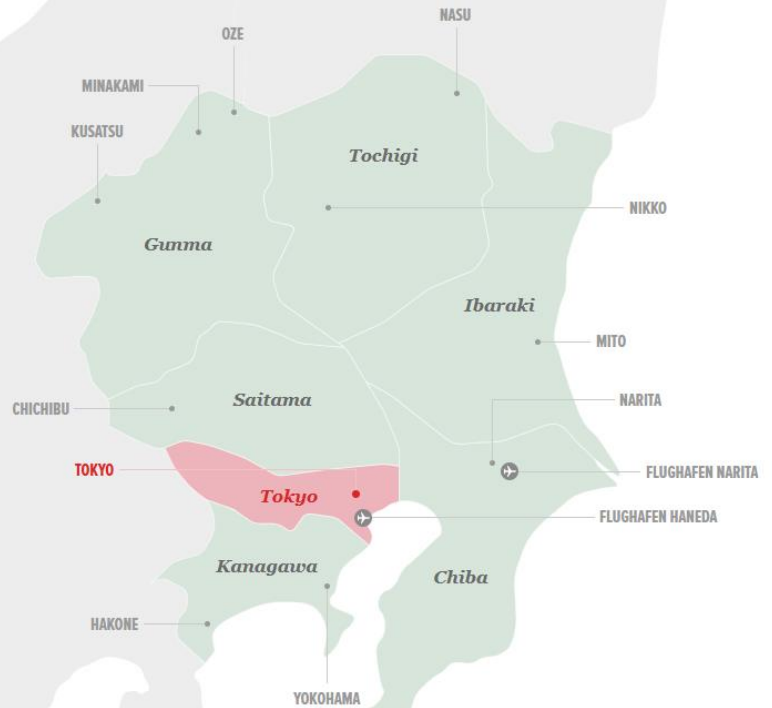


Kanto



Tokyo

Das hoch aufragende, schnellebige und neonbeleuchtete Tokyo ist ebenso futuristisch wie historisch

Tokyo verschmelzt Tradition mit Moderne. Die brodelnde Millionenstadt bietet eine schier unendliche Zahl an Freizeitmöglichkeiten

Tokyo liegt an der Bucht von Tokyo in der Kanto-Region von Japans größter Insel Honshu. Die nächstgelegenen Flughäfen sind Haneda, offiziell bekannt als Tokyo International Airport, und Flughafen Narita, Japans größter internationaler Flughafen. Die japanische Weltstadt ist berühmt für seine Mode und seine Einkaufsmöglichkeiten von den trendigen Einkaufsvierteln Harajuku und Shibuya bis hin zu den luxuriösen Flagshipstores von Ginza.

Shinjuku ist das blühende Geschäftsviertel, eine Mischung aus glänzenden Wolkenkratzern und stimmungsvollen Seitenstraßen mit kleinen Bars. Asakusa ist das Herz der Tokyoter Innenstadt mit alten Tempeln und traditionellen Geschäften. Tokyo ist ein Paradies für Feinschmecker und Leckermäuler, denn hier gibt es mehr Restaurants mit Michelin-Sternen als in jeder anderen Stadt der Welt sowie Hunderte von günstigen Ramen-Läden, die die köstliche Nudelsuppe servieren.

Das Wetter von Tokyo

Tokyo bietet mildes Frühlingwetter. Darauf folgt ein heißer und feuchter Sommer mit gelegentlichen Taifunen. Der Herbst in Tokyo ist kühl und frisch, gefolgt von einem kalten, trockenen Winter. Schnee ist selten, kann aber in den ersten Monaten des Jahres fallen.

Das Tor nach Japan – Tokio

Tokio ist eine große Stadt mit mehr als 13,8 Millionen Einwohnern. Die Aussicht vom Skytree sowie vom Tokyo Tower, dem Wahrzeichen Tokios, ist makellos. Hier gibt es so viel zu sehen, wie den Senso-ji-Tempel, der eine authentische japanische Atmosphäre vermittelt, den Anblick von Menschen, die die Kreuzung beim Shibuya Scramble Crossing überqueren, und Odaiba mit Blick auf die Bucht von Tokio, an dem Sie niemals satt sehen werden.

1. Odaiba

Tokios Wasserfront mit vielen Freizeitangeboten, Einkaufsmöglichkeiten und Gourmet-Essen.



2. Tokyo Tower

Bekannt als Sehenswürdigkeit und Wahrzeichen Tokios. Genießen Sie vom Observatorium aus den Panoramablick auf den Fuji und die Straßen von Tokio.



3. Shibuya

Gegend in Tokio, die Jugendkultur ausstrahlt. Berühmt für seine Kreuzung mit vielen Menschen und auch für Hachiko, das sich vor der Shibuya Station befindet.



4. Goutoku-ji-Tempel

Der Tempel befindet sich in einer ruhigen Wohngegend und soll der Geburtsort der Maneki-Neko (winkende Katze) sein. Gefüllt mit verschiedenen Arten von Maneki-Neko in verschiedenen Größen.



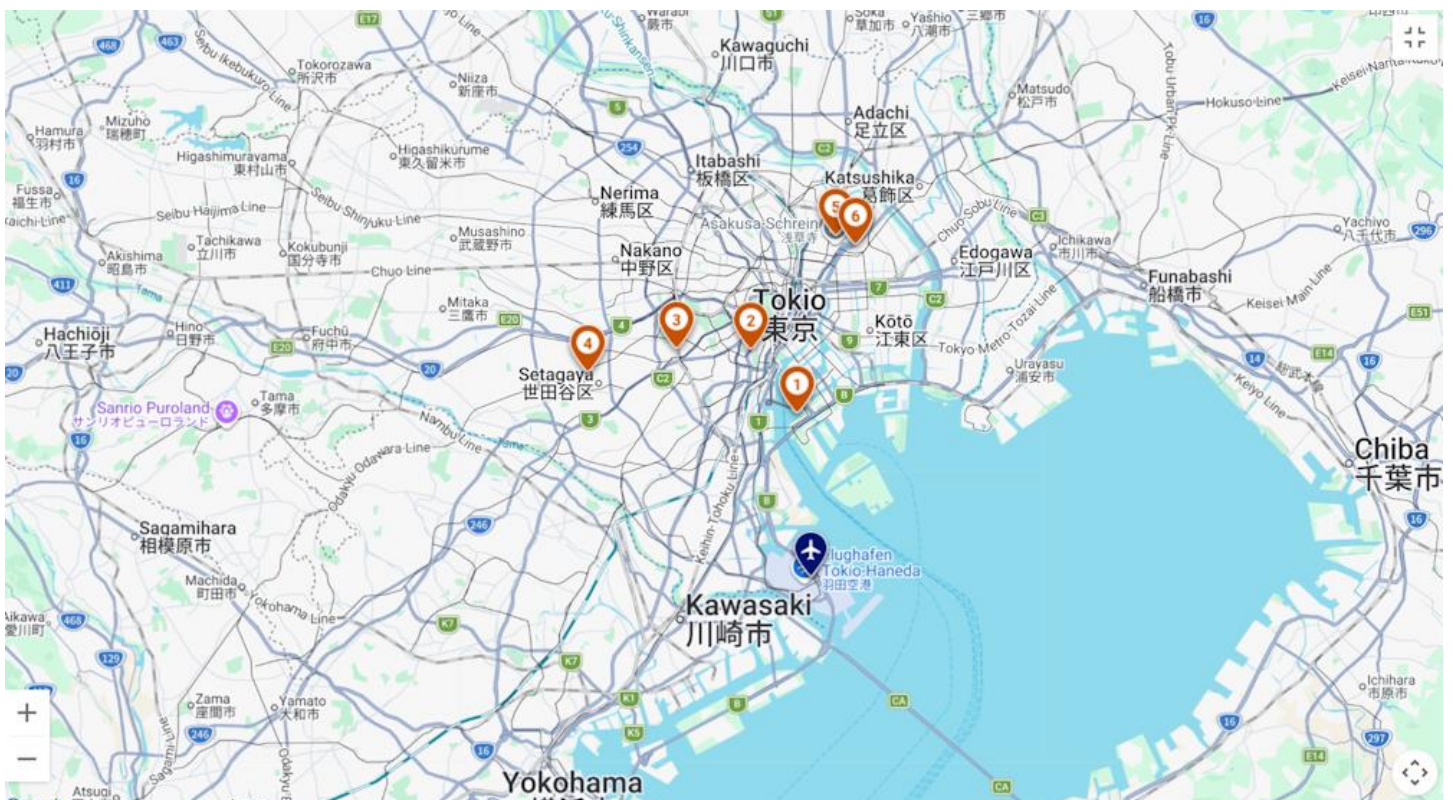
5. Senso-ji-Tempel

Kultiger Ort in Asakusa. Tauchen Sie ein in die traditionelle japanische Stadtatmosphäre in der Nakamise Shopping Street, die sich direkt vor dem Tempel befindet.



6. Tokyo Skytree

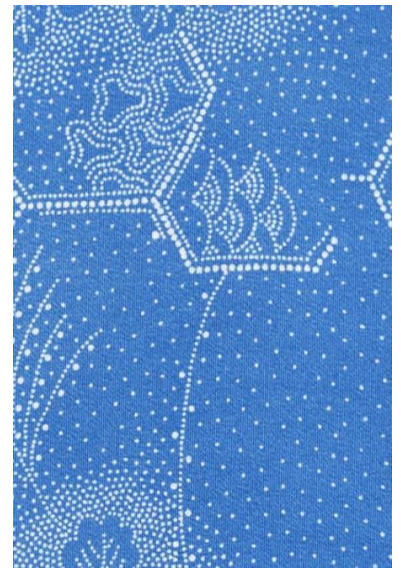
Höchster Turm der Welt mit einer Höhe von 634 m. Genießen Sie den Panoramablick auf die Straßen von Tokio von der Aussichtsplattform.



Lokale Spezialitäten

- **Mustergefärbte Stoffe aus Tokyo**

Die Schönheit des Tokyo Komon liegt in seiner Subtilität. Der Stoff wirkt aus der Ferne einfarbig, aber aus der Nähe wird ein zartes Muster durch sich wiederholende Punkte und winzige Linien sichtbar. Das Komon-Muster wurde einst von hochrangigen Samurai getragen. Heute wird es wegen seiner Schönheit und der für seine Herstellung erforderlichen Fertigkeiten geschätzt.



- **Gefärbte Seide aus Tokyo**

Eleganz und Raffinesse bestimmen die feinen Designs der Yuzen-Kimonos aus Tokyo, die auch heute noch in der Stadt hergestellt werden. Diese Technik des Färbens und Handmalens der Seide reicht über 300 Jahre zurück und ist insofern einzigartig, weil der gesamte Prozess vom Entwurf bis zur Fertigstellung von einem einzigen Künstler durchgeführt wird und das ermöglicht eine wunderbare Individualität.



- **Fukagawa-meshi**

Fukagawa-meshi kombiniert Muscheln, Miso und Lauch zu einer wärmenden, geschmackvollen Suppe, die über eine Schale Reis gegossen wird. Muscheln und Lauch werden zunächst zu einer reichhaltigen, salzigen Brühe gekocht, bevor Miso hinzugefügt wird. Die entstandene Suppe und die Muscheln werden dann in eine Schüssel mit weißem Reis gegossen. Fukagawa-meshi wird typischerweise mit Esstäbchen gegessen, zögern Sie also nicht, die Schale anzuheben und zu schlürfen. Außerhalb des Tokyoter Stadtteils Fukagawa ist dieses Gericht oft schwer zu finden.

- **Murayama Oshima Pongee-Seide**

Musashi-Murayama Tsumugi ist eine Mischung aus Seide und Baumwolle für wunderschöne natürliche und leichte Kimonos. Der Stoff wird in einem einzigartigen, als Itajime bezeichneten Prozess gefärbt. Dabei werden die Fäden an ein Holzbrett gebunden und mit Farbe bespritzt. Das Ergebnis ist ein ausgeprägter Unschärfe-Effekt von Blau und Braun.



- **Tokyo-Shamo**

Eine Hühnerrasse, die aus Thailand als Kampfhahn nach Japan importiert wurde. Die Tokyo-Shamo liefern ein fettreiches Hühnerfleisch, das perfekt zum Grillen von Yakitori geeignet ist.



- **Monjayaki**

Ein herzhafter Pfannkuchen aus fein gehacktem Kohl, Mehl, Ei und Dashi. Andere Zutaten wie Schweinefleisch, Garnelen und Tintenfisch können ganz nach Ihrem Geschmack hinzugenommen werden. Monjayaki hat mehr Dashi in seinem Teig als sein Kansai-Pendant, Okonomiyaki, das ihm eine Konsistenz wie geschmolzener Käse verleiht.



- **Edomae-Sushi**

Der weltweit bekannteste Sushi-Stil. Als Edo – das heutige Tokyo – reicher wurde, wurde Sushi zu einem weniger formalen, schnelleren Essen. Die vielbeschäftigten Tokyoter setzten sich einfach an den Tresen und riefen ihre Bestellungen zu den nächsten Itamae, den Köchen.



- **Japanische Schwerter**

Japanische Schwerter werden für die Stärke und Schönheit ihrer Klingen sowie für den „Geist des Samurai“, den sie repräsentieren, verehrt. Sie gelten eher als Kunstwerke denn als Waffen. Einige besonders gelungene Stücke sind im Japanischen Schwertmuseum in Sumida, Tokyo, ausgestellt.



- **Geschliffenes Glas aus Edo**

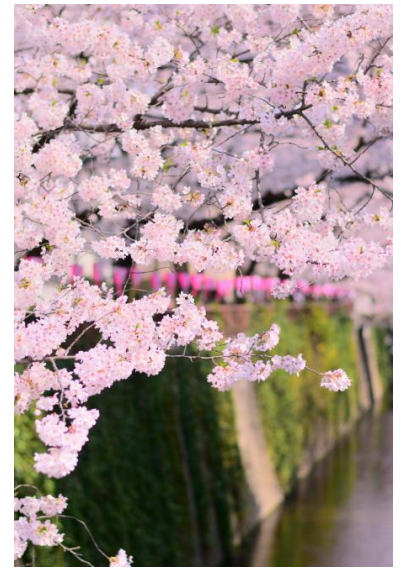
Ursprünglich in Edo hergestellt, dem heutigen Tokyo, wird Kiriko rundum mit Präzisionsschliffen verziert. Exquisite Muster kennzeichnen diese ausdrucksvollen Stücke und machen dieses geschliffene Glas zu einer perfekten Ergänzung in jedem Bar-Set.



Saisonale Highlights

- **Frühjahr**

Erleben Sie, wie die Stadt sanfter erscheint, wenn die Pflaumen- und Kirschbäume erblühen. Strecken Sie sich auf einer Matte aus, trinken Sie Sake und essen Sie japanische Klöße unter dem Blütenmeer in den Parks Shinjuku Gyoen, Yoyogi, Ueno und Inokashira. In den Parkanlagen gelten unterschiedliche Regeln und Vorschriften, daher sollten Sie sich vor Ihrem Besuch informieren.



- **Sommer**

Genießen Sie am Fluss Sumida eines der gewaltigsten Feuerwerksspektakel von Japan. Machen Sie sich auf den Weg zum Berg Takao, um seine saisonalen Biergärten zu besuchen und Glühwürmchen zu beobachten.

- **Herbst**

Besuchen Sie die Gärten wie den Koishikawa Korakuen oder wandern Sie in den Okutama-Bergen, um das fantastische Herbstlaub zu sehen. Die Temperaturen sinken, aber der Veranstaltungskalender kommt auf volle Touren. Größte Anziehungspunkte sind die Tokyo Game Show und das internationale Filmfestival von Tokyo



- **Winter**

In der ganzen Stadt wird die Winterbeleuchtung eingeschaltet, die Eislaufbahnen werden eröffnet und zu den Schreinen bzw. Tempeln wie dem Asakusa-Tempel und dem Meiji-Schrein strömen die Feiernden zu den Neujahrs-Pilgerreisen und -Festen.

