den letzten 10 Jahren sind die Gehaltszahlungen an die Mitarbeiter in Japan gesunken.



Web-Adressen der Deutsch-Japanischen Gesellschaften im Amtsbezirk

Braunschweig-Peine-Wolfsburg	www.djg-bs.de
Bremen	www.djg-bremen.de
Freundschaftskreis Hannover-Hiroshima	www.hannover-hiroshima.de
Hamburg	www.djg-hamburg.de
Hannover	www.djg-hannover.de
Lüneburg	www.djg-lueneburg.de
Nordwest zu Oldenburg	www.djg-oldenburg.de
Osnabrück	www.djg-osnabrueck.de
Schleswig-Holstein	www.djg-sh.de
Winsen/Luhe	www.djg-winsen.de
Deutsch-Japanische Juristenvereinigung	www.djjv.org

Heidi Meyer: Eine Künstlerin aus Norddeutschland findet Inspiration in Japan



Seit dem 11. Oktober 2013 hängt im 1. Stock des Stadthauses von Buxtehude ein 1990 geschaffenes Bild der Künstlerin Heidi Meyer (siehe Foto links mit Consul Fukagawa). Durch zahlreiche, auch längere Japan-Aufenthalte fühlt sie sich diesem Land eng verbunden, auch holt sie einen Teil ihrer Inspirationen für ihre abstrakten Werke beispielweise aus japanischer Kalligraphie. 1999 war sie Stipendiatin in Shuhocho, Präfektur Yamaguchi, für ihre Arbeiten erhielt sie Ehrenurkunden des Tokyo Metropolitan Art Museums sowie der Stadt Fukushima. Der enge Kontakt zu Japan wird von ihr von Buxtehude aus weiter gepflegt, wo sie seit 2006 eine Kunstschule leitet. Bei

der sogenannten ‚Aufhängung‘ des Werkes im Stadthaus konnte Buxtehudes Bürgermeister Jürgen Badur Consul Yasushi Fukagawa und die Präsidentin der DJG Hamburg e.V. Eiko Hashimaru-Shigemitsu begrüßen. Der Leiter des Konsulats von Japan in Hamburg hatte auch die Ehre, sich in das Goldene Buch der Stadt Buxtehude eintragen zu dürfen (siehe Foto rechts mit Frau Hashimaru, Consul Fukagawa und Bürgermeister Badur). Machtvolle japanische Trommelklänge steuerte der Taiko-Solist Yoshiyuki Kimura bei.



Schulbesuch mit Hospitation am Humboldt-Gymnasium in Kiel



Trotz des Orkans, der am 28. Oktober 2013 ganz Norddeutschland heimsuchte und gelinde ausgedrückt Chaos verursachte, ließ der Leiter des Konsulates von Japan in Hamburg, Consul Yasushi Fukagawa, es sich nicht entgehen, der Japan AG an der Humboldt-Schule in Kiel einen lange voraus geplanten Besuch abzustatten. Das Gymnasium ist eine der wenigen Schulen in Schleswig-Holstein, die Japanisch als Unterrichtsfach anbietet. Von Windböen getragen im Gymnasium angekommen, nahm sich die Schulleiterin Dagmar Vollbehr trotz Ausnahmezustands in ihrer Schule – viele Schüler wurden aufgrund der Wetterlage vorzeitig nach Hause geschickt – Zeit für ein freundliches, informatives Gespräch. Im anschließenden Japanisch-

Unterricht der Japan AG der Fortgeschrittenen 1 mit elf Schülern und Schülerinnen - von insgesamt 71 (!) Japanischlernenden an der Schule - stellten sich die Schüler auf Japanisch vor und erzählten von ihren Motiven japanisch zu lernen - von Anime und Musik über die besondere so ganz andere Form der Kultur. Die außergewöhnlich engagierte Lehrerin Kathrin Bohn (auf dem Foto ganz rechts) erzählte, dass es vor Ort kaum Möglichkeiten gibt, „richtige“ Japaner kennenzulernen und mit ihnen zu sprechen, da in Kiel lediglich 23 JapanerInnen leben und sie alle sich daher besonders auf den Besuch von Consul Fukagawa gefreut hätten. Worauf Consul Fukagawa humorvoll entgegnete „Ja, ich bin made in Japan“ ☺ . Er war begeistert über die tiefen Kenntnisse der jungen Leute und möchte sie auch zukünftig fördern und unterstützen.

Antrittsbesuche in Bremen

Am 30. Oktober 2013 stand für Konsul Yasushi Fukagawa eine Reihe von Antrittsbesuchen in Bremen auf dem Programm, wo er sich ein Bild von den guten japanisch-bremischen Beziehungen machen konnte. Zunächst wurde er vom Präsidenten der Bremischen Bürgerschaft Christian Weber im Haus der Bürgerschaft empfangen. Danach lernte er im Rathaus Justizstaatsrat Matthias Strauch kennen, der kurzfristig den in Berlin zu Koalitionsverhandlungen weilenden Bürgermeister Jens Böhrnsen vertrat. Den Abschluss der offiziellen Visiten bildete ein Gespräch mit dem Vizepräsidenten der Handelskammer Bremen Matthias Claussen im Haus Schütting. Sodann lud er Vorstandsmitglieder der Deutsch-Japanischen Gesellschaft zu Bremen e.V. zu einem informativen Mittagessen in kleiner Runde ein. Und zuguterletzt traf sich Konsul Fukagawa mit drei Damen vom Vorstand der japanischen Ergänzungsschule in Bremen zum Gedankenaustausch. An der Schule Ellenerbrokweg erhalten jeden Freitagnachmittag japanische Schüler durch japanische Lehrer muttersprachlichen Unterricht.

Networking

NGlobal, die Wirtschaftsförderungsgesellschaft des Landes Niedersachsen, lud am 23. Oktober 2013 eine 40köpfige Delegation der Japanischen Industrie- und Handelskammer zu Düsseldorf zu einer Informationsfahrt nach Niedersachsen ein. Auch Konsul Yasushi Fukagawa wurde als Leiter des Konsulats von Japan in Hamburg, zu dessen Amtsgebiet Niedersachsen zählt, hinzugebeten. Das Programm bestand aus zwei Teilen: Die Standortpräsentation durch Dr. Jochen Köckler, Mitglied des Vorstands der Deutsche Messe AG, und Gelegenheit zum Networking fanden im Hannover Congress Centrum statt. Der niedersächsische Minister für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr Olaf Lies ließ es sich nicht nehmen, die gewichtige japanische Delegation dort persönlich zu begrüßen. Am Nachmittag ging die Fahrt weiter nach Wolfsburg, wo sich eine Werksbesichtigung bei Volkswagen anschloss. Die Teilnehmer waren sich einig, dass es sich um eine gelungene Präsentation des Landes Niedersachsen als Investitionsstandort handelte.

Wunderbare Chormusik

Konsul Yasushi Fukagawa, Leiter des Konsulats von Japan in Hamburg, und seine Frau genossen am 19. Oktober 2013 in der Rellinger Kirche Chormusik von Brahms, Hindemith und Rutter. Das von Kazuo Kanemaki geleitete Chorensemble Goethe aus Hamburg bot auch europäische Madrigale sowie japanische Lieder dar. Der studierte Hornist Kazuo Kanemaki lebt seit 1974 in Hamburg, wo er zahlreiche Chöre, wie etwa den 1992 gegründeten Kanemaki-Chor und den Polizeichor Hamburg, leitet. Er ist eng in das Hamburger Kulturleben eingebunden, pflegt den internationalen Austausch und versteht es hervorragend, die Menschen auch für japanische Musik zu begeistern. Er reist mit den Chören ins europäische Ausland, nach Japan, China und die USA, ist ständiger Gastdirigent des "Symphonie Orchesters Berlin" und jährlich mehrfach in der Berliner Philharmonie zu hören. Für sein Engagement wurde ihm in Hamburg der Portugaleser ‚Bürger danken‘ verliehen.

Modernisierungsprozesse in Japan

Im Sommersemester 2011 fand im Asien-Afrika-Institut in Hamburg die Ringvorlesung ‚Modernisierungsprozesse in Japan‘ statt (siehe JAPAN auf einen BLICK 154 / Mai 2011). Nun haben Gabriele Vogt und Phoebe Holdgrün einen Sammelband mit damaligen Beiträgen herausgegeben, dessen einzelne Kapitel die inhaltliche Vielfalt der Reihe widerspiegeln und in ihrer Zusammenschau alle Dimensionen des hier entfalteten Konzepts von Modernisierungsprozessen in Japan ausloten. Die Drucklegung erfolgte mit Unterstützung des Deutschen Instituts für Japanstudien, Tokyo, die Herstellung übernahm die IUDICUM Verlag GmbH, München (ISSN 041-1321).

Erneute Firmenbesuche

Auch im Oktober setzte Konsul Yasushi Fukagawa die Kennenlernbesuche japanischer Firmen in seinem Amtsbereich fort. So ging es zu Panasonic, Mitsui OSK Lines, K-Line, Sharp und Olympus, wo er mit der japanischen und deutschen Geschäftsleitung Gespräche führte.

Zweierlei Vorträge

Der Präsident des Internationalen Seegerichtshofs, Professor Shunji Yanai, war am 24. Oktober 2013 Gastredner beim renommierten Hafen-Klub Hamburg e.V., einer Kommunikationsplattform für die Führungsetagen der Hamburger Wirtschaft. Präsident Yanai erfreute das zahlreich erschienene Publikum nicht nur mit einem umfassenden Einblick in die wichtige Arbeit des in Hamburg ansässigen Internationalen Seegerichtshofs („Dispute Settlement before ITLOS“), sondern auch mit Opernarien, die er zum Besten gab. Begleitet wurde er dabei von Eiko Okuno auf dem Klavier, Daiichiro Mori auf der Trompete und Yuri Suzuki, wissenschaftliche Mitarbeiterin im Konsulat von Japan, auf dem Cello.

Filmfest Osnabrück

Liebhaber des japanischen Films haben wie alle zwei Jahre seit 1998 die Möglichkeit, sich eine ausgezeichnete Auswahl an japanischen Filmen anzuschauen: Vom 30. Oktober bis zum 3. November 2013 findet in Osnabrück das 9. Festival des Neuen Japanischen Films statt. Austragungsorte der Veranstaltung sind das Haus der Jugend und das Filmtheater Hasetor. Das Filmfest startet am 30.10. um 20.00 Uhr im Filmtheater mit „Guilty of Romance“ und am 31.10. um 22.30 Uhr mit „Saya Zamurai“. Der Hauptteil des Festivals beginnt am 1. November mit 13 weiteren Filmen, wie beispielweise „Kuro“, „A Letter to Momo“ und „Norikos Noriben“. Als Rahmenprogramm werden verschiedene Workshops und Vorführungen sowie eine Sushi-Bar und ein Filmfrühstück angeboten. Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage des Veranstalters, SokuID – Soziokultureller Dialog e.V.: www.festival-des-neuen-japanischen-films.de

Ein sportliches Wochenende

Am 16. November 2013 findet in Buchholz in der Nordheide die ‚Deutsche Karate Meisterschaft SchülerInnen 2013‘ statt. Mehr als 700 aktive Karatekas der Altersstufen 11 bis 13 Jahre werden in der NordHeideHalle zum Wettkampf erwartet. Insgesamt kommen über 1.300 Menschen zu diesem Event, das jährlich als das höchste Turnier bundesweit für Schülerinnen und Schüler aller Bundesländer ausgetragen wird. Je nach Größe des Landes kommen pro Kategorie 2 bis 4 Karatekas, um den Titel Deutsche Meisterin oder Deutscher Meister auszukämpfen. Veranstalter ist der Deutsche Karate Verband e.V. – www.karate.de – Ausrichter ist der Karate Dojo Blau-Weiss Buchholz e.V. – www.dm-karate.de. Für die Finalveranstaltung am 16. November werden zahlreiche Ehrengäste aus der Region erwartet, angesagt hat sich auch Konsul Yasushi Fukagawa, der die Schirmherrschaft übernommen hat. Zum Auftakt und Einmarsch der Finalisten wird es eine Vorführung der Karatekas von Blau-Weiss Buchholz geben. Also, wenn Sie einmal ein alternatives Wochenendprogramm suchen, ziehen Sie einen Besuch der deutschen Schüler-Karatemeisterschaft in Buchholz in Betracht! Lautstark anfeuernde Gäste sind herzlich willkommen.

Diskussion mit Gast aus Tokyo

Am 28. November 2013 ist Professor Jun Iio vom National Graduate Institute for Policy Studies, Tokyo, Gast bei einer Diskussion zum Thema ‚Japan unter Abe: Reform oder Rückschritt?‘, das im KörperForum, Kehr wieder 12, veranstaltet wird. Zusammen mit Frau Professor Gabriele Vogt, Lehrstuhlinhaberin am Asien-Afrika-Institut der Universität Hamburg, wird er knapp ein Jahr nach Abes Amtsantritt die Veränderungen in Japan auf innenpolitischer und außenpolitischer Ebene genauer beleuchten. Japanisch/deutsch mit Übersetzung. Infos und Anmeldung: www.koerberforum.de

Sysmex expandiert

Das japanische Unternehmen Sysmex übernimmt die Hamburger Firma Inostics, die auch in den USA vertreten ist, mit deren 70 Beschäftigten. Inostics verfügt über neue Technologien zur Genanalyse und zur Erkennung von Krebs. Ziel des Unternehmens ist es, Tumorgewebe zu analysieren, um dann maßgeschneiderte Therapien für Patienten zu entwickeln.

Symex sitzt mit ihrer Europazentrale in Norderstedt und ist die Tochter der japanischen Sysmex Corporation mit Hauptsitz in Kobe. Sie entwickelt, produziert und vertreibt international Analysegeräte, Software und Automationsprodukte für medizinische Laboratorien und ist in Europa und Asien Weltmarktführer im Bereich Labordiagnostik.

Auf Wiedersehen!

Verabschieden mussten wir uns von Vizekonsul Yoshikazu Michitsuji, der Anfang Oktober zusammen mit Frau und Töchterchen Hamburg verließ, um einen neuen Posten in Surabaya, Indonesien, anzutreten. Seine Nachfolgerin als Leiterin der Konsularabteilung ist Frau Yoko Yamagishi.