

Nishiki-Markt 錦市場



Nishiki-Market: Ein Paradies für Feinschmecker in Kyoto

Der Nishiki-Market (錦市場, Nishiki Ichiba), auch liebevoll als „Kyotos Küche“ bezeichnet, ist eine Einkaufsstraße, die bereits seit 1310 besteht. Hier reihen sich kleine Stände aneinander, die eine breite Palette an lokalen Köstlichkeiten und Handwerk anbieten.

Im Nishiki Market gibt es eine Vielzahl an lokalen Delikatessen wie frischen Fisch und andere Spezialitäten. An kleinen Ständen entlang der Straße, finden Besucher die perfekte Gelegenheit, um Kyotos Köstlichkeiten auszutesten.

Viele der Läden am Nishiki Market werden bereits seit Jahrhunderten von derselben Familie geführt. Die meisten Stände bieten ihre Speisen auf Spießchen an, die direkt vor Ort genossen werden können. Wichtig zu beachten ist, dass das Essen während des Gehens verboten ist.

Tipp: Da es keine Mülleimer gibt, die leeren Spießchen und Schalen nach dem Verzehr wieder beim gleichen Stand zurückgegeben.

Eine Spezialität ist der frische rohe Fisch (Sashimi) direkt vom Fischmarkt.



Dieser Markt ist nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch ein Stück lebendige Geschichte. Der Nishiki Market zieht heutzutage sowohl Touristen als auch Einheimische an.

Was Sie dort finden:

Kyotos kulinarische Schätze: Von frischem Fisch, eingelegtem Gemüse (Tsukemono) und japanischen Süßigkeiten bis hin zu Gewürzen und Snacks, die typisch für die traditionelle Küche Kyotos sind.

Souvenirs: Viele Stände bieten auch hochwertiges Geschirr, Essstäbchen und Geschenkartikel an.

„Küche Kyotos“: Der Markt ist die zentrale Anlaufstelle für Zutaten, die sowohl in Restaurants als auch in der Hausmannskost (Obanzai) verwendet werden.

Tipps für Ihren Besuch:

Beste Zeit: Um die Mittagszeit ist der Markt am lebendigsten, aber auch am vollsten; frühere Morgenstunden sind ruhiger.

Essen & Trinken: Es ist üblich, gekaufte Speisen direkt vor dem jeweiligen Laden zu probieren, oft gibt es kleine Essbereiche.

Lage: Der Markt liegt in der Nähe der Shijo-Straße (Shijo-dori) und ist gut mit der U-Bahn (Karasuma-Linie zur Shijo Station) erreichbar.

Zusammenfassend: Die Marktstraße Nishiki-dōri ist ein überdachtes, geschäftiges Labyrinth aus kulinarischen Entdeckungen, das die Esskultur Kyotos in einzigartiger Weise präsentiert.

Essen & Trinken

Japanisches Rindfleisch-Spießchen (Wagyu)



Entdecke den unvergesslichen Genuss des Wagyu Fleisch. Ein Meisterwerk der japanischen Fleischkunst das durch seine extreme Marmorierung und außergewöhnliche Zartheit für ein nie da gewesenes Geschmackserlebnis sorgen wird.

Japanisches Rindfleisch-Sushi (Wagyu-Sushi)



Giftige Delikatesse: Japaner essen Fugu

Allein das Wort Kugelfisch, oder auf Japanisch Fugu, im Zusammenhang mit Essen auszusprechen, erzeugt bei vielen Menschen eine Art Gänsehaut - ob nun aus Respekt, Vorfreude oder wegen des Nervenkitzels. Der Kugelfisch gehört zu den giftigsten Tieren der Welt und landet nicht nur unter „japanischer Kugelfisch 4 Buchstaben“ in dem ein oder anderen Kreuzworträtsel, sondern in Japan auch als Delikatesse auf dem Teller. Aber kann man Kugelfisch essen, obwohl er giftig ist? Ja, denn Japaner essen seit Jahrhunderten Kugelfische, doch kommt es auf die exakte Zubereitung an.



Eine alte japanische Redensart lautet:

„Fugu wa kuitashi, inochi wa oshishi“

„Ich möchte Fugu essen, hänge aber an meinem Leben.“

Tamagoyaki (Gerolltes Omelette)

Tamagoyaki 卵焼き dt. etwa: „gebratenes Ei“, ist in der japanischen Küche ein gerolltes Omelett. Es wird gern als Belag für Sushi und als Beilage in japanischen Bentös verwendet.



Takoyaki たこ焼き (gebratener Oktopus)

ist ein japanisches warmes Imbissgericht aus Osaka.

In eine etwa pflaumengroße Teigkugel wird ein Stückchen Oktopusarm eingelassen. Zum Garen benutzt man ein spezielles Brateisen mit 16 oder mehr runden Vertiefungen, ähnlich wie bei der Zubereitung von Poffertjes oder einem einseitigen Waffeleisen. Das Wenden erfordert ein wenig Geschick, um eine ansprechend runde Form zu erhalten. Die oft acht Takoyaki pro Portion werden je nach Geschmack mit einer Sauce ähnlich der Okonomiyaki-Sauce und wahlweise mit Mayonnaise garniert. Auf die Sauce kommt dann oft noch Aonori (getrockneter Seetang) und Katsubushi (in hauchdünne Flocken geraspelter getrockneter Bonito-Fisch). Beliebt ist Takoyaki unter anderem als Snack bei Festen und in Vergnügungsparks. Geessen wird nicht mit Stäbchen, sondern mit einem japanischen Zahnstocher.



Tempura-Spießchen



Tempura-Spießchen (Kushi-ten) sind eine japanische Spezialität, bei der Fisch, Meeresfrüchte (wie Garnelen) oder Gemüse auf Spieße gesteckt, in einem eiskalten Teig aus Mehl, Ei und Wasser gewendet und in heißem Öl knusprig frittiert werden. Sie werden oft als Vorspeise, heiß mit Tentsuyu-Dipp oder Salz serviert.

Comp Honey Softcreme (Honig-Eis)



Honigeis ist in Japan eine beliebte und hochwertige Eisspezialität, die oft für ihr feines Aroma und die Verwendung natürlicher Zutaten geschätzt wird. Es handelt sich dabei nicht nur um einfaches Vanilleeis, sondern oft um spezielle Kreationen, die Honig als Hauptgeschmacksgeber nutzen. Hier sind die wichtigsten Fakten zu Honigeis und honigbasierten Desserts in Japan:

- **Sugi Bee Garden (Honig-Eiscreme):** Eine sehr bekannte Kette in Japan, die Honigeis (oft mit Honigwabe) verkauft, beispielsweise in Sugamo, Tokio.
- **Shibuya Honey Toast:** Ein extrem populäres japanisches Dessert, das aus einem dicken Stück getoastetem *Shokupan* (japanisches Milchbrot) besteht. Es wird mit Honig, Butter und Eiscreme (meist Vanille) serviert.
- **Geschmacksrichtungen:** Honig wird oft mit anderen Aromen kombiniert, wie z.B. Honig-Sesamkrokant, Honig-Yuzu (Zitrusfrucht) oder Honig-Miso.
- **Qualität:** Japanischer Honig zeichnet sich durch hohe Qualität aus, was sich auch in der Eisherstellung widerspiegelt.

Typische Varianten:

- **Soft Serve (Softeis):** Honig-Softeis, oft mit einem Stück echter Wabe obendrauf.
- **Eisbecher/Coupes:** Honig wird als Sauce über Vanille- oder Matcha-Eis gegeben.

Honigeis passt perfekt zur japanischen Vorliebe für Desserts, die nicht zu süß, aber geschmacksintensiv sind.

Matcha

Matcha 抹茶 für etwa „gemahlener Tee“) ist ein zu Pulver vermahlener Grüntee, der in der japanischen Teezeremonie verwendet wird. Frisch hat er eine intensive grüne Farbe und einen lieblich-süßlichen, bei späterer Pflückung leicht herben Geschmack. Der Tee enthält Catechine sowie Carotine und die Vitamine A, B, C und E.

Der für Matcha vorgesehene Grüntee wird von Teesträuchern geerntet, die in der Regel vier Wochen vor der Ernte beschattet werden. Dadurch entsteht ein delikates, dunkelgrünes Blatt. Nach der Ernte werden die Teeblätter gedämpft, getrocknet und nach Entfernung aller groben Blattgefäße in Steinmühlen zu feinem Pulver gemahlen.

Matcha gilt als eine besonders edle Teesorte und ist aufgrund der aufwendigen Herstellung entsprechend teuer. Der Tee sollte gut verschlossen sowie kühl und trocken gelagert werden.

