

EMOTION

# Nur keine Eile

**KYOTO** ist weltberühmt für seine Tempel und Schreine, viele japanische Traditionen haben in der alten Kaiserstadt ihren Ursprung. Eine Reihe von Künstlern knüpft daran an und denkt das Alte neu. Und, ganz wichtig, lässt sich dabei nicht hetzen.

TEXT SONJA BLASCHKE FOTOS ENNO KAPITZA

**GUTER GESCHMACK**  
Fumie Okumura ist Galeristin  
und Food Director. Sie  
entwickelt neue Konzepte für  
traditionelle Lebensmittel.



EMOTION



Das gläserne Teehaus glänzt in der heißen Mittagssonne. Trotzdem fühlen sich die Glasbänke davor kühl an. Das moderne Kunstobjekt steht auf der ausladenden Holzterrasse eines kaum bekannten buddhistischen Tempels in den östlichen Bergen von Kyoto. Von hier aus lässt sich wunderbar das Schachbrettmuster der Stadt studieren, die vor allem für zahllose Schreine und Tempel bekannt ist. Und dafür, dass man häufig traditionell in Kimonos gekleidete Passanten sieht. Vor 1.200 Jahren entschied der damalige Kaiser, seinen Palast hierher in die Ebene zu verlegen, die an drei Seiten von Bergen umgeben ist und so Sicherheit versprach. Für die Kessellage ist Kyoto berüchtigt. Sie macht die Sommer heißer, die Winter kälter. Von Nord nach Süd fließt der Kamogawa durch die Stadt und zur Kirschblüte im Frühjahr gleicht er einem langen rosa Band. Die Einheimischen lieben die Schönheit ihrer Stadt. Aber noch stolzer sind sie, dass Kyoto als Kulturhauptstadt Japans gilt. Stärker als anderswo wird hier trotz aller Modernisierung die Tradition

### GEGENSÄTZE

Wenn man in Kyoto unterwegs ist, kann es schon mal passieren, dass einem Passanten in traditioneller Kleidung begegnen. Das Blechkleid des CLA Shooting Brake sticht ebenfalls sofort ins Auge.



gepflegt. Bei „Made in Kyoto“ schwingt mehr mit als nur eine Ortsangabe. Diese Wertschätzung spornt kreative Geister und Künstler an, dafür zu sorgen, dass in Kyoto alt nicht irgendwann altmodisch bedeutet. Einige von ihnen geben gern Einblick in ihr Leben und Schaffen. Im weitläufigen Park des Kaiserpalastes, wo 1.000 Jahre lang die Residenz stand, bevor sie vor 150 Jahren nach Tokio verlegt wurde, drehen heute Jogger ihre Runden. Nur wenige Schritte entfernt sitzt Fumie Okumura in einem wunderschönen Machiya-Stadthaus. Durch Schnitzereien malt die Sonne Blütenmuster an die Wand. Papierbespannte Holzschiebetüren trennen die Räume vom Gang ab. „Bevor ich vor zwei Jahren nach Kyoto zog, war das für mich tiefste Provinz“, sagt die 45-Jährige, die vorher im Zentrum Tokios lebte, über die 1,5-Millionen-Stadt. „Aber dann habe ich verstanden, dass das Sichtbare nur einen winzigen Teil ausmacht. Schritt für Schritt habe ich bisher verborgene Teile entdeckt. Das wahre Kyoto.“

### Auf der Suche nach Identität

Die frühere Theaterschauspielerin hat sich als Food Director etabliert. Stets auf der Suche nach Japans Geschmack der Zukunft, entwickelt sie neue Konzepte für Lebensmittel und deren Vermarktung, regt etwa Bauern an, auf lukrativen Apfelwein statt auf Äpfel zu setzen oder Gemüse biologisch anzubauen. Dank der kürzeren Wege in Kyoto – sowohl zwischen den Orten als auch den Menschen – kann sie nun viele Ideen leichter umsetzen als in Tokio. Der Impuls zum Wandel kam 2012. Damals heiratete sie einen deutschen Galeristen, der 30 Jahre lang parallel in Kyoto und Tokio lebte. Ermüdet

vom Hin und Her, entschied sich das Paar nach langer Diskussion für Kyoto. Nun führen sie gemeinsam die Galerie Nichinichi mit Kunsthandwerk, darunter viel Essgeschirr. Oft kommen auch Küchenchefs vorbei.

An Kyoto liebt Okumura die Nähe zur Natur, die sich in Speisen widerspiegelt – mit dem Wechsel der Jahreszeiten. Oder das Kyo-Yasai Gemüse, alte Sorten, die die Bauern im Umland züchten. Auberginen zum Beispiel sind hier nicht länglich, sondern rund und sehr saftig. „Kyoto-Gemüse ist die Identität der lokalen Küche“, sagt Okumura. Ihre eigene Identität, einen Ort, an den sie gehöre, habe sie ihr ganzes Leben gesucht, erzählt Okumura. Dem Glänzen ihrer Augen nach könnte sie inzwischen an diesem Ort angekommen sein.

### Die Zeit vergeht sanft

Shoshu, das ist sein Künstlername, war nie weg. Geboren in Kyoto, kann sich der international bekannte Kalligrafie-Künstler nicht vorstellen, woanders zu leben. „In Kyoto bewegt sich die Zeit tick tick tack – ganz langsam und sanft.“ In Tokio, wohin er geschäftlich oft reise, seien alle in Eile. Der 58-Jährige hat mit seinem kahlen Kopf und der schmalen Statur etwas von einem Zen-Mönch. Er sitzt auf dem Tatami-Fußboden in einem Häuschen, versteckt in einer der vielen engen Seitengassen Kyotos. Die Wände sind mit schwarzen Spritzern übersät. „Kyoto besteht aus einem alten Teil. Aber zugleich werden ständig neue Dinge geboren. Insofern ist es nur natürlich, dass ich hier arbeite“, sagt der für seinen unorthodoxen Stil bekannte Künstler. Mit welchem Schriftzeichen würde er Kyoto darstellen? „Shinkyu – neu und alt.“ In Kyoto komme alles zusammen.

Das gilt auch für seine Kunst. Während sich andere an alten Meistern orientieren, kanalisiert Shoshu schon mal die Gitarrenriffs seines Idols Eric Clapton in schwungvolle Pinselstriche mit selbst hergestellter Tusche. Auf dem weichen Washi-Papier, über das er einen fast Besen-breiten Pinsel führt, hinterlässt sie beim Trocknen organische Muster. Sein eigenwilliger Ansatz hat ihm 200 Schüler aus dem ganzen Land und prestigeträchtige Aufträge beschert, darunter Werbung für Mercedes-Benz.

„Ich liebe Tradition sehr“, betont Shoshu. „Aber wir leben im Japan des Jahres 2016. Und da fühlen wir bestimmte Dinge, in der Politik, im Leben. Ich möchte Werke schaffen, die das widerspiegeln. Nur so kann man die Tradition weiterführen.“ Wenn man nur Altes kopiere, bleibe die Zeit stehen. „Was früher als Avantgarde galt, ist heute Tradition“, sagt er. Sein Ziel ist es, die Kalligrafie zu revolutionieren.

In Japan gibt es ein Sprichwort: Innovation gehe von drei Gruppen aus – von Menschen, die von außen kommen, von Jungen und Dummköpfen. Darauf angesprochen lacht Eriko Horiki und nickt. Die

„ Was früher als Avantgarde galt, ist heute Tradition. Wenn man nur Altes kopiert, bleibt die Zeit stehen.“

SHOSHU, KALLIGRAF



54-jährige Papier- und Licht-Künstlerin, die heute mit Japans bekanntesten Architekten arbeitet, gehörte zur zweiten Kategorie. Mit Anfang 20 hatte sie sich in den Kopf gesetzt, die Washi-Kunst – das Handschöpfen von Papier aus der Rinde des Maulbeerbaums – vor dem Aussterben zu retten. Damals hatte die frühere Empfangsdame einer Bank keine Ahnung von diesem 1.500 Jahre alten Handwerk. Jahrelang weigerten sich die Handwerker, die junge Firmengründerin auch nur anzusehen. Alle sagten: „Du hast nicht an der Uni studiert, weder Design noch Management gelernt, es ist unmöglich.“ Unbeirrt probierte sie neue Wege aus, begann, alles größer und praktischer zu denken. Mit Erfolg: Ihre innovativen, über zehn Meter langen Papierbögen, die sie teils hinter entspiegeltem Glas haltbar macht, verleihen heute in Form von Wandbespannungen oder Paravents Museen, Edelkaufhäusern, Luxushotels und Firmen das gewisse japanische Etwas.

Für Keisuke Kanto ist die Natur die Lehrmeisterin. Er liebt die Berge um Kyoto. Der hochgewachsene Mann steht neben einem Ahorn auf Natursteinen im Innenhofgarten von Okumura, den er erst vor einem Dreivierteljahr angelegt hat. Dennoch wirkt er wie natürlich entstanden. Kanto gestaltet Gärten so, dass die Natur für sich selbst sorgen kann – und ohne Eingriff der Menschen schön aussieht. Auch er schätzt die engen Bande unter den Kreativen in Kyoto, „nicht nur zur Arbeit, sondern auch abends zum Sake“, sagt der 40-Jährige und muss lächeln. Kanto, der während des Studiums mehrere Jahre in Tokio lebte, hat ebenfalls die Langsamkeit für sich entdeckt: „Die Bewohner von Kyoto haben es nicht eilig, nicht einmal die Angestellten bei McDonald's.“ Dieses Logo ist in Kyoto übrigens braun. Rot ist für die Götter reserviert.

„ Früher war Kyoto für mich Provinz. Erst Schritt für Schritt habe ich die Stadt für mich entdeckt.“

FUMIE OKUMURA, UNTERNEHMERIN

ÜBERSICHTLICH  
Im Vergleich zu anderen Metropolen in Japan ist die 1,5-Millionen-Einwohner-Stadt Kyoto geradezu beschaulich.



## Speise lieber ungewöhnlich

**WIE AUF EINER BÜHNE** stellt sich Takao Fujiyama dem Blick der Gäste auf der anderen Seite des Tresens. Doch Lampenfieber kennt der ebenso souveräne wie heitere Chefkoch des Wakuden Muromachi nicht. Mit einem schwertartigen Messer schneidet der 44-Jährige eine gefrorene Seeaalrolle hauchdünn auf, drapiert die Scheiben auf knackigem grünen Gemüse. Darüber verteilt er Mus von sauren Umeboshi-Pflaumen sowie Shiso-Blüten. Das Resultat ist, wie bei allen Gerichten, sensationell. Und ein völlig neues Geschmacks-erlebnis, das sich von der feingeschliffenen Kaiseki-Küche abhebt, die ihren Ursprung in der Teezeremonie hat. Vor fast 150 Jahren in Tango, nördlich von Kyoto, gegründet, mischte das mittlerweile Michelinstern-prämierte Wakuden nach dem Umzug in die Stadt 1982 die örtliche Restaurantszene auf. Gemäß der Kochtradition aus Tango werden Gerichte sehr geradlinig zubereitet. „Wir verbinden hier das Beste vom Land mit dem Besten von Kyoto“, erklärt Fujiyama. Und das gern mit raren Zutaten wie gegrillten Seegurken-Eierstöcken. Hauptsache frisch: Das Gemüse ist biologisch angebaut, die Fische werden selbst geangelt, bei der Reisernte packen alle Mitarbeiter mit an. Und an Themenabenden bekommen die Gäste an Fujiyamas Stelle das Messer in die Hand. [WAKUDEN.JP/RYOITEI/EN/KYOTO](http://WAKUDEN.JP/RYOITEI/EN/KYOTO)



### SEEAAL (HAMO)

Wenn Chefkoch Fujiyama sein Messer niederdrückt, ertönt ein Knacken. Der bis zu zwei Meter lange Seeaal – auf Japanisch Hamo genannt – habe rund 3.500 Gräten, erklärt der Chefkoch. Von Profis wie ihm in millimeterdünne Scheiben geschnitten, ist beim Verzehr jedoch nichts davon zu spüren. Der Hamo gilt als Herbst-Bote. Seinen wichtigen Status in der Kyoto-Küche verschaffte ihm seine lange Haltbarkeit. Während andere Fische früher für den Transport in das 100 Kilometer im Landesinneren liegende Kyoto erst mit Salz konserviert werden mussten, blieb der Seeaal lange frisch.



**TRADITIONELL**  
Kalender in der Box: Noch grüner Ahorn deutet den Übergang zum Herbst an. Je später im Jahr, desto gelber und röter wird er gestaltet.



**ZUCKER-GLÜCK**  
Süßes unter handgefertigten Glasglocken im Kagizen Gift Shop neben dem Zen-Café.

## Genieße lieber in Ruhe

**WER NICHT GENAU HINSIEHT**, könnte den Eingang beim Schlendern durch die hinteren Gassen von Gion, dem traditionellen Vergnügungsviertel in Kyoto, glatt übersehen. Er habe ganz bewusst auf ein großes Schild verzichtet, sagt Zenya Imanishi. „Das Zen-Café soll ein ruhiger Ort zum Ausspannen sein, ein Geheimnis.“ Das Ambiente ist die moderne Interpretation japanischer Schlichtheit und der perfekte Ort, um die Seele baumeln zu lassen. Der 43-jährige Chef von Kagizen, dessen Familie seit 300 Jahren Kyogashi, die traditionellen Süßigkeiten von Kyoto, herstellt, serviert dort zum Beispiel warme Kuzuyaki aus Pfeilwurz mit karamellisiertem Wasanbon-Zucker. Aber nicht klassisch mit grünem Matcha-Tee, sondern mit Schwarztee oder Kaffee. Bei der Farbpalette seiner Süßwaren orientiert sich Imanishi am Geschmack, der Kyoto in so vielen Bereichen auszeichnet: nicht zu laut, manchmal mehr symbolisch als realistisch. Bis Ende der Edozeit Mitte des 19. Jahrhunderts war Süßes der gesellschaftlichen Elite vorbehalten, etwa zur Teezeremonie. Heute sind Kyogashi beliebte Mitbringsel oder Gastgeschenke. [KAGIZEN.CO.JP/EN](http://KAGIZEN.CO.JP/EN)

## Trinke lieber lokal

**„ES IST EIN FANTASTISCHER NAME“**, begeistert sich Masami Onishi über Ki No Bi, den ersten Gin made in Kyoto. Schönheit der Jahreszeiten, heißt das übersetzt. „Ich liebe die Herbstlaubfärbung in Kyoto“, sagt der 72-Jährige, der jahrzehntelang den Geschmack des berühmten Yamazaki-Whisky von Suntory prägte. Auf dem Tisch stehen Anfang September Dutzende Gläser zum Verkosten, Varianten von Varianten. Mit einem binationalem Team rund um Brennmeister Alex Davies feilt er am perfekten Geschmack. Basierend auf Reisschnaps und Wasser aus Fushimi, Kyotos Sake-Distrikt, sollen lokale Zutaten wie die Yuzu-Zitrusfrucht, Hinoki-Zypressenholz oder grüner Tee bei den Trinkenden das Gefühl von Kyoto auf der Zunge hervorrufen. Es ist eine Liebeserklärung an die jahrhundertealten Traditionen und die Naturschönheit. Der 27-jährige Brite Davies lebt seit Anfang des Jahres in Kyoto und stimmt zu: „Meine liebste Zeit ist morgens um halb sieben, wenn ich am Kamogawa-Fluss entlang zur Brennerei radle.“ Abends genießt er die ausgezeichnete Barszene. [KYOTODISTILLERY.JP](http://KYOTODISTILLERY.JP)



**ALCHEMISTEN**  
Masami Onishi (l.) und Alex Davies destillieren den Geschmack von Kyoto in Gin.



## Ansichtssachen



## Gut zu wissen

### FAHREN

Wer in Japan Auto fahren will, kommt mit dem internationalen Führerschein nicht weit. Deutsche Fahrer brauchen eine beglaubigte japanische Übersetzung; je nach Nation gelten andere Regeln. In den engen Altstadtgassen von Kyoto fährt man ohnehin lieber Fahrrad. So entdeckt man die Geheimnisse in der alten Kaiserstadt am besten.

### LÖSCHEN

In den engen Straßen von Kyoto stehen vor vielen Häusern mit Wasser gefüllte rote Eimer. Die Angst vor Bränden, etwa in Folge eines Erdbebens, ist in Gegenden mit den alten Machiya-Stadthäusern aus Holz besonders groß, zum Beispiel im alten Seidenweber-Viertel Nishijin im Norden Kyotos. Viele kaufen sich Schutztafeln gegen Feuer vom örtlichen Schrein.

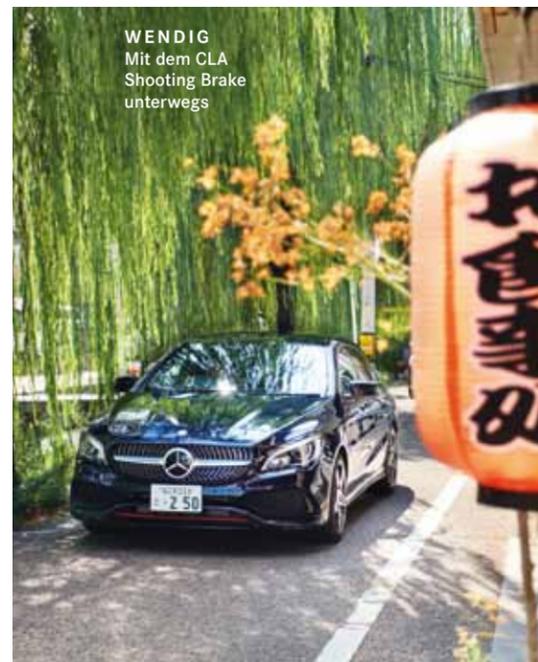
### ZEICHNEN

Die Tier-Mensch-Karikaturen im Tempel Kozañji gelten als ältester Manga. Die Lesart der Bilder von rechts nach links ist noch heute Standard. Die Comics sind mittlerweile Bestandteil akademischer Forschung: Das Kyoto International Manga Museum bietet auf insgesamt 200 Regalmetern 50.000 Titel zum Lesen an. Die Seika-Universität in Kyoto unterrichtet Doktoranden in Manga-Studien.

### OPFERN

Das Gion-Matsuri im Yasaka Schrein im Juli ist eines der drei größten Sommerfeste Japans. Weil dessen Wappen dem Querschnitt einer Gurke ähnelt, ist deren Verzehr im Juli in Kyoto verpönt. Lieber opfert man die Gurken auf dem Feueraltar beim Kyuri-Fuji-Ritual am Tempel Rengeji. Weil die Gurke dem menschlichen Körper ähnelt, soll das Krankheiten im Sommer abwenden.

**WENDIG**  
Mit dem CLA Shooting Brake unterwegs



## Haarscharf vorbei

Auf dem wilden Hozugawa-Fluss demonstrieren drei Bootsführer auf 16 Kilometern eindrucksvoll, wie man ein vollbesetztes Boot haarscharf vorbei an Felsen und über „Wildwasserrutschen“ führt. Vor dem Ziel in Arashiyama bietet ein Boot gegrillten Tintenfisch an.

[HOZUGAWAKUDARI.JP/EN](http://HOZUGAWAKUDARI.JP/EN)

1

### GUT GEKLEIDET

Einmal im farnefrohen Baumwoll-Kimono, dem Yukata, und mit Geta-Holzandalen an den Füßen durch Kyoto zu flanieren, ist der Traum vieler Besucher. Unzählige Verleihe erfüllen diesen Wunsch zu bezahlbaren Preisen, etwa in der Nähe von Kyotos beliebtestem Tempel, dem Kiyomizudera (o.) im Higashiyama-Viertel. Auch zusätzliche Styling- und Foto-Sessions sind buchbar. Immerhin liefert Kyoto die traditionelle Kulisie umsonst dazu.

2

### GUT GEBAUT

Fünf bedruckte Papierrollen, eine Schere und 45 Minuten Zeit: So kann jeder mühelos kleine Papier-Roboter basteln. Am beliebtesten ist der Samurai Rokusuke. Die Idee zu Piperoid stammt von der Firma Koto, gegründet von einem früheren Manager des Videospiele-Herstellers Nintendo, der seit 1889 in Kyoto sitzt. Der Manga-Zeichner Kei Fukudome ist Herr über das Figurenheer. [PIPEROID.JP/EN](http://PIPEROID.JP/EN)

3

### GUT GERÜSTET

Eigentlich stellt Keisuke Miyake in unglaublicher Detailarbeit traditionelle Puppen her, wie sie Kaufhäuser zu bestimmten Festen aufstellen oder Eltern ihren Kindern schenken. Nun wendet er die Technik, mit der er sonst Samurai-Rüstungen für die Puppen erstellt, auf coole Ledertaschen in Rot, Schwarz und Silber an. „Für mich ist das wie ein Hobby“, sagt er. „Ich mag diese Freiheit.“ [KYOTO-MIYAKE.NET](http://KYOTO-MIYAKE.NET)



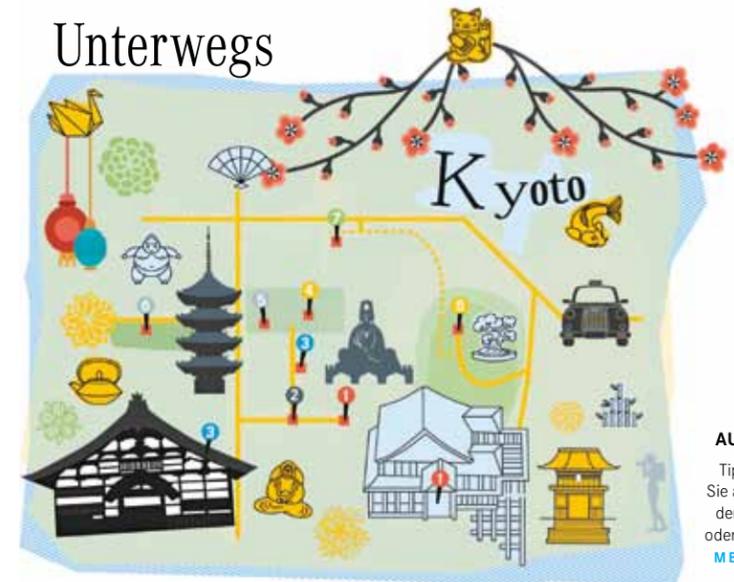
## Tor-Tour

Über 5.000 orangerote Tore winden sich vier Kilometer den Berg hinauf. Der Fushimi Inari Taisha ist zweifelsohne einer der eindrucksvollsten Schreine Kyotos. Überall auf dem Gelände befinden sich Fuchsstatuen. Der Fuchs gilt als Bote der Shinto-Gottheit Inari Okami, einst für Reis und Sake, nun eher für Wohlstand und Erfolg im Allgemeinen zuständig und daher bei Firmen beliebt. Für Ambitionierte, die im Sommer bis ganz nach oben wollen, kann die Tor-Tour schnell zur Tortur werden. Tipp: Frühmorgens ist es kühler und ruhiger.



**WOHNEN AUF DEM FLUSS** In Kibune, einem schmalen Flusstal nördlich von Kyoto, ist es im Sommer deutlich kühler als in der Stadt. Wer auf den direkt in den Fluss gebauten Kawadoko-Plattformen traditionelle leichte Kaiseki-Küche bestellt, kann sie bei bis zu zehn Grad niedrigeren Temperaturen genießen. Die meisten Gäste kommen nur tagsüber; doch auch Übernachtungen in traditionellen Unterkünften, den Ryokan, sind möglich. Der 200 Jahre alte Ryokan Ugenta bietet sehr stilvoll designte Zimmer im japanischen oder auch westlichen Stil – mit zwei Etagen. Im oberen Stock hat jedes Zimmer ein privates Bad unter freiem Himmel. Das Frühstück wird bei gutem Wetter auf dem Kawadoko serviert, sonst im Zimmer. [UGENTA.CO.JP](http://UGENTA.CO.JP)

## Unterwegs



### AUF EINEN BLICK

Tipps für Kyoto finden Sie auch im Netz, einfach den QR-Code scannen oder den Link verwenden: [MBMAG.ME/KYOTO](http://MBMAG.ME/KYOTO)

**AB UND AUF** Vom berühmten Kiyomizudera-Tempel (1) führt von der Ladenstraße bald rechts ein steiler Abzweig nach unten (Sannenzaka, 2), an nicht unbedingt authentischen, aber hübschen Geschäften und Lokalen vorbei. Am Ninenzaka-Treppengang geht's wieder rechts weg, Richtung Norden. Ein Abstecher beim Kodaiji-Tempel (3) lohnt sich. Mehrmals im Jahr ist dieser abends geöffnet und beleuchtet. Am Maruyama Park (4) führt Shoppingfreunde der Weg nach links über den Yasaka-Schrein (5) nach Gion (6). Wanderfreudige biegen dagegen rechts ab. Vom Park sowie vom Shorein-Tempel (7) beginnt ein teils steiler Pfad zum 220 Meter hoch gelegenen Shogunzuka Seiryuden mit einer Aussichtsplattform (8) über Kyoto (30–45 min), die im Herbst und Frühsommer teils auch abends geöffnet ist. Alternativ: eine Fahrt mit dem Taxi.