

Tokyo Newsletter #22 - 19.12.2023

Themen: Tokyo-Webinar und ITB 2024 // Nudelsuppen-Paradies Tokyo // Alles für die Küche: Kappabashi Dogugai // Harmonie im Kiyosumi-Garten // Lokale Spezialität in Tsukishima

Sehr geehrte Damen und Herren,

in unserem letzten Newsletter des Jahres 2023 stellen wir Ihnen noch ein paar besondere Schmankerl der japanischen Mega-City vor, die Sie und Ihre Kunden auf keinen Fall verpassen sollten. Egal, ob es sich um die allererste Tokyo-Reise handelt, oder ob Sie schon oft dort gewesen sind - hier handelt es sich um echte (vor allem kulinarische!) Geheimtipps, in die es viele Touristen vergleichsweise noch nicht verschlägt. Doch zunächst...

In eigener Sache: Tokyo-Webinar im Januar!

Am Mittwoch, 24. Januar, veranstalten wir ein Webinar mit dem Titel "Inside Tokyo 2024: Aktuelle Trends und Must-See-Destinationen der Mega-City". Wir sprechen über Neuigkeiten aus der Hauptstadt, kürzliche und geplante Neueröffnungen sowie spannende Sehenswürdigkeiten. Darüber hinaus werden einige örtliche Partner und ihre Dienstleistungen vorgestellt, die Reise- und Japanexperten für die Gestaltung und Planung von Individual- und Gruppenreisen von Nutzen sein werden. Sie können sich online dafür anmelden und haben die Möglichkeit, uns vorab Fragen und Themenvorschläge zu senden, die wir während des Webinar behandeln sollen!

Hier geht es zur Anmeldung:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd--U0jJBh7vVNSNM7dT2dsjqjwjrug8yuudg6yU4fawFcqg6A/>

Wann: 24. Januar 2024, ab 13 Uhr

Via: Microsoft Teams

Besuchen Sie uns auf der ITB!

Sie können uns außerdem persönlich auf der ITB 2024 vom 5. bis 7. März in Berlin treffen! Das Tokyo Convention & Visitor Bureau (TCVB) wird mit einem eigenen Stand dabei sein - und auch wir als Tokyo Tourism Representatives für Deutschland werden tatkräftig unterstützen! Weitere Informationen folgen bald - wenn Sie vorab bereits einen Termin vereinbaren möchten, kontaktieren Sie uns gerne per E-Mail!

Wann: 5. bis 7. März 2024

Wo: Messe Berlin / Halle 26, Stand 101

Nudelsuppen-Paradies Tokyo

Allein kulinarisch bildet ein Tokyo-Besuch bereits den Höhepunkt einer jeden Japan-Reise. Und welche Japan-Reise wäre komplett ohne den Genuss einer authentischen Ramen-Nudelsuppe? Kaum ein Ort eignet sich besser als Tokyo dafür, diese in all ihren Varianten zu probieren. Über 400 Nudelsuppen-Restaurants der Hauptstadt sind im Michelin-Guide aufgeführt - an Auswahl mangelt es wahrlich nicht. Ob Sie nun eine schlichte, aber schmackhafte Suppe für unter 10 €, oder aber extravagante Kreationen genießen möchten, Tokyo hat das passende Lokal für Sie. Und wir haben Ihnen in unserem neuesten Artikel einige außergewöhnliche Ramen-Restaurants zusammengestellt!

<https://www.japandigest.de/reisen/essen/essen/tokyo-ramen-guide/>



Alles für die Küche: Kappabashi Dogugai

Das kleine Viertel Kappabashi Dogugai liegt nur wenige Gehminuten vom weltberühmten Sensoji-Tempel in Asakusa entfernt - und doch wird es eher nur von Hobby- und Profi-Köchen besucht. Es ist ein wahres Paradies für alle, die in den 160 Geschäften auf der Suche nach preiswertem Geschirr, Töpfen, traditionellen Kochutensilien, hochwertigen Messern oder Elektronik sind. Auch ein paar ganz besondere Souvenirs können Sie dort bekommen: ultrarealistische Plastikversionen von allerlei Gerichten und Zutaten, sogenannte Food Samples!

<https://www.gotokyo.org/de/spot/59/index.html>



Kiyosumi - Japanischer Landschaftsgarten

Das kleine Viertel Kiyosumi-Shirakawa östlich des Kaiserpalastes existiert bereits seit der Edo-Zeit - ist aber heutzutage vor allem als Zentrum des Tokyoter Kaffee-Booms berühmt. Viele unabhängige Röstereien säumen das traditionelle Arbeiterviertel und verleihen ihm einen außergewöhnlich hippen Anstrich. Wer doch lieber eine schöne Tasse grünen Tee trinken möchte, kann sich im Teehaus des idyllischen Kiyosumi-Landschaftsgartens entspannen. Der Garten diente als Rückzugs- und Unterhaltungsort für reiche Unternehmer, bevor er 1932 für die Öffentlichkeit zugänglich wurde. Spazieren Sie über den Steinpfad im Teich, um Schildkröten und Koi-Karpfen von Nahem zu betrachten!

<https://www.gotokyo.org/de/spot/25/index.html>



Echte Tokyoter Spezialität in Tsukishima

Tsukishima ist eine künstliche Insel in der Bucht von Tokyo, welche vor über 100 Jahren angelegt wurde. In den letzten Jahrzehnten wurden Teile der Insel in Hochhausanlagen umgewandelt, doch man kennt immer noch Reste des "alten Tokyo" finden, wenn man sich in den kleinen Gassen umschaute. Vor allem kulinarisch bietet Tsukishima ein besonderes Erlebnis: Monjayaki ist ein Art Pfannkuchengericht, das dem japanischen Soulfood Okonomiyaki nicht unähnlich ist. Es besteht aus einem recht flüssigen Teig auf Mehlbasis mit Kohl, Ingwer und weiteren Toppings wie Gemüse, Fleisch und Meeresfrüchte. Die Mischung wird auf einem Teppan-Grill zu einem dünnen Pfannkuchen gebraten. Für einen authentischen Genuss müssen Sie nur die Tsukishima Monja Street besuchen, nur wenige Gehminuten von der Bahnstation Tsukishima entfernt, wo über 80 Monjayaki-Restaurants um Gäste buhlen.

<https://www.gotokyo.org/de/spot/85/index.html>



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

IMPRESSUM

Doitsu News Digest GmbH
Immermannstr. 53, 40210 Düsseldorf
+49 (0)211-357000
www.japandigest.de / www.newsdigest.de
info@newsdigest.de
UST-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