



## 50 Jahre

Olympus Europa feiert goldenes Jubiläum in Hamburg mit Prominenz und 2500 Gästen .....Seite.02

## Lebensmittel

Reisessig und Sake stehen im Mittelpunkt der Serie über typisch japanische Küchenzutaten...Seite.03

## Olympia

Tokyo bekam den Zuschlag für die Ausrichtung der Olympischen Sommerspiele 2020.....Seite.05

## Neuer Boom

Japan verzeichnet ein Rekordhoch bei der monatlichen Ankunftsanzahl von Touristen .....Seite.06

## Rasante Fahrt

Japan erprobt einen neuen Hochgeschwindigkeitszug ...Seite.06

## Info-Besuch

Abgeordnete lernen Naturschutzarbeit im Wattenmeer kennen .....Seite.08

## Kochkurs

Bereiten Sie ein japanisches Dreigängemenü zu!.....Seite.11

## Termine

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

盗人の番には  
盗人を使え

ALS WÄCHTER  
GEGEN DIEBE  
STELLE  
DIEBE EIN

*Nusutto no ban  
niwa nusutto wo  
tsukae*



### JAPAN AUF EINEN BLICK

Kultur- & Informationsbüro des Konsulats von Japan in Hamburg, Rathausmarkt 5, 20095 Hamburg,  
[hh-konsulat@bo.mofa.go.jp](mailto:hh-konsulat@bo.mofa.go.jp) [www.hamburg.emb-japan.go.jp](http://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.

## Olympus feiert goldenes Jubiläum in Hamburg

*Olympus Europa, führend in der Medizintechnik, bei Digitalkameras, Mikroskopen und industrieller Messtechnik blickt auf 50 Jahre Erfolgsgeschichte zurück. Am 7. September 2013 feierte das Unternehmen in der Wendenstraße sein Jubiläum mit 2500 Gästen.*

Eröffnet wurde die Veranstaltung durch den Japanischen Botschafter Takeshi Nakane, Hamburgs Zweiter Bürgermeisterin Dorothee Stapelfeldt, Olympus Chairman Yasuyuki Kimoto und Europachef Stefan Kaufmann.



Frank Drewalowski (Mitte) führt Herrn Fukagawa (links) und Herrn Nakane (rechts) in die Funktionen der EndoCapsule ein - einem Kamerasystem, das als Fotostudio in Kapselform durch den Körper wandert und wertvolle Bildbefunde an den Arzt liefert

Geschäftsjahr 2012/13 konnte Olympus Europa einen Umsatz von 1.413 Millionen € erzielen.

Als Zeichen der engen Beziehung zwischen Japan und Hamburg waren der japanischer Botschafter Takeshi Nakane und der Leiter des Konsulats von Japan in Hamburg Konsul Yasushi Fukagawa zu Gast bei der Feier. Die Jubiläumsveranstaltung stellte den deutsch-japanischen Kulturaustausch und den technischen Fortschritt in den Mittelpunkt. Im Rahmen der Veranstaltung übergab der Europachef Stefan Kaufmann der Fördergemeinschaft Kinderkrebszentrum Hamburg e.V. einen Scheck in Höhe von 50.000 €

Olympus ist eine von vielen Erfolgsgeschichten japanischer Unternehmen in Hamburg. Die Stadt ist nach wie vor ein zentraler Standort für japanische Aktivitäten in Deutschland. Mit rund 100 Unternehmen aus Japan, darunter 25 Europa- und 35 Deutschlandzentralen, gehört die Hamburger Region weiter zu den bedeutendsten Japan-Standorten in Europa. Bereits in den 1960er Jahren kamen als erste japanische Unternehmen: 1962 Panasonic, 1963 Olympus, heute der größte japanische Arbeitgeber in der Metropolregion, sowie Sharp und Pentax. Diverse Unternehmen produzieren vor Ort: Dolmar als Tochter des japanischen Elektrowerkzeugherstellers Makita Corp. stellt Motorsägen her, Makino Werkzeugmaschinen, Hosokawa Kreuter Spezialmaschinen für die Süßwarenindustrie, Insgesamt stellen japanische Unternehmen derzeit mehr als 6.000 Arbeitsplätze im Großraum Hamburg.

Viele Hamburger Firmen hat es umgekehrt nach Japan gezogen. Allein in der Partnerstadt Osaka haben sich rund 35 Unternehmen aus Hamburg niedergelassen. Dazu gehört etwa das Hamburger Handelshaus C. Illies & Co., in Japan bekannt als Iriku Shokai K.K.. Illies arbeitet bereits seit mehr als 150 Jahren erfolgreich in Japan. Vor Ort aktiv sind auch Firmen wie die Hapag-Lloyd AG, die Helm AG, die Panalpina Welttransporte GmbH, Körber, Reemtsma sowie Montblanc und der Otto-Versand.

Im November 1963 gründeten Toshiro Shimoyama, späterer Olympus Präsident, Rudolf Kampmann und Ingeborg Preiß die Europazentrale von Olympus in Hamburg. Als Hafenstadt und wichtiger logistischer Umschlagplatz war Hamburg damals bestens geeignet für den Start des japanischen Unternehmens in Europa. Angefangen hat es mit zwölf Mitarbeitern. Mittlerweile gibt es 4.400 Angestellte an insgesamt 38 Standorten in ganz Europa, davon allein 1.800 in Hamburg. In diesem Jahr plant das Unternehmen weitere 200 Mitarbeiter einzustellen.

Olympus Europa ist die europäische Zentrale des japanischen Olympus Konzerns. Als führender Hersteller optischer und digitaler Präzisionstechnologie entwickelt und verkauft Olympus modernste Medizintechnik, Digitalkameras, Mikroskope sowie industrielle Messtechnik. Vor allem ist das Unternehmen wegweisend in der Entwicklung von Endoskopen. Im

## Rund um Lebensmittel aus dem Land der aufgehenden Sonne

Als Essig kennt man hierzulande den Obst- oder Branntweinessig mit etwa fünf bis sechs Prozent Essigsäure. Der in Asien verbreitete Reissessig – auf Japanisch *komesu* - こめす – ist aufgrund seines niedrigeren Essigsäuregehaltes mit drei bis vier Prozent geschmacklich etwas milder und feiner. Das liegt aber nicht am Ausgangsprodukt, dem fermentierten Reis oder Reiswein, sondern daran, dass die westliche Variante geschmacklich nicht auf die japanische Küche abgestimmt ist. Auf traditionelle Art produzierter Reissessig hat eine Herstellungsdauer von etwa 9-12 Monaten. Man beginnt mit japanischem Reis, der teilweise geschält, dann gedämpft und mit *koji*-Sporen vermischt wird. Dieser *koji*-Reis wird zum Reifen gebracht und mit Quellwasser, noch mehr gedämpftem Reis und Hefen vermengt. Die daraus entstandene Masse nennt man *sumoto moromi* (Sake-Basis für Essig) und wird mit Essigbakterien in große Behälter abgefüllt, die man nun vier Monate reifen und dann vier weitere Monate nachreifen lässt. Der *komesu* wird besonders bei der Zubereitung von Sushi verwendet, meist hinzugefügt beim Kochen von Reis, und um Lebensmittel sowie bereits Zubereitetes haltbarer zu machen. Gutes *komesu* zeichnet sich durch eine kräftige gold-gelbe Farbe aus.



Nun kommen wir zum Sake, einem ebenso bekannten Import-Erfolg wie das Sushi. Sake ist das Synonym für Reiswein und ein klares oder weißlich-trübes alkoholisches Getränk. Der japanische Sake hat 15-20 Prozent Alkoholanteil, während die chinesische Variante 40 Prozent Alkohol hat. In Japan selbst bezeichnet man mit Sake alkoholische Getränke allgemein, während der Reiswein-Sake *nihonshu* (日本酒, japanischer Alkohol) genannt wird. Der japanische Reiswein kann kalt bei optimalen sieben Grad oder durch ein

Wasserbad erwärmt, bevorzugt in der kalten Jahreszeit, getrunken werden, und zwar aus verschiedenen Gefäßen, wie z.B. kleinen Schälchen, kleinen Bechern oder aus kleinen Holzkästchen, die man *masu* nennt. Grundzutaten bei der Zubereitung von Sake sind Reis, Wasser und Hefe. Zunächst werden die Reiskörner poliert (je mehr wegpoliert wird, desto qualitativ hochwertiger wird der Sake), in Wasser eingeweicht und gedämpft. Die Masse erhält eine feste Oberfläche und einen weichen Kern. Durch das Hinzufügen eines Schimmelpilzes wird die Umwandlung von Stärke in Glukose gefördert. Nach einer Reifezeit von bis zu 48 Stunden wird die *koji*-Masse mit gedämpftem Reis, Wasser, Milchsäure und Hefekonzentrat in einen Behälter gegeben. Nach zwei Wochen entsteht der süßliche *amazake*. Es werden wieder *koji*-Masse mit Reis und Wasser vermengt und in Abständen von etwa 24 Stunden wird *amazake* (süßer Sake) hinzugefügt, dabei entsteht ein Alkoholgehalt von 18 bis 20 Prozent. Der klare Sake wird sodann gepresst und in Tanks sechs bis zwölf Monate zum Nachreifen gelagert. Wie bei vielen Spezialitäten unterscheidet sich auch der Sake in vielen Regionen des Landes. Je nach Zutaten und Zubereitungsweise gibt es ganz verschiedene Geschmacksrichtungen. Grob kann man von vier Gruppen sprechen: *futsu-shu* (Standard-Qualität), *junmai-shu* und *honjozo-shu* (30 Prozent vom Reis wird wegpoliert), *junmai ginjo-shu* und *ginjo-shu* (40 Prozent werden wegpoliert), *junmai daiginjo-shu* (50 Prozent werden wegpoliert)



Verkauft wird Sake in Glasflaschen oder Tetrapaks, getrunken meist aus kleinen Keramikflaschen. Anwesende schenken sich gegenseitig nach und dazu gibt es salziges Knabberzeug (*otsumami*).

Die nächste Ausgabe wird sich mit *shochu* und *miso* befassen, damit wird die Liste der Flüssigkeiten und Pasten der japanischen Küche abgeschlossen.

## Kennen Sie Hyogo?

*Bald ist Winterzeit, in der man eher dazu neigt, zu Hause zu bleiben. Aber es gibt immer einiges, das einen aktiv hält, vorausgesetzt, man informiert sich über Spaßmöglichkeiten. In dieser Ausgabe werden Sie einiges über den ‚Kobe Municipal Fruit and Flower Park‘ erfahren. Er bietet den zahlreichen Besuchern reichlich Unterhaltung an. Blumen, Obstbäume, Tiere und vieles mehr laden Sie herzlich ein!*

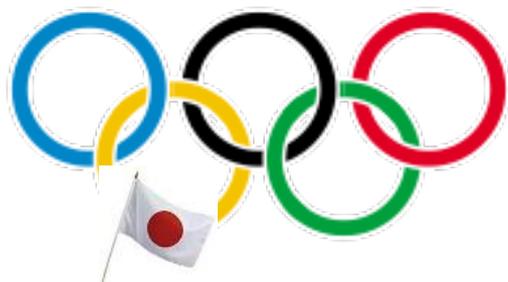
Der ‚Kobe Municipal Fruit and Flower Park‘ liegt in Kobe und wurde 1993 gegründet. Er überwältigt durch seine Blütenpracht, die den Park geradezu unter sich begräbt. Sorgsam gehegte Pflanzenarten erwarten Sie und hinterlassen je nach Jahreszeit unterschiedliche Eindrücke. Die bunten Teppiche im Park lösen bei ihren Bewunderern große Emotionen aus. Zu den Attraktionen des Parks zählt die Möglichkeit, frisches Obst wie etwa Pfirsiche und im Spätsommer Trauben, Äpfel und Birnen selbst ernten zu dürfen. Wenn aus der Ferne ein strenger Geruch wahrzunehmen ist, so handelt es sich um gemächlich weidende Schafe. Kinder können beim Reiten auf Pferden ganz neue Erfahrungen sammeln, allerdings ist dieser Spaß kostenpflichtig. Es gibt einen Grillplatz, auf dem 1.500 Menschen gleichzeitig brutzeln können. Die Zutaten dafür dürfen jedoch nicht mitgebracht werden, man wählt vielmehr aus einer bestens sortierten Fleischtheke aus, was zum Genießen auf den Rost gelegt werden soll.



An dieser Stelle bieten wir Ihnen keine vollständige Auflistung aller Attraktionen des Parks, Sie werden eingeladen, mit eigenen Augen zu sehen! Und falls Sie nach einem ereignisreichen Tag im ‚Kobe Municipal Fruit and Flower Park‘ zu müde sind, um mit dem Auto nach Hause zu fahren, so gibt es durchaus einen Ausweg – direkt im Park wartet ein Hotel auf Übernachtungsgäste.

Unter diesem Link finden Sie mehr Informationen: <http://fruit-flowerpark.jp/index.html>

## Olympische Sommerspiele 2020 in Tokyo!



*Riesenjubiläum in Tokyo nach der Entscheidung des Internationalen Olympischen Komitees. Die japanische Hauptstadt setzte sich gegen Istanbul und Madrid durch. Das ergab die Wahl bei der 125. IOC-Vollversammlung in Buenos Aires am 7. September 2013. In der letzten Abstimmung triumphierte Tokyo mit 60 Stimmen über Istanbul mit 36. Die 32. Olympischen Sommerspiele werden vom 24. Juli bis zum 9. August 2020 stattfinden.*

Der damalige IOC-Vizepräsident Thomas Bach (und heutige IOC-Präsident) sagte: „Ich bin sicher, wir werden exzellente Spiele in Japan haben. Das war eine Grundsatzentscheidung für Tradition und Stabilität und gegen den Aufbruch zu neuen Ufern.“ Für Tokyo sind es die zweiten Olympischen Sommerspiele, schon 1964 wurden dort die Spiele ausgetragen.

Bis zuletzt war Sicherheit ein zentrales Thema der japanischen Bewerbung. Premierminister Abe griff es in seiner letzten Präsentation auf und musste auch eine Nachfrage aus dem Kreis der IOC-Mitglieder beantworten. „Ich bin für die Sicherheit der Jugend in Fukushima genauso verantwortlich wie für die der Athleten in 2020, und ich werde dieser Verantwortung nachkommen“, sagte der Regierungschef.

Tokyos Vorteil war vor allem sein kompaktes Sportstättenkonzept. 85 Prozent der Wettkampfstätten liegen in einem Radius von gerade mal acht Kilometern zum olympischen Dorf. Nur die Fußballspiele – vorgesehen sind das Ajinomoto-Stadion in Chōfu, der Sapporo Dome in Sapporo, das Miyagi-Stadion in Gifu, das Saitama Stadium 2002 in Saitama und das Nissan-Stadion in Yokohama – sowie der Moderne Fünfkampf sollen außerhalb dieses Bereiches stattfinden. Innerhalb des 8-km-Radius sollen sich die Sportstätten auf die Heritage Zone im Norden (u. a. mit dem Olympiastadion; Sportarten: Leichtathletik, Rugby, Tischtennis, Handball, Judo, die Straßenradrennen, Gewichtheben und Boxen) und die Tokyo Bay Zone im Süden (u. a. mit dem Medienzentrum; Sportarten: Volleyball, BMX, Bordsport, Turnen, Tennis, Triathlon, Marathon, Beach Volleyball, Ringen, Fechten, Taekwondo, Hockey, Reitsport, Rudern, Kanu, Badminton, Basketball, Bogenschießen und Schwimmsport) aufteilen. Zudem zählt das Nahverkehrsnetz der japanischen Hauptstadt zu den besten der Welt, die Organisation der Spiele gilt als sicher finanziert und mit nachhaltigen Protesten aus der Bevölkerung in Japan rechnet niemand.

### Japanische Wirtschaft weiter im Aufwind

Kein anderes großes Industrieland hat derzeit ein so hohes Wirtschaftswachstum wie Japan. Das Bruttoinlandsprodukt Japans legte im zweiten Quartal um überraschend starke 3,8% zu, weil die Unternehmen wegen der jüngsten Export-Erfolge wieder zu investieren begonnen haben. Auch die Aussichten sind gut, da die Vergabe der Olympischen Spiele 2020 an Tokyo Zehntausende neue Jobs und milliardenschwere Investitionen verspricht.

Die japanische Regierung korrigierte am 9. September 2013 ihre erste Schätzung deutlich nach oben. Zunächst war sie auf das Jahr hochgerechnet von 2,6 Prozent ausgegangen. Die im ersten Quartal erreichte Rate von satten 4,1 Prozent konnte somit fast gehalten werden. Die Investitionen legten um 1,3 Prozent zu - erstmals seit anderthalb Jahren. Die erste Schätzung hatte hier noch ein Minus von 0,1 Prozent ergeben. Angesichts der positiven Aussichten wird die von Abe geplante Verdoppelung der Umsatzsteuer wahrscheinlicher.

## Neuartige japanische Rakete erfolgreich ins All gestartet

Erstmals seit zwölf Jahren hat Japan wieder eine neue, selbstentwickelte Trägerrakete ins All befördert. Fachleute halten es für möglich, dass "Epsilon" neue Maßstäbe im globalen Geschäft mit Raketenstarts setzen kann. Die dreistufige Trägerrakete ist leichter und kostengünstiger als bisherige Raketentypen. Die Trägerrakete hat eine Länge von 24,4 Metern, einen Durchmesser von 2,6 Metern und wiegt 91 Tonnen. Der japanischen Raumfahrtbehörde Jaxa zufolge ist "Epsilon" als weltweit erste Rakete mit künstlicher Intelligenz ausgestattet, wodurch sie selbst ihren Start überwachen kann. Der Raketenstart am 14. September 2013 wurde lediglich von zwei Laptops gesteuert. Nur acht Mitarbeiter waren im Dienst - im Gegensatz zu den 150 Menschen, die für gewöhnlich den Start der japanischen Rakete H2-A überwachen. Mit dem gelungenen Start unterstreicht Japan seine Ambitionen in der kommerziellen Satellitenindustrie.

## Touristen-Boom in Japan

Der große Schock für die japanische Tourismusindustrie durch die Katastrophen vom März 2011 ist inzwischen völlig überwunden. Während man im Februar 2011 noch 679.000 ausländische Touristen in Japan empfangen durfte, hat die Zahl der Touristen in Japan im Juli 2013 ein neues Rekordhoch erreicht. Zum ersten Mal wurden in einem Monat mehr als 1 Million



Besucher gezählt. Die Zahl von 1,003 Millionen Touristen übertraf den bisherigen Rekordmonat April 2013 mit 923.000 Besuchern deutlich und lag um mehr als 18 Prozent über dem Juli vergangenen Jahres. Der Zustrom kurbelt den Binnenkonsum kräftig an und könnte die Konjunktur trotz der geplanten Erhöhung der Verbrauchssteuer auch 2014 am Laufen halten.

## Rindfleisch aus Japan

Ein gute Nachricht für den Fleischhandel: Nachdem Japan im Jahr 2001 den Import von Rindfleisch aus der EU wegen der BSE-Fälle untersagt hatte, ist das Verbot nach 12 Jahren zum 1. Februar 2013 teilweise aufgehoben worden. Da Japan und die EU in Verhandlungen bezüglich eines Freihandelsabkommens treten, ist die japanische Entscheidung auch ein wichtiger Schritt zum Abbau nicht-tarifärer Handelshemmnisse. Im Gegenzug haben die Mitgliedsstaaten des Standing Committee of the Food Chain and Animal Health die Genehmigung erteilt, dass Japan Rind und Rindfleischprodukte in die EU einführen kann, inklusive Produkte wie „Kobe“-Rind. Feinschmecker können sich in Zukunft freuen, denn nun darf endlich das köstliche, echte japanische „Wagyu“ in die EU exportiert werden. Ein wenig wird man sich aber noch gedulden müssen, denn bisher gibt es noch keine zertifizierten Schlachter in Japan, die für den Export autorisiert sind.

Zwei Wege der Autorisierung soll es dabei geben: Zum einen soll Japan in die Liste der Nicht-EU Länder aufgenommen werden aus denen Rindfleisch eingeführt werden darf. Zum anderen plant man die Genehmigung eines japanischen Rückstandsüberwachungsplanes von Rinderprodukten. Die Regelung gilt für Rindfleisch, das nach dem 28.03.2013 geschlachtet wurde. Da die Einfuhr von frischem Rindfleisch aus Japan nun zugelassen ist, wird frisches Rindfleisch auch in die Liste der Erzeugnisse aufgenommen, deren Probenahme und Analyse auf Radioaktivität vor der Ausfuhr vorgeschrieben ist.

## Japan erprobt neuen Hochgeschwindigkeitszug

Es sind Tests für den konkreten Einsatz in der Praxis. Man plant Tokyo und Nagoya mit einem 500 km/h schnellen Zug zu verbinden. Der Zug könnte 2027 in Betrieb gehen. So lange würde es dauern, bis allein 248 Kilometer Tunnelröhren gebaut wären.

Zunächst erprobt die Central Japan Railway Co. ihren neuen Superzug der LO-Serie auf einer knapp 43 Kilometer langen Teststrecke, um Schwachstellen vor dem fahrplanmäßigen Einsatz festzustellen.

Der Zug soll dann künftig die 286 Kilometer lange Distanz zwischen den japanischen Millionenstädten Tokyo und Nagoya in weniger als 40 Minuten zurücklegen. Der Magnetschwebbahnzug wäre dann doppelt so schnell unterwegs wie die derzeitigen Shinkansen-Schnellzüge mit herkömmlicher Rad-Schiene-Technik. Angesichts der gewaltigen Arbeiten für das Tunnelsystem werden sehr hohe Kosten von umgerechnet rund 40 Mrd. € für die Magnetzug-Strecke veranschlagt.

Japan greift damit die Magnetschwebetechnik auf, die Deutschland vor einigen Jahren mit dem Transrapid eingestellt hat.

---

### Web-Adressen der Deutsch-Japanischen Gesellschaften im Amtsbezirk

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

---

## Japanische Abgeordnete informieren sich über das Wattenmeer



Im Rahmen ihrer Europareise informierten sich am 6. September 2013 drei Abgeordnete des Umweltausschusses des japanischen Unterhauses unter der Leitung von Frau Shinako Tsuchiya zusammen mit dem Leiter des Konsulats von Japan in Hamburg, Herrn Konsul Fukagawa, über den Naturschutz im Wattenmeer mit einem Besuch des Nationalpark-Zentrum Multimar Wattforum in Tönning. An der schleswig-holsteinischen Westküste machten sich die Abgeordneten ein Bild von den Schutz- und Tourismuskonzepten des Nationalparks. Zuvor hatten sich die Umweltpolitiker in Finnland und Dänemark unter anderem über Offshore-Windenergie informiert.

Den japanischen Gästen ist der 1985 eingerichtete Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer, der 2009 von der UNESCO zum Weltnaturerbe erklärt wurde, als Vorreiter beim Schutz des maritimen Lebensraumes bekannt. Welche Entscheidungen für diese Entwicklung erforderlich waren, erläuterte der Leiter des Nationalparks Dr. Detlef Hansen, der die japanischen Gäste begrüßte.

Den Abschluss des Besuchs bildete eine Salzwiesenführung in Westerhever. Man zeigte, wie sich Pflanzen und Tiere dem Leben im Watt angepasst haben. „Wenn wir hier auf die geschützten Salzwiesen blicken, dann zeigt sich die große Kraft, die entfaltet wird, wenn Politik und Bevölkerung zusammenarbeiten“, sagte der Abgeordnete Shinako Tsuchiya.

Die Umweltpolitiker fuhren mit neuen Kenntnissen über den Naturschutz zurück nach Japan: „Wir freuen uns, von den Erfahrungen im Nationalpark Wattenmeer profitieren zu können“, so Shinako Tsuchiya.

## Deutsche Schulen kürten in Hamburg die Go-Mannschaftsmeister 2013

Am 21. und 22. September 2013 fand im Gymnasium Oldenfelde in Hamburg das ‚11. Hans Pietsch Memorial – die Deutsche Schul-Go Mannschaftsmeisterschaft 2013‘ statt. Die Organisation des Turniers, an dem 34 Schulmannschaften aus ganz Deutschland teilnahmen, lag in den Händen des Vorstands von go4school e.V.. Jungen und Mädchen aus Hamburg, Langerwehe, Erding, Detmold, Bochum, Bonn, Jena, Trier, Elmshorn, Braunschweig und Offenburg kämpften in fünf Runden um den Sieg. Deutscher Schul-Mannschaftsmeister wurde das Team des Friedrich-Ebert-Gymnasiums Bonn (Jonas Welticke, Deniz Ervens, Martin Schmitz). Untergebracht waren die Auswärtigen im Schulgebäude, wo auch Nebenevents wie Frisbee-Go, Simultanspiel und Live-Partieanalyse angeboten wurden.



Konsul Tatsuhiko Ichihara richtete einige anfeuernde Worte zu Beginn des Turniers an die Go-begeisterten Schüler und ihre Betreuer. Die Schulleitung des Gymnasium Oldenfelde in Hamburg-Rahlstedt sprach danach ebenso eine Begrüßung wie die Vorsitzende des Hamburger Go-Verbandes Steffi Hebsacker. Ehrengast und eigens aus Paris angereist war Frau Chizu Kobayashi in ihrer Eigenschaft als ehemalige Profi-Go-Spielerin und japanische Kulturbotschafterin.

Hans Pietsch, Go-Profi und 6-Dan, war der beste deutsche Go-Spieler, der nach Japan auswanderte, um dort Profi zu werden. Er war in Japan und Europa wegen seines offenen, dennoch bescheidenen Wesens sehr beliebt. Er gab zahlreiche Go-Kurse, besonders für Anfänger und Jugendliche. Auf einer Reise in Guatemala kam er im Januar 2003 bei einem Raubüberfall im Alter von 34 Jahren viel zu früh ums Leben. Ihm zu Ehren veranstaltet go4school e.V. deshalb jährlich an seinem Geburtstag das Hans-Pietsch-Gedächtnisturnier.

In Japan ist das Go-Spiel weit verbreitet. Ursprünglich stammt das strategische Brettspiel aus China, wurde jedoch im Lauf der Jahrhunderte in Korea und Japan weiterentwickelt. Vor etlichen Jahrzehnten haben einige begeisterte Europäer in ihrer jeweiligen Heimat dieses Spiel, dessen Grundregeln seit seiner Entstehung weitgehend unverändert blieben, vorgestellt und gefördert. Nach wie vor liegt der Fokus natürlich auf Asien, wenngleich heutzutage Deutschland als Hochburg unter den westeuropäischen Go-Zentren gilt. Einen nicht unwesentlichen Beitrag zur Verbreitung von Go auch außerhalb Japans leistete die Manga- und Anime-Serie Hikaru no go, in der Go-Spieler im Mittelpunkt stehen.

## Lektüretipp

Unter dem Titel ‚Gesammelte Augenblicke‘ gibt Gerhard Stein ‚Deutschsprachige Haikus der Gegenwart‘ im Werner Kristkeitz Verlag, Heidelberg, heraus. Das Buch präsentiert zum Preis von 16,50 Euro eine breitgefächerte



Auswahl aus der deutschsprachigen Haiku-Landschaft der Gegenwart. Die Sammlung enthält von 120 bekannten und weniger bekannten Autoren je eines dieser kürzesten Gedichte der Welt.

## Wichtige Gesprächspartner

Am 18. September 2013 wurde Konsulatsleiter Yasushi Fukagawa vom Präses der Handelskammer Hamburg Fritz Horst Melsheimer zum Antrittsbesuch empfangen. Ebenfalls anwesend beim intensiven Gedankenaustausch waren Hauptgeschäftsführer Prof. Dr. Hans-Jörg Schmidt-Trenz und Geschäftsführerin Corinna Nienstedt, Geschäftsbereich International.

## Strafrechtssymposium in Osnabrück

Konsul Tatsuhiko Ichihara überbrachte am 2. September 2013 bei der Eröffnung des 1. Deutsch-Japanisch-Koreanischen Strafrechtssymposiums an der Universität Osnabrück die Grüße des Leiters des Konsulats von Japan in Hamburg. Seit einigen Jahren unterhält Prof. Dr. Arndt Sinn, Lehrstuhlinhaber für Deutsches und Europäisches Straf- und Prozessrecht, Internationales Strafrecht sowie Strafrechtsverteidigung im Fachbereich Rechtswissenschaften an der Universität Osnabrück enge wissenschaftliche Beziehungen zu Japan. Gleichzeitig Direktor des ZEIS – Zentrum für europäische und internationale Strafrechtsstudien, veranstaltete er mit Unterstützung des Niedersächsischen Ministeriums für Wissenschaft und Kultur vom 1. bis 4. September 2013 dieses Strafrechtssymposium zum hoch aktuellen Thema ‚Cybercrime‘, das rechtsvergleichend dargestellt wurde und hochrangig mit zahlreichen Wissenschaftlern aus Japan, Korea und natürlich Deutschland besetzt war. In fünf Sitzungen unter abwechselnd japanischer und koreanischer Leitung wurden diverse Aspekte von Cybercrime und Kinderpornographie sowie rechtsvergleichende Beobachtungen angestellt. Ein kleines Rahmenprogramm rundete für die ausländischen Gäste den Aufenthalt in Osnabrück ab.

## Seminar: Industrie 4.0 auf der EMO

Am 17. September 2013 veranstaltete die JETRO gemeinsam mit GTAI einen Workshop zum Thema Industrie 4.0. Sie fand im Rahmen der EMO, der deutschen Leitmesse für Metallverarbeitung, im Conference Center der Messe Hannover statt. Es nahmen japanische und deutsche Unternehmen teil, die sich über Japan grundlegend informieren wollten oder über Kooperationsmöglichkeiten nachdenken. Hiroshi Kimoto, Generaldirektor der Jetro Berlin, gab einen Überblick über die derzeitige japanische Wirtschaftspolitik mit seinem Vortrag „Abenomics und die japanische Innovationsstrategie“.

## Junge japanische Sportler trotzten dem Regen

Mit heftigem Gewitterregen nahm das diesjährige Sportfest der Japanischen Schule in Hamburg e.V. am 7. September 2013 seinen Anfang. Konsul Yasushi Fukagawa begrüßte die Schüler, Lehrer, Eltern und viele weitere Gäste aus dem Großbereich Halstenbek. Anschließend nahm er sich Zeit, mit Schuldirektor Toshiharu Yamada und Kohei Sumitani, Mitglied des Schulvorstandes, ein Gespräch über die Situation der 1981 in Hamburg gegründeten und seit 1994 in einem eigenen Gebäude in Halstenbek ansässigen Schule zu führen.

Der Herbst gilt in Japan als Zeit des Sports – *supotsu no aki* -, traditionell finden in diesem Zeitraum die Schulsportfeste statt mit Gymnastik, Leichtathletik, Spaßwettbewerben und eigens dafür einstudierten Vorführungen. Schüler und Eltern üben sich im Tauziehen und Korbwurf und verbringen gemeinsam einen vergnügten Tag. Die Japanische Schule in Hamburg e.V. lädt traditionell am ersten Septemberwochenende zum Sportfest.

## Weitere interessante Firmenbesuche

Konsul Yasushi Fukagawa, Leiter des Konsulats von Japan in Hamburg, setzte im September 2013 seine Runde der Firmenbesuche mit Gesprächen und Besichtigungen bei der Sysmex Europa GmbH sowie der Casio Europa GmbH, beide in Norderstedt, fort.

## Stets dienstleistungsorientiert

Erneut war es dankenswerterweise zwei Mitarbeitern der Konsularabteilung gestattet, die Geschäftsräume des Freundschaftskreises Hannover-Hiroshima Yuko-kai e.V. in Hannover-Herrenhausen zu nutzen. Dort boten sie am 25. September 2013 den in Hannover und Einzugsbereich lebenden Japanern konsularischen Service an.

## Hamburger Traditionschor pflegt Kontakte zu Japan



Die Hamburger Liedertafel von 1823 veranstaltete am 21. September 2013 anlässlich ihres 190jährigen Bestehens ein großes Festkonzert in der Hauptkirche St. Katharinen in Hamburg. Am Tag darauf folgte ein sogenannter Kommers in den Räumen der Patriotischen Gesellschaft. Konsulatsleiter Yasushi Fukagawa war zu beiden Veranstaltungen als Ehrengast geladen, da die Liedertafel von 1823 enge Beziehungen zu Japan pflegt. Davon zeugt nicht zuletzt eine Benefizveranstaltung zugunsten der Opfer der Naturkatastrophe vom 11. März 2011. Immer wieder haben Japaner vorübergehend ihre musikalische Heimstatt in diesem Chor gefunden. Enge Verbundenheit pflegt man mit den japanischen Studenten und Lehrkräften des Hamburger Konservatoriums. Eigens aus Japan zur Feier angereist war das ehemalige Chormitglied Masaki Ito. Konsul Fukagawa und seine Frau zeigten sich tief beeindruckt von den Darbietungen nicht nur der Hamburger Liedertafel von 1823, sondern auch der vielen befreundeten Chöre, und genossen das Zusammentreffen mit gesangsbegeisterten Menschen.

## DJW Symposium „Home Energy Management Systems in Germany and Japan“

Anlässlich der diesjährigen Jahresmitgliederversammlung des Deutsch-Japanischen Wirtschaftskreises (DJW) fand am 20. September 2013 in Hamburg ein Symposium zum Thema „Home Energy Management Systems in Germany and Japan“ statt. Der Botschafter Japans in Deutschland Takashi Nakane und die Hamburger Zweite Bürgermeisterin Dr. Dorothee Stapelfeld haben das Symposium eröffnet. Zur Einführung in die Veranstaltung sprach Dr. Andreas Dombret, Mitglied des Vorstands der Deutschen Bank zum Thema „The Debt Crisis and its Consequences for the Real Economy“, bevor Unternehmensvertreter aus Deutschland und Japan dann in die Podiumsdiskussion zu „Home Management Systems“ einstiegen. Dabei wurden die aktuellen Entwicklungen in den Bereichen Smart Home, Smart Grid und Energiemanagement – besonders auf der Ebene der Privathaushalte und Endkonsumenten – diskutiert. Konsul Yasushi Fukagawa, Leiter des Konsulats von Japan in Hamburg, nahm an der gut besuchten Veranstaltung teil.

## Funkband aus Japan zum dritten Mal in Europa

Wer in Japan nach Funk sucht, kommt an OSAKA MONAURAIL nicht vorbei. Die neun-Mann-Combo ist derzeit die angesagteste Funkband Nippons. Die Jungs aus Tokio haben sich ganz dem Sound des Godfather of Soul verschrieben und klingen bisweilen mehr nach James Brown als James Brown selbst!

Seit 15 Jahren beschallen sie nun Japans Clublandschaft, haben in dieser Zeit immerhin vier Alben und ein gutes Dutzend Vinyl-Singles veröffentlicht, die von Funk-DJs weltweit immer gern gespielt werden, wenn es auf der Tanzfläche heiß hergehen muss. Doch so richtig kracht der Nippon-Funk live auf der Bühne - mit dem Frontmann und Sänger Ryo Nakata wird das Erlebnis perfekt!

Am 23.10. bringt Soulpower OSAKA MONAURAIL nach Hamburg in den Mojo Club. Tickets: [www.eventim.de](http://www.eventim.de) oder 01806 - 57 00 60 / Infos: [www.osakamonaurail.com](http://www.osakamonaurail.com)

## Japanischer Kochkurs im Herbst

Die Japanische Küche ist vielseitig und sehr gesund. Wie Sie sicher bereits im aktuellen Kaleidoskop dieser Zeitung gelesen haben, gibt es eine Menge in der japanischen Küche zu entdecken. Damit Sie neben Theorie und praktischer Erfahrung in den hiesigen Restaurants auch mal selbst etwas zaubern können, bietet das Konsulat von Japan in Hamburg aufgrund der großen Nachfrage bereits



zum dritten Mal einen Kochkurs an. Das gemeinsame Kochen und Verzehren wird von Frau Taeko Hosoi geleitet, die Köchin im Restaurant Matsumi in Hamburg ist. Es wird ein schmackhaftes Dreigänge-Menü zubereitet mit Zutaten, die sich mit unterschiedlichen Zubereitungsweisen im hiesigen Alltag weitestgehend noch nicht etabliert haben. Der Kurs findet voraussichtlich am Montag, dem 21. Oktober 2013 in Zusammenarbeit mit der Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung in Hamburg Mitte statt. Es wird wieder zwei Kurse geben. Ein Kurs ist speziell an die Auszubildenden der Gewerbeschule gerichtet, die als zukünftige Köche besonderes Wissen mitnehmen und anwenden können. Der zweite Kurs findet ab 18.00 Uhr für die Öffentlichkeit statt und gerne können Sie sich dafür anmelden mit Mail an [hh-konsulat@bo.mofa.go.jp](mailto:hh-konsulat@bo.mofa.go.jp)

Wir freuen uns auf ein gemeinsames Kocherlebnis!

