



日協会



ÖSTERREICHISCH-JAPANISCHE
GESELLSCHAFT

華利陀芥
和書くらり
著聞集

蛇なる

蛇

蛇

山

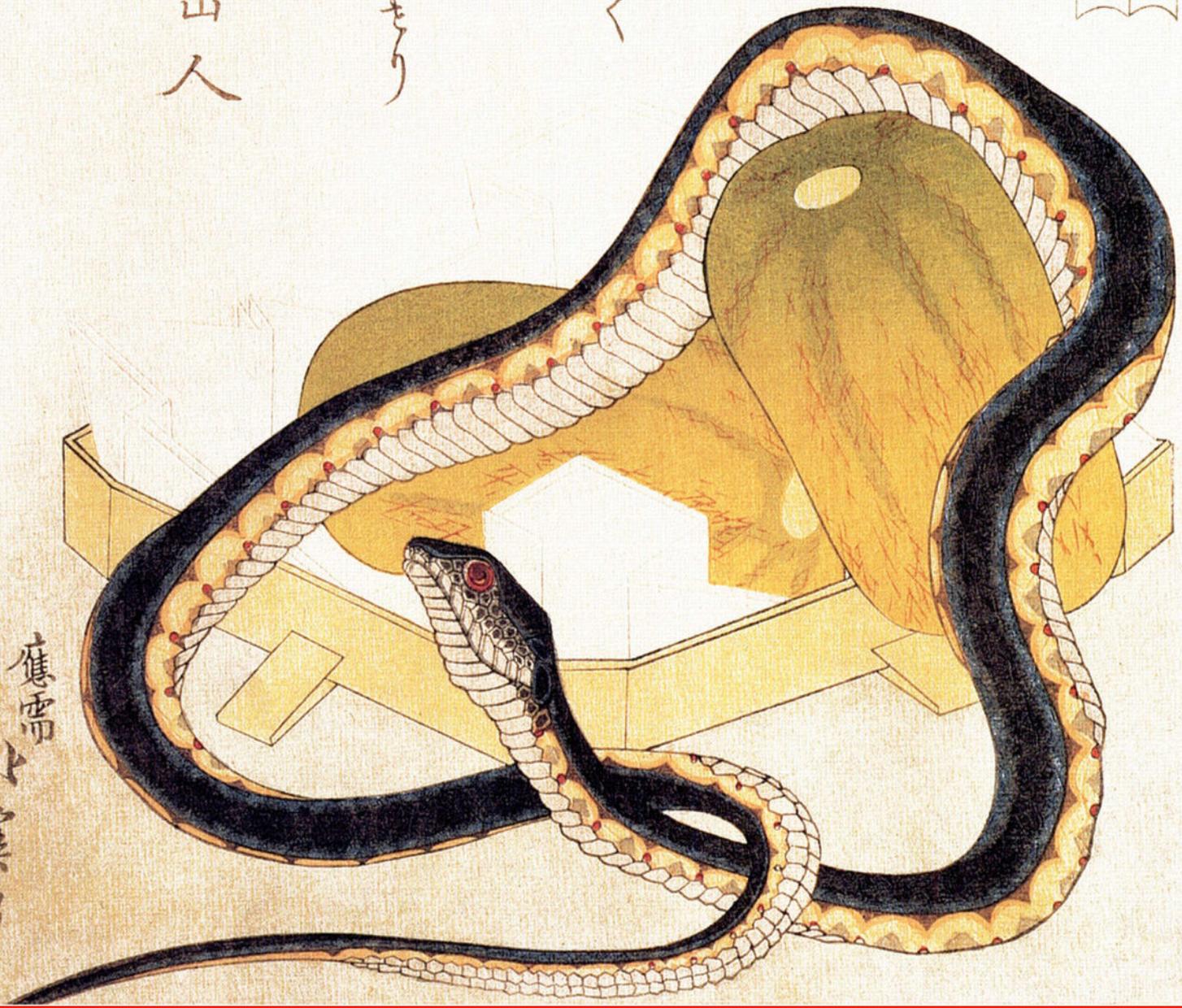
操のた乃

手

旭山人

應需

漢画



INHALT

INHALT + IMPRESSUM	2
JAHRESBRIEF DES PRÄSIDENTEN	2
„LE CONCERT C'EST MOI“	4
BÖNENKAI 2024	5
INTERVIEW MIT S.E. IWAMA KIMINORI	6
KIZUNA - VERBUNDENHEIT	8
EARTH & SOUL - JAPANISCHE KERAMIK	10
KAZUKO MIYAMOTO IM BELVEDERE 21.....	14
OFUKURO NO AJI TEIL 10 - DIESMAL SÜSS	16
OSAKA EXPO 2025	18
VEREINE ALS MITGLIEDER	19
BEITRITTSERKLÄRUNG.....	20

IMPRESSUM

**Eigentümer, Herausgeber
und für den Inhalt verantwortlich:**
Österreichisch-Japanische Gesellschaft

Graphik und Layout:
Georg Schneider, ÖJG

Druck:
online Druck GmbH
Brown-Boveri-Str. 8, 2351 Wr. Neudorf

Redaktion dieser Ausgabe:
Dr. Elisabeth Noisser

Beiträge von:
Georg Illichmann, Erich Kojeder und
Yukari Kojeder-Sakai, Dr. Evelyn Miksch,
Dr. Friedrich Mühlöcker, Dr. Elisabeth Noisser,
Dr. Alexander T. Scheuwimmer, Angela Troisi

Büro der ÖJG
A-1040 Wien, Floragasse 7
Tel. + Fax: +43-1-504 05 45
E-mail: office@oejg.org
Web: www.oejg.org
Sekretariatszeiten: Mo. und Mi. 14-17 Uhr

Coverfoto:
Katsushika Hokusai: *Snake and Melons*



JAHRESBRIEF DES PRÄSIDENTEN

Wien, am 1. Jänner 2025



*Liebe Mitglieder und Freunde der
Österreichisch-Japanischen Gesellschaft!*

新年あけましておめでとうございます!
(Shinnen akemashite omedetō gozaimasu!)

Das angebrochene Jahr 2025 ist in Japan das Jahr der Schlange. Um genau zu sein: Das Jahr der Holz-Schlange. Anders als im Westen assoziiert man die Schlange in Japan mit durchaus positiven Attributen wie Intelligenz und Ästhetik. Holz wiederum steht in der Fünf-Elemente-Lehre für Aufstieg und Expansion. Ein vielversprechendes Jahr also – nicht nur für Menschen, die im Jahr der Holz-Schlange geboren wurden (Jahrgang 1965).

Für Japan ist 2025 insofern besonders bedeutend, als nicht nur die Leichtathletik-WM in Tokyo stattfindet. Im April beginnt auch die Expo. In Osaka findet bis Oktober die Weltausstellung statt. Das Motto lautet diesmal *Designing Future Society for Our Lives*. Mehr als 160 Staaten und rund ein

Dutzend internationale Organisationen werden teilnehmen – etwa 50 davon mit eigenen Pavillons. Auch Österreich ist vertreten und wird Inspirationen für eine Gesellschaft im Wirkungsfeld von Natur, Tradition und Innovation liefern. Das Motto des 900m² großen österreichischen Beitrages wird „Composing the Future“ lauten. Versinnbildlicht wird dies durch ein skulpturales Notenband – natürlich aus Holz – das als Projektionsfläche fungieren wird. An die 30 Millionen Besucher werden erwartet. Die Impulse – sowohl für den Gastgeber wie auch für alle Teilnehmenden – werden noch lange nachhallen.

Wirtschaftlich wird in Japan aber nicht nur aufgrund dieser Impulse eine weitere Erholung erwartet. Der anhaltend schwache Yen lädt immer mehr ausländische Touristen ein, das Land der aufgehenden Sonne zu besuchen. Unvorstellbare 40 Millionen Gäste werden heuer erwartet. Eine weiche

Editorial:

Da die „Brücke“ dreimal jährlich erscheint, müssten Veranstaltungen mehrere Monate im Voraus angekündigt werden. Die meisten Veranstaltungen befinden sich zu diesem Zeitpunkt aber noch in Planung und es kann dadurch zu Änderungen oder auch zu Absagen kommen. Deshalb empfehlen wir Interessierten auf die Ankündigungsseite des Kulturzentrums der japanischen Botschaft zu sehen, oder sich in den Emailverteiler für diese Ankündigungen aufnehmen zu lassen.

https://www.at.emb-japan.go.jp/itpr_de/60_events.html

Redaktionelles:

Liebe Leser, wir freuen uns über Ihre Beiträge für die Zeitschrift, bitten Sie aber den jeweiligen Redaktionsschluss der drei Ausgaben im Jahr einzuhalten!

Ausgabe 2-2025 (Juni 2025), Redaktionsschluss: 31.5.2025

Ausgabe 3-2025 (November 2025), Redaktionsschluss: 27.10.2025

Ausgabe 1-2026 (Februar 2026), Redaktionsschluss: 16.1.2026

Währung hilft Exportnationen, wie es Japan eine ist, aber auch dabei die eigenen Waren und Dienstleistungen besonders günstig auf den Weltmärkten anbieten zu können. Auch das wird das Geschäft weiter ankurbeln. So ist der Ausblick – zumindest kurz- und mittelfristig – ein positiver.

Differenzierter fällt der Befund für Österreich aus. Nicht nur gefühlt, sondern auch hoch-offiziell befindet sich das Land in der längsten Rezession seit 1946. Sowohl weiche Faktoren wie Kauflust und Geschäftsklima wie auch harte Zahlen wie Verschuldung und reale Veränderung des BIP dokumentieren die längste Wirtschaftskrise der letzten 80 Jahre. Ob heuer die Kehrtwende gelingt, ist noch ungewiss. Groß sind die Erwartungen an die neue

Regierung, welche sich allmählich beginnt am Horizont abzuzeichnen. Ein paar neue Geschäftsbeziehungen, die bei der Expo geknüpft werden, sowie japanische Unternehmen, welche sich in Österreich ansiedeln, können auf gar keinen Fall schaden.

An der Schnittstelle Österreich-Japan leistet auch die Österreichisch-Japanische Gesellschaft Ihren Beitrag – zum Austausch zwischen unseren beiden schönen Ländern und damit auch zur Verbesserung der Beziehungen, inklusive der Wirtschaftsbeziehungen. Wir planen für das Jahr 2025 wie immer eine Reihe spannender Veranstaltungen aus unterschiedlichen Bereichen. Darunter werden auch heuer wieder Vorträge, Workshops, Exkursionen und kulturelle Events

sein. Halten Sie sich über unsere Social Media – Kanäle, unseren E-Mail Newsletter und über die Brücke informiert. Seien Sie dabei, wenn wir gemeinsam weiter die Verbindungen zwischen Österreich und Japan intensivieren.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen, liebe Mitglieder, wie auch Ihren Liebsten ein erfolgreiches und glückliches Jahr 2025! Ich hoffe auf ein baldiges Wiedersehen bei einer unserer Veranstaltungen oder aber auch auf der Expo in Osaka!

Ihr

Dr. Alexander T. Scheuwimmer

Präsident der
Österreichisch-Japanischen Gesellschaft



© coco

Neue Mitglieder

Die Österreichisch-Japanische Gesellschaft heißt herzlich willkommen:

Herr Dr. Christian Adewöhler
Frau Heide Rezac
Herr Alexander-Akira Fischer
Frau Gesandte Satoko Toku

Wir dürfen in eigener Sache die ÖJG-Anstecknadel beziehungsweise den ÖJG-Knopflochstecker (siehe Bild) bewerben. Sie können eines dieser schicken "Zugehörigkeitssymbole" für 5 EUR (inkl. Porto und Versand) in unserem Sekretariat beziehen: Bitte um Bestellung per E-Mail (office@oejg.org) oder Tel/Fax: +43/1/504 05 45 (während unserer Büro-Öffnungszeiten: Montag und Mittwoch von 14 bis 17 Uhr). Nach Einlangen des überwiesenen Betrages wird Ihnen das gewünschte Abzeichen zugeschickt. Bitte definieren Sie im Bereich Zusatztext Ihrer Überweisung ob Sie eine Anstecknadel oder einen Knopflochstecker wünschen.





„Le concert c'est moi“

© Ferdinand Neumüller

Unter diesem Motto stand das diesjährige Liszt-Festival im mittelburgenländischen Raiding, dem Geburtsort von Franz Liszt, und zwei hervorragende Pianistinnen präsentierten das Erbe dieses musikalischen Superstars.

Dank der Großzügigkeit des Intendanten, Eduard Kutrowatz (siehe Interview *brücke* 3/23), hatten Mitglieder der ÖJG die Chance - wie schon im Vorjahr - an Hand eines Quiz Eintrittskarten zu gewinnen und so kostenlos diesen Konzertabend zu besuchen.

Die österreichischen Schwestern Ania und Sophie Druml, laut einer Tageszeitung „Shootingstars der heimischen Musikszene“, traten bereits mit den Berliner Philharmonikern und im New Yorker Lincoln Center auf und begeisterten das Publikum auf zwei Klavieren mit einem Liszt-Feuerwerk!

Zuerst spielten sie das *Concerto pathétique*, danach *Réminiscences de Don Juan* und zum Abschluss die Sonate in h-Moll, die der Intendant in seiner Einführungsrede als besonders schwierig bezeichnete. Als Zugabe gab es dann noch den 2. Satz der Mozart-Sonate in D-Dur für 2 Klaviere, ein berührend schönes Werk, das einen interessanten Kontrast zu den virtuosen Klängen von Franz Liszt bildete.

Es war wieder ein äußerst gelungener Abend mit beeindruckender Klavierdarbietung und ÖJG-Gästen, die dieses Programm in vollen Zügen genossen haben!

Georg Illichmann



© Liszt Festival Raiding

Bönenkai 2024

Am 12. Dezember 2024 fand im Restaurant *Nihonbashi*, Kärntnerstraße 44 in 1010 Wien, die traditionelle Jahresendfeier der Österreichisch-Japanischen Gesellschaft, das *Bönenkai*, statt. Bei festlicher Stimmung begrüßten wir 32 Mitglieder, darunter sowohl langjährige als auch neue Gesichter. Besonders erfreulich war der Besuch der neuen Gesandten der japanischen Botschaft in Wien, Frau Satoko Toku, die die Veranstaltung mit ihrer Anwesenheit bereicherte.

Die Gäste wurden mit einem erfrischenden Yuzu-Sekt, gesponsert von Frau Ayumi Kondo (Nippon-Ya und Chanoma), herzlich empfangen. Dieser spritzige Willkommensdrink setzte den perfekten Akzent für den Abend und stimmte alle auf die köstlichen kulinarischen Highlights ein, die das Restaurant *Nihonbashi* für uns vorbereitet hatte.

Die Speisen waren ein wahrer Genuss und umfassten eine Vielzahl von japanischen Köstlichkeiten: Edamame, eine liebevoll

zusammengestellte Bentō-Box mit gemischtem Sushi, gegrilltem Lachs, Gobō (japanische Schwarzwurzel) und Salat. Als krönenden Abschluss servierte der Koch Matcha-Eis, das bei den Anwesenden für Begeisterung sorgte.

Zwischendurch hielt Ayumi Kondo einen informativen Jahresrückblick auf 2024, den sie gemeinsam mit ihrem Mann Georg Schneider, der auch Sekretär der ÖJG ist, zusammengestellt hatte. Ein besonderes Ereignis im vergangenen Jahr war zum Beispiel *Japan im Kleinformat*, die Ausstellung historischer japanischer Bildpostkarten von 1900 bis 1940 aus der Sammlung von Prof. Dr. Sepp Linhart im Kultur- und Informationszentrum der Japanischen Botschaft in Wien, sowie das Frühlingfest der ÖJG in Kottlingbrunn.

Danach wagte sie einen Ausblick auf die kommenden Aktivitäten im Jahr 2025, das in Japan ganz unter dem Einfluss der EXPO 2025 in Osaka stehen wird.

Ein weiteres Highlight des Abends war ein unterhaltsames Quiz, das das Wissen der Mitglieder über Japan und Österreich auf die Probe stellte. Die gut gelaunten Teilnehmer hatten viel Spaß und zeigten beeindruckende Kenntnisse. Am Ende des Quiz ermittelten die besonders gut Informierten den Sieger auf spielerische Weise durch ein spannendes *Schere, Stein, Papier* (jpn. janken pon じゃんぽん)-Duell.

Das Bönenkai 2024 war nicht nur ein schöner Abschluss des Jahres, sondern auch eine hervorragende Gelegenheit, die Gemeinschaft zu stärken und neue Freundschaften zu schließen. Wir bedanken uns bei allen Mitgliedern für ihre Teilnahme und freuen uns auf ein weiteres spannendes Jahr der Zusammenarbeit und des Austauschs zwischen Österreich und Japan.

Dr. Elisabeth Noisser



„Ich bin hier, um etwas hinzuzufügen.“

Interview mit S.E. IWAMA Kiminori

S.E. Iwama hat in seiner diplomatischen Laufbahn im japanischen Außenministerium (MOFA) vielfältige Erfahrungen gesammelt. Im Jahr 2003 wurde er zum Botschaftsrat an der Ständigen Vertretung Japans bei den Vereinten Nationen und Internationalen Organisationen in Genf ernannt. Im August 2006 wurde er zum Leiter des Referats Darlehen im Büro für internationale Zusammenarbeit des Ministeriums für Auswärtige Angelegenheiten ernannt, und von Juli 2007 bis Juli 2009 arbeitete er als Leiter des Referats für Ozeanien in der Abteilung für Asien und Ozeanien. Danach wurde er als Kammerherr des Kronprinzen in der Imperial Household Agency eingesetzt. Im Jahr 2012 wurde er als Gesandter nach Thailand und 2014 als Gesandter nach Berlin entsandt. Im Juli 2018 kehrte er nach Tokio zurück und diente bis Januar 2020 als Protokollchef im MOFA. Danach vertrat er Japan als Generalkonsul in Düsseldorf und trat im Anschluss daran im Dezember 2022 die Position als Botschafter Japans in Dhaka, Bangladesch an. Im Dezember 2024 wurde S.E. Herr Kiminori Iwama zum außerordentlichen und bevollmächtigten Botschafter Japans in Österreich und dem Kosovo ernannt.

Am 7. Jänner 2025 trat S.E. Herr Iwama seinen Dienst in Wien an und bereits am 13. Jänner nahm er sich die Zeit für ein Interview für die Ausgabe 1-2025 der *brücke*.

Dr. Alexander Taiyo Scheuwimmer und Dr. Elisabeth Noisser führten das Interview und informierten S.E. Iwama davor im Detail über die Österreichisch-Japanische Gesellschaft, ihre Aktivitäten sowie über ihre Zusammenarbeit mit anderen Organisationen in Österreich.

Der Botschafter zeigte sich sehr interessiert am kulturellen Austausch zwischen Österreich und Japan und verwies dabei auf die langen und guten Beziehungen zwischen beiden Ländern, die bereits vor Japans Teilnahme an der Wiener Weltausstellung 1873

zurückreichen. Er hofft, dass sich dieser Kulturaustausch sowohl im traditionellen als auch im modernen Bereich einerseits durch die Arbeit der ÖJG und andererseits durch seine Unterstützung weiter fortsetzen wird. Trotz bestehender guter Beziehungen zwischen beiden Ländern möchte er sich während seiner Amtszeit darum bemühen, „etwas hinzuzufügen.“

brücke: Herr Botschafter, herzlichen Dank, dass Sie uns bereits so kurz nach Ihrer Ankunft in Wien für ein Interview empfangen haben! Sie kommen direkt von einem beruflichen Aufenthalt in Dhaka/Bangladesch! Waren Sie früher schon einmal in Wien?

S.E. Kiminori Iwama: Ja, aber nur als Tourist. Beruflich ist es das erste Mal. Meine Frau und ich waren bereits auch an anderen Orten in Österreich und es hat uns hier sehr gut gefallen.

b: Gestatten Sie uns bitte einige Fragen zu Ihrer Person und Ihrer beruflichen Laufbahn: Aus welcher Gegend Japans stammen Sie?

S.E.: Ich bin in Kobe geboren und habe dort auch meine Schulzeit verbracht. Kobe ist in Österreich scheinbar hauptsächlich durch Kobe-Beef bekannt, denn jedes Mal, wenn ich meine Heimatstadt erwähne, meinen meine Gesprächspartner, dass ich so oft



© E.Noisser

Kobe-Beef gegessen haben müsste. Nein, das stimmt nicht, denn das ist auch für die Bewohner von Kobe sehr teuer.

b: Wo haben Sie studiert?

S.E: Meine Studien habe ich an der Juridischen Fakultät in Kyoto abgeschlossen.

b: Wann sind Sie in den diplomatischen Dienst getreten und was war Ihr erster Auslandseinsatz?

S.E: Das war im Sommer 1989 in Berlin. Ich habe also den „Mauerfall“ hautnah erlebt und musste dieses Ereignis auch nach Japan kommunizieren. Insgesamt war ich über 11 Jahre in Deutschland tätig, sowie auch in der Schweiz, in Genf.

b: Daher kommen also Ihre ausgezeichneten Deutschkenntnisse!

S.E: (lacht) Naja, ich muss versuchen, mich wieder an die Sprache zu erinnern.

b: Sie sind mit Ihrer Frau nach Wien gekommen, haben Sie auch Kinder?

S.E: Ja, ich habe eine Tochter, sie schreibt gerade eine Masterarbeit an der Universität in Kobe, davor hat sie an der Sofia Universität in Tokyo studiert.

b: Wo liegen Ihre kulturellen Interessen?

S.E: Ich habe in allen Ländern, in denen ich bisher tätig war, Kultur genossen, also hauptsächlich Oper und Konzerte und Wien

ist ja bekanntlich die Hochburg dieser Kultur. Ich hätte also zumindest theoretisch in Wien jeden Tag die Möglichkeit Kunst und Kultur zu genießen - hoffentlich werde ich genügend Gelegenheiten dafür finden.

Ich habe allerdings eine Sorge: Ich kann nicht tanzen! Das ist aber ein wichtiger kultureller Teil dieser Stadt. Während meiner Amtszeit hier möchten meine Frau und ich auch ein wenig tanzen lernen. Ich freue mich auch darauf wieder einmal etwas Neues lernen zu können.

b: Spielen Sie ein Instrument?

S.E: Leider jetzt nicht mehr, aber als Jugendlicher habe ich in einer Brass-Band interessanterweise den Kontrabass gespielt.

b: Haben Sie Hobbys?

S.E: Nun ja, ich liebe das Kino! Leider habe ich wenig Zeit, um ins Kino zu gehen, also sehe ich mir zu Hause über Netflix Filme an. Ich vermisse dabei aber das Gefühl mit anderen Menschen gemeinsam im Kinosaal zu sitzen.

b: Dann werden wir Sie ja auch bei Japannal begrüßen dürfen.

S.E: Ja, ganz sicher, darauf freue ich mich schon sehr!

b: Konnten Sie schon Ausflüge in die Welt der österreichischen Kulinarik machen?

S.E: Alle Japaner, die in Europa arbeiten und leben kennen die traditionellen Speisen wie z.B. Wiener Schnitzel oder Tafelspitz, aber ich habe eben erst ein neues Wort gelernt: „großer Brauner“. (lacht!) Früher hätte ich einfach einen Kaffee bestellt! Ich beginne jetzt erst zu verstehen, wie differenziert die Wiener Kaffeekultur ist. Meine Frau und ich freuen uns schon darauf tiefer in diese Kultur einzutauchen.

b: Möchten Sie abschließend ein paar persönliche Worte an die Mitglieder der ÖJG richten?

S.E: Mein Motto als Botschafter ist, bestehende gute bilaterale Beziehungen und kulturellen Austausch zu unterstützen und weiter zu vertiefen. Dazu brauche ich Unterstützung von allen Seiten und bin daher für alle Ideen und Anregungen offen. Ein lebendiger Gedankenaustausch liegt mir sehr am Herzen.

Dr. Elisabeth Noisser

© Heeresbild- und Filmstelle AG



Kizuna - Verbundenheit

Als Höhepunkt des Wiener Musikprojekts *Kizuna*, das sich seit 2011 für den Wiederaufbau nach dem großen Erdbeben in Ostjapan einsetzt, fand im September ein großes Konzert in den betroffenen Gebieten von Tōhoku statt, das dank zahlreicher Unterstützer ein voller Erfolg war.

Freiwillige aus der Stadt Iwaki in der Präfektur Fukushima, die von dem beispiellosen Erdbeben, dem Tsunami und dem Reaktorunglück am 11. März betroffen war, bildeten ein Organisations-Komitee und organisierten nach mehr als einem Jahr der Vorbereitung und als Dank für die Freundlichkeit der Wienerinnen und Wiener, die bisher Instrumente gespendet und zur Verfügung gestellt hatten, das *Kizuna-Konzert*, das "Wien und Iwaki verbindet".



alle Fotos © E./Y. Kojeider

Es scheint immer noch wie ein wahr gewordener Traum, dass wir gemeinsam mit der Jugend von Iwaki, mit Musikliebhabern und professionellen Musikern und mit den fünf aus Wien eingeladenen Mitgliedern des Blechbläserquintetts *Art of Brass Vienna* auftreten konnten.

Im Vorfeld wurden für das Konzert insgesamt 270 Musiker und Sänger für die Blaskapelle *Iwaki Kizuna* und den Chor *Iwaki Kizuna* rekrutiert. Damit alle bei ihrem Auftritt auf der Bühne Platz fanden, musste der Orchestergarten zur Bühnenerweiterung genutzt werden. Dadurch war es möglich, gemeinsam mit 2000 Zuschauern herzerwärmende und bewegende Momente zu erleben.

Das ergreifende Chorstück *Gunsei*, das nach der Katastrophe in Fukushima entstand, wurde von der Komponistin Miki Oda selbst am Klavier begleitet, während die 180 Mitglieder des gemeinsamen Chors das für die Iwaki Choral Union geschriebene Stück

Hikari no sōsha yo zur Unterstützung des Wiederaufbaus aus vollem Herzen und mit großer Kraft sangen.

Das Konzert war eine leidenschaftliche Darbietung berühmter Werke aus Wien und Japan, darunter Mussorgskis *Bilder einer Ausstellung*, dirigiert von Yuichi Takubo, einem in verschiedenen Teilen Japans tätigen Musikdirektor, und Gershwins *Rhapsody in Blue*, gespielt von einer 80-köpfigen Blaskapelle. Zum Abschluss sang das Publikum

gemeinsam *Wien, Stadt meiner Träume* und *Furusato*. Als Zugabe gab es einen Wiener Marsch, den das Publikum mit begeistertem Klatschen begleitete und am Ende des Konzerts gab es vom Publikum stehende Ovationen und schier endlosen Jubel.

Das *Kizuna-Konzert*, das Wien und Iwaki verband, war ein Konzert, das bei den Menschen in Iwaki einen bleibenden Eindruck hinterließ, da es ihnen ermöglichte, mit den Menschen in Wien über den Weg der Musik zu interagieren.

Darüber hinaus berichteten zahlreiche Zeitungen in der Präfektur Fukushima über das Konzert und lobten

das Wiener *Kizuna-Projekt* für seine Leistungen bei der weiteren Unterstützung des Wiederaufbaus der Region.

Bei dieser Gelegenheit konnten wir unsere Pflicht als Hauptorganisator von *Kizuna* Wien erfüllen, indem wir alle abschließenden Spenden des *Kizuna-Konzerts* in Wien übergaben - insgesamt 1 Million Yen an den Iwaki-Zweig der Fukushima Choral Union und den Iwaki-Zweig der Brass Band Federation sowie 1 Million Yen an das Iwaki City Board of Education durch den Bürgermeister von Iwaki - insgesamt also 2 Millionen Yen. Wir übermittelten auch die Wünsche der Einwohner von Wien, die Entwicklung der betroffenen Gebiete und die jungen Menschen, die die Verantwortung für eine gute Zukunft tragen, zu unterstützen.

In dem Moment, als wir das Anerkennungsschreiben der Stadt Iwaki erhielten, war all die Mühe der harten Arbeit, die wir bis dahin geleistet hatten, wie weggewischt, und wir fühlten uns geehrt, waren dankbar und überwältigt von unseren Gefühlen.





Vielen Dank an alle in Wien, die uns in den 13 Jahren seit dem Erdbeben und Tsunami 2011 in unserer Arbeit für Fukushima auch finanziell unterstützt haben. Wir möchten uns bei allen bedanken, die dazu beigetragen haben, die Kizuna-Konzerte zu ermöglichen, einschließlich des Ehrbar Saals und des Beethoven Saals, die uns freundlicherweise als Veranstaltungsorte zur Verfügung gestellt wurden, sowie bei allen, die dazu beigetragen haben, die Kizuna-Konzerte in unserem privaten Salon zu ermöglichen.

Dank an die vielen in Wien ansässigen und weltweit tätigen Musiksolisten, das Wiener Orchester Kizuna, das sich aus Solisten und Musikstudenten der Wiener Philharmoniker und der Wiener Symphoniker zusammensetzt, die Regimentskapelle Wien und den Kizuna-Chor, eine Gruppe professioneller Sängerinnen und Sänger, die sich für das Kizuna-Projekt zusammengefunden haben! Ebenso danken wir dem Tsumugu-Chor und dem Tsumugu-Kinderchor von in Wien lebenden Musikliebhabern und dem Kizuna-Japan-Chor für ihre Teilnahme aus Japan und ihren wunderbaren Auftritt.

Unser Dank gilt auch den Firmen-, Organisations- und Einzelsponsoren, den vielen Helfern beim Buffet, der Bühne, dem Moderator, den PR-Leuten und anderen Mitarbeitern sowie allen Wienerinnen und Wienern, die unsere Aktivitäten durch ihr Kommen und ihre Spenden unterstützt haben.

Abschließend möchten wir uns bei der Österreichischen Botschaft in Japan, der Österreichisch-Japanischen Gesellschaft, der Japanischen Gesellschaft in Österreich und der Österreichischen Botschaft in Tokio für ihre herzliche Unterstützung in den letzten Jahren, von der Zeit unserer Gründung bis zum heutigen Tag, bedanken.

Dank der Bemühungen der Bürger von Iwaki, Präfektur Fukushima, war das Kizuna-Konzert ein Erfolg, und auch die Übergabe von

Spenden für die Jugend war ein Erfolg. Damit sind die Unterstützungsaktivitäten des Kizuna



Projekts Wien in Fukushima zu Ende, aber wir wünschen uns für beide Länder eine gute Entwicklung und das Glück aller und hoffen, die Kizuna - Verbundenheit - zwischen Österreich und Japan weiter zu vertiefen.

Erich Kojeder und Yukari Kojeder-Sakai

EARTH AND SOUL

Japanische Keramik im Augarten Porzellanmuseum

© Ōhi Museum Japan

Der Blick auf das Studio der Ōhi Familie, speziell an einem schneereichen Wintertag, versetzt uns zurück in längst vergangene Zeit. Kanazawa ist eine Stadt, wo sich modernes Leben und alte Traditionen begegnen.

Mit ihrer aktuellen Ausstellung schlägt die Porzellanmanufaktur Augarten eine Brücke zu einem der ältesten Länder der Porzellan- und Keramikproduktion: Japan.

Der Künstler, dessen Werk hier präsentiert wird – Toshio Ōhi Chōzaemon XI – entstammt einer Familie, deren Tradition in der Keramikherstellung fast 360 Jahre zurückreicht. Toshio Ōhi wurde 1958 in Kanazawa geboren, einer Stadt, in der Kunst und traditionelles Kunsthandwerk einen besonderen Stellenwert haben. Aufgewachsen in einer Familie, deren Tradition er fortsetzen sollte, war sein Weg vorgezeichnet. Seine Studienzeit verbrachte er in Tokyo, an der *Tokyo University of Arts*, und absolvierte anschließend in den USA ein Postgraduate Studium an der *Boston University Graduate School*, die ihm tiefe Einblicke in die zeitgenössische Kunstszene der USA ermöglichte und wohl auch Kontakte, die für seinen weiteren Weg bestimmend wurden. Toshio Ōhi reist oft und gerne ins Ausland und hält Workshops und Seminare, um den Menschen in aller Welt durch das Töpfern die „Freude an der Herstellung“ und den „Reichtum der japanischen Teekultur“ zu vermitteln.

Aber wie hat denn vor fast 360 Jahren alles begonnen? Es war die frühe Edo-Zeit, als

Fürst Tsunanori Maeda 1666 den Teezeremonienmeister Senso Sōshitsu aus Kyōto nach Kanazawa einlud, um hier die Rolle des Teezeremonienmeisters zu übernehmen. Begleitet wurde er von einem geschickten Töpfer – Schüler der Raku-Familie in Kyōto: Chōzaemon, dem ersten der Ōhi Chōzaemon Dynastie, damals 35 Jahre alt. Er entdeckte im Dorf Ōhi, zu der Zeit noch außerhalb der Stadt, hochwertige Tonerde, die für die Raku-Keramiktechnik geeignet ist und er begann dort seine Werkstatt aufzubauen. Es entstanden innovative Objekte und Schalen für die Teezeremonie, von seinen Lehrmeistern in Kyōto, der Raku-Familie, bekam Ōhi Chōzaemon als besondere Auszeichnung die Rezeptur für eine bernsteinfarbene Glasur als Geschenk.

350 Jahre später, im Jahr 2016, übernimmt Toshio Ōhi als Chōzaemon XI die Leitung des Unternehmens. Die Palette der erzeugten Produkte ist vielfältig, die Wiener Ausstellung konzentriert sich jedoch auf Tassen und Gefäße für die Teezeremonie. Gezeigt werden sowohl Gefäße in Porzellan als auch in Raku-Technik. Optischer und haptischer Eindruck der beiden Werkstoffe sind unterschiedlich: Porzellan wird

aus einer feinen Masse hergestellt, der Arbeitsablauf ist komplex, erfordert hohe Konzentration und Perfektion. Spontane Eingriffe in den Ablauf sind kaum möglich.

Im Gegensatz dazu wird für Raku-Keramik eine gröbere Ton-Masse verwendet, die Gefäße werden nicht auf der Töpferscheibe gedreht, sondern von Hand aufgebaut. Da sie beim Brennvorgang großen Temperaturschwankungen ausgesetzt sind, werden sie eher dickwandig gestaltet. Raku-Glasuren schmelzen bei Temperaturen zwischen 800 und 1000°C – sobald der Schmelzpunkt überschritten ist, werden die rotglühenden Gefäße mit einer langen Zange aus dem Feuer geholt und in einen

Teeschalen mit Untertassen aus der kaiserlichen Porzellanmanufaktur Wien aus der Zeit um 1857. Dünnwandige, durchscheinende Tassen mit fernöstlichen Motiven in leuchtenden Farben dekoriert, spiegeln die Begeisterung für japanisches Porzellan und Teekultur im kaiserlichen Wien des 19. Jahrhunderts wider. Der wertvolle Tee aus Japan wollte auch in eleganten Tassen mit der entsprechenden Dekoration genossen werden.

© E. Miksch





© Ōhi Museum Japan

Toshio Ōhi in seinem Studio bei der Arbeit an einer Teeschale.

Behälter mit Laubwerk, Asche, Holzkohle oder ähnlichen Materialien gelegt. Das leicht entzündliche Material geht sofort in Flammen auf und die Keramik wird an den Stellen, die zuvor nicht mit Glasur versehen waren, durch den Entzug von Sauerstoff geschwärzt. Außerdem entstehen durch den Temperaturschock Risse in der Glasur und ergeben das für Raku charakteristische Craquelé. Rauch und Hitze werden mit Wasser gelöscht – erst dann wird das Ergebnis, bei dem der Zufall eine nicht unwesentliche Rolle spielt, sichtbar. Jedes Stück ist ein Unikat und gerade dieses Zusammenspiel aus Meisterschaft und Erfahrung einerseits und der Unberechenbarkeit des Zufalls andererseits macht wohl den besonderen Reiz der Raku-Keramik aus. Wer einmal Gelegenheit hatte, beim Entstehen von Rakubrand Objekten zuzusehen, wird die spannenden Momente, wenn die glüh-

Mit einer langen Zange wird die glühende Teeschale aus dem Brennofen genommen und abgekühlt. Erst dann zeigen sich die Effekte der Glasur, die jedes Objekt zum Unikat macht.

© Ōhi Museum Japan



den Werkstücke aus dem Feuer geholt werden nicht vergessen. Jūji Akimoto, emeritierter Professor der *Tokyo University of Arts*, der die Arbeit von Toshio Ōhi seit vielen Jahren verfolgt, schreibt in einem Beitrag für den Katalog über ihn: „Es fällt nicht schwer nachzuvollziehen, dass die Werke des Töpfermeisters seine Haltung und Weltanschauung widerspiegeln, da die Töpferei eine Art ‚Drama‘ ist, das von Menschen, Ton und Feuer geschaffen wird. Vielleicht könnte man sie etwas fantasievoller beschreiben und sagen, dass es sich um eine Welt handelt, die vom Magma geformt wurde, dem Ursprung aller Aktivität auf der Erde, in einer Zeit, als es noch kein Leben gab und keine Menschen existierten.“

Dennoch: Toshio Ōhi geht sehr feinsinnig an seine schöpferische Arbeit heran. Er erklärt, dass die Hand dem Künstler die richtige Art die Schale zu halten zeigt, deshalb macht er sie mit der Hand und benützt keine Töpferscheibe. Eines Tages, sagt er, hat er blinde Gäste eingeladen und ihnen Tee serviert. Sie konnten nichts sehen, dennoch haben sie verstanden, wie ihre Hände die Schale halten sollten. Da hat er verstanden, dass er eine Botschaft in den Ton einarbeitet. Und wenn die Menschen trinken, dann verstehen sie diese Botschaft.

Porzellan ist im Werk von Toshio Ōhi eher die Ausnahme, dennoch zeigt das Porzellanmuseum Augarten einige exquisite Stücke seines Schaffens – Teeschalen in verschiedenen Formen, Teedosen und Räuchergefäße.

Unter all den wunderschönen Teeschalen zieht eine meine besondere Aufmerksamkeit auf sich: eine Konoha Tenmoku Teeschale aus dem Jahr 2023 – dunkel glasiert mit einem überaus filigranen goldenen Blatt. Bei dieser Dekortechnik wird durch das Auflegen eines Blattes auf die noch ungebrannte Glasur aus Feldspat und Holzkohle ein besonderer Effekt erzielt: beim Brennvorgang wird das Blatt zu Asche, seine Struktur verschmilzt mit der Glasur und hinterlässt sein Abbild auf dem Porzellan.

Darüber wollte ich mehr wissen und stieß auf eine Legende: vor über 1000 Jahren, in der chinesischen Provinz Jiangxi, fiel ein vom Baum gefallenes Blatt versehentlich auf eine Tenmoku-Schale, die zum Brennen vorbereitet war. Als die Schale nach dem Brand aus dem Ofen kam, wichen alle ehrfürchtig zurück und staunten über die Verwandlung. Das Blatt war nicht zerfallen, sondern seine Adern hatten sich golden verfärbt, waren mit der schwarzen Glasur verschmolzen und hatten die einfache Teeschale in ein überaus exquisites Kunstwerk verwandelt.

Teeschalen dieser Art wurden während der Song-Dynastie (960–1127 n. Chr.) zu begehrten Objekten der Teekultur bei der kaiserlichen Familie und den Gelehrten. Später sind sie in Vergessenheit geraten und erst in letzter Zeit wird diese spezielle Technik da und dort wieder aufgegriffen.

Die als Ōhi Keramik bekanntgewordenen Objekte und Schalen sind bis heute in der Welt der Teekeramik hoch geschätzt, Toshio Ōhi bewahrt die reiche Tradition der Ōhi Keramik sorgfältig, verleiht seinen Werken aber gleichzeitig eine zeitgenössische Note. In manchen der hier ausgestellten Werke greift er zu abstrakten Formen, in anderen bleibt er durchaus naturalistisch, wie zum Beispiel bei einem Wassergefäß, das mit wellenförmigen Linien verziert ist, die an den nahen Fluss erinnern, der Knauf des Deckels ist in Form einer Flussgarnele gestaltet – sie gilt in Kanazawa als Delikatesse.

Darüber soll nicht vergessen werden, dass Toshio Ōhi mit seinen teils großflächigen Keramikwerken in den Museen und Galerien für moderne Kunst weltweit vertreten



© E. Miksch © E. Miksch

Öhi Wassergefäß und Teeschale aus dem Jahr 2023, Raku-Ton mit der klassischen bernsteinfarbenen Glasur, deren Rezept der erste Chōzaemon als Auszeichnung von seinen Lehrmeistern, der Raku-Familie in Kyōto, erhalten hat.

ist und zahlreiche hohe Auszeichnungen erhalten hat. Er geht seinen eigenen Weg und erkundet immer wieder neue Möglichkeiten. Er hat mit unterschiedlichen Arten von Ton aus verschiedenen Teilen der Welt experimentiert und sich mit den lokalen Künstlern ausgetauscht. In den letzten Jahren hat er begonnen, künstlerisch gestaltete Keramikreliefs in die Oberflächen von Gebäudewänden einzuarbeiten und damit neue Ausdrucksformen für seine Kunst geschaffen. Einige kleinere Keramikreliefs sind in der Wiener Ausstellung zu sehen.

Werke von Toshio Ōhi wurden von renommierten Kunstsammlungen weltweit angekauft und sind in namhaften Institutionen wie dem *Los Angeles County Museum of Art*, dem *Detroit Institute of Arts*, dem *Sèvres National Museum of Ceramics* in Frankreich, dem *Taipei Fine Arts Museum* in Taiwan, dem *Jingdezhen Ceramics Museum* in China, dem *21st Century Museum of Contemporary Art* in Kanazawa, Japan und zahlreichen anderen Kunstgalerien in Asien und Europa zu finden.

Bedeutende Preise und Auszeichnungen wurden ihm für sein Werk verliehen, er selbst berichtet über den großen Eindruck, den ihm der Empfang beim japanischen Kaiserpaar anlässlich der Verleihung des *Kaiserlichen Preises für sein Werk* im Jahr 2023 gemacht hat.

Dunkle Zeiten und Schwierigkeiten sind Toshio Ōhi trotz seiner großen Erfolge nicht erspart geblieben. Die Verantwortung ein Unternehmen mit 360 Jahren Tradition weiterzuführen mag belastend sein, persönliche Schicksalsschläge und ein enormes Arbeitspensum führten zu Gefühlen der Leere und des Ausgebranntseins. Im Sommer 2023 nahm er eine Auszeit, um über seinen bisherigen Lebensweg nachzudenken. Allein reiste er in den USA 5000 Kilometer durch den Grand Cercle von Colorado, über Utah nach Arizona. Die spektakuläre Landschaft, eine Schöpfung der Natur jenseits menschlicher Kraft vermittelte ihm das Gefühl einer Existenz mitten in dem großen Entwurf der Natur.

Schließlich erschütterte am 1. Jänner 2024 ein heftiges Erdbeben die japanische Halbinsel Noto und richtete beträchtlichen Schaden an, von dem auch das Ōhi Keramik Unternehmen betroffen war. Zahlreiche Werke mehrerer Generationen der Familie wurden zerstört, darunter Werke seines Vaters Ōhi Chōzaemon X, der erst im Jahr davor gestorben war, und auch der Brennofen wurde zerstört und musste neu aufgebaut werden. Toyohiko Murakami, ein langjähriger Freund, berichtet wie bewegend es war zu sehen wie er angesichts der zerbrochenen Keramikstücke seine Familie und weinende Mitarbeiter tröstete. Er sammelte die Scherben und fügte sie neu zusammen, während der neu aufgebaute Brennofen trocknete. Fragmenten von Werken dreier Generationen wurde damit gleichsam neues Leben eingehaucht. Eine dieser neu erstandenen Teeschalen – *Ōhi Teeschale Reborn 9+10+11* – ist in der Wiener Ausstellung zu sehen, eines der Objekte, die nicht nur schön anzusehen sind, sondern auch die Seele des Betrachters tief berühren.

Wassergefäß mit Wellenmuster und einer Flussgarnele am Knauf.

© E. Miksch



Mit dem Zeremoniengefäß SONSU hat Toshio Ōhi ein zeitgenössisches Objekt zur Betrachtung während der Teezeremonie geschaffen.

© E. Miksch





Neben den Teeschalen mit bernsteinfarbener Glasur bezaubern auch Gefäße in rot-schwarzen Schattierungen (links) oder die elegant silbrig schimmernde schwarze Schale (mitte). Rechts: Eine Ōhi Konoha Tenmoku Teeschale aus dem Jahr 2023 in einer mehr als 1000 Jahre alten Technik.

© E. Miksch

Toshio Ōhi selbst sagt: „Jeder Mensch hat seinen eigenen Geist und seine eigene Seele, die es gilt, immer wieder zu regenerieren. Meine Traurigkeit hat eine neue Seele in mir hervorgebracht, aber für mich wird sich der Kreislauf von Freude und Traurigkeit immer wiederholen. Ich habe das Gefühl, dass ich aus den tiefgründigen Lektionen des Lebens gelernt habe, wie wichtig es ist, der Lehre des Zen gemäß, einen gelassenen Geist (heijōshin) zu bewahren.“

Die Ausstellung im Augarten Porzellanmuseum ist noch bis 3. März 2025, jeweils Montag bis Samstag von 10 bis 17 Uhr geöffnet.

Dr. Evelyn Miksch

Ein blaues Ōhi Räuchergefäß mit perforiertem Deckel und eine weiße Ōhi Dose für Räucherwerk mit unterglasurblauem Spiralmuster.

© E. Miksch



The Circle of Transmigration, 2024.
Metallversion des Ton-Prototyps für eine Metallskulptur in der Plaza Lobby der United Overseas Bank Ltd. in Singapur. Die Maße der Skulptur sind 3,80 m Breite und 3,10 m Höhe.

© Ōhi Museum Japan



Ōhi Teeschale Reborn 9+10+11, Raku Ton, 2024.

© E. Miksch



Kazuko Miyamoto im Belvedere 21



© Photo Reinhard Haider

Untitled, 1973, pen, tracing paper | Courtesy Lentos Kunstmuseum Linz

Bis 2. März läuft die sehenswerte Ausstellung der japanischen Künstlerin Kazuko Miyamoto (ihr Name ist zugleich der Titel der Schau) im Belvedere 21. Auf unserer Webseite ist seit langem ihr Werk *Black Poppy* aus dem Jahre 1978 zu sehen.

Miyamoto wurde 1942 in Tokio geboren, ihre Mutter ist Tänzerin, ihr Vater Kunsthändler. Von klein auf erlernt sie Malerei, japanischen Tanz und das Nähen von Kimonos. 1962 bis 1964 besucht sie die Studiengruppe *Gendai Bijutsu Kenkyūjo* (Studio für die Erforschung zeitgenössischer Kunst) in Tokio.

1964 übersiedelt Miyamoto in die USA, kurz nach Pennsylvania, danach dauerhaft in die Stadt New York, zunächst in die Lower East Side. Sie studiert Malerei bei Charles Henry Alston und Larry Poons in Manhattan.

In den späten 1960er Jahren lernt sie durch einen Zufall Sol LeWitt kennen. Miyamoto arbeitet in ihrem Loft in der Hester Street 117, im selben Haus sind auch andere Persönlichkeiten der New Yorker Kunstszene tätig, u. a. Adrian Piper, Sol LeWitt, Gene Beery. Bei einem Feueralarm müssen alle Parteien das Haus verlassen und lernen einander dabei kennen. LeWitt bietet Miyamoto an seine Assistentin zu werden, dieser Pionier der Minimal Art und Konzeptkunst betraut sie mit der Umsetzung seiner Ideen, u. a. mit der Ausführung der Entwürfe seiner modularen Skulpturen und der *Wall Drawings*.

Zugleich arbeitet Miyamoto an ihren eigenen Projekten, die sich im Laufe ihrer Entwicklung auf eine Vielzahl von Medien erstrecken, von Zeichnung und Malerei über Skulptur und Photographie bis zu Performance Darbietungen. Obwohl sie, nach einer kurzen expressionistischen Phase, dem Minimalismus nahesteht, lässt sie sich nicht in diese Schublade einordnen, da sie sich gegen die strikte Ablehnung von Subjektivität seitens dieser Kunstrichtung wendet und ihre Arbeiten über die strenge geometrische Abstraktion des Minimalismus hinausgehen.

Zunächst beschäftigt sich Miyamoto mit dem Motiv der Linie: „*Das Schönste ist eine leere Wand, das Zweitschönste ist eine Linie an der Wand, das Drittschönste, die Wand niederzureißen*“ (K. M. anlässlich ihrer ersten Einzelausstellung in der 55 Mercer Street Gallery, New York, 1973).

Statt aber die Wand abzureißen, wendet sich die Künstlerin ihrem wohl bedeutendsten Werk zu, das ihr in seiner Originalität einen eigenständigen Platz in der Kunstgeschichte sichert. Es handelt sich um die *String Constructions*, die in ausreichender Anzahl im Belvedere 21 zu sehen sind. Bei Miyamotos Linie handelt es sich um durchaus dreidimensionale Baumwollfäden, die sie zunächst in ihrem Atelier in regelmäßigen Abständen an die Wand spannt und mit Nägeln fixiert. (Punkt und Linie sind mathematische Gedankenkonstrukte, nur – dreidimensionale – Körper

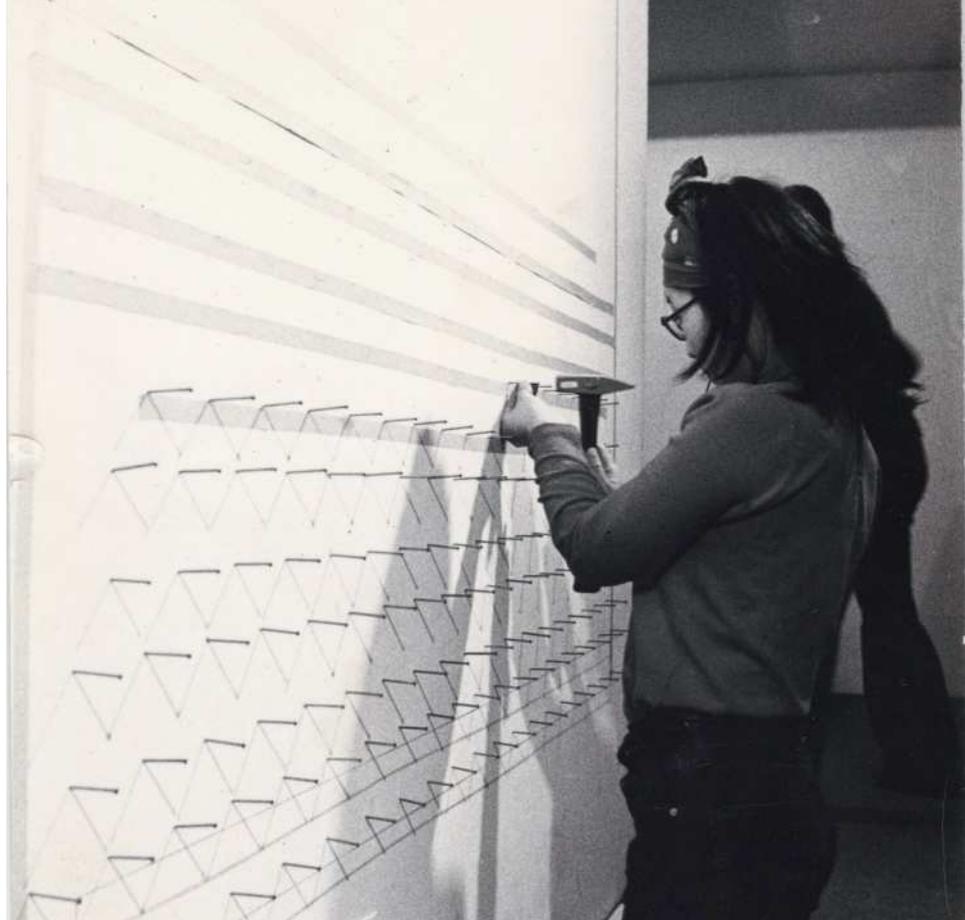
existieren realiter; hier repräsentiert ein Baumwollfaden, genau genommen müsste man sagen: imaginiert, eine Linie). Von der Beziehung zur Wand als Grundlage der Existenz der Linie emanzipiert sich diese und greift in den Raum aus und generiert Dreidimensionalität. Die Künstlerin löst die Linie von der Wand und nagelt sie mit einem Ende am Boden fest und vermittelt damit den dialektischen Widerspruch von Horizontale und Vertikale, hier vertreten durch Boden und Wand; vermitteln bedeutet hier den Gegensatz horizontal – vertikal aufzuheben, aufheben in dem dreifachen Sinn von *conservare, negare* und *elevare* (bewahren, negieren und emporheben). Der Raum, der hier geschaffen wird, hat sein Maß am menschlichen Körper, ganz im Sinne des homo-mensura-Satzes des Protagoras: Der Mensch ist das Maß aller Dinge, der seienden, dass sie sind, der nichtseienden, dass sie nicht sind. Es gibt ein Werk von Miyamoto, das diese Ansicht vertritt: sie steht neben ihrer Arbeit *String Around a Cylinder of My Height*, beide sind 160 cm groß. Auch in den Installationen der *String Constructions* ist Raum für zumindest eine Person, in den man sich zurückziehen kann, sei es um zu meditieren, ihn als Schutzraum zu benützen oder in eine Performance einzubeziehen.

Da Kazuko Miyamoto wegen ihres vorgeschrittenen Alters keine weiten Reisen mehr unternimmt, hat sie genaue Anweisungen für die Konstruktion der



© Kazuko Miyamoto

Kazuko Miyamoto standing by *String around a cylinder of my height*, 1977
installation view at A.I.R. Gallery, New York, 1977



Kazuko Miyamoto installing her exhibition at Galleria Bonomo, Bari, 1973 | Courtesy the artist

String Constructions vorgegeben, aber zugleich gesagt, dass es sich dabei um ein neues Kunstwerk sui generis handelt; sie gibt es frei und ist offen für Variationen.

Miyamoto hat in New York volle Anerkennung gefunden, keine Selbstverständlichkeit für eine Japanerin nach dem Krieg. Sie hat aber ihre Wurzeln nie verleugnet, in ihrem Werk sind diese immer präsent. Auf die Frage von Eva Fabbris, der Kuratorin der Wiener Ausstellung, ob sie sich eher als amerikanische oder als japanische Künstlerin fühle, antwortete sie kurz: „both“.

Im Gefolge von LeWitt stellte Miyamoto 1973 erstmals in Europa, in Bari in Süditalien, aus. 1980 ist sie zum ersten Mal in Österreich, wo sie für das Forum Design in Linz LeWitts Arbeiten vor Ort ausführt. Im selben Jahr wird ihr Sohn Eizan geboren, der sich um das Werk seiner Mutter kümmert und hilfreich bei Ausstellungsgestaltungen unterstützt. 1987 lädt Peter Baum Miyamoto zu ihrer ersten Einzelausstel-

lung in der Neuen Galerie (Vorgänger des Lentos) in Linz ein, in der sie u. a. Kimono Objekte zeigt. An der Kunstuniversität in Linz hält sie 2002 zusammen mit Sol LeWitt einen Vortrag, ist 2007 im Lentos an der Schau *Black & White* beteiligt und 2008 ist sie in der Factory der Kunsthalle Krems mit einer Einzelpräsentation vertreten.

2023 findet die erste Retrospektive in Europa im *MADRE – museo d’arte contemporanea donnaregina* in Neapel statt. Die Exposition im Belvedere 21 ist die bisher umfassendste von Miyamotos Werk, ebenfalls konzipiert vom MADRE unter der Federführung von Eva Fabbris zusammen mit Andrea Kopranovic als Assistentin.

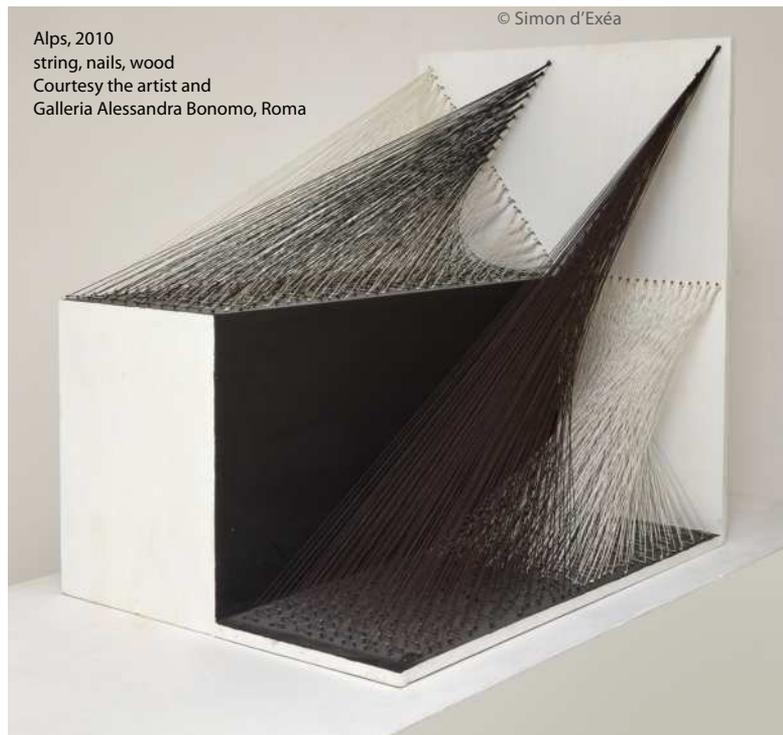
Hinzuweisen ist noch auf Miyamotos Aktivität als Feministin, sie war Mitglied der *A.I.R. Gallery*, die ausschließlich von Künstlerinnen betrieben wurde und gründet selbst 1986 die *Gallery Onetwentyeight*, die

auch der Präsentation (post-) migrantischer Kunst dient. Ein Brückenschlag zwischen japanischer und westlicher Kunstwelt ist ihr ein Anliegen; stellvertretend sei hier ihre Arbeit *Nine Bridges in Bryant Park* (1982) genannt. In luftiger Höhe verbindet neun Brücken aus Seilen und Zweigen die Alleebäume. Ein passender Abschluss für ein Magazin namens *brücke*.

Ein Hinweis: am 20. Februar um 18.00h findet im Belvedere 21 eine Performance mit dem Titel *Performing a Line* statt, inspiriert vom Werk Kazuko Miyamotos.

Dr. Friedrich Mühlöcker, AMEA-Pressagentur
Alle Zitate und den Großteil dieser Ausführungen verdanke ich dem informativen und ausgezeichneten Katalog zur Ausstellung.

Kazuko Miyamoto in her exhibition
Behind Paradise Door at onetwentyeight, New York, 1995 | Courtesy the artist



Alps, 2010
string, nails, wood
Courtesy the artist and
Galleria Alessandra Bonomo, Roma

© Simon d’Exéa

Ofukuro no Aji



Teil 10 - diesmal süß

Daifuku mochi

In der traditionellen japanischen Küche gibt es im Gegensatz zur europäischen keine süßen Desserts. Nach dem Essen wird eher Obst gereicht. Allerdings wird Tee (meist Sencha) selten ohne eine Kleinigkeit zum „Knabbern“ serviert, die süß oder salzig (z.B. Osenbei) sein kann.

Aus den vielen unterschiedlichen Süßigkeiten wie z.B. Anmitsu, Anpan, Monaka, Oshiruko, Yōkan oder Otabe (eine Spezialität aus Kyoto) habe ich die einfachsten aus „Mamas Küche“ ausgewählt. Der Teig in den Rezepten ist eine Basisrezeptur, aus der unterschiedlichste Varianten hervorgehen. Diesen Süßigkeiten ist auch gemeinsam, dass sie meist Shiratamako und/oder süße Bohnenpaste enthalten. Deshalb zuerst ein paar Worte zu diesen wichtigen Zutaten:

Shiratamako (白玉粉) oder Shiratama-Mehl wird aus Mochigome (餅米), kurzköörnigem Klebreis, hergestellt und für viele Arten von Wagashi, den traditionellen japanischen Süßwaren, verwendet.

Es wird mit Wasser gemahlen, getrocknet und dann verfestigt, zerkleinert und schließlich getrocknet. Dadurch hat Shiratamako eine weichere, geschmeidigere und bissfestere Textur als Mochiko. Mochiko oder Mochi-Mehl wird aus denselben Reissorten hergestellt, aber die Art der Verarbeitung ist anders. Mochiko entsteht einfach durch Trocknen und Mahlen des Reises.

Achtung: Wenn Sie in Japan Süßigkeiten kaufen möchten, dann verlangen Sie bitte nicht einfach „Mochi“, wie es sich hier eingebürgert hat, denn dann bekommen Sie einen steinharten Mochi-Ziegel, der für die Neujahrssuppe gedacht ist!

Daifuku mochi



Bohnenpaste

Die rote Bohnenpaste, Anko (餡) oder An ist eine süße, dunkelrot-braune Paste, die aus gekochten, pürierten und mit Zucker gesüßten Azukibohnen hergestellt wird. Je nach Feinheit der Masse hat Anko in Japan unterschiedliche Klassen.

Shiroan (白あん) ist eine weiße Bohnenpaste, eine weitere Zutat für viele traditionelle japanische Süßigkeiten, wie z.B. *Ichigo Daifuku*.

Shiratama dango

Zutaten:

100 g Shiratamako (Glutinous Rice Flour – blaues Etikett)
ca. 95 ml Wasser

Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Wasser nach und nach mischen und kneten, bis er eine weiche, ohrläppchenartige Konsistenz hat. Danach zu kleinen Kugeln rollen, mit einem Finger eine Delle hineindrücken und in einen Topf mit kochendem Wasser einlegen. Sobald sie an die Oberfläche schwimmen, noch eine Minute kochen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

In einer Schüssel mit Eiswasser abkühlen lassen und danach mit Anko oder gesüßtem Sojabohnenmehl (Kinako) servieren. Shiratama dango schmecken auch nur mit Sirup übergossen, oder mit gemischtem Fruchtkompott.

Shiratama dango



Fotos © E. Noisser

Gyūhi

Zutaten:

100 g Shiratamako (Glutinous Rice Flour – blaues Etikett)
 100 g feiner Zucker (Backzucker)
 180 ml Wasser
 Kartoffelstärkemehl

Zubereitung:

- 1 Auf einem großen Schneidbrett Kartoffelstärkemehl in einem Bereich von 30x30 cm großzügig verteilen.
- 2 Shiratamako mit Zucker in einer mikrowellefesten Schüssel mischen und dann mit dem Wasser gut verrühren.
- 3 Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und bei 600 W ca. eine Minute erhitzen und danach mit einem nassen Löffel gut durchrühren.
- 4 Diesen Vorgang so oft (3-4x) wiederholen bis der Teig leicht glasig erscheint und in der Schüssel „aufsteigt“.

VORSICHT: Der Teig ist heiß und klebrig!!!

- 5 Wenn man den fertigen Teig auf das Kartoffelstärkemehl stürzt, muss man ihn mit einem nassen Löffel von der Schüssel lösen, sofort reichlich mit Kartoffelstärkemehl bestreuen und mit Klarsichtfolie abdecken.

WICHTIG: Die Hände immer mit reichlich Kartoffelstärkemehl bestäuben!!

- 6 Den Teig so lange abkühlen lassen, bis man ihn problemlos angreifen kann.
- 7 Mit beiden Händen auf ca. 1 cm flachdrücken und in ca. 2x3 cm große Vierecke schneiden.

Die weitere Verarbeitung erfolgt wie in den anderen Rezepten beschrieben: Man kann mit Lebensmittelfarbe im Wasser etwas Farbe in den Teig bringen, oder macht gefüllte Teigbällchen daraus, z.B.:

Kinako mochi

Zutaten:

Wie bei Gyūhi
 zusätzlich:
 Kinako (Sojabohnenmehl)
 Etwas Zucker

Zubereitung:

- 1 Auf einem großen Schneidbrett Kinako in einem Bereich von 30x30 cm großzügig verteilen.
- Punkte 2-7 wie bei Gyūhi
- 8 Wenn man möchte, direkt vor dem Essen noch etwas Zucker drüberstreuen.

Kinako mochi



Daifuku

Zutaten: ergibt ca. 10 Stk.

Wie bei Gyūhi
 zusätzlich:
 250 g Anko (rote Bohnenpaste) oder Shiroan

Zubereitung:

- Punkte 1-6 wie bei Gyūhi
- 7 Mit einem Löffel ca. doppelt walnussgroße Teile abstechen und flach drücken.
- 8 Aus ca. 1 Esslöffel Bohnenpaste Bällchen formen, auf den Teig setzen und zu Kugeln formen.

Ichigo Daifuku

Ist eine köstliche Daifuku Variante, in der eine frische Erdbeere (eventuell auf einem Anko-Bett) mit dem Teig umhüllt wird.

Matcha Daifuku

Dabei wird Shiroan mit Matcha Pulver eingefärbt und mit dem Teig umhüllt.

Dorayaki

Zutaten:

15 dag rohe Eier	½ TL Backpulver
15 dag Zucker	ein wenig Öl
1/8 Wasser	18 dag Anko
18 dag glattes Mehl	

Zubereitung:

- 1 Eier und Zucker zu ca. 70% schaumig schlagen, die Hälfte der Wassermenge dazugeben und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterheben. 20 min. abbinden lassen und danach das restliche Wasser nach Bedarf dazumischen, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.
- 2 Eine Pfanne mit Öl auswischen und erhitzen. Teig eingießen, sodass Teigscheiben mit ca. 9 cm Durchmesser entstehen, zudecken und bei mittlerer Hitze stocken lassen, bis an der Oberfläche dicke Blasen entstehen.
- 3 Wenden und auf der anderen Seite noch ca. 30 sek. fertig braten. So entstehen Scheiben, die auf einer Seite hell und auf der anderen dunkler sind.
- 4 Die Teigscheiben getrennt auf einen Teller legen, mit einem feuchten Tuch bedecken und auskühlen lassen. In die Mitte einer hellen Seite eine Kugel Anko setzen, eine leere helle Scheibe darauflegen und beide nur am Rand zusammendrücken.

Gutes Gelingen wünscht:

Dorayaki

Dr. Elisabeth Noisser



Osaka Expo 2025

Was die Weltausstellung zu bieten hat



© Expo Austria/BWM Designers & Architects
Architectural Rendering Austria Pavilion Expo 2025

Es ist nur noch einige Wochen hin, bis in Japans Kansai-Metropole Osaka die *Expo 2025 Osaka, Kansai, Japan* ihre Tore für die Welt öffnen wird. Unter dem Motto *Designing Future Society for Our Lives* (Gestaltung der zukünftigen Gesellschaft für unser Leben) wird vom 13. April bis 13. Oktober 2025 die Welt zusammenkommen, um technische Innovationen und Zukunftskonzepte zu teilen. So soll die Expo alle Menschen auf diesem Planeten dazu ermutigen, sich Gedanken darüber zu machen, wie sie in Zukunft leben wollen und wie jeder Einzelne von uns zu einem besseren Zusammenleben beitragen kann. Drei miteinander verbundene Unterthemen – „Saving Lives“, „Empowering Lives“ und „Connecting Lives“ – sollen zu diesem großen Ganzen beitragen. Alle Länderpavillons werden eines dieser Unterthemen als zentrales Motiv bearbeiten.

Der österreichische Beitrag zur Expo 2025 konzentriert sich dabei auf „Empowering Lives“ und der Fokus liegt auf gemeinsamen Stärkefeldern Österreichs und

Japans, wie nachhaltige Produktion, grüne Technologien, Biowissenschaften, Start-Ups und der Kultur- und Kreativwirtschaft, was sich auch in der runden Form der Pavillon-Gebäude widerspiegelt.

Stattdessen wird die Expo auf der künstlichen Insel *Yumeshima* in der Bucht von Osaka und schon jetzt wird diskutiert, welche Teile der Expo als Sehenswürdigkeiten der Stadt auch nach der Weltausstellung erhalten bleiben sollen. Der *Grand Ring*, die Hauptpromenade der Expo, im Holzbaustil des Kiyomizu Tempels in Kyoto erbaut, ist mit einem Umfang von 2 km und etwa 20 Metern Höhe ein beeindruckender Kandidat dafür.

Tickets für die Expo sind bereits über die offizielle Webseite erhältlich!

Wir empfehlen einen Besuch der Expo auf jeden Fall mit einer Reise in die schöne Kansai-Region oder in besondere japanische Regionen zu erweitern. Ein Ausflug zum Radfahren oder Wandern an den Biwa-See, den größten Binnensee Japans,

wo wunderbare Sehenswürdigkeiten wie der Burgen von Hikone und Nagahama warten oder ein Entspannungsaufenthalt zum Onsen-Baden laden ein. Natürlich kann man von Osaka aus auch mit dem Shinkansen weiter Richtung Hiroshima brausen oder einen der praktischen Inlandflüge nutzen – gerade in den Sommermonaten kann man dann die wunderbare *Green Season* in Hokkaido erleben und dem drückenden Sommer in der Großstadt entfliehen.

Angela Troisi, JNTO
(Japan National Tourism Organization)

JNTO

Japan.
Endless
Discovery.

Kiyomizu-dera Temple

© JNTO

Exhibition Rendering Room of Ideas

© Expo Austria





Die Wiener Kyudogruppe GAKO (= Bergtiger) praktiziert japan. Bogenschießen in der Tradition der Heki-ryu Bishu Chikurin-ha, wie es von Kanjuro Shibata Sensei XX. gelehrt wird. Als kaiserlicher Bogenbaumeister in einer langen Traditionslinie lehrt Shibata Sensei Kyudo als Meditation, als einen Weg der spirituellen Übung frei von Wettkämpfen oder Graduierungen.

www.gako-kyudo.at



Chado Urasenke Tankokai Austria Association

Der Teeweg der Urasenke Schule ist seit Sen Rikyu mit dem Zenweg fest verbunden. Nicht luxuriöse Gerätschaften und komplizierte Zeremonien sind hier wichtig, sondern Einfachheit, Achtsamkeit und Empathie stehen im Vordergrund. Urasenke Austria bietet die Möglichkeit diesen Weg zu erlernen. Regelmäßige Übungen in Wien und Linz, Seminare mit int. LehrerInnen werden angeboten.

Infos unter: www.urasenke-austria.at



Der Freundschaftsverein Hernalts - Fuchu unterstützt seit 2008 ehrenamtlich den Wiener Bezirk Hernalts bei der Pflege des im Jahre 1992 geschlossenen Freundschaftsvertrags mit Fuchu, einer Teilstadt Tōkyōs. Organisiert werden der jährlich stattfindende Jugendaustausch, interkulturelle Aktivitäten (Ausstellungen, Museumsbesuche, Konzerte), Schulpartnerschaften und wechselseitige Besuche im Rahmen offizieller Begegnungen und persönlicher Freundschaften. Weitere Informationen:

www.hernalts-fuchu-fv.at



laidō ist die beinahe 500 Jahre alte Kunst, das japanische Schwert zu führen. Die Betonung liegt dabei auf dem schnellen Ziehen des Schwertes und dem ersten Schnitt. Das SEISHINKAN Dōjō steht in der Tradition der Musō Jikiden Eishin Ryū, einer Stilrichtung, die um 1560 gegründet wurde. Das Dōjō wird seit dem Jahr 2000 erfolgreich von Dr. Elisabeth Noisser Kyōshi, 8. Dan laidō, geführt. www.iaido.at



Kyudo, japanisches Bogenschießen, schult Körper, Geist und Seele. Der Wiener Kyudoverein Seishin übt nach den Regeln des Int. Kyudoverbands im Wienerberg Kyudojo, 10., Eibesbrunnengasse 13, winters auch in einer Sporthalle. Seminare mit int. LehrerInnen. Zeiten: Mo. u. Mi. abends, Sa. nachmittags. Nähere Infos u. Kontakt: www.kyudo-vienna.net Tel: 0677 648 42004 (C. Tucek) u. 0650 790 9139 (D. Leopold).



JUJITSU-VEREIN WELS

Jujitsu ist die klassische, waffenlose Nahkampftechnik Japans und eine wirksame Art der Selbstverteidigung. Jujitsu dient heute aber besonders der Persönlichkeitsentwicklung und fördert Ruhe, Aufmerksamkeit, Sicherheit, Beurteilungsvermögen und Entschlusskraft. Der Jujitsu-Verein Wels dient dazu, abseits von modernem „Kampfsport“ japanisches Jujitsu möglichst authentisch zu lehren. jujitsu-wels.at



Enshiro Dojo Union Wien

Im Enshiro Dojo Union Wien können Sie AIKIDO und die traditionelle Iaijutsu-Schule RYUSHIN SHOUCHI RYU (Soke: YAHAGI Kunikazu) erlernen und trainieren. Unser Budo ist von einem freundlichen Umgang, der gemeinsamen Weiterentwicklung und technischem Anspruch geprägt. Für Kinder und Jugendliche ab 10 Jahren gibt es ein eigenes, altersgerechtes Aikido-Training. Anfänger sind jederzeit herzlich willkommen! Weitere Infos: www.enshiro.com



Das Ikebana International Vienna Chapter ist eine Zweigstelle der weltweiten Organisation Ikebana International. Sie wurde 1956 in Tōkyō von Ellen G. Allen mit dem Grundgedanken „Friendship through Flowers“ gegründet und soll Menschen durch die Freude an Ikebana verbinden. Die Gruppe in Wien wurde 1985 zur Zweigstelle (Chapter) der Organisation. Zurzeit sind fünf original japanische Ikebana-Stilrichtungen darin vertreten: Ichiyō, Ikenobō, Mishō, Ohara und Sōgetsu. Als Aktivitäten gibt es gemeinsame monatliche Treffen, Workshops und Ausstellungen. www.ikebana-international.at E-Mail: vienna@ikebanahq.org



Im Jahr 2006 wurde Karate-do Wels von Prof. Mag. Ewald Roth gegründet und erhielt im europaweit einzigartigen Budokan (www.budokan.at) eine grandiose Heimat. Der Verein ist dem traditionellen Karate der Stilrichtung Shotokan verpflichtet, (gegründet von Funakoshi Gichin 1868–1957) und bietet an 4 Tagen der Woche Trainingsmöglichkeiten für alle Altersgruppen und Graduierungen. Karate-do Wels ist auch die Heimat für einige der erfolgreichsten Sportlerinnen und Sportler des österreichischen Nationalteams, die hier beste Trainingsvoraussetzungen vorfinden. Ausführliche Infos unter: www.karatedo.at



Kendo ist eine moderne Art des japanischen Schwertkampfes, wie ihn die Samurai erlernten und lebten. Kendo als Kampfkunst und Wettkampfsport verfolgt die Techniken und Taktiken des Schwertkampfes sowie die geistige Ausbildung des Menschen durch Etikette und die dazugehörige Disziplin. Die Üben sollen durch Kendo Charakterfestigkeit, Entschlossenheit und moralische Stärke erlangen. Das heutige Kendo ist vor allem ein energetischer, schneller Kampfsport, der Körperbeherrschung, Reaktions- und Koordinationsfähigkeit, Körper und Geist trainiert. Unser Verein ist stolz auf die regelmäßige Teilnahme an internationalen Seminaren und Wettbewerben (inkl. Welt- & Europameisterschaften) sowie die familiäre Atmosphäre. Neben Kendo werden bei „Kenshikan Vienna“ auch die jap. Disziplinen Iaido und Jodo trainiert. Infos unter: kenshikan.at



Mit mehr als 40 Millionen Aktiven in gut 150 Ländern ist Judo die am meisten verbreitete Kampfsportart der Welt. Das Besondere: Judo – wörtlich übersetzt: der sanfte Weg - ist für alle Altersklassen (ab 6 Jahren) geeignet. Österreich verfügt über 180 Judo-Vereine und gut 24.000 Mitglieder. Judo ist nicht nur olympische Sportart (seit 1964), sondern auch Lebensschule: Der „sanfte Weg“ steht für moralische Werte wie Höflichkeit, Respekt, Hilfsbereitschaft, Bescheidenheit und Mut. www.judoaustria.at

BEITRITTSERKLÄRUNG

Ich (wir) beantrage(n) die Aufnahme in die *Österreichisch-Japanische Gesellschaft* als:

Bei allen Anmeldungen auszufüllen (Vertreter, Ansprechperson für Firma oder Verein, Privatmitglied):

Titel: _____ Name: _____ Vorname: _____ M / W

Geburtsdatum: _____ Mobiltelefon: _____ Nationalität: _____

Interessensgebiete: _____

e-mail: _____

ICH WILLIGE EIN, DASS MIR DIE ÖSTERREICHISCH-JAPANISCHE GESELLSCHAFT („ÖJG“) INFORMATIONEN ÜBER DEN VEREIN, MEINE VEREINSMITGLIEDSCHAFT, MIT JAPAN ZUSAMMENHÄNGENDE UND SONSTIGE DEN VEREINSZWECK BETREFFENDE THEMEN SOWIE EINLADUNGEN ZU DIESEBZÜGLICHEN VERANSTALTUNGEN SOWIE PROJEKTE PER E-MAIL, TELEFONISCH ODER POSTALISCH ZUKOMMEN LÄSST UND FÜR DIESEN ZWECK MEINE PERSONENBEZOGENEN DATEN (NAME UND KONTAKTDATEN) VERARBEITET.

ICH WILLIGE EIN, DASS DIE ÖJG BILDER, DIE IM RAHMEN VON VEREINSVERANSTALTUNGEN VON MIR AUFGENOMMEN WERDEN, ZU ZWECKEN DER BERICHTERSTATTUNG ÜBER DIE VEREINSAKTIVITÄTEN VERARBEITET UND AUF DER HOMEPAGE DER ÖJG, IM NEWSLETTER UND IN DER ZEITSCHRIFT „BRÜCKE“ VERÖFFENTLICHT. ICH NEHME ZUR KENNTNIS, DASS IM RAHMEN DER VERWENDUNG BZW. VERÖFFENTLICHUNG DER OBEN GENANNTEN BILDER KEIN ENTGELTANSPRUCH BESTEHT.

Nur für Firmenmitglieder auszufüllen:

(Mitgliedsbeitrag jeweils zum Jahresbeginn fällig)

FIRMENMITGLIED PLATIN (1.580,- €) FIRMENMITGLIED GOLD (790,- €) FIRMENMITGLIED CLASSIC (395,- €)

Firma: _____ Adresse: _____

Untenstehende Personen erhalten ebenfalls Aussendungen der ÖJG: _____ Tel./Fax: _____

Name: _____ Position: _____ e-mail: _____ M / W

Weitere Nennungen können jederzeit per e-mail an office@oejg.org zugesendet werden!

Datum: _____ Stempel und Unterschrift: _____

Nur für Vereine auszufüllen:

(Mitgliedsbeitrag jeweils zum Jahresbeginn fällig)

MITGLIEDSCHAFT EINES VEREINS (140,- €) 5 Exemplare jeder Brücke frei / Inserat (max. 400 Zeichen) mit farbigem Logo in jeder Brücke

Verein: _____ Adresse: _____

e-mail: _____ Tel./Fax: _____

Datum: _____ Stempel und Unterschrift: _____

Nur für Privatmitglieder auszufüllen:

(Mitgliedsbeitrag jeweils zum Jahresbeginn fällig)

UNTERSTÜTZENDES PRIVATMITGLIED (80,- €) ORDENTLICHES PRIVATMITGLIED (50,- €) AUSSERORDENTLICHES PRIVATMITGLIED (20,- €)
(STUDIERENDE BIS INCL. 26. LEBENSJAHR, FAMILIENANGEHÖRIGE)

Beruf: _____ Tel.: _____

Adresse: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____