

Tokyo Newsletter #10 - 20.12.2022

Themen: Brandneues Tokyo-Online-Training // Weihnachtszeit und Neujahr in Tokyo verbringen // Dinieren mal anders: Vier unvergessliche Restaurants // Wandern auf dem Takao

Sehr geehrte Damen und Herren,

nach einer mehr als zwei Jahre andauernden Einreisesperre für Touristen aufgrund der Corona-Pandemie erfreut sich Japan wieder einer steigenden Anzahl an ausländischen Besuchern. Ein schwacher Yen macht eine Japanreise zudem besonders attraktiv - aktuell (Stand 20.12.2022) bekommt man für einen Euro knapp 144 Yen -, noch nie hat sich eine Japanreise so sehr gelohnt wie jetzt.

Tokyo hat sich weiterentwickelt und modernisiert, um Reisenden ein noch besseres Erlebnis mit neuen Blickwinkeln zu eröffnen. Was die Stadt nun zu bieten hat, haben wir in einem **Online-Training** zusammengestellt: Auf der Plattform **Online Travel Training (OTT)** können Sie in sechs Modulen mehr über Tokyos neue touristische Angebote, Einrichtungen und Trends erfahren. Wer zudem alle Module **bis Ende Februar 2023** erfolgreich abschließt, sichert sich eine **Chance auf tolle Preise!**

Zum kostenlosen Online-Training (OTT-Account erforderlich):
<https://www.onlinetraveltraining.com/free-courses/providers/tokyo-de>

Neues Advertorial: "Schwelgen unter Kirschblüten"

In der Printausgabe Nr. 75 des Reisemagazins **Genießen & Reisen** (Erscheinungsdatum 16.12.22) ist unser neuestes Advertorial erschienen! Als Vorbereitung auf die Frühlingsreisezeit geben wir tolle Tipps, wo man die berühmte japanische Kirschblüte in Tokyo auf außergewöhnliche Weise genießen kann. Dazu stellen wir örtliche Restaurants vor, um bei leckeren und authentischen Gerichten zu entspannen!

Hier geht es um zum Online-Artikel:
<https://www.geniessen-reisen.de/faszination-tokyo-schwelgen-unter-kirschblueten/>



Tipps und Tricks: Weihnachten und Neujahr in Tokyo verbringen

Weihnachten wird in Japan anders gefeiert als in Deutschland - wenn überhaupt. Viel wichtiger sind Silvester und Neujahr, an dem viele Japanerinnen und Japaner in ihre Heimat zurückkehren, um das neue Jahr mit ihren Familien einzuläuten. Touristen müssen zum Jahresende also durchaus mit steigenden Hotel- und Flugkosten rechnen. Insgesamt sind die Tage um Neujahr ruhig (mit Feuerwerk wird nicht gefeiert) und die meisten öffentlichen Einrichtungen, Sehenswürdigkeiten, Geschäfte und Restaurants sind geschlossen.

Dennoch lohnt sich eine Reise nach Tokyo zur Winterzeit. Das Wetter ist in der Region vergleichsweise mild, auch Schnee und Regen fallen selten. Januar und Februar sind außerdem recht günstige Reisemonate, da in dieser Zeit keine großen Festivals oder Feiertage zelebriert werden. Auch für die Kirschblüte ist es noch zu früh - eine gute Zeit also, sich die großen Attraktionen Tokyos ohne große Menschenmassen anzusehen!

Erfahren Sie hier, worauf Sie bei einer Tokyo-Reise im Winter achten müssen und welche Sehenswürdigkeiten es in dieser Zeit zu entdecken gibt!

<https://www.japandigest.de/reisen/tourismus/touren-aktivitaeten/weihnachtszeit-neujahr-in-tokyo/>



Dinieren mal anders: Vier unvergessliche Restaurants

Tokyo ist bekannt für seine exklusive Sterneküche - mehr als 220 Restaurants und Hotels der Hauptstadt besitzen derzeit einen Michelin-Stern. Die Auswahl an gutem Essen ist schier endlos, von eleganter traditioneller Cuisine, über günstige Familienrestaurants und kleinen Sushi-Bars zu internationaler Küche. Sie entscheiden selbst, ob es ein entspannter Abend in einer typischen Izakaya-Kneipe sein soll, oder ein exquisites Mehrgängemenü mit Panorama auf die Mega-City.

The Jade Room: Fusion Cuisine mit Aussicht

In diesem Restaurant werfen Sie einen unglaublichen Blick auf den berühmten Tokyo Tower. Im September 2022 vom Sternekoch Tom Aikens eröffnet, werden dort die Grenzen zwischen japanischer und westlicher Küche gekonnt überschritten. Der Speisesaal ist von grüner Jade inspiriert, während man auf der Gartenterrasse von Bäumen und Büschen umgeben ist.

Tempura Kondo: Japanisches Traditionslokal

Das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Tempura Kondo beeindruckt seit 1991 seine Gäste aus aller Welt. Tempura (frittiertes Gemüse oder Meeresfrüchte) sind ein einfaches und in ganz Japan beliebtes Gericht, welches bereits seit Jahrhunderten gegessen wird. Im Tempura Kondo wird viel Wert auf die Verwendung regionaler und saisonaler Zutaten gelegt.

Lesen Sie hier weiter:
<https://www.japandigest.de/reisen/essen/restaurants/tokyo-4-restaurants/>

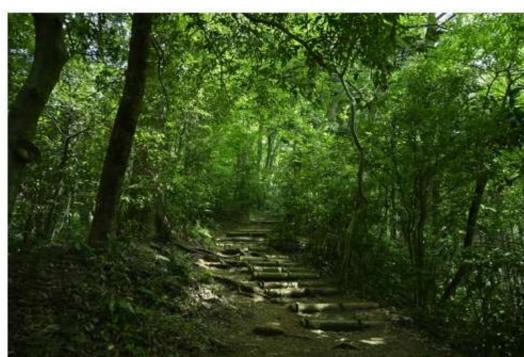


Natur in Tokyo: Wandern auf dem Takao

Wer an Tokyo denkt, dem bauen sich vor dem geistigen Auge riesige Wolkenkratzer und endlose Menschenmassen auf. Tatsächlich wird die Metropole von einer märchenhaften Naturlandschaft umrahmt - der Berg Takao ist der ganze Stolz Tokyos, den sich Wanderfreunde nicht entgehen lassen sollten.

Von Shinjuku aus sind es knapp 50 Minuten Bahnfahrt zum Fuße des 599 m hohen Berges, den man auf verschiedenen Wanderrouten besteigen kann. Nahe der Station Takaosanguchi befinden sich u.a. ein Trick Art-Museum sowie zahlreiche Souveniergehäfte. Die Sehenswürdigkeiten auf dem Berg umfassen den Takaosan-Yakuoin-Tempel, einen Affenpark, eine niedliche Bergbahn, mit der sich der Aufstieg zum Gipfel etwas verkürzen lässt, sowie natürlich der Gipfel selbst - von dem man bei gutem Wetter sogar den großen Bruder, den Berg Fuji, erblicken kann.

Erfahren Sie hier mehr zum Berg Takao:
<https://www.japandigest.de/reisen/natur/berge/takao/>



Tokyo Tourism Representative Deutschland
Doitsu News Digest GmbH
Ansprechpartnerin: Frau Miho Doi
Immermannstr. 53, 40210 Düsseldorf
TEL +49 (0)211-357-000
FAX +49 (0)211-357-766
E-Mail: tokyo@newsdigest.de

TokyoTokyo Old meets New Tokyo Tourism Connection

Sie möchten unseren Newsletter nicht mehr abonnieren?
Bitte schreiben Sie uns eine entsprechende E-Mail an tokyo@newsdigest.de mit dem Betreff „Newsletter Abbestellung“ unter Angabe der E-Mail-Adresse, die Sie bei der Registrierung verwendet haben. Unsere Datenschutzbestimmungen finden Sie [HIER](#).

IMPRESSUM
Doitsu News Digest GmbH
Immermannstr. 53, 40210 Düsseldorf
+49 (0)211-357000
www.japandigest.de / www.newsdigest.de
info@newsdigest.de
USI-ID gemäß §27a Umsatzsteuergesetz: DE 243210529
Handelsregisternummer: HRM 52267
Verantwortlich für den Inhalt nach § 55 Abs. 2 RStV:
Mie Mori, Geschäftsführerin
Immermannstr. 53, 40210 Düsseldorf