



Liebe Mitglieder der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Rhein-Neckar,
liebe Japanfreunde und Freunde aus Japan,

bei der Fußballweltmeisterschaft 2006 bescherte eine ungewöhnlich lange stabile Schönwetterlage uns laue Sommernächte mit „Public Viewing“ und der Geschichte den Begriff des Fußballsommermärchens. Nun steht wieder eine Fußballweltmeisterschaft an, dieses Mal in Sotchi, Russland. Und dieses Mal kam der Sommer schon im Mai. Das lässt vermuten, dass Public Viewer im Juni wohl hin und wieder im Regen stehen werden. Japan in Gruppe H und Deutschland in Gruppe F könnten laut [Spielplan](#) übrigens im Viertel- oder Halbfinale aufeinander treffen, nicht jedoch im Finale. Hintergrundinfos zum japanischen Team, den „Samurai Blue“ finden sich auf [Deutsch](#) und [Japanisch](#) auf Wikipedia

Rückblick

Weil wir in den vergangenen Monaten mehrere Veranstaltungen hatten, fällt die Rückblende dieses Mal recht üppig aus. Die Erlebnisberichte stammen dabei von verschiedenen Mitgliedern, die daran teilnahmen.

I) 21.3.2018: Frühlingsdonner – Taiko-Workshop mit Ilka Haase: „Ein Selbstversuch“

(3 mal a + 2 mal b + 2 mal a + c + d...) ist ein „sinnvoller Ausdruck“ – in diesem Fall kein mathematischer Term, sondern ein Stück für Taiko, dem japanischen Spiel mit Röhrentrommeln.

Was Ilka Haase am 18. März 2018 einer handvoll Enthusiasten und einem Laien wie mir beim Taiko-Workshop beibringen will, ist schon erstaunlich. In 4 Stunden soll aus der anfangs genannten „Formel“ eine Komposition von Katsuji Kondo werden. Ich bin gespannt...

Wider Erwarten machen wir zuerst Gymnastik und Dehnübungen. Für die kleinen dicken Trommelstöcke (Bachi) ganz schön viel Aufwand, denke ich. Ilka zeigt uns, wie die Füße zu stehen haben und wie die Bachi die Trommel schlagen sollen. Was bei mir aussieht, wie ein Holzfäller mit Axt vor einer unkaputtbaren Eiche, zaubert bei den Taiko-Erprobten eine Bewegung voller Ästhetik hervor: der Arm geht mit dem Körper wie eine Welle nach oben und saust mit Kraft und Bestimmtheit auf das Trommelfell – im wahrsten Sinne des Wortes. Ich bin vom Zuschauen so fasziniert, dass ich das Trommeln mehrfach vergesse.

Meine Versuche, Abfolge und Rhythmen mir einzuprägen, scheitern kläglich. Meine Mitspieler sind so vertieft im Üben, dass ich ungeschoren auch mit mir davonfliegenden Bachi durchkomme. Alles nicht so schlimm. Ilka zeigt wieder und wieder den Rhythmus in der Kombination, immer gut gelaunt und geduldig. Und als die (a + b + c + d)-Sequenzen endlich fast ohne Stocken ineinander fließen, sind die Stunden vorbei! Habe ich wirklich Taiko gespielt? Es muss wohl so sein, denn wir spielen das Stück „Naru shima“ ohne aufhören zu wollen. Es fließt durch den Raum, durch die Bewegung unserer Körper, in die Trommeln hinein und zaubert nicht nur bei mir ein Lächeln ins Gesicht. Was für ein Sonntag!

Noch während ich mich bei Ilka Haase bedanke merke ich schon: ich hätte die Gymnastik meinen Schultern zuliebe ernster nehmen sollen. Diese kleinen, dicken Bachi, diese...

Mario Wollentin

II) 8.4.2018 – Hanami-Picknick im Schwetzingen Schlosspark



„Wo seid Ihr da?“, - „Kasse“, - „wir im Kirchengarten“, - „Wo im Garten?“, - „Mitte, Nähe von Moschee“.

Am 8. April gegen 15 Uhr haben wir einander geschrieben, kurz telefoniert und schließlich gefunden!

Es war sehr viel los im Schlosspark Schwetzingen; sie haben sogar eine Ersatzkasse am Eingang gehabt. Sonntagnachmittag, schönes Wetter, nicht kalt, es war genau der richtige Picknick-Tag, als ob wir es bestellt hätten. Hanami-Picknick, Blütenschauen-Picknick ist eigentlich auf Kirschblüten gezielt, und wir haben auch unter einem blühenden Kirschbaum Platz genommen und das Büfett eröffnet: Brot, Käse, Frikadellebällchen, Melone, Makisushi, Onigiri (Reisbällchen), Tori no Tatsutaage (frittierte Hähnchen, paniert mit Kartoffelstärke), Matcha-Kuchen, Rhabarberkuchen und so weiter. Getränke gab es auch reichlich: Prosecco, Hugo, Makkori (koreanische Sake), Grüntee-Likör (Sake), Mugicha (Gerstentee) etc. Ein jeder hat etwas mitgebracht. Alles war sehr lecker!

Die Runde mit 15 Personen war sehr gemütlich, nicht nur DJG-Mitglieder, sondern auch Nicht-Mitglieder waren dabei. Eine nette Japanerin war sogar aus Frankfurt angereist!

Die Hauptrolle von Hanami spielte aber die Kirschblüte, auch wenn viele Kirschen schon verblüht waren.

Wenn Blütenblätter wie Schneeflocken fliegen, bringt es eine romantische, freundliche Atmosphäre. So saßen wir bis 18 Uhr zusammen. Wegen des Wetters und der Blüten ist es nicht einfach einen Termin so frühzeitig fest zu legen, aber Anfang April könnten wir auch im nächsten Jahr Hanami machen. Vielleicht sind Sie auch dabei?!

Sanae Nakai

III) 21.4.2018 – Frühjahrswanderung von Deidesheim nach Bad Dürkheim

Frei sein von allen Zwängen des Alltags, wieder durchatmen können, Auge in Auge mit der Natur. Heilung und Ruhe finden, den Wald mit allen Sinnen erleben und genießen durften wir - 14 Wanderfreunde - bei unserer Frühjahrswanderung am 21 April 2018. So sollen Stresshormonen abgebaut und das Immunsystem gestärkt werden.

Nachdem Frau Fukimo Tokuoka vom Weingut Josef Biffar um 10:30 h uns einen herrlichen Sektempfang bereite und Tapas uns genießen ließ, nahmen wir unseren ersten Anstieg in Richtung Wachtenburg, wo wir die herrliche Aussicht auf uns einwirken lassen konnten und eine wohlverdiente Pause bei Kuchen oder Handkäse mit Musik einlegten. Von der Wachtenburg ging es talwärts und anschließend wieder bergauf, bevor wir wieder hinab in Richtung Flaggenturm liefen, von Pfälzern „Kaffeemühlchen“ genannt. Von dort zeigt sich die Pfalz von einer ihrer schönsten Seiten. Zum Abschluss hatte Frank Becker uns ein Tisch reserviert im Restaurant Marktschänke in Bad Dürkheim, wo wir uns alle nochmals stärken konnten, bevor wir den Nachhauseweg antraten.

Es war eine sehr abwechslungsreiche Wanderung bei herrlichen, fast sommerlichen „Aprilwetter“. Ein herzliches Dankeschön an Frank Becker für diese Frühjahrswanderung.



Wilhelmina Gravemaker

Tomonokai am 20. Juno, 18. Juli und 15. August 2018

In den letzten Monaten hat sich eine kleine, feine deutsch-japanische Runde von regelmäßigen Tomonokai-Besuchern aus der Pfalz gebildet, zu denen sich auch immer wieder mal Sprachschüler von F+U in Heidelberg gesellen. Das hat dazu geführt, dass im Mai erstmals in der Geschichte des Tomonokai mehr Japaner als Deutsche sich einfanden. Wenn auch Sie Lust haben, einen entspannten Abend in japanischer oder deutscher Gesellschaft zu verbringen, dann haben Sie an jedem 3. Mittwoch im Monat ab 19 h im TheEast in N1 dazu Gelegenheit.

www.djg-rn.de/tomonokai.htm

Sumo, Sushi, Dauerlächeln - Lesung mit Hans-Georg Kaethner

Gesangliche Begleitung: Naoko Horii-Kaethner, Pianistin: Nami Okada, Mannheim

Donnerstag, 28. Juno 2018, 19:00 Uhr

Mannheim, Sanctclara, B5,19, Saal im 3. OG, Aufzug vorhanden

Unter dem Titel *Sumo, Sushi, Dauerlächeln* wird ein ungewöhnlicher Leitfaden zum Verständnis der eigentlich unverständlichen Volksseele des Japaners mit einem originellen Lese-Gesangsabend vorgestellt. Vier Jahrzehnte als Gaijin (Ausländer) in Japan hinterlassen Spuren der Faszination für eine Gesellschaft, in der Massentiefschlaf im überfüllten Nahverkehrszug genauso selbstverständlich ist wie feucht-fröhliche Friedhofsgelage unter Kirschblüten zur Unterhaltung der hoch verehrten Ahnen.

Hans-Georg Kaethner, ein deutscher Schriftsteller, der in Basel lebt, liest aus seiner sehr 2008 erschienen, detailreichen und amüsanten Charakterstudie über eine andersartige, aus europäischer Sicht oftmals skurril anmutende Gesellschaft. Assiiert wird er von seiner japanischen Ehefrau Naoko Horii-Kaethner, einer Mezzo-Sopranistin vom Theater Basel.

Am Flügel begleitet die Mannheimer Pianistin Nami Okada, die in Nara, historische Hauptstadt Japans, geboren ist. Nach dem erfolgreichen Abschluss ihrer Ausbildung an der „Universität Doshisha“ in Kyôto studierte sie an der „Hochschule für Musik und Darstellende Kunst“ in Mannheim.

Eintritt, Abendkasse: DJG-Mitglieder 5 € und Nicht-Mitglieder 8 €

www.djg-rn.de



Badischer Wein - Von der Sonne verwöhnt und auf Sake-Hefe angesetzt Weinverkostung der besonderen Art im Weingut Teusch in Leutershausen

Samstag, 7. Juli 2018, 16:00 Uhr

Leutershausen, Weingut Teusch, Burgweg 50

Anmeldung erforderlich. Beschränkte Teilnehmerzahl!

Unserem Odenwälder Mitglied Mario Wollentin verdanken wir die Gelegenheit, ein Bergsträßer Weingut im Juli anzusteuern, um eine deutsch-japanische Zusammenarbeit der anderen Art kennenzulernen. Er ent-

deckte letztes Jahr eine Cuvée der besonderen Art, nämlich einen Weißwein, der auf japanischen Sake-Hefen angesetzt worden war. Die Idee hierzu hatte der **jap. Sommelier Hideomi Kitagawa**, der hiervon 2016 den Leutershausener **Winzer Johannes Teutsch** zu begeistern wusste.

Der 7.7. heißt in Japan „**Tanabata**“. Er bezieht sich auf ein Märchen von einer Weberin und einem Hirten, die über die Liebe füreinander ihre Arbeit vernachlässigten und von ihren Vätern durch die Milchstraße getrennt wurden. Nur einmal im Jahr, an Tanabata, dürfen Sie zueinander finden. Und am diesjährigen Tanabata finden Weinfreunde aus Ost und West zu einer Weinverkostung der besonderen Art in Leutershausen beim Weingut Teutsch zusammen. Sie haben nämlich in der Zeit von 16 bis ca. 18 Uhr die einmalige Gelegenheit, die Geschichte einer deutsch-japanischen Weinkooperation kennenzulernen, die sich direkt im Produkt niederschlug. Genauer gesagt, brachte sie neue Produkte hervor, nämlich Weine, die auf Sake-Hefe angesetzt wurden. Und natürlich werden Sie diese besonderen Weine goutieren – und bei Gefallen als originelles Geschenk kaufen können! Johannes Teutsch wird Ihnen das Weingut vorstellen und Ihnen im Laufe des Nachmittags auch die Gelegenheit geben, die Produktion sich anzuschauen oder einen Blick auf die verschiedenen Rebsorten zu werfen, die fußläufig das Haus umgeben, von dessen Terrasse Sie einen wunderschönen Blick über die Rheinebene bis zum Pfälzer Wald haben.



Zu den verschiedenen Weinen, die kredenzt werden, wird Kitagawa-san passende Sushi servieren. Wer zu Wein es lieber regional bodenständig mag, kann sich auch für eine Vesper mit Flammkuchen sowie Brot mit Wurst, Schmalz oder Käse entscheiden. Die Umlage für Wein & regionale Beilagen beträgt 12 € für DJG-Mitglieder und 18 € für Nichtmitglieder. Wer zudem eine leckere, frisch zubereitete **Sushi-Platte mit 5 Sushi-Variationen** sich munden lassen möchte, hat zusätzlich 14 € (Mitglieder) bzw. 18 € (Nichtmitglieder) vorab zu überweisen. Für das Sushi zeichnen übrigens die Inhaber des vormals besten japanischen Restaurants in Rhein-Neckar, dem **Konomi**, verantwortlich.

Als angemeldet gilt, wessen Geld eingetroffen ist. Es gilt die Reihenfolge der Geldeingänge. Sushi-Liebhaber müssen sich sputen, denn Kitagawa-san wünscht die Anzahl der Sushi-Esser bereits bis 29. Juno zu wissen. Ansonsten ist der Anmeldeschluss am Mittwoch, 4. Juli 2018. Für ein gemütliches Miteinander ist die Zahl der Plätze limitiert.

Noch einen kleinen Hinweis für japanische Weinfreunde: Das Weingut Teutsch wird dank der Kooperation mit Kitagawa-san von zahlreichen japanischen Reisegruppen mittlerweile angesteuert. Wenn Sie also ein passendes **Omiyage** suchen, merken Sie sich den Termin 7.7.2018 vor.

Bitte, melden Sie sich erst per Email unter weinverkostung@djg-rn.de oder per Telefon unter 0172-6254965 an, damit wir die anschließende Überweisung leichter zuzuordnen vermögen. Sie erhalten die Bankverbindung nach Ihrer Anmeldung.

Bestellung:

| Nichtmitglieder | | Anzahl | Summe | Mitglieder | | Anzahl | Summe |
|------------------------------|------|--------|-------|------------------------------|------|--------|-------|
| Weinverkostung inkl. Vesper: | 18 € | | | Weinverkostung inkl. Vesper: | 12 € | | |
| Sushi-Platte: | 18 € | | | Sushi-Platte: | 14 € | | |
| Total: | | | | Total: | | | |

Beispiel: Wenn Sie zu zweit kommen wollen, aber nur einer Sushi möchte, geben Sie bitte bei Weinverkostung eine 2 und bei Sushi eine 1 an. Als Nichtmitglieder zahlen Sie dann insgesamt 54 €, als Mitglieder 38 €.

www.djg-rn.de

Ich freue mich darauf, Sie bei einem der oben angekündigten Sommerveranstaltungen begrüßen zu können und verbleibe bis dahin herzlich Ihr

André van den Berg