

THIERRY TEYSSIER

# Soul of Kyoto

30 ERLEBNISSE



JONGLEZ VERLAG



#01

## ZUM GRILLEN AUF DEN FISCHMARKT

Grillen ist in Japan eine Institution. Ob zu Hause oder in den größten Restaurants, der Grill bildet einen der Grundpfeiler der hiesigen Gastronomie.

Wer sich zu einem gemütlichen Beisammensein mit Freunden treffen und dabei nach allen Regeln der Kunst grillen möchte, ist an Orten wie diesem genau richtig. Einfach mitbringen, was auf die Glut soll – fertig.

Am besten kaufen Sie das Grillgut zuvor direkt hinten auf dem Markt ein. Oder Sie vertrauen dem Meister und lassen sich von seiner Auswahl überraschen.

Gut zu wissen: Unter der Woche ist es hier eher ruhig, am Wochenende hingegen kann es voll werden.



**BBQ COURT 339**  
**(KABUSHIKIGAISHA SANSAKU)**  
74 SUJAKUHOZOCHO, SHIMOGYO-KU



京都市下京区 朱雀宝蔵町 74

TÄGLICH: 11-22 Uhr

+81 12-047-8339

bbq.339.co.jp

ハンドジェル



ご注意





#08

## DIE BESTE PIZZA DER STADT

Japanische Pizza? Ja, die gibt es wirklich. Und glauben Sie uns, der Umweg lohnt sich! Willkommen bei Monk, dem Restaurant, von dem Sie schon immer geträumt haben: einer subtilen Mischung aus japanischer Gastronomie und internationalem Anspruch. Oder doch umgekehrt?

Die Speisekarte von Monk verblüfft stets aufs Neue. Ganz oben: die beste Pizza der Stadt, die Sie – in japanischer Neuinterpretation – mit unerwarteten und feinen Zutaten wie Wild, Makrele, Shirasu oder glasierter Aubergine direkt in den siebten kulinarischen Himmel befördern wird.

Bitte Sie den Koch in unserem Namen, die Pizza zu unterteilen, und genießen Sie von allem ein bisschen.

**MONK**  
147 JODOJI SHIMOMINAMIDACHO,  
SAKYO-KU



京都市左京区浄土寺下南田町147

DI-SA: 17-23 Uhr (letzte Bestellung um 20:30 Uhr)  
SO/MO: geschlossen

+81 75-748-1154

restaurant-monk.com



# # 13

## EIN LUXUS-HOTEL, DAS IHRE WÜNSCHE VORAUSAHNT

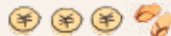
Natürlich ist es teuer, sehr teuer sogar, aber das im Stadtteil Gion gelegene Shinmonzen ist mehr als nur ein Hotel. Es ist eine Offenbarung, ein Erlebnis, das auf der Philosophie des *Omotenashi* beruht – der Kunst, die Wünsche der Gäste vorauszuahnen.

Entworfen von dem berühmten japanischen Architekten Tadao Ando, beherbergt es neun Zimmer, die gekonnt den Stil traditioneller Ryokans mit moderner japanischer Architektur verbinden. Dazu gibt es ein Restaurant unter der Ägide von Starkoch Jean-Georges Vongerichten, zeitgenössische Kunst von Damien Hirst, Louise Bourgeois und Gerhard Richter, im Entrée ein Schreibtisch von Charlotte Perriand ...

Außergewöhnlich.



**THE SHINMONZEN**  
**SHINMONZEN-DORI, 235 NISHINOCHO**  
**HIGASHIYAMA WARD**



京都市東山区新門前通西之町235

+81 75-533-6553

[theshinmonzen.com](http://theshinmonzen.com)  
[contactus@theshinmonzen.com](mailto:contactus@theshinmonzen.com)











## EIN PICKNICK AM FLUSSUFER

Ein Besuch in Kyoto, ohne zumindest einmal bei einem Picknick am Flussufer des Kamos die Beine im Gras ausgestreckt zu haben, ist unmöglich.

Geben Sie dabei jedoch unbedingt acht, wo Sie sich niederlassen: Die Adler, die den Lustwandlern Gesellschaft leisten, sind ebenso majestätisch wie naschhaft. Sich das Sandwich von einem unbemerkt herannahenden Schnabel aus den Händen reißen zu lassen, ist alles andere als angenehm.

Wie Sie das vermeiden können? Besorgen Sie sich alles, was Sie brauchen, bei Wife & Husband und lassen Sie sich gleich in der Nähe nieder: Dieser Teil des Flusses liegt nicht im Jagdrevier der Adler.



**WIFE & HUSBAND**  
106-6 KOYAMASHIMOUCHIKAWARACHO,  
KITA-KU



京都市北区小山下内河原町106-6

TÄGLICH: 10-17 Uhr (Überprüfen Sie  
die Ruhetage auf der Website)  
Picknick-Angebot bis 15 Uhr

+81 75-201-7324

wifeandhusband.jp



© ROMÉO A. - UNSPLASH

#  
30

## EINE TRADITIONELLE MARKTHALLE ABSEITS DES MASSENTOURISMUS

Auch wenn Kyoto mittlerweile unter dem Übertourismus leidet und an vielen Stellen seine Authentizität verloren hat, gibt es noch ausreichend traditionelle Orte, die ihren Charakter bewahrt haben.

Der Nishiki-Markt ist einer von ihnen.

Dieser lange, schmale, überdachte Markt im Zentrum der Stadt, der seit über 400 Jahren geöffnet ist, wird vor allem von Einheimischen besucht. Sie schätzen die zahlreichen kleinen Läden (über 100 auf knapp 400 Metern), in denen typische lokale Produkte wie *Tsukemono* (fermentiertes Gemüse), Fisch, Süßigkeiten oder Streetfood in einer Atmosphäre aus der Zeit vor dem Massentourismus verkauft werden.

Hier gibt es auch mehrere kleine, einfache Restaurants, die sich perfekt eignen, um schnell etwas Gutes zu essen.



**NISHIKI-MARKT**  
609 NISHIDAIMONJI-CHO, NAKAGYO-KU,  
KYOTO-SHI



京都府京都市中京区西大文字町609番地

Täglich: 10-17 Uhr (einige Geschäfte schließen  
mittwochs oder sonntags)

[kyoto-nishiki.or.jp](http://kyoto-nishiki.or.jp)

**SOUL OF KYOTO – 30 ERLEBNISSE**  
WIR HABEN 1000 ORTE GETESTET  
**UND DIE 30 BESTEN AUSGEWÄHLT**

Gerade eingekaufte Köstlichkeiten direkt hinter dem Fischmarkt grillen, eine Teezeremonie in einem Privathaus erleben, im Garten eines einzigartigen Tempels spazieren gehen, den Künstler treffen, der die seit 50 Jahren verschwundenen Handfächer aus Kyoto zu neuem Leben erweckt, eine verborgene Bar in einem Tempel entdecken, das beste Eiersandwich der Stadt probieren, eine traditionelle Markthalle abseits des Massentourismus besuchen, Aguri Mochi verkosten, die der Grund für eine über tausendjährige Rivalität sind, oder zusehen, wie sich ein Holzlager bei Einbruch der Nacht in eine Izakaya verwandelt ...

*„Soul of“ steht für die neue Kunst des Reisens mit geheimen Adressen und unvergesslichen Erlebnissen. Die ausgewählten Orte bieten das Versprechen auf einen außergewöhnlichen Moment – für jeden Geschmack und jedes Budget.*

**JONGLEZ VERLAG**  
128 SEITEN

€14,95 [D] – €15,95 [Ö]

info@jonglezverlag.com  
www.jonglezverlag.com

ISBN: 978-2-36195-733-9



9 782361 957339