

## 秋田 - zu Gast beim Herbst

„Brokate aus roten Blättern, den Göttern zum Tribut.“ - diese Worte fand der legendäre japanische Dichter Sugawara no Michizane im neunten Jahrhundert für die Schönheit des Herbstlaubs. Mehr als tausend Jahre später sollte es nun endlich auch mir vergönnt sein, die rot-goldene Farbenpracht Japans einmal mit eigenen Augen zu sehen.

Zusammen mit drei weiteren deutschen Austauschstudentinnen folgte ich der großzügigen Einladung unserer geschätzten Freunde, der Japanisch-Deutschen Gesellschaft Akita, gemeinsam einen Ausflug in die malerischen Herbstwälder der Präfektur Akita im Norden von Japans Hauptinsel Honshu zu unternehmen. Eine Aktivität mit langer Tradition in der Region - nicht umsonst trägt die Präfektur den Herbst, jap. *aki* („秋“), im Namen.

Der Zeitpunkt hätte besser nicht sein können: Mit der Ankunft des strengen, nordjapanischen Herbsts war das saftige grün der dicht bewaldeten Hügel einer gelb-goldenen Farbenpracht gewichen. In entsprechend freudiger Erwartung machten wir uns also auf den Weg in das bergige Hinterland der Präfektur. Etwa vierzig Autominuten später erreichten wir unseren ersten Stopp: Der altherwürdige *Tsurunoyu-Onsen*, ein traditionelles japanisches Bad mit heißem Quellwasser, erwartete uns tief in den goldenen Bergwäldern oberhalb des Tazawa-Sees. Bereits beim Aussteigen kündigt sich die berühmte Quelle an: Ihrem stark schwefelhaltigen Wasser sagt man heilende Wirkung nach. Ein Korridor aus traditionellen japanischen Holzhütten führt die Badegäste zu den dampfenden, milchig-weißen Becken, welche nun seit fast 400 Jahren für Entspannung und Heilung stehen.

Deutlich geschäftiger zeigten sich die nächsten Stopps auf unserem Weg zurück ins Tal zum Tazawa-See: Zahlreiche kleine Läden inmitten des Bergpanoramas bieten hier traditionelle und regionale Erzeugnisse der Präfektur an. So konnten wir uns unter anderem durch eine umwerfende Vielfalt von ausgefallenen Honigspezialitäten (Unser Favorit: „Salted Caramel“-Honig) probieren. Altbewährtes und Ausgefallenes findet sich hier Seite an Seite, stets in der weltbekannten japanischen Qualität!

An den Ufern des Tazawa, jap. *tazawako* (田沢湖), angekommen, bietet sich uns ein sagenhafter Anblick: Das Wasser dieses uralten Sees ist auch ohne Sonnenlicht strahlend türkis. Grund dafür ist der hohe Säure- und Mineralgehalt des Wassers. Für gewöhnlich hat der See einen PH-Wert von ca. 5, was ihn für einen Großteil der Pflanzen und Fische unbewohnbar macht. Zudem ist der See mit etwa 425m der tiefste See Japans. Zum Vergleich: Bodensee und Walchensee messen gerade einmal 250m bzw. 192m. Diese außergewöhnliche Tiefe verdankt der See seinem vulkanischen Ursprung: Er befindet sich in einer sogenannten *Caldera*, dem Krater einer enormen Eruption. Während unserer Umrundung des Sees passieren wir zahlreiche kleinere Tempel und Schreine, inklusive eines enormen *Torii* in der klassischen zinnoberroten Lackierung, sowie eine goldene Statue einer jungen Frau. Um *Tatsuko*, wie ihr Name zu Lebzeiten gelautet haben soll,

ranken sich zahlreiche Legenden - die wohl bekannteste handelte von ihrer sagenhaften Schönheit. Im Bestreben, sich ihre Schönheit auf ewig zu erhalten, trank sie aus einer heiligen Quelle in den Bergen überhalb des Sees. In ihrer Unachtsamkeit während des Trinkens soll sie ein Gewitter überrascht und ein Blitz vorübergehend geblendet haben. Als sie ihre Sicht wiedererlangte, war sie in einen Drachen verwandelt worden. Seit jeher soll sie in Gestalt eines Drachen den See als Schutzpatron bewohnen.

In einem Restaurant am Ufer mit regionalen Spezialitäten legen wir schließlich eine kurze Mittagspause ein. Bei traditionellem reishaltigem Bier und Curry lauschen wir weiteren Sagen rund um die mystische Bergwelt Akitas - Seeblick währenddessen inklusive!

Zur Krönung des Tages hatten unsere Gastgeber noch ein ganz besonderes Juwel der Präfektur im Sinn: das altherwürdige *Kakunodate* am Ufer des Tama-Flusses. Die 1620 gegründete Stadt ist bekannt für ihre gut erhaltenen Residenzen des japanischen Kriegeradels, der *Samurai*. Die meisten dieser palastähnlichen Holzbauten im traditionellen Stil entstanden zwischen 1620 und 1800 und können meist umsonst oder gegen ein kleines Entgelt besucht werden. Inmitten der von alten Kirschen gesäumten Alleen lassen wir den Sonntag bei traditionellem Gebäck und Kastanien-Eiscreme ausklingen, bevor wir uns gegen Sonnenuntergang auf den Rückweg zum Campus machen.

Wenngleich das Reisfeld im Herbst, wie die Präfektur auf japanisch passenderweise genannt wird, im Gespräch um japanische Naturschätze oft vergessen wird, zeigt es sich dem aufgeschlossenen Besucher doch voller Überraschungen. Naturfreunde finden hier eine Oase der Ruhe, aber auch ein breites Kultur- und Sportangebot für alle Jahreszeiten. Auch kulinarisch motivierte Reisen lohnen sich: Akita ist berühmt für den *Akita Komachi*, eine der beliebtesten Reissorten Japans, sowie für hervorragende Hähnchen- und Nudelgerichte, in der Regel begleitet vom besten Reiswein landesweit. Inmitten dieser Vielfalt ist für mich dennoch bereits jetzt klar: Meinen Ausflug in die mystische Bergwelt Akitas werde ich gerne und noch lange Zeit im Gedächtnis behalten!