



# ライン・ネッカー 独日協会 Deutsch-Japanische Gesellschaft Rhein-Neckar e.V.

[www.djg-rn.de](http://www.djg-rn.de), [www.facebook.com/DJG.RheinNeckar](https://www.facebook.com/DJG.RheinNeckar)

明けましておめでとうございます。

Schriesheim, 8.1.2019

Liebe Mitglieder und Freunde der Deutsch-Japanischen Gesellschaft Rhein-Neckar,

das Jahr 2018 war wie ein Windhund: Kaum waren die 108 Schläge zum Jahresanfang verklungen, da stand schon das Bônenkai auf dem Programm, schien mir. Ob das Jahr des Schweins gemächlicher verlaufen wird, darf bezweifelt werden. Dafür verspricht es interessant zu werden – zumindest hinsichtlich des japanischen Kaiserhauses. Denn die Ära Heisei (平成) endet zum 30. April. Ab 1. Mai nimmt **Akihitos Sohn Naruhito** auf dem Chrysanthmenthron Platz, wenngleich die offizielle Inthronisierung erst am 22. Oktober erfolgt. Wir werden das Ereignis mit Vorträgen u.a. zum Kaiserhaus begleiten und werden hierüber rechtzeitig informieren.

## Jahresrückblick 2018



Geendet hat das Jahr wie es anfang – mit einer kulinarischen Begegnung. Stand am 21. Januar das Shinnenkai auf dem Veranstaltungskalender, zu dem sich wieder gut 40 Japanophile und Japaner einfanden, so war dies am 19. Dezember das Bônenkai, zu dem wir unseren Stammtisch „geadelt“ hatten, war die Teilnahme doch nur per Voranmeldung möglich, weil das Japanischrestaurant *Senju* nicht über so große Kapazitäten wie das Asienrestaurant *The East* verfügt. Die 21 Gäste ließen sich von der Qualität des Essen überzeugen und gaben ihr Plazet, das *Senju* zum künftigen Treffpunkt des Tomonokais zu machen.

Auch bei unseren Wanderungen und Ausflügen kommt die Kulinarik nicht zu kurz. So gab es am 21. April im Restaurant Fumi in Deidesheim durch die Inhaberin **Fumiko Tokuoka** einen Sektempfang, ehe sich solcherart in fröhliche Stimmung versetzt 14 Wanderer nach Bad Dürkheim aufmachten. Leider machten die dortigen Mitglieder von der Zusammenkunft vor der eigenen Tür keinen Gebrauch – bis auf eines, das sich jedoch um eine Woche im Kalender irrte.

Kleiner war der Trupp, der teils über die Steine kletterte, die das sogenannte Felsenmeer im Lautertal bilden, teils an seinen Rändern den Aufstieg über Wanderwege nahm. Unter den Kletterern tat sich besonders der 16-jährige **Eigo-kun** hervor, der seit September als Gastschüler für 9 Monate in Ladenburg lebt. Er genoss die Kraxelei wie auch das leckere Essen im Restaurant Kuralpe, dem Wendepunkt unserer Rundwanderung.



Auch beim kurzfristig organisierten Hanami-Picknick am 8. April mit 15 Teilnehmern und bei der Weinverkostung auf dem Winzergut Teutsch in Leutershausen an Tanabata mit 30 Freunden des Bacchus standen Genuss und Geselligkeit im Vordergrund. Allein Schweiß war der Preis, den man dagegen beim Taiko-Lehrgang von **Iika Haase** im März gewinnen konnte. Seitens der DJG hielt allein **Mario Wollentin** die Fahne, will sagen: die Schläger hoch. Und über die Lesung von **Hans-Georg Kaethner** am 28. Juno aus seinem Buch „Sumo, Sushi, Dauerlächeln“ breiten wir mal einfach den Mantel des Schweigens aus.

## Ausblick auf 2019

Stell Dir vor, Du wirst 40 und keiner merkt's. Gut, in Japan macht man um Geburtstage wie auch in anderen Ländern längst nicht so ein Bohei wie im deutschen Sprachraum. Und mancher Person ist es ja auch hierzulande ganz recht, wenn man sie nicht auf ihr Alter anspricht. Vereine allerdings nutzen gerne vollendete Dekaden, um sich zu feiern. Ausnahmen bestätigen die Regel.

Statt eines großen Fests zum 2. April werden wir in 2019 nach dem Genuss für den Gaumen in 2018 (siehe oben) wieder mehr Genuss für die Ohren anbieten und zudem einige Vorträge organisieren. Natürlich wird es auch wieder Wanderungen und Ausflüge geben. Was sich umsetzen lässt, ist nicht nur eine Frage der Finanzen, sondern auch eine der investierbaren Zeit, denn schließlich engagieren sich die Vorstandsmitglieder ehrenamtlich für Ihre DJG Rhein-Neckar.

Präsident: André van den Berg, Bahnhofstraße 23, 69198 Schriesheim: Tel.: 0172-62 54 965, Fax: 06204 – 30 56 405

Vizepräsident: Frank Becker, Corneliusstraße 20, 68163 Mannheim, Tel.: 0179-65313443

Bankverbindung: Sparkasse Rhein-Neckar Nord, MANSDE66XXX, IBAN DE81 6705 0505 0038 2000 54

Eingetragen im Vereinsregister des Amtsgerichts Mannheim Nr. 1083

Email: [info@djg-rn.de](mailto:info@djg-rn.de)

## Shinnenkai (新年会) in Mannheim



**Sonntag, 20. Januar 2019, 15 – 18 Uhr**  
**Mannheim, Sanctclara, B5,19 im 3. OG**

**Getränkebeitrag für Gäste: € 3,-**

Unser alljährliches Neujahrsfest, das Shinnenkai (新年会), ist neben dem Tomonokai (友の会), dem monatlichen Stammtisch, fester Bestandteil unseres Veranstaltungskalenders. Stets zieht es 40 bis 50 Japaner und Japanfreunde nicht nur aus den Reihen der Mitglieder der DJG Rhein-Neckar selbst an. 2019 werden uns nach 2012 und 2016 bereits zum 3. Mal die Freunde der DJG Karlsruhe unter Leitung von [Teruko Matsuhima-Fritz](#) mit ihrer Anwesenheit beehren, was mich sehr freut.

Seit 2008 findet das Shinnenkai im Begegnungszentrum SanctClara statt. Auch wenn der Ort gleich bleibt, gibt es auch in 2019 wieder **Neuigkeiten** zu verkünden. Statt auf unseren bewährten Sushi-Lieferanten **Sushi Circle** zurückzugreifen, wird uns nämlich auf Empfehlung von [Kuniko Owada](#) im Jahr des Schweins erstmals [Mizutani-san](#) aus Dossenheim beliefern. Bis zur Schließung des jap. **Restaurants Konomi** in Heidelberg arbeitete er dort als Koch. Kenner wissen, dass das Konomi über Jahre die Gourmetkrone in Sachen japanischer Küche in der Region Rhein-Neckar inne hatte. Daher dürfen wir davon ausgehen, dass die Bentos auch die Gaumen erfahrener japanischer Gourmets erfreuen werden.

Der Lieferant ändert sich, die Preise und Mengen bleiben gleich:

**große Sushi-Platte zu € 17,00:** 3 Maki-Sushi, 10 Nigiri-Sushi (5 Sorten à 2 Stück)

**kleine Sushi-Platte zu € 12,00:** 3 Maki-Sushi, 6 Nigiri-Sushi (6 Sorten)

**vegetarisches Maki-Sushi zu € 12,00:** Auswahl von 14 Maki-Sushis unterschiedlicher Größe

Wie üblich benötigen wir Ihre **Bestellung 3 Tage vorher, also bis zum Abend des 17. Januar**. Also, am besten gleich per Fax, Email oder Telefon Ihr Kommen avisieren und dabei angeben ob und welche Bentos Sie gegebenenfalls haben möchten.

Aus organisatorischen Gründen entfällt die Miso-Suppe dieses Mal. Mit Ihrer Hilfe findet sich auf unserem Buffettisch bestimmt gleichwertiger Ersatz. Sie wissen sicher aus eigener Erfahrung, dass selbst Bereitetes stets gut ankommt und Anlass für Gedanken-, Erfahrungs- und Rezept austausch ist. Und nicht nur die anwesenden Kinder machen sich gerne über selbstgebackene Plätzchen und Kuchen sowie salzige Fingerfoods und Knabberereien wie Osembe mit Begeisterung her. Für den Aufbau ab 14 h können wir zudem wieder helfende Hände gebrauchen. ^\_\_^

Weil sich der kleine jap. Flohmarkt großer Beliebtheit erfreut, haben Sie Möglichkeit, sich von den japanischen Dingen, die Ihnen nicht mehr am Herzen sondern im Weg liegen, gewinnbringend zu trennen oder die Einnahmen der DJG - gerne gegen Quittung - zu spenden. Ob ein japanischer Roman, ein Manga auf deutsch oder japanisch, ein Reiskocher, ein Fächer oder ein hübsches Sake-Set: Für vieles findet sich ein neuer Liebhaber. Tische für die Auslage Ihrer alten Schätze sind vorhanden.

Unser Shinnenkai zeichnet sich durch seine familiäre Atmosphäre aus, die auch den Fremden schnell Kontakt finden lässt. Überzeugen Sie sich selbst!

[www.djg-rn.de/kalender\\_shinnenkai.htm](http://www.djg-rn.de/kalender_shinnenkai.htm)

📄 Anmeldung zum Shinnenkai am Sonntag, den 20. Januar 2019 ab 15:00 h in Sanctclara, B5,19

Name: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

Ich komme voraussichtlich alleine/ in Begleitung von \_\_\_ Personen

Ich bestelle \_\_\_ vegetarisches Maki-Sushi zu 12 € / \_\_\_ kleines Sushi zu 12 € / \_\_\_ großes Sushi zu 17 €.

Ich werde etwas Leckerer vorbereiten und bringe \_\_\_\_\_ mit.

Ich helfe beim Aufbau ab 14 h.

Anmerkung/Veranstaltungsvorschlag für 2019:

## Tomonokai findet ab 16. Januar 2019 im Restaurant Senju statt

Wie bereits im Jahresrückblick erwähnt, haben wir den Ort unseres Tomonokais um kaum 100 m Richtung Hauptbahnhof, also nach Süden verschoben. Statt in N1, also im Stadthaus, treffen wir uns nun im Japanischrestaurant Senju, das in N3,1 liegt, also vis-à-vis vom Parkhaus N2.

Unverändert ist der Zeitpunkt unserer Zusammenkunft: Jeden 3. Mittwoch im Monat ab 19:30 h treffen wir uns zum Gedanken- und Erfahrungsaustausch – und goutieren nebenbei das eine oder andere Angebot der nunmehr rein japanischen Speisekarte. Sie kennen das Senju noch nicht? Dann schlagen Sie doch zwei Fliegen mit einer Klappe und kommen sie einfach zum nächsten Tomonokai, dem Treff von Japanfreunden.  
[www.djg-rn.de/tomonokai.htm](http://www.djg-rn.de/tomonokai.htm)

Möge für Sie Gesundheit die Konstante im erlebnisreichen Jahr 2019 bzw. Heisei 31 sein.

*André van den Berg*

