

今晚は - “Kombanwa” - “Guten Abend”

Mit unserem heutigen Themenabend wollen wir Sie ins „Land der aufgehenden Sonne“ entführen. Jeder hat wohl einen Videorecorder oder ein Auto von Mitsubishi, Sony & Co zu Hause. Aber heute Abend können Sie das andere, traditionelle Gesicht Japans erleben.

Am Eingang begrüßte Sie eine Geisha mit den Worten いらっしやいませ “irasshaimase“. Das sind jene unter anderem besonders in Musik, Gesang und Konversation unterrichteten Gesellschaftsdamen, die nur in den Augen von unwissenden Nichtjapanern, einen zweideutigen Ruf haben.

Zur Eröffnung unseres Abends möchten wir Sie kulinarisch auf unser Gastland einstimmen. Leider gelingt uns hier nur ein winziger Ausschnitt der japanischen Küche. Neben der leichten Bekömmlichkeit und der Reichhaltigkeit an verschiedensten Zutaten, ist das japanische Essen vor allem immer ein besonderer Augenschmaus. Heute reichen wir Ihnen eine Schale Miso-Suppe, deren festen Inhalt man mit Stäbchen herausangeln kann, aber nicht muss. Die Suppe selbst sollte durch Schlürfen zu sich genommen werden.

Hört man Sushi, denkt jeder sofort an rohen Fisch, und natürlich sind die Japaner für ihren unbefangenen Umgang mit unbehandelten Meeresfrüchten bekannt. Doch gerade beim Sushi gibt es eine ungeahnte Zahl von Möglichkeiten und Variationen mit und ohne Meeresfrüchte.

Wir reichen Ihnen verschiedene Arten von Sushi (für die engagierte Hausfrau mit “Nachmachanleitung“). Grundlage dabei ist natürlich Reis. Japanischer Reis muss aneinander kleben, Rundkorn- oder auch Milchreis sollte es sein, damit man ihn mit Stäbchen zu greifen bekommt.

1. 卵焼きのおにぎり "Handsushi mit süßem Ei" > der Reis wird mit Händen in Form gebracht und mit 卵焼き (Tamagoyaki, "Süßem Ei") belegt. Für das Tamagoyaki Ei, Milch und Zucker verrühren; in der Pfanne dünn anbraten und nach und nach ca. 1 cm dick zusammenfallen; dann entsprechend große Stücke zurecht schneiden.

2. 野菜の海苔まき寿司 “gerolltes Sushi mit Gemüse und Nori“ > Einen Streifen Reis auf ein “Nori“(Seetang)-Blatt streichen; darauf Gurken, Möhrenstreifen und andere Leckereien legen; alles zusammenrollen und dann in entsprechend große Räder schneiden
3. 果物のまき寿司 “Gerolltes Sushi mit Obst“ > Einfach einen Streifen Reis mit Obst (oder auch Gemüse oder Fisch oder...) belegen und rollen; dann in Räder schneiden.
4. 刺身のおにぎり “Handsushi mit Fisch“ > Den Reis mit den Händen zu einem flachen Bällchen formen; den rohen, unbedingt frischen Fisch, z.B. Lachs darauf legen. Lassen Sie sich überraschen, es schmeckt bestimmt besser als Sie dachten.

(Beim Formen des Reis, Hände und Utensilien stets mit Essigwasser benetzt halten)

Dazu reichen wir Japanischen Sake (Reiswein), der kalt und warm genossen wird, oder, für die besonders Süßen, Pflaumenwein. Früher wurde Sake übrigens des üblen Geschmacks wegen temperiert, heute aus Tradition.

Den weiteren Abend haben wir für Sie zwischen Ihren gewohnten Saunagängen wie folgt gestaltet:

- 20:30 Abendessen (Japanisch-Deutsches Buffet)
- 21:30 Judovorführung in der Schwimmhalle
- 22:30 Überraschungsteil

Unregelmäßig am Abend verteilt: Senidaiko- und Schreibvorführungen, im Untergeschoss der Saunawelt erwartet Sie ein japanisches Bad!

Bei der Judovorführung werden Ihnen verschiedene Wurf- sowie Selbstverteidigungstechniken präsentiert. Die vorgestellten Würfe basieren zum einen darauf, das Gleichgewicht des Gegners zu brechen bzw. das eigene zu opfern, um den Gegner zu Fall zu bringen.

Für die Realisierung diesen Abend zeichnen sich Verantwortlich:
das Team der Erlebniswelt Krauschwitz,
Janette Bergmann (www.shoubu.de) & powerflower Agentur René Blümel

Dank für die Unterstützung und Deko-Material:
TSG Kraftwerk Bx/WSW Judo-Jugend, Dana Bergmann, Sylvia und Karsten Bauer, Helga Heinze & Ralf Schibilsky