

09.07.2025 – 08:15 Uhr

Der Appetit kommt beim Reisen: Japan von der fruchtigen Seite entdecken



Der Appetit kommt beim Reisen: Japan von der fruchtigen Seite entdecken

Frisch, lebendig und voller Überraschungen: von den duftenden Yuzu-Hainen in Kōchi über rauschende Kirschenfeste in Yamagata bis zu blühenden Lavendelfeldern und saftigen Melonen in Furano auf der Nordinsel – jede Region in Japan erzählt ihre eigene Geschichte von Tradition, Geschmack und Handwerkskunst. Im Zentrum steht stets das Ikigai – die Lebensfreude und der Sinn, die in der liebevollen Kultivierung jeder Frucht spürbar werden. Wer nachhaltige und authentische Reisemomente sucht, der findet in Nippon allerlei Delikatessen für Kopf, Herz und Hand.

Lebendig, zitrisch, mit feinen blumigen Noten: der Duft von Yuzu erfrischt Gaumen und Geist jedes Genussreisenden. Ihr einzigartiges Aroma macht die Yuzu zur faszinierendsten Zitrusfrucht Japans. Besonders in der Präfektur Kōchi auf Shikoku (die kleinste der japanischen Hauptinseln), wo mehr als die Hälfte der gesamten japanischen Yuzu geerntet wird, prägt sie das kulinarische Leben und den Reisekalender: jeden Sonntag ist Markt vor der historischen Burg Kōchi. An über 300 Ständen locken frische Yuzu, handgemachte Delikatessen und traditionelle Gewürze; darunter Yuzu Koshō, eine pikant-frische Paste aus Yuzu-Schale, Chili und Salz. Auch Inaka-Sushi, mit Yuzu aromatisierter Reis, belegt mit Gemüse und süßem Tofu, gehört zu den lokalen Spezialitäten.

Die Yuzu Road: Entlang duftender Landschaften und vergangenen Zeiten

Wer die Yuzu nicht nur schmecken, sondern auch erleben will, folgt der Yuzu Road durch die östlichen Ausläufer der Präfektur Kōchi. In den ehemaligen Holzfällerdörfern wurde eine ganze Region neu erfunden – mit terrassenförmig angelegten Yuzu-Hainen an steilen Berghängen. Wo einst knarrende Züge Baumstämme durchs Gebirge transportierten, duftet es heute nach Zitrus, blühen im Frühsommer weisse Yuzu-Blüten und leuchten im Herbst goldgelbe Früchte an den Zweigen. Die Yuzu Road ist nicht nur ein Weg durch sinnliche Landschaften, sondern auch eine Reise durch die Zeit und gelebte Handwerkskultur.

Von Blüten zu Bissen: Kirschgenuss in Yamagata

Japan und die Kirschen – ein Thema, das wohl niemanden mehr überrascht. Doch wer glaubt, dabei ginge es bloss um zarte Blüten im Frühling, hat die Früchte des Sommers noch nicht probiert. In der Präfektur Yamagata, Japans Zentrum des Kirschenanbaus, dreht sich im Juni alles um die saftigsten, süssesten Früchte des Landes: die berühmten Sato-Nishiki-Kirschen. Beim Kirschenfest von Yamagata feiern zahlreiche Städte die Erntezeit mit All-you-can-eat-Kirschpflücken, traditionellen Spezialitäten, Kirsch-Eis, fruchtigen Likören, Musik und Feuerwerk. Besonders in der Stadt Sagae, die als Herzstück des Anbaus gilt, können Besucher aus aller Welt gleich selbst Hand anlegen und sich in der Kunst des Pflückens üben – selbstverständlich ist Schnabulieren der einzigartigen Kirschen Sorte gleich inbegriffen.

Furanos Farbenpracht: violette Felder und orangene Melonen

In der sanften Hügellandschaft Furanos kommen gleich zwei der grossen Genüsse Hokkaidos zusammen: Blumen und Melonen. Die Region ist weithin berühmt für ihre violetten Lavendel-Teppiche, die ab Juni auf zahlreichen Farmen in voller Blüte stehen – ein Fest für die Sinne und ein beliebtes Reiseziel. Das Klima im Furano-Becken bietet nicht nur für den Lavendel-, sondern auch für den Melonenanbau die ideale Voraussetzung. Aufgrund der grossen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht reifen die berühmten Furano-Melonen zu jenen saftigen, süssen Früchten mit ihrem ikonisch orange-leuchtenden Fruchtfleisch heran. In Japan gelten Melonen als kostbarer Luxus, sorgfältig kultiviert und oft verschenkt, statt nur gegessen. Im Tomita Melon House wird dieser Luxus genussvoll für Gäste aus Nah und Fern zugänglich gemacht: ob als frisches Stück pur, im cremigen Melonenshake, im luftigen Melonpan oder als zarter Kuchen – ein Leckerbissen für genussfreudige Entdecker:innen, die daneben bei Wildwasserrafting, Wandern und Golfen voll auf ihre Rechnung kommen.

Überraschung: Ernteglück in Yamanashi

Die hellgrüne, duftende Shine Muscat gilt als das Juwel unter den Trauben Japans – süss, kernlos, mit essbarer Schale und so makellos, dass man sie kaum zu essen wagt. Ihre Heimat ist die von hohen Bergen umgebene Präfektur Yamanashi, wo sonniges Klima und frisches Gebirgswasser ideale Bedingungen für den Anbau bieten. Auf den lokalen Farmen erleben die Besuchenden, wie viel Leidenschaft und Sorgfalt in jede Traube fliesst. Wer zur Erntezeit im Spätsommer in Yamanashi weilt, kann nicht nur selbst Trauben pflücken, sondern auch an Führungen teilnehmen. Dabei wird erklärt, wie die Shine Muscat durch das spezielle Klima, die fruchtbare Erde und das klare Quellwasser in der Fünf-Fuji-Seenregion, die sich ideal zum Wandern eignet, ihren einzigartigen Geschmack entwickelt. Die Ernte selbst ist ein Erlebnis: Interessierte lernen, woran man die besten Trauben erkennt und wie man sie richtig pflückt. Im Hofladen gibt es neben frischen Trauben auch hausgemachte Produkte wie Traubensaft oder Gelees. Ausklingen lässt sich der Tag am besten im gemütlichen Café – mit einem feinen Traubendessert vor sich. Dazu gibt's einen feinen Sake oder einen Whiskey, beide aus dem besten und klarsten Wasser in Japan gebraut.

Weiterführende Links:

Alles zur Yuzu: www.japandigest.de/reisen/essen/essen/yuzu und www.japandigest.de/reisen/essen/essen/japanische-zitrusfruechte

Die Yuzu Road: www.japan.travel/en/japans-local-treasures/exploring-yuzu-road-2020 und www.japan.travel/japan-heritage/popular/forest-railway-yuzu-road-story-japan's-largest-yuzu-tosa-kouchi

Die Terrassenfelder von Yuumizugaura: www.japan.travel/de/spot/812

Das Kirschenfest von Yamagata: www.japan.travel/de/spot/477

Weitere Ausflugsziele in Yamagata: www.japan.travel/de/destinations/tohoku/yamagata/yamagata-and-around

Die Blumenfelder in Furano: www.japan.travel/en/spot/1867

Die Furano-Melonen entdecken: www.japantravel.de/japan-erleben/essentrinken/tomita-melonen-haus-5383

Das Tomita Melon House: www.tomita-m.co.jp/shop_en

Die Shine Muscat Traube: <https://japan-food.jetro.go.jp/en/feature/detail/280.html> und www.ana.co.jp/de/de/japan-travel-planner/foods/fruits

Über JNTO

Die Japan National Tourism Organization (JNTO) wurde 1964 gegründet, um die Entwicklung des japanischen Tourismus zu fördern. Mit Hauptsitz in Yotsuya, Shinjuku-ku, Tokyo ist JNTO im In- und Ausland an einer Vielzahl

von Aktivitäten beteiligt. Das Ziel ist, internationale Gäste aus der ganzen Welt zu einer Japanreise zu inspirieren. Weltweit betreibt JNTO 26 Überseebüros.

Weitere Informationen finden Sie unter:

Website: japan.travel/de

Facebook: [@japantourismus](https://www.facebook.com/japantourismus)

Instagram: [@japantourismus](https://www.instagram.com/japantourismus)

YouTube: [@ReisenachJapan](https://www.youtube.com/ReisenachJapan)

Medienkontakt

Panta Rhei PR AG

Dr. Reto Wilhelm

Weinbergstrasse 81

CH-8006 Zürich

Tel. +41 (0)44 365 20 20

jnto@pantarhei.ch

Medieninhalte



Berge an Yuzu: entlang der Yuzu Road in Kōchi. © Maruoka Joe



Einmalig, besonders bei Nacht: Kirschblüten in der Präfektur Yamagata. © Stay Yamagata



Blühende Blumenfelder auf der Tomita Farm in Furano © The Hokkaido Tourism Organization



Japanische Toskana: Rebhänge in Yamanashi © ktwat