

TOKYO ENTDECKEN

Unser Ziel ist es, Ihnen dabei zu helfen, Tokyos urbane Hightech-Atmosphäre zusammen mit seinen altertümlichen Schreinen, Festivals und Traditionen zu genießen. Bereiten Sie sich darauf vor, Tokyo auf eine Weise zu entdecken, wie Sie die Stadt noch nie gesehen haben!

Januar bedeutet in Japan Neujahrfeiern und Familienzeit. Neujahr ist eine ganz besondere und friedliche Zeit, die der Weihnachtszeit in anderen Ländern ähnelt. Genießen Sie den Besuch der berühmten Schreine in Tokyo und die traditionelle Mochi-Herstellung. Ziehen Sie sich auf jeden Fall warm an, denn es könnte sogar Schnee fallen!

Jetzt mitmachen und gewinnen Tokyo-Online-Training!

Gemein machen wir Sie auf unser laufendes Online-Training aufmerksam: In 6 interessanten Modulen lernen Sie alles über aktuelle Trends und Entwicklungen der Mega-City Tokyo und informieren sich über neue Unterkünfte und Angebote rund um Tourismus, nachhaltiges Reisen, Barrierefreiheit und mehr! Unter allen Teilnehmenden, die das Online-Training bis Ende Februar erfolgreich abschließen, verlosen wir tolle Preise!

Jetzt starten: <https://www.onlinetraveltraining.com/free-courses/providers/tokyo-de/home>

LEUTE

Mayuko's Little Kitchen - Der Geschmack Japans

Geboren und aufgewachsen in Choshi, in Tokyos Nachbarpräfektur Chiba, wurde Mayuko stark von ihrer Mutter beeinflusst, die eine professionelle Kochlehrerin war. Nach einer zufälligen Begegnung mit einem ausländischen Ehepaar, das immer wieder nach Japan zurückkehrte, weil es sich in das Land und die Küche verliebt hatte, wurde Mayuko dazu inspiriert, Besuchern die Aromen und Gewohnheiten der japanischen Hausmannskost näherzubringen. Seit 2015 leitet sie Kochkurse in Tokyo.

Die Kochkurse bei Mayuko's Little Kitchen werden auf Englisch abgehalten und vermitteln in einer warmen, freundlichen Atmosphäre die Zubereitung japanischer Alltagsgerichte, die Grundlagen der japanischen Küche, Gewürze und Tischmanieren.

<https://www.mayukoslittlekitchen.com/>



ERFAHRUNG

The Suyari Table - Wie man authentisches Mochi zubereitet

Die Zubereitung von Mochi-Reiskuchen ist ein wesentlicher Bestandteil des japanischen Neujahrstestes. Sie werden traditionell als Teil des Ozoni, der Neujahrssuppe, gegessen.

The Suyari Table ist ein englischsprachiger Workshop für traditionelle und moderne japanische Süßwaren (wagashi). Seit 2014 hält Miyuki Suyari, eine zweisprachige Lehrerin, die Kurse in ihrem Haus in Tokyo für ausländische Einwohner und Touristen ab. Der Unterricht ist so gestaltet, dass er Spaß macht und in einer gemütlichen Atmosphäre stattfindet. Sie versucht, die Rezepte so einfach wie möglich zu halten, damit Sie sie zu Hause leicht nachmachen können! Im Mochi-Kurs können Sie lernen, wie man verschiedene Arten von Mochi zubereitet, von süß bis herzhaft, und Sie können sogar lernen, wie man atemberaubend schöne traditionelle Wagashi-Süßigkeiten macht.

<https://www.simplyoshii.com/in-person-classes.html>



VERGANGENHEIT

Hatsumode - Traditioneller Besuch des Meiji-Schreins zu Neujahr

Hatsumode ist eine japanische Tradition, bei der zu Beginn eines neuen Jahres Schreine und Tempel besucht werden. Sie können zwar jeden Schrein oder Tempel für das Hatsumode besuchen, aber der Meiji-Schrein in Yoyogi, Bezirk Shibuya, ist eines der beliebtesten Ziele für viele Tokyoter Bürgerinnen und Bürger. Normalerweise hat der Schrein festgelegte Öffnungszeiten, aber von Silvester bis Neujahr bleibt er die ganze Nacht geöffnet, um die unglaubliche Flut von Menschen aufzunehmen, die ihre ersten und letzten Wünsche für das Jahr äußern wollen.

Viele Menschen versammeln sich zum Hatsumode am Meiji-Schrein, aber es ist trotz der Massen eine Erfahrung wert. Wenn Sie während des Neujahrstestes in Tokyo sind, sollten Sie unbedingt einen der großen Schreine besuchen, um die authentische Atmosphäre des Tokyoter Neujahrstestes zu erleben.

<https://www.meijijingu.or.jp/en/>



TREND

Ema - Einzigartige Schrein-Tafeln

In Tempeln oder Schreinen in Japan werden Sie vielleicht die hölzernen Gebetstafeln, Ema genannt, erkennen. Sie werden traditionell verwendet, um Gebete oder Wünsche darauf zu schreiben, aber in den letzten Jahren sind die Menschen auch kreativer geworden, indem sie Bilder darauf gemalt oder sie verziert haben, um sie besser zur Geltung zu bringen. Die meisten Ema sind sehr einfach gestaltet, aber einige Schreine haben damit begonnen, ihre eigenen einzigartigen Designs zu entwerfen, was die Besucher oft dazu veranlasst, zu verschiedenen Schreinen zu reisen, um sie alle zu sammeln.

Von den kreativen Zeichnungen auf den Ema des Kanda-Schreins in Akihabara über die Geta-Ema (traditionelles japanisches Schuhwerk) des Koenji-Hikawa-Schreins bis hin zu den vielen winkenden Katzen-Ema aus den vielen Tokyoter Schreinen und Tempeln, die den Stubentigern gewidmet sind - es gibt immer viel zu sehen und zu lesen auf diesen traditionellen Wunschtafeln. Wünschen Sie sich etwas und lassen Sie Ihr Ema am Schrein oder Tempel. Sie es als Andenken mit nach Hause - Sie haben die Wahl.

<https://en.japantravel.com/tokyo/unique-ema-across-tokyo/68980>



TOKYO DIVERSITY

Shin-Okubo - Tokyos Korea Town

In Tokyo gibt es verschiedene internationale Viertel, in denen fremde Kulturen vertreten sind.

Shin-Okubo liegt in unmittelbarer Nähe von Shinjuku an der JR Yamanote Line und ist als Korea Town bekannt. Neben man die belebten Straßen betritt, sind und authentischen koreanischen Restaurants und Importgeschäften gesäumt sind, während koreanische Musik aus Lautsprechern dröhnt, hat man das Gefühl, Japan gerade verlassen zu haben. Shin-Okubo ist ein Ort, an den sogar Koreaner gehen, wenn sie Heimweh haben und den Geschmack Koreas genießen wollen.

Man könnte meinen, dass Korea Town in Shin-Okubo eine Folge des internationalen Korea-Booms ist, der auch Japan seit einigen Jahren erfasst hat. Diese Annahme wäre jedoch nicht richtig, denn Korea Town hat eine lange Tradition und entwickelte sich durch koreanische Einwanderer, die sich vor langer Zeit in dieser Gegend niederließen. Genießen Sie bei Ihrem Besuch in Shin-Okubo authentische koreanische Gerichte und kaufen Sie typische Geschenke. Dieses einzigartige Viertel im Herzen der Hauptstadt ist wegen der lustigen Atmosphäre und der köstlichen Leckerbissen einen Besuch wert.

<https://en.japantravel.com/tokyo/korea-town-shin-okubo-top-10-things-to-do/23011>



TOKYO AUS DER FERNE ERLEBEN

Seit dem 11. Oktober 2022 können Ausländer:innen wieder problemlos nach Japan einreisen. Um Ihnen die Suche nach spannenden Orten zu erleichtern, die Sie während Ihres Aufenthalts besuchen können, haben wir Videos vorbereitet, die Ihnen helfen, dieses magische Land in vollen Zügen zu genießen!

Hatsumode in Tokyo



INFORMATION

Um Reisenden ein sicheres und unterhaltsames Erlebnis in Tokyo zu bieten, sollten Sie nicht vergessen, die von der japanischen Regierung und der Stadtverwaltung von Tokyo bereitgestellten Informationen über COVID-19 hier zu lesen.

<https://www.gotokyo.org/en/plan/coronavirus-information/index.html>

COMING SOON

Das Einreiseverbot für ausländische Reisende ist seit dem 11. Oktober 2022 vollständig aufgehoben. Endlich können Sie wieder ungehindert nach Tokyo kommen und diese schillernde Stadt in vollen Zügen genießen!

Sie suchen nach Orten, an denen Sie 2023 in Tokyo Zeit verbringen können? Wir haben eine Menge Vorschläge für Sie, also bleiben Sie dran und freuen Sie sich auf Ihren Besuch!

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
US-ID gemäß §27a Umsatzsteuergesetz: DE 243210529
Handelsregisternummer: HRM 52267
Verantwortlich für den Inhalt nach § 55 Abs. 2 RSIV:
Mie Mori, Geschäftsführerin
Immermannstr. 53, 40210 Düsseldorf