

Einmal Japan zum Mitnehmen, bitte!

## Japanische

# Kultur

## in Frankfurt

von Daniela Becker

**D**ie japanische Kultur ist sehr vielfältig und faszinierend. Sowohl die traditionelle Kultur als auch die in den letzten Jahren so beliebt gewordene Pop-Kultur finden viele Anhänger. Doch wer einmal japanische Kultur hautnah erleben möchte, muss nicht unbedingt sein Sparkonto räumen und nach Japan fliegen. Dadurch, dass Frankfurt nach Düsseldorf die zweitgrößte japanische Gemeinde beherbergt, gibt es viele japanbezogene Einrichtungen und eine Vielzahl von japanischen Restaurants in Frankfurt. Ob man nun haiku dichten möchte oder einfach nur lecker Sushi essen will, man findet in Frankfurt die Gelegenheit dazu. Eine kleine Auswahl an Möglichkeiten wird hier vorgestellt.

### **JAPAN ART – Galerie Friedrich Müller, Braubachstraße 9, 60311 Frankfurt**

Kunstfreunde werden hier viel zu entdecken haben. Es werden Werke der traditionellen wie auch der modernen japanischen Kunst präsentiert. So werden Skulpturen, Kalligraphie, Gefäße und Malerei gezeigt. Aufgrund der wechselnden Ausstellungen lohnt es sich, die Galerie mehrmals zu besuchen.

### **Museum für angewandte Kunst Frankfurt , Schaumainkai 17, 60594 Frankfurt**

Im Garten des MAK steht ein aufblasbares Teehaus, in welchem Tee-Zeremonien stattfinden. Allerdings wird das Teehaus nur in unregelmäßigen Abständen aufgeblasen, weswegen es sinnvoll ist, sich vorher darüber zu informieren.



### **Sushi Circle, Diesterwegstraße 34, 60594 Frankfurt**

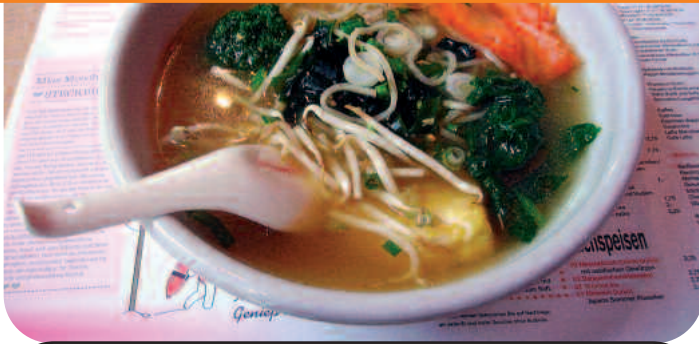
Ein Sushi-Restaurant, das zusätzlich über ein Sushi-Band verfügt, ist das „Sushi Circle“. An diesem nimmt man Platz und das Sushi läuft auf kleinen Tellern an einem vorbei. Man nimmt sich dann einfach die Teller mit Sushi, die man möchte. Dabei sollte man aber auf die unterschiedlichen Farben der Teller achten, da diese den Preis bestimmen.

Besonders das Sushi-Bufferet, das jeden Tag nach 17 Uhr und an Feiertagen den ganzen Tag lang angeboten wird, wird Sushi-Vielesern eine Freude bereiten. Außerdem werden auch Kochkurse angeboten, für all diejenigen, die sich selbst mal als Sushi-Koch versuchen wollen.



### **SamaSushi, Sandweg 62, 60316 Frankfurt**

Eines von vielen kleinen Sushi-Restaurants in Frankfurt ist das SamaSushi. Die Preise sind sehr günstig und laden zum Ausprobieren ein. Vor allem Sushi-Neulinge sind hier gut aufgehoben, da man sich einfach mal quer durch's Angebot essen kann, ohne den Geldbeutel zu sehr belasten zu müssen. Noch dazu ist der Laden sehr hübsch eingerichtet und man bleibt gerne länger sitzen, um sich noch einen Nachschlag zu holen. Ein Tipp für alle, die aus Prinzip Sushi ablehnen, weil sie keinen rohen Fisch mögen: Es gibt auch vegetarisches Sushi mit Gurke oder Paprika.



**MoschMosch, Luginsland 1,  
60313 Frankfurt**

Das MoschMosch ist eine japanische Nudelbar. Hier werden vor allem leckere Ramen angeboten. Jedoch gibt es hier auch köstliche Vorspeisen, appetitliche Salate, gebratene Nudeln und einiges mehr. Eine Abwechslung also für alle, die sonst nur Sushi essen.



**limori Patisserie, Schopenhauerstrasse,  
60316 Frankfurt**

Wer neben dem japanischen auch ein bisschen französischen Flair genießen möchte, ist hier genau richtig. Hier gibt es sowohl leckere Croissants und süße Törtchen als auch Melonpan und köstliche Yakisoba-pan. Dazu wird neben dem üblichen Kaffee auch noch eine Reihe von verschiedenen Teesorten angeboten.



**Asia Supermarkt,  
Fahrgasse 95,  
60311 Frankfurt**

Zwar ist dies kein rein japanischer Supermarkt, jedoch bietet er eine große Auswahl an japanischen Lebensmitteln. Man findet leicht alle Zutaten, um Sushi selbst zu machen, aber auch um sich andere japanische Gerichte zu kochen. Darüber hinaus kann man auch noch Porzellan, Fächer usw. erstehen.



**OCS Japan Store,  
Grosse Gallusstrasse 1-7,  
60311 Frankfurt**

Neben einem größeren Bestand an japanischen Büchern und Zeitschriften gibt es auch einiges an japanischem Krimskrams, wie Spielzeug, Stifte, Figuren etc. Auch eine kleine Auswahl an japanischen Lebensmitteln, vor allem Süßigkeiten werden angeboten. Und wer japanische Damenhygieneartikel benötigt, kann diese hier finden.

## Okonomiyaki

Ein Grundrezept für 4 Personen:

**Zutaten:**

- 300 g Mehl, für Teig
- 210 ml Wasser, für Teig
- 2 Eier
- 1 Kopf Weißkohl

Fleisch oder Scampi/Garnelen etc., Pilze und was man noch will (zu empfehlen ist auch noch „Mochi“, aber in abgepackter und harter Form. Wenn man etwas davon in den Teig gibt, schmilzt dieses bei der Erhitzung und gibt dem Ganzen eine angenehm klebrigen Konsistenz).

**Zubereitung:**

Schneiden Sie etwa vier große, äußere, grüne Kohlkopfblätter ohne den harten, weißen Kern in dünne Streifen (ca. 4mm). Mischen Sie das Wasser, das Mehl, die Eier und den geschnittenen Kohl. Dem Teig können Sie nun weitere



Zutaten beimischen, z.B. in kleine Stücke geschnittene Meerestiere, gehacktes Fleisch oder Pilze, ganz nach Ihren Wünschen. Braten Sie den Teig wie einen Pfannkuchen in einer Bratpfanne. Die Okonomiyaki sollten einen Durchmesser von etwa 20 cm haben. Bevor Sie das Okonomiyaki wenden, können Sie weitere Zutaten in den noch weichen Teig stecken.

Wenden Sie das Okonomiyaki. Wenn fertig gebraten, geben Sie Okonomiyakisauce, etwas Mayonnaise und wenn vorhanden noch Katsuobushi (getrocknete Bonito-Fischflocken) und Aonori (getrocknetes grünes Seetang-Gewürz) darüber. Die Okonomiyaki-Sauce gibt es zwar in Asia-Läden fertig zu kaufen, sie ist aber meist sehr überbeuert, daher kann man diese auch mit einer Mischung aus Ketchup, dunkler Sojasauce und Worcestershiresauce selbst machen.

**Itadakimasu! (Guten Appetit!)**