

Nasushiobara & Linz

150 Jahre Japanisch-Österreichische Freundschaft



Wiener Weltausstellung: Die bei japanisches Galerie. Nach einer Zeichnung von G. Trilmann.

Wiener Weltausstellung 1873

und Freundschaftsvertrag abzuschließen, reiste die österreichisch- ungarische Delegation um Anton Freiherr von Petz nach Japan. Auch als „Zehntagesvertrag“ bekannt, wurde der Vertrag in kürzester Zeit abgeschlossen. Für Österreich-Ungarn Grund zur Freude, gab es für Japan zahlreiche Nachteile. Der Vertrag war einer der „Ungleichen Verträge“, die Japan mit mehreren Ländern abgeschlossen hatte. Aus heutiger Sicht gibt es auch bedauernde Aspekte. Doch auch wenn dieser

1869. Jahr 2 der Meiji Regierung. Um - wie bereits die USA oder England - mit dem exotischen Land einen Handels-, Schifffahrts

erste Schritt mit ambivalenten Gefühlen verbunden ist, war es doch der erste Schritt in die Freundschaft zwischen Japan und Österreich.

1873 nahm Japan in Wien erstmals offiziell an einer Weltausstellung teil. Neben Objekten wurden auch Handwerker entsandt. Der vor Ort errichtete japanische Garten und Souvenirs wie z.B. Fächer hinterließen einen bleibenden Eindruck in Wien. Auch Kunst und Theater nahmen japanische Einflüsse auf.

1893 genoss Thronfolger Franz Ferdinand noch seinen Japanaufenthalt. 1914 löste seine Ermordung den ersten Weltkrieg aus, der Österreich und Japan auf gegnerischen Seiten kämpfen ließ. Die Zwischenkriegszeit und der zweite Weltkrieg waren für beide Länder schwierig. Offizielle Beziehungen nahmen das nun neue Österreich und Japan 1955 wieder auf. Japan erkannte als erstes Land Österreichs Neutralität an. Ab 1957 wurden allmählich die derzeit 29 japanisch-österreichischen Städtepartnerschaften geschlossen. Linz und Nasushiobara sind die jüngsten Partnerstädte. Anlässlich des 150-jährigen Jubiläums planen wir viele Austauschprojekte!

Linz News: Japanische Kultur in Linz



Japanische Schrift mitten in Linz!

andere Begriffe, die mit japanischer Kultur im Zusammenhang stehen, geläufig. Bei der Jugend ist die Popkultur beliebt. An jeder Oberstufenschule gibt es mehrere Schüler, die japanische Manga, Anime, Games oder Musik mögen. Auch Cosplay ist beliebt und man findet es gelegentlich auf Manga Conventions.

Ein Aspekt der japanischen Kultur, der in Österreich schon lange beliebt ist, ist der Kampfsport. Auch in Linz gibt es Dojos (Schulen) für Aikido, Karate, *Bujutsu*, Kendo oder Kyudo.

Traditionelle japanische Künste werden ebenfalls gelehrt. So gibt es in Linz Ikebana Kurse und Bonsai Clubs haben im botanischen Garten jedes Jahr Verkaufsausstellungen. Einige Linzer praktizieren Zen. Österreicher im Allgemeinen sind in der japanischen Kultur zwar nicht bewandt, aber durch etwa die Abhaltung von „Ikebana Workshops“ und Ähnlichem hie und da sind vielen Ikebana oder

Nasushiobara & Linz

Menschen: Nasu Takuyou Oberschule, Fachbereich Esskultur

„Mein Traum ist, mit Österreichern gemeinsam unsere jeweiligen traditionellen Gerichte zu kochen.“



Linzertorte für Nasushiobara: Schülerinnen der Nasu Takuyou Oberschule mit Professorin Frau Tamura

An unserer Schule haben wir den Projektunterricht „Schwerpunktforschung“, bei dem die Schüler ihr eigenes Thema wählen und ein Jahr lang erforschen. Die Schüler, die alles erdenkliche zum das Thema Essen lernen, erfuhren im Zuge des internationalen Austauschprogrammes vom Austausch mit unserer Partnerstadt Linz. Sie begannen die österreichische Kultur zu erforschen, mit dem Wunsch, die Süßigkeiten der Partnerstadt auch bei uns bekannt zu machen. Sie setzen sich mit dem Projekt bereits seit letztem Jahr auseinander und haben 2019 in

Kooperation mit einem lokalen Konditor ihre eigenen Mehlspeisen entwickelt. Sie konnten ihr süßes Gebäck „Link“ im Oktober im Zuge des Auslandsaustauschprogrammes der Mittelschüler als Souvenir nach Österreich schicken. Durch das Projekt gewannen wir nicht nur ein tieferes Verständnis der anderen Kultur sondern auch neue Blickwinkel auf die Kultur unseres eigenen Landes und unserer Region. – Mari Tamura, Professorin

Was war euer erster Eindruck beim Backen der Linzertorte?

Ich fand die Torte köstlich; der mit Zimt versetzte Teig und die Säure der Marmelade ergänzen sich gut. Das Aroma der Gewürze war stark, für mich eine ganz neue Art von Mehlspeise, die man in Japan kaum findet. Um vielen Japanern die Möglichkeit zu geben, diese zu kosten, haben wir unzählige Male probe gebacken! - Sakura Ezure, 3. Klasse.

Es hat Spaß gemacht, die Torte selbst zu backen! Die schiere Menge an Zucker, Butter und Mandelpulver, die im Teig verwendet werden, hat mich überrascht. Das aufgespritzte Gitter war knusprig und der Tarte-Teig schön saftig. Die Konsistenz war gut und die Torte war lecker! – Nagisa Kogawara, 3. Klasse

Warum habt ihr die Linzertorte ausgewählt?

Nachdem Nasushiobara und Linz Partnerstädte sind, haben wir überlegt, ob wir uns nicht auf irgendeine Weise durch „Essen“ einbringen könnten. Wir haben die Linzertorte als älteste Torte der Welt ins Auge gefasst. Wir möchten dadurch die Kultur und Mehlspeisen von Linz in unserer Heimatstadt Nasushiobara bekannt machen und damit auch die Beziehung zu Linz noch weiten vertiefen! – Rumi Gotou, 3. Klasse

Was bedeutet „Link“?

„Link“ drückt den Wunsch aus, dass die Freundschaft zwischen Nasushiobara und unserer Partnerstadt Linz ewig fortbestehen möge. Dass wiederum neue Verbindungen entstehen mögen. Diese Gedanken



Nasushiobaras Version der Linzertorte, „Link“. Aktuell bei Nemunoki erhältlich

Nasushiobara & Linz

sind in die Entwicklung unserer Mehlspeise eingeflossen. Das Wort „Link“ bedeutet Verbindung, und deswegen haben wir es als Produktnamen ausgewählt. - Sou Suzuki, 3. Klasse

Gibt es eine österreichische Speise, die ihr in Zukunft kochen möchtet?

Ich hoffe, dass unsere Mehlspeise „Link“ vielen Menschen die Gelegenheit gibt, Linz kennen zu lernen. Ich fände es sehr schön, wenn wir auch einen Austausch verwirklichen könnten, der sich an die Bewohner Nasushiobaras richtet. Mein Traum ist, mit Österreichern gemeinsam unsere jeweiligen traditionellen Gerichte zu kochen. - Ruka Ebisawa, 3. Klasse



Das älteste Tortenrezept der Welt

Die Linzertorte ist eine Spezialität unserer Partnerstadt Linz. Es gibt ein Rezept dafür, das aus dem Jahr 1653 stammt! Charakteristisch ist der Teig mit vielen Nüssen (ähnlich einem Pie-Teig), die Ribiselmarmelade und das Gittermuster.

Regel Partnerstädte-Austausch



19.11.2018: Österreich Vortrag an der Inamura Volksschule

Ich habe für die Schüler der vierten Klasse und Ihre Eltern einen Österreich-Vortrag gehalten. Neben dem Infoteil gab es auch ein Richtig-oder-Falsch-Quiz und einen praktischen Teil. Ich habe mich sehr gefreut, dass alle den österreichischen Tanz und das Lied so gut gemeistert haben - ich war ganz gerührt. Als Souvenir gab es österreichische Süßigkeiten und Lesezeichen mit dem Maskottchen von Nasushiobara, Miruhii.

Kulturecke: Unglück, Glück und Aberglaube

In Österreich existiert Aberglaube von Alters her. Als Unglücksbringer gelten schwarze Katzen, die Zahl 13, zerbrochene Spiegel oder unter einer Leiter hindurch zu gehen. Salz zu verschütten bringt auch Unglück, wenn man dieses jedoch über seine Schulter wirft, kann man das Unglück abwenden.

Es gibt auch den Aberglauben, dass Negatives wahr wird, wenn man einmal ausgesprochen hat, was sich aber abwenden lässt. Hat man etwa gesagt: „Ich falle bei der Prüfung durch!“, klopft man dreimal auf Holz.

Als Glückssymbole andererseits gelten vierblättrige Kleeblätter, Scherben, Rauchfangkehrer oder Hufeisen. Menschen, die an Sonntagen geboren sind gelten allgemein als vom Glück begünstigt.

In bestimmten Momenten kann man sich etwas von den Göttern wünschen. Hat man eine Sternschnuppe gesehen, eine ausgefallene Wimper gefunden oder seine Geburtstagskerzen in einem Atemzug ausgeblasen, wünscht man sich etwas. Man darf den Wunsch aber niemandem verraten.

Es gibt auch Aberglauben, die nichts mit Glück oder Unglück zu tun haben. Ist etwa das Essen sehr salzig geraten, ist das ein Zeichen, dass der Koch oder die Köchin verliebt ist. Hat man Schluckauf, bedeutet das, dass jemand an einen denkt. Mit dem Niesen in Japan ist es ähnlich, nicht? Kennen Sie noch andere Aberglauben, die in Japan ähnlich sind?



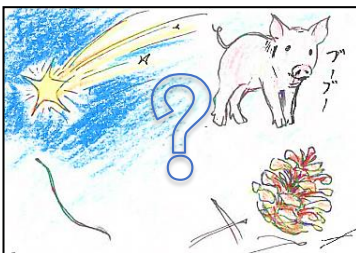
Nasushiobara & Linz

Selbstgemacht ☆ Marzipanschwein

Passend zu Neujahr machen wir ein Glücksschweinchen! In etwa 75g Mazipan knetet man ein wenig rote Lebensmittelfarbe. Für den Körper formt man einen großen Tropfen, vier kleine Kugeln (Beine), zwei Dreiecke (Ohren) und eine Rolle (Schwänzchen). Man flacht die Spitze des Regentropfens ab und macht mit einem Zahnstocher zwei Löcher. Das ist die Schnauze. Die 4 Beine kommen an die Unterseite. Man setzt die Ohren auf und macht davor zwei Löcher, die Augen. Das Schwänzchen formt man zur Spirale und befestigt es.



Antwort unten



Q Was ist in Österreich kein Glückssymbol?

A: Sternschnuppe

B: Schwein

C: Heruntergefallene Wimper

D: Heruntergefallenes Bockerl

Deutschecke : Japanisch im Deutschen?



In Österreich ist die japanische Kultur seit der Wiener Weltausstellung beliebt. Dank des Austausches damals wurden Begriffe der japanischen Kultur ins Deutsche übernommen: 着物、芸者、生け花、盆栽、鯉 werden zu Kimono, Geisha, Ikebana, Bonsai, Koi. Mit der steigenden Popularität der japanischen Unterhaltung wurden auch die Worte Karaoke, Manga, Anime oder Tamagochi bekannt.

Es gibt auch Worte, deren Bedeutung sich bei der Übertragung ins Deutsche gewandelt hat. Wenn Österreicher Sake hören, denken sie an *Nihonshu*. Der Ursprung des Wortes Bonze ist *Bōzu*, also der buddhistische Priester. Im Deutschen aber bezeichnet es jemanden, der im religiösen, wirtschaftliche oder politischen Bereich Einfluss hat und das zur Schau stellt. Viele kennen die ursprüngliche Bedeutung gar nicht!

Berichtigung: Im Artikel „100 Jahre Republik Österreich“ der Oktoberausgabe 2018 ist im Erstdruck das Ende des ersten Weltkrieges mit 1818 angegeben, korrekt ist 1918. Wir entschuldigen uns vielmals für den Fehler!

Herausgeber : Rathaus Nasushiobara, Planungssektion, Sekretariat des Bürgermeisters,
Unterabteilung Städteaustausch (Redaktion und Inhalt: Florentine Ronniger)

Kontakt: Tochigi Prefecture, Nasushiobara City, Kyoukonsha108-2, 325-8501 Japan

TEL: 0 2 8 7 - 6 2 - 7 3 2 4 FAX: 0 2 8 7 - 6 3 - 1 2 4 0

E-Mail : f.ronniger@city.nasushiobara.lg.jp (D/E/J)

FB: <https://www.facebook.com/nasushiobara.city.hisho/>

Vergangene Ausgaben, D/E/J: www.city.nasushiobara.lg.jp/03/3740.html



Antwort : D : Bockerl
sind herzlich, aber kein
Glückssymbol.