

Nasushiobara & Linz

Japanische Neujahrsfeierlichkeiten in Nasushiobara

Prosit Neujahr 2026! Was für uns in Österreich Weihnachten ist, ist in Japan Silvester: Das wichtigste Fest des Jahres, zu dem die meisten Unternehmen geschlossen bleiben, Familien sich zu Hause versammeln und Kinder beschenkt werden.



Soba Buchweizen-Nudeln

Das japanische Neujahrsfest hat seine Wurzeln in Japans traditioneller Naturreligion, dem Shintoismus. Früher glaubten die Leute, dass sie zu Beginn des neuen Jahres von Göttern besucht und für ein weiteres Lebensjahr gesegnet werden würden¹. Der genaue religiöse Hintergrund ist heutzutage weitgehend in Vergessenheit geraten, aber viele Traditionen werden weiterhin ausgeübt, und die meisten Leute verwenden die freien Tage, um Energie für das neue Jahr zu tanken.

Anders als in Österreich gibt es in Japan zu Silvester also auch kein Feuerwerk und keine Partys. Das neue Jahr wird ruhig im Kreise der Familie eingeläutet. Manche Personen gehen in der Zeit vor Mitternacht zu einem Schrein, aber meiner Erfahrung nach verbringen die meisten Leute den Abend vor dem Fernseher.



Eingang zum Nogi-Schrein



Standln vorm Schrein

Eine Tradition ist das Essen von Nudeln aus Buchweizen, die auf Japanisch *Soba* genannt werden. In Nasushiobara habe ich diese Nudeln mit meinen Kollegen am letzten Arbeitstag des Jahres gegessen, da sie durch ihre Länge langanhaltenden Erfolg im Beruf symbolisieren sollen. Da *Soba* aber so gut ist, habe ich es am Silvesterabend vor dem Fernseher gleich noch einmal gegessen.

Die wohl bedeutendste Tradition zu Neujahr ist der erste Schreinbesuch am Morgen des 1. Jänners, der auf Japanisch *Hatsumōde* heißt. Dabei kaufen viele Leute ein *Omikuji*. Das ist ein kleiner Zettel, auf welchem eine Vorhersage darüber steht, wie viel Glück man im nächsten Jahr haben wird. Es kann als eine Art Orakel verstanden werden.



Omikuji Orakel



Obanyaki

Einer der beliebtesten Schreine für *Hatsumōde* in Nasushiobara ist der „Nogi-Schrein“. Dort habe auch ich ein *Omikuji* gekauft, und es hat mir erfreulicherweise „großes Glück“ für 2026 vorausgesagt. Vor dem Schrein waren viele Standln aufgebaut, bei welchen man japanisches Fingerfood kaufen konnte. Bevor ich mich auf den Weg nach Hause gemacht habe, musste ich also natürlich noch ein *Obanyaki* – eine Art gebackener Teig mit Pudding-Füllung – essen.

¹ https://www.gov-online.go.jp/hlj/en/january_2025/january_2025-00.html



Nasushiobara & Linz

Partnerstädte Austausch

Kreuzschwestern Praxiskindergarten & Nishinasuno Kids' House

Der Praxiskindergarten der Kreuzschwestern und das Nishinasuno Kids' House pflegen seit 2023 einen regen Austausch. Letzten Oktober ist ein neues Fotoalbum mit dem Titel „Das letzte Jahr im Kindergarten“ im Nishinasuno Kids' House angekommen. In Bildern schildert es die Aktivitäten – von einer Lesenacht bis hin zur Kindergartenolympiade –, an welchen die Schulanfängerkinder teilnehmen. Die Kinder aus Nasushiobara hatten sehr viel Spaß daran, die Fotos anzuschauen und waren besonders überrascht, dass die japanische Figur „Kuromi“ auch in Linz Fans hat.



Österreich in Nasushiobara

Über mich:

Ich heiße Verena und bin ursprünglich aus Berndorf in Niederösterreich. Seit August 2025 wohne ich in Nasushiobara – der Partnerstadt von Linz an der Donau – in Japan und arbeite als „Koordinatorin für Internationale Beziehungen“ im Rathaus. Meine Aufgabe ist es, den Austausch zwischen Österreich und Japan voranzutreiben.



Schuhplattler in der Kyōei-Volksschule

Am 11. Dezember wurde ich eingeladen, den Sechstklässlern der Kyōei-Volksschule in Nasushiobara einen österreichischen Tanz beizubringen. Ich habe mich dazu entschieden, mit ihnen zusammen eine abgewandelte Version eines Schuhplattlers zu tanzen. Zunächst waren einige der Schüler:innen etwas zurückhaltend, aber letztendlich ist uns allen trotz des kalten Wetters, vom fleißigen Plattln heiß geworden.





Nasushiobara & Linz

Deutschunterricht und Kochkurs mit „Edelweiß“

„Edelweiß“ ist eine Gruppe bestehend aus in Nasushiobara lebenden Personen, die sich zweimal im Monat treffen, um Deutsch zu lernen. Am 11. November durfte ich an ihrem Deutschkurs teilnehmen und eine Präsentation über meinen Heimatort halten. Außerdem hatten wir viel Spaß dabei, die Unterschiede in der Aussprache zwischen Österreich und Deutschland zu diskutieren. Am 9. Dezember habe ich mich nochmals mit ihnen getroffen, um zusammen Spätzle und Hühnergeschnetzeltes zu kochen. Beim gemeinsamen Essen haben wir uns dann noch über Weihnachten in Österreich unterhalten.



Sakitama-Fest

Am 5. Dezember fand das diesjährige „Sakitama-Fest“ in der Sakitama-Volksschule statt. Dabei konnten die Schüler:innen verschiedene Personen aus Nasushiobara treffen. Auch ich durfte dabei sein und das „Österreich-Klassenzimmer“ betreuen. Die Kinder besuchten mich in Gruppen und stellten ihr Wissen bei einem Quiz über die österreichische Jause unter Beweis. Dass wir Österreicher normalerweise auf Seetang in der Jausenbox verzichten, sorgte für einige Überraschung, dennoch wurde das Quiz toll gemeistert.



Weihnachtskekse im Inamura-Gemeinschaftszentrum

Beim Backworkshop für Linzer Augen und Vanillekipferl am 16. Dezember wurde fleißig geknetet und geformt. Die Teilnehmerinnen freuten sich sehr darüber, ihre selbstgebackenen Schätze in so großer Zahl mit nach Hause nehmen zu dürfen.





Nasushiobara & Linz

Kochkurs für Fleischknödel und Krautsalat im Nishinasuno-Gemeinschaftszentrum

Am 19. Dezember fanden sich 15 Liebhaber der internationalen Küche im Nishinasuno-Gemeinschaftszentrum zusammen, um mit mir gemeinsam Fleischknödel und Krautsalat zu kochen. Das Ergebnis war sehr authentisch österreichisch. Auch wenn für manche der Krautsalat zu sauer war, waren viele vom Kümmel (den es in Japan kaum gibt) angetan.



Weihnachten in Japan: Weihnachtstorte 🍰

Wie auf der ersten Seite dieses Newsletters beschrieben, ist Neujahr eines der wichtigsten Feste des Jahres in Japan. Aber wie ist das nun mit Weihnachten? Weihnachten wird in Japan als „importierter Feiertag“ angesehen. Da es im Vergleich zu Shintoisten und Buddhisten nur sehr wenige Christen in Japan gibt, ist vielen Personen der religiöse Hintergrund des Weihnachtsfestes nicht bekannt. Dennoch wurde der Brauch von Unternehmen aufgegriffen und als Marketing-Strategie verwendet.



Heutzutage treffen sich viele junge Leute am Wochenende vor Weihnachten (denn Weihnachten ist ein normaler Arbeitstag) mit Freunden für „Christmas Partys“. Ein unverzichtbarer Teil davon ist die Weihnachtstorte: Ein schön dekoriertes, luftiges Biskuitkuchen mit einer Füllung aus Schlagobers und frischen Erdbeeren. Als ich das erste Mal davon gehört habe, war ich sehr überrascht, denn Erdbeeren im Winter kamen mir etwas komisch vor. In Japan haben sie jedoch von Dezember bis Februar Hochsaison. Außerdem verbinde ich Torten mit Geburtstagen, aber nicht wirklich mit Weihnachten.

Da ich dieses Weihnachten in Nasushiobara verbracht habe, kam es mir nur passend vor, selbst eine Weihnachtstorte zu bestellen und zu essen. Und ich muss sagen: Gut schmeckt sie auf jeden Fall!

Herausgeber : Rathaus Nasushiobara, Abteilung für Bürgerangelegenheiten und Förderung der Bürger-Kooperation (Zuständig: Verena Mirt)

Kontakt : Tochigi Präfektur, Stadt Nasushiobara, Kyoukonsha 108-2, 325-8501 Japan

TEL : 0287-62-7019 **FAX** : 0287-62-7500

E-Mail : shiminkyoudou@city.nasushiobara.tochigi.jp

Vergangene Ausgaben (Deutsch/Englisch/Japanisch) :

https://www.city.nasushiobara.tochigi.jp/kurashi_tetsuzuki/shiminsankaku/kokusaikoryu/3/8553.html

