

23.09.2025 – 15:00 Uhr

## Geht tiefer: vier sinnliche Erlebnisse für Augen, Hände und Gaumen



### Geht tiefer: vier sinnliche Erlebnisse für Augen, Hände und Gaumen

Nicht ganz zufällig gilt Japan als Land des Feinsinns: Schönheit und Präzision gehören wie selbstverständlich zum Alltag und faszinieren Reisende seit Generationen. Es locken Abstecher in eine lebendige Welt der Handwerkskunst jenseits von Kirschblüten, Kimono und Sushi. Eine Reise über vier Stationen führt von «süss» mit Wasanbon-Leckereien in Shikoku über «farbenfroh» zum Indigo in Tokushima und weiter zu «pur» in Form von lokal gebrautem Sake in Niigata. Die «goldene» Krönung wartet in Kanazawa, wo Kintsugi zerbrochene Keramik in Upcycling-Kunst verwandelt. So wird der Japanbesuch zum sinnstiftenden Erlebnis für Kopf, Herz und Hand.

Der milde, fast süsse Duft von frisch bearbeitetem Holz liegt in der Luft, während Sonnenlicht durch die kleinen Fenster von Yoshihiro Ichiharas' Werkstatt in Takamatsu in der Seto-Binnenseelandschaft im Norden der Insel Shikoku dringt. Zwischen Meisseln, Schleifmaschinen und filigranen Holzformen für Wasanbon – den traditionellen, feinen «Zückerli» – offenbart sich den Besucher:innen aus fernen Ländern ein Handwerk, das Geduld, Präzision und Ästhetik vereint. Als einer der letzten Handwerker in Westjapan bewahrt Ichihara diese jahrhundertealte Tradition, die eng mit der Teezeremonie verbunden ist. Ein paar Häuser weiter führt seine Tochter Ayumi Uehara durch den Workshop: Auf Kissen am niedrigen Tisch formen die Gäste die kleine Süßigkeit aus Zucker, die anschliessend in die raffinierten Holzformen des Vaters gegossen wird. Kneten, pressen, tupfen: Am Ende entstehen kleine Kunstwerke, die auf einer Urushi-Platte serviert werden, begleitet von cremigem, leicht bitterem Matcha.

### Indigo in Tokushima: das tiefe Blau erfassen

Weiter geht's, an die Nordküste der Insel Kyushu: In Fukuoka wird das Mystische des Indigos buchstäblich fassbar. Im Atelier von Kensuke Yamamura werden seit 1891 – unterdessen in fünfter Generation – die Kunst der Aizome-Indigofärbung und das Weben komplex gemusterter Kasuri-Stoffe gepflegt. Yamamura achtet auf jede Phase der Fermentation beim natürlichen Farbstoff Sukumo – dieser wird aus den Blättern des japanischen Indigos hergestellt. Immer wieder taucht er die Stoffe in die tiefblaue Flüssigkeit, bis diese die charakteristische Farbe und subtilen Farbverläufe angenommen haben. Gäste legen gleich selbst Hand an: Sie tunken den Baumwollstoff Kurume Kasuri ins Indigo, langsam wandelt sich das Braun der fermentierten Farbe zum weltberühmten tiefen

Blau. Abgerundet wird der Erlebnistag mit einem erstklassigen Shinsa Yame-Tee und feinen Leckereien – umgeben von den eigenen, handgefärbten Stoffen, versteht sich.

### **Sake: der Seele von Niigata auf der Spur**

Nächste Station: Niigata, eine grosse Hafenstadt, 300 Kilometer nördlich von Tokio, auf der Hauptinsel Honshū. Niigata ist berühmt für seine Sake-Tradition. Wer mehr über den magischen Reiswein erfahren will, der besucht die Imayo Tsukasa Brewery. Seit 1767 verwandelt diese Reis und Wasser in edlen Junmai-Sake – eine besonders pure Variante, die ohne Alkohol oder Zucker nur aus Reis und Wasser entsteht. Die Geheimzutat: Geduld. Nur wenige Schritte vom Bahnhof entfernt beginnt der Spaziergang durch die historische Brauerei. Die Führung verbindet Technik und Geschichte: Von den lebhaften Edo- und Meiji-Zeiten, als Niigata eine der drei Geisha-Hauptstädte Japans war, bis zur modernen Sake-Produktion. Familie Okada, bereits in fünfter Generation unterwegs, involviert die Besucher:innen ganz handfest in die Verarbeitung des hochwertigen Niigata-Reises mit dem klaren Bergwasser vom Suganatake. Noch persönlicher wird es anschliessend bei Takano Shuzo: Der lokale Brauereipräsident plaudert aus dem Nähkästchen. Anschaulich erklärt er jeden Schritt zum perfekten Sake. Bei einem erfrischenden Ramune-Getränk auf der Terrasse lassen sich im Anschluss die Sake-Sorten testen.

### **Kintsugi – die Philosophie des Goldes in Kanazawa**

Scherben bringen Glück. So auch in Japan, wo Upcycling zur Kultur gehört, längst bevor es zum globalen Trend wurde. Kintsugi heisst die Technik, bei der zerbrochene Keramik mit natürlichem Urushi-Lack und feinem Goldpulver restauriert wird. Die Schönheit liegt im Imperfekten, jede Reparatur führt zu einem einzigartigen Kunstwerk.

Im Kintsugi Japan Art Studio in Kanazawa – ebenfalls auf der Hauptinsel an der japanischen Westküste gelegen – tauchen Reisende in einen meditativen Workshop ein, der an der Kunst des Zen angelehnt ist. Vier zentrale Arbeitsschritte gilt es zu meistern: Füllen und Formen der Risse, Auftragen von Lack, Feinschliff und das finale Aufstreuen des Goldes. Jeder Pinselstrich erfordert höchste Konzentration, Zeit, Geräusche und Alltag gehen so vergessen. Zum Schluss reist das selbst gestaltete Stück mit nach Hause: ein schönes und zugleich nachhaltiges Souvenir.

### **Weiterführende Links:**

Feine Wasanbon-Zückerli selbst herstellen: [www.mamehana-kasikigata.com](http://www.mamehana-kasikigata.com)

Takamatsu – das Tor zum Seto-Binnenmeer: [www.japan.travel/de/destinations/shikoku/kagawa/takamatsu-area](http://www.japan.travel/de/destinations/shikoku/kagawa/takamatsu-area)

Indigo selbst färben: [www.japan.travel/de/luxury/detail/exclusive-indigo-dyeing-experience](http://www.japan.travel/de/luxury/detail/exclusive-indigo-dyeing-experience) und [en.unalabs.jp/tourism](http://en.unalabs.jp/tourism)

Fukuoka City, eine Reise wert: [www.japan.travel/de/destinations/kyushu/fukuoka/fukuoka-city](http://www.japan.travel/de/destinations/kyushu/fukuoka/fukuoka-city)

Aktivitäten rund um Fukuoka: [www.japan.travel/de/destinations/kyushu/fukuoka/around-fukuoka](http://www.japan.travel/de/destinations/kyushu/fukuoka/around-fukuoka)

Die Imayo Tsukasa Brauerei erleben: [www.imayotsukasa.co.jp/en/brewery-en](http://www.imayotsukasa.co.jp/en/brewery-en)

Und ihre bewegte Geschichte erfahren: [www.imayotsukasa.co.jp/en/company-en](http://www.imayotsukasa.co.jp/en/company-en)

Niigata Sake Geschmackstour: [www.lastminutejapan.com/en/articles/takano\\_shuzo](http://www.lastminutejapan.com/en/articles/takano_shuzo) und [www.niigata-sake.or.jp/en/kuramoto/takano](http://www.niigata-sake.or.jp/en/kuramoto/takano)

Alles, was Sie zu Sake wissen müssen: [www.japan.travel/de/de/guide/japanischer-reiswein-sake](http://www.japan.travel/de/de/guide/japanischer-reiswein-sake) und [www.japan.travel/de/de/japan-reise-blog/japanischer-reiswein-besuch-sake-brauerei](http://www.japan.travel/de/de/japan-reise-blog/japanischer-reiswein-besuch-sake-brauerei)

Die Brauereientour geht weiter: [www.japan.travel/de/experiences-in-japan/4338](http://www.japan.travel/de/experiences-in-japan/4338)

Das Sake-Museum: [www.japan.travel/de/spot/280](http://www.japan.travel/de/spot/280)

Kintsugi Workshops: [www.kintunagi.com/overseas-customers](http://www.kintunagi.com/overseas-customers) und [www.japan.travel/de/luxury/detail/kintsugi-golden-joinery-experiences-and-master-classes](http://www.japan.travel/de/luxury/detail/kintsugi-golden-joinery-experiences-and-master-classes)

Die Philosophie hinter Kintsugi: [www.japan.travel/de/sustainable/discover-japanese-craftsmanship](http://www.japan.travel/de/sustainable/discover-japanese-craftsmanship)

Die Region Kanazawa: [www.japan.travel/de/destinations/hokuriku-shinetsu/ishikawa/kanazawa-and-around](http://www.japan.travel/de/destinations/hokuriku-shinetsu/ishikawa/kanazawa-and-around)

Der sehenswerte Burgpark in Kanazawa: [www.japan.travel/de/spot/1402](http://www.japan.travel/de/spot/1402)

## 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](https://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](mailto:jnto@pantarhei.ch)

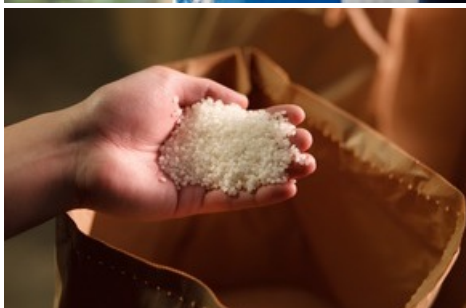
### Medieninhalte



*Die Form muss stimmen – für die feinen Wasanbon-Zuckerli aus Takamatsu. © Mamehana Kasikigata*



*Das Blau aller Blau: eigene Stoffe in Indigo färben – in Fukuoka. © UNA Laboratories*



*Den eigenen Sake brauchen – ohne Zucker und ohne Alkohol, das ist die Kunst aus Niigata © Imayo Tsukasa*



*Upcycling-Workshops, längst bevor man davon sprach: Kintsugi aus Kanazawa, self-made. © ACworks*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100935383> abgerufen werden.