

28.05.2026 - 10:01 Uhr

Kleine Süssigkeiten, grosse Entdeckungen: Japans regionale Genusskultur



Kleine Süssigkeiten, grosse Entdeckungen: Japans regionale Genusskultur

So kennt man Japan: Sushi am Tresen, dampfende Ramen, Kaiseki in perfekter Abfolge. Nebst den Klassikern hat Japan eine Menge kulinarischer Überraschungen auf Lager mit viel lokalem Flair: handgefertigte Desserts, kleine Teehäuser, regionale Köstlichkeiten und Rituale, die den Alltag prägen. Der Appetit kommt beim Reisen - vor allem im Frühsommer, wenn frisches Grün, Regenzeit und warme Tage Einzug halten.

Kleine Süssigkeiten liegen bereit: zart gefärbt, präzise geformt, kaum grösser als ein Bissen - das sind Wagashi. Sie passen zur Jahreszeit, zum Wetter, zur Tagesstimmung sogar. Serviert werden Wagashi traditionell in Kanazawa an der Küste des Japanischen Meers und von Tokyo in rund zweieinhalb Stunden mit dem Hokuriku Shinkansen erreichbar. Im historischen Higashi Chaya District öffnen sich hinter schlichten Holzfassaden ehemalige Teehäuser, enge Gassen und kleine Läden. Besonders eindrücklich ist das frühere Geisha-Teehaus Shima: Die Tatami-Räume, die kleine Bühne und die feinen Holzarbeiten sind das stimmige Ambiente für diesen Ausflug.

Auch bei Morihachi, einem der ältesten Wagashi-Häuser Japans, liegt die Jahreszeit auf dem Teller: Seit 1625 entstehen hier Süssigkeiten, die Blätter, Blüten oder Wasserformationen in kleine Formen übersetzen. Wer tiefer eintauchen möchte, besucht den Garten Gyokusen-en nahe Kenrokuen. Im Teehaus Saisetsu-tei wird Matcha mit frischen Wagashi serviert; nach Voranmeldung nehmen Gäste auch an einer Teezeremonie teil.

Matsue: die Teestadt, die kaum jemand kennt

Man muss nicht nach Kyoto, um Japans Teekultur zu erleben. Eine Fahrt nach Matsue reicht allemal - und ist für viele Reisende erst noch eine Entdeckung. Die Stadt liegt in der Präfektur Shimane, ebenfalls an der Küste des Japanischen Meers - westlich von Tottori und nördlich von Hiroshima. Am einfachsten reist man über Okayama an: Von dort fährt der Limited Express Yakumo in rund zweieinhalb Stunden nach Matsue.

Matsue ist Schloss- und Teestadt zugleich. Geprägt wurde sie von Matsudaira Harusato, besser bekannt unter seinem Teemeisternamen Fumai. Der siebte Fürst von Matsue machte Tee und die feinen Wagashi-Süßigkeiten zu einem wichtigen Teil der lokalen Kultur. Bis heute gilt Matsue neben Kyoto und Kanazawa als eine der grossen

Wagashi-Städte Japans – nur deutlich weniger bekannt.

Ein guter Einstieg ist das Meimei-an Tea House, etwa zehn Minuten zu Fuss vom Schloss Matsue entfernt. Das Teehaus wurde bereits 1779 gebaut und liegt auf einem Hügel. Im angrenzenden Teeraum werden Matcha und Wagashi serviert, mit Blick in den üppigen Garten. Auch das Matsue History Museum lohnt sich: Im Teeraum Kiharu zeigt sich, wie eng Handwerk, Geschichte und Genuss hier miteinander verwoben sind.

Yakushima: eine Insel der Erfrischung

Auf Yakushima folgt der Genuss den Wanderschuhen. Erst geht es durch feuchte Wälder, über bemooste Steine und an alten Zedern vorbei; dann wartet Tee, wenn man müde und zufrieden zurückkehrt. Die Insel liegt rund 60 Kilometer südlich von Kagoshima vor der Südspitze Kyushus. Ab Kagoshima erreicht man Yakushima per Anschlussflug in rund 40 Minuten oder mit Schnellfähre und Fähre ab Kagoshima Port. Die Anreise braucht etwas Planung – und hält die Insel angenehm abseits der Standardrouten.

Bekannt ist Yakushima für uralte Zedernwälder, Wasserfälle und dichte, fast subtropische Landschaften. Besonders eindrücklich ist die Shiratani-Unsuikyo-Schlucht, rund 30 Minuten mit dem Auto von Miyanoura Port entfernt. Kulinarisch ist Yakushima kein klassisches Wagashi-Ziel wie Kanazawa oder Matsue. Dafür beeinflussen lokale Früchte den Genuss: vor allem Ponkan, eine süsse, leicht schälbare Orange, und Tankan, eine besonders saftige und aromatische Zitrusfrucht. In Cafés und kleinen Shops rund um Miyanoura und Anbo werden daraus Säfte, Konfitüren, Cakes, Cookies oder Gelato gemacht – ideal nach einer Wanderung durch den feuchten Wald.

Tottori: eine Wüste in Japan?

Die Wüste gibt es und die Wüste lebt: in Tottori. Die Stadt liegt an der Küste des Japanischen Meers, nordwestlich von Kyoto und Osaka. Von Osaka erreicht man Tottori mit dem Limited Express Super Hakuto in rund zweieinhalb bis drei Stunden; von der Station sind es nur 20 Minuten mit dem Bus bis zu den Tottori Sand Dunes, der grössten Dünenlandschaft Japans. Im Frühsommer ist das Licht am besten, der Wind angenehm, die Temperaturen noch mild.

Die Landschaft ist zurückhaltend, ihre Früchte sind es nicht: In Tottori dreht sich vieles um Nijisseiki-Nashi, die berühmte und besonders saftige Birne der Präfektur. Man genießt sie als Gelato, Gelee oder Kuchen und lernt im Tottori Nijisseiki Pear Museum in Kurayoshi, Japans einzigem Museum zur asiatischen Birne, die verschiedenen Sorten kennen. Auch Sakyu rakkyo, knackige Schalotten aus den Feldern rund um die Sanddünen, gehören zur Region. Wer Süßes probieren und mitnehmen möchte, besucht Kotobukijo bei Yonago: ein schlossförmiges Süßwarenhaus mit regionalen Spezialitäten wie Tochimochi, einem traditionellen Reiskuchen. Weiter östlich wartet die Uradome Coast bei Iwami: eine zerklüftete Küste mit Felsen, klarem Wasser und menschenleeren Buchten – das maritime Gegenstück zu den Dünen und vielleicht Tottoris schönste Überraschung.

Weiterführende Links:

Kanazawa erkunden: www.japan.travel/de/destinations/hokuriku-shinetsu/ishikawa/kanazawa-and-around

Higashi Chaya District in Kanazawa: www.japan.travel/de/spot/1553

Gyokusen-en Garden und Teezeremonie: www.gyokusen-en.net/en/tea-ceremony

Morihachi, traditionsreiches Wagashi-Haus in Kanazawa: www.morihachi.co.jp

Matsue entdecken: www.japan.travel/de/destinations/chugoku/shimane/matsue-and-around

Matsue und Wagashi: www.visit-matsue.com/more/culture/wagashi

Meimei-an Tea House: www.visit-matsue.com/discover/city_centre/north_side/castle_area/meimeian

Matsue History Museum: www.visit-matsue.com/discover/city_centre/north_side/castle_area/history_museum

Yakushima entdecken: www.japan.travel/de/destinations/kyushu/kagoshima/yakushima

Die Früchte Yakushimas: www.yesyakushima.com/yakushima-travel-guide/travel-guidance/yakushima-food

Shiratani-Unsuikyo-Schlucht: www.japan.travel/de/spot/517

Reiseideen für Kagoshima: www.japan.travel/de/destinations/kyushu/kagoshima

Tottori Sand Dunes: www.japan.travel/de/spot/949

Tottori entdecken: www.japan.travel/de/destinations/chugoku/tottori/tottori-and-around

Das Pear Museum: www.japan.travel/en/japans-local-treasures/tottori-nijisseiki-pear-museum

Spezialitäten in Tottori: www.tottori-tour.jp/en/food/832

Uradome Coast: www.japan.travel/de/spot/1007

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

Weiteres Material zum Download

Bild: [Tottori Sand Dunes @~he KANSAI Guide.jpg](#)

Medieninhalte



Kleine Form, grosse Wirkung: Wagashi in Kanazawa. © Visit Kanazawa



Mit Blick auf einen prächtigen Garten: das Meimei-an Tea House. © Visit Matsue



Erfrischend: die tiefgrünen Wälder Yakushimas locken mit kühlem Nass. © Visit Kyushu

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100940316> abgerufen werden.