

## Wagashi-Zubereitung in Deutschland

Wagashi (和菓子) haben Sie sicher schon einmal bei einem Aufenthalt in Japan gesehen und wahrscheinlich auch gegessen.

Es handelt sich dabei um die aus rein natürlichen Zutaten hergestellten traditionellen japanischen Süßigkeiten. Bei der Teezeremonie werden häufig die frisch zubereiteten Namagashi (生菓子) gereicht. Viele der Süßigkeiten sind mit Anko gefüllt, einer Paste aus roten Adzukibohnen und Zucker (kurz: rote Bohnenpaste). Dazu gehören auch die sehr verbreiteten Bällchen aus Mochi (z.B. daifuku 大福) und die oft aus Mehl, Reis und Buchweizen-Puder hergestellten Manju (饅頭).

Darüber hinaus gibt es noch viele andere Arten, die abhängig vom Wassergehalt, Form, Zutaten und Herstellungsweise unterschieden werden.



Genauso wie bei der Teezeremonie gemäß der Jahreszeit die verwendeten Behältnisse angepasst werden, gilt dies auch für die Wagashi. [www.wagashi-net.de](http://www.wagashi-net.de)

In Japan habe ich immer die Filigranität und die Vielfalt der traditionellen Süßigkeiten bewundert. Und nun kann man die Zubereitung sogar in Deutschland lernen.



In der Nähe von Frankfurt bietet Lina Zivanovic (eine mit einem Deutschen verheiratete Japanerin) dies in ihrem Atelier Wabi Sabi ([www.at-wabisabi.com](http://www.at-wabisabi.com), [contact@at-wabisabi.com](mailto:contact@at-wabisabi.com)) an. Durch das gemeinsame Kochen und Backen in familiärer Atmosphäre will sie das

gemeinsame Lernen und den gegenseitigen Austausch zwischen den beiden Kulturen fördern.

Auch der Name ihres Ateliers ist Programm:

Wabi Sabi ist das japanische ästhetische Konzept der Wahrnehmung von Schönheit. *Wabi* ist die Schönheit der Armut und *Sabi* die Alterspatina, die beispielsweise einer Teeschale oder einem uralten Eisenkessel Schönheit verleiht.

*Wabi Sabi* lädt dazu ein, kleine Dinge neu zu entdecken und die Harmonie des Unscheinbaren in der Natur zu empfinden.

Es erkennt drei einfache Wahrheiten an: Nichts bleibt, nichts ist abgeschlossen und nichts ist perfekt!

Von Sabine Schmitgen

## ドイツで和菓子作り

日本にいらしたことがある方ならきっと一度は和菓子をご覧になり、食されたこともあるでしょう。自然の食材だけを用いて作られた日本の伝統的なスイーツです。茶道ではよく生菓子が供されます。多くの菓子には小豆、砂糖を材料とする餡子が入っています。とても一般的なものは餅菓子（大福など）、小麦粉、米粉、そば粉などから作られる饅頭、他にも、水分、形、材料、調理法によって、様々な種類があります。

茶道では季節に応じで器を選びますが、それは和菓子においても同様です。 [www.wagashi-net.de](http://www.wagashi-net.de)

私は日本に住んでいた時、いつも伝統的な和菓子の装飾性、多彩さに感嘆していました。

今や、ドイツでも和菓子作りを習うことができます。



フランクフルト近郊でリナ・ツィバノビッチさん（ドイツ人と結婚されている日本人女性）がご自身のアトリエ「わびさび」（[www.at-wabisabi.com](http://www.at-wabisabi.com),



contact@at-wabisabi.com) でそうした教室を開いています。家庭的な雰囲気です。料理や菓子作りを共にしながら、リナさんは共に学ぶこと、日本とドイツの文化交流を推し進めたいと考えているのです。

アトリエの名前自体が講習内容となっています：

侘び寂びは日本の美的概念 感性です。侘びは慎ましさの美 寂びは例えば茶器、年代物の鉄瓶に宿る美です。

「わびさび」は、ささやかな物を再発見し、自然の中にある見えないものの調和を感じることに心を向けさせてくれます。

三つの偽らざる真実が心に留まります： 何ごとも永らえず、終わりなく、全うせず

ザビーネ・シュミトゲン

訳：木下 祥子