



Dr. Peter Haußmann, Harpolinger Straße 12, 79713 Bad Säckingen, Tel. 07761/5538502, Fax 07761/5538501  
[pf.haussmann@gmx.de](mailto:pf.haussmann@gmx.de) [www.djg-nagai-saeckingen.de](http://www.djg-nagai-saeckingen.de)

## Rundschreiben 4/2017

Liebe Mitglieder unserer Gesellschaft,

Die Sommerpause geht zu Ende und neue Veranstaltungen sind anzukündigen. Zunächst die Kochkurse: Sie werden wieder jeweils sowohl mittwochs wie auch samstags angeboten. Davon können Mitglieder profitieren, die nur am Wochenende Zeit haben.

### Japanisch Kochen mit Tomoyo Jäger Mittwoch, 6. und am Samstag, 9. September um 10 Uhr in Rheinfelden



Als Vorspeise gibt es **Chawanmushi**. Das ist eine japanische Variante von Eierstich, die in der Regel als Vorspeise gelöffelt wird. Die Grundlage dafür bildet eine gewürzte Ei-Mischung, die gequirlt wird. Als Einlage kommen kleine Stücke Gemüse oder Hühnerbrustfleisch hinzu. Die Mischung wird im Dampf gegart.

Als Hauptgericht schließt sich **Takikomi Gohan** an. Das ist ein Reisgericht, das mit den anderen Zutaten gemeinsam gekocht wird. Was Tomoyo-san dazu auswählt, ist noch ihr Geheimnis.



Lassen Sie sich überraschen.

Die Teilnahmebedingungen sind unverändert: 10 Euro plus ein paar mehr je nach den Zutaten.

Weil er nur wenige Plätze gibt, sollte man sich anmelden. Entweder bei Tomoyo-san selbst oder telefonisch hier unter 07761 – 55 38 502.

めしやがってください。En Guete!

### Vortrag: „Kappa – Japans Wasserkobolde“

Freitag, 22. September um 19:30 Uhr  
im Schloss Saal, Schloss Schönau, Bad Säckingen

Der Japanologe Dr. Ulrich Pauly stellt die in Japan vielfach verehrten Wasserkobolde Kappa vor.

Als Fabelwesen, die sich an Gewässern herumtreiben, ähneln sie mal eher einer Schildkröte oder eher anderen Tierarten. Sie tragen aber auch gelegentlich menschliche Züge. Die als niedlich beschriebenen, kleinwüchsigen Kobolde lieben es, Menschen zu erschrecken oder Früchte von den Feldern zu stehlen. Der humorvolle, bilderreiche Vortrag endet mit wertvollen Hinweisen, wie unerfahrene Japan Besucher sich den unwillkommenen Übergriffen der Kappa erwehren können.

Dr. Ulrich Pauly ist Japanologe. Er hat sich seit 1971 insgesamt rund 20 Jahre in Japan aufgehalten. Sein besonderes Interesse gilt der Volkskunde, dem Volksglauben und der alten Geschichte Japans.

Dr. Pauly lebt in Bonn.

Der Eintritt zu diesem öffentlichen Vortrag ist frei.



Kappa von Ryôji Ôtsuka, gezeigt in unserer Ausstellung „Masken und Traditionen im Kontrast“ 1999 in der Villa Berberich



**Shodo Kalligraphie Workshop mit Rie Takeda**  
**Sonntag, 24. September 2017 um 14 Uhr**  
**Haus Fischerzunft 3. OG, Fischergasse 12, Bad Säckingen**

Der erste Workshop nach der Sommerpause ist dem Kanji **夢** YUME (der Traum) gewidmet. Zeit, noch einmal an die Ferien zurückzudenken und mit Pinsel und Tusche dem Traum nachzuhängen. Die Workshops eignen sich für Anfänger wie auch für Fortgeschrittene, weil sich Rie Takeda auf jeden Teilnehmer einstellt und, wo nötig, hilft. Der Workshop dauert zwei Stunden inklusive einer Tee Pause. Die Teilnahmegebühr beträgt 18 Euro einschließlich aller Materialien, Personen in Ausbildung zahlen 15 Euro. Die Zahl der Teilnehmer ist begrenzt. Deshalb sollte man sich entweder per Mail oder telefonisch anmelden.

**Besuch der 12. Delegation aus unserer Partnerstadt Nagai**  
**Sonntag, 8. bis Dienstag, 10. Oktober**

**Private Gastgeber für zwei Übernachtungen werden gesucht!**  
**Bitte beigefügten Fragebogen beachten!**

Aus unserer Partnerstadt Nagai hat sich zu einem Besuch eine 20-köpfige Delegation unter Leitung von Bürgermeister Shigeharu Uchiya angekündigt. Nach dem vorläufigen Programm ist für **Sonntag mittags** nach dem Eintreffen der Gäste vorgesehen, dass sie sich bei einem gemeinsamen Mittagessen stärken und anschließend über den aktuellen Stand der Altstadtanierung informieren. Dies soll im Rahmen eines Stadtrundgangs und einer Präsentation durch die Stadtverwaltung geschehen. Zum abendlichen Vesper lädt die Stadt Bad Säckingen die Gäste und die privaten Gastgeber unserer Gesellschaft ein.

Für **Montag** ist ein Ausflug in die Region geplant, der von Bad Säckingen per Bus auf den Schwarzwald hinauf führen soll zu einer Besichtigung des Uhrenmuseums in Furtwangen und der Rothaus Brauerei und anschließend in Bernau enden wird, wo die Gäste eventuell Mitbringsel für zuhause erstehen können. Für das Abendessen plant die Stadt Bad Säckingen die auf ca. 1300 Meter Höhe gelegene Krunkelbach-Hütte zu reservieren.

Am **Dienstagvormittag** 9:00 Uhr werden die Mitglieder der Delegation in Richtung Zürich verabschiedet, von wo sie die Rückreise nach Japan antreten werden.

Wie können sich unsere Mitglieder an dem Besuch aus der Partnerstadt beteiligen? Es wäre schön, wenn möglichst viele der Gäste privat untergebracht werden könnten. Wer 2013 bei der 8. Städtischen Delegationsreise in Nagai dabei war, wird sich gern an die Gastfreundschaft dort erinnern. Ähnlich werden auch die Gäste aus Nagai empfinden, wenn sie hier zum „homestay“ willkommen sind. Ein gleiches hatten wir unseren Besuchern anlässlich der 11 vorangegangenen Delegationen, deren Teilnehmer meistens Mitglieder unserer Gesellschaft aufgenommen hatten. Diesmal geht es um zwei Übernachtungen von Sonntag bis Dienstag.

Es besteht die Möglichkeit, dass Gastgeber am gesamten Programm teilnehmen.

**Japanreise von Mitgliedern unserer Gesellschaft**  
**11. bis 26. Oktober 2017**

Kaum ist die Delegation aus Nagai wieder auf dem Heimweg, machen sich 14 Mitglieder unserer Gesellschaft auf den Weg nach Japan. Zweck der Reise ist es, die Kansai Region zu erkunden und dabei neben den großen Städten wie Osaka, Kobe, Kyoto und Nara auch traditionelle Volksfeste wie das Feuerfest in Kurama oder das Keramik Festival in Kyoto zu besuchen. Es wird Gelegenheit geben, den zuhause Gebliebenen darüber zu berichten.

**Japanisch Kochen mit Tomoyo Jäger**  
**Mittwoch 18. und Samstag 21. Oktober jeweils um 10 Uhr**

Diese beiden Termine werden die letzten Möglichkeiten in diesem Jahr sein, mit Tomoyo-san



gemeinsam zu kochen und anschließend in froher Runde zu genießen. Aber sie wird aller Voraussicht schon im Januar wieder mit neuen Ideen zu sich einladen. Die Bedingungen sind unverändert: 10 Euro pro Person und ein paar Euro mehr für die Lebensmittel. Maximal fünf Hilfsköche passen um den Tisch. Man sollte sich entweder bei ihr direkt oder bei Regine Haußmann unter 07761 – 55 38 502 anmelden.



Für diese beiden Tage am Küchentisch plant Tomoyosan ein Eintopfgericht (*nabe-mono*) mit Konnyaku, Tofu und Hühnerfleisch.

Konnyaku ist ein schnittfestes Gelee, das aus dem Mehl der Konjak Wurzel hergestellt wird. Gelegentlich sieht man auch die weißen Nudeln, *Shirataki*, aus Konjak-wurzelmehl .

### Weitere Termine noch in diesem Jahr

Am Sonntag, der 22. Oktober um 14 Uhr und letztmals in diesem Jahr am 19. November findet je ein **Shodo Kalligraphie Workshop** mit Rie Takeda statt. Die Themen sind noch nicht festgelegt. Die Teilnahmebedingungen gleichen den früheren hier erwähnten Terminen.

Am Samstag, 11. November um 10 Uhr in der Stadtbücherei: **Kamishibai**.

Mitglieder unserer Gesellschaft zeigen japanisches Papiertheater für Kinder und Erwachsene. Im Rahmen der Bad Säckinger Märchentage wird das Märchen "**Momotaro der Pfirsichjunge**" aufgeführt. Momotaro, der rätselhafte Junge aus dem Pfirsich, wächst und gedeiht durch die Liebe eines alten Ehepaares in einem kleinen Häuschen auf dem Lande. Als er auszieht, mit Hund, Affe und Fasan, das Dorf vor den Angriffen böser Dämonen zu schützen, beginnt eine abenteuerliche Fahrt. Eintritt frei.



### Was bisher geschah:

Alle **Kalligraphie Workshops mit Rie Takeda** im Mai, Juni und Juli waren gut besucht. Die Teilnehmer genießen die konzentrierte Ruhe unter dem Dach des 300 Jahre alten Hauses. Es gibt deutlich erkennbare Fortschritte bei denjenigen, die regelmäßig die Workshops besuchen. Auch die Tee Pause wird geschätzt und zum gegenseitigen Austausch genutzt.



An je zwei Terminen, mittwochs und samstags, in den Monaten Mai, Juni und Juli hatte Tomoyo Jäger zum **Kochkurs** in ihre neue Küche eingeladen und mit bis zu fünf Helfern gemeinsam gekocht und Gutes genossen. Wer dabei war, weiß jetzt, wie man Teriyaki Soße selbst herstellt. Oder japanisches Omelett in der rechteckigen Pfanne.



### Zum Besuch der **Ausstellung** **„Götter, Krieger und Dämonen“**

haben sich am 18. Juni sechs Mitglieder auf den langen Weg nach Meßkirch gemacht, um an der Finissage mit einer Führung von Hannspeter Kunz und Günter Beck zu folgen. Wir konnten sehen, wie der Geisterglaube im 19. Jahrhundert in Holzschnittfolgen zu Vorbildern der heutigen Manga geworden sind.



### Die **Lesung des Romans** **„Der Japanische Verlobte“**

von Amélie Nothomb am 29. Juni in der Stadtbücherei, vorgetragen von Inga Bloss und Renate Griesser, hatte nur geringes Interesse geweckt. Eigentlich schade, denn der Roman fasziniert durch seinen humorvollen Blick auf west-östliche Eigenheiten. Immerhin: Das Buch ist jetzt in der Stadtbücherei im Bestand.

Mit 20 Teilnehmern war unserem kleinen **Sommerfest am 14. Juli** auf der Stadtmauer deutlich mehr Interesse beschieden. Wir hatten Glück mit dem Wetter, wurden von unseren Mitgliedern reichlich mit feinem Fingerfood versorgt – herzlichen Dank noch einmal allen, die zum Gelingen beigetragen haben. Wird gern bei Gelegenheit wiederholt.



### Erstmals hat sich die Gelegenheit geboten zu einer Veranstaltung, die unter dem Titel **„Japan besser verstehen – zu Gast in einem fernen Land“**

zum offenen Dialog zwischen der Vortragenden, Ulrike Fröhlich, und den 27 Gästen zu kommen. Der gute Zuspruch, auch von Mitarbeitern japanischer Firmen aus der Region, wie auch die originelle Kulisse, nämlich die offene Konzertmuschel im Schlosspark, machten Lust, in diesem Umfeld einmal wieder zu tagen. Bemerkenswert ist auch, dass die Mehrzahl der Anwesenden nicht Mitglieder unserer DJG waren.

Liebe Empfänger unserer Rundbriefe,  
Ich hoffe, dass Sie auch diesmal die Gelegenheit genutzt haben, die eine oder andere unserer Veranstaltungen zu besuchen. In diesem Jahr werden es nicht weniger 26 öffentliche Termine sein, die der rasch wachsenden Mitgliederschaft geboten werden.

24. August 2017 Mit freundlichen Grüßen, Peter Haußmann