

THIERRY TEYSSIER

Soul of Kyoto

DIE GEHEIMTIPPS DER EINWOHNER



JONGLEZ VERLAG



#03

ÜBERNACHTEN IN EINEM JAPANISCHEN GARTEN

Zwischen all den traditionellen Ryokans, die kaum für mehr als eine Nacht zu empfehlen sind, und den großen internationalen Hotelketten erweist sich die Suche nach dem Traum-Hotel in Kyoto als nicht ganz einfach.

Doch dann hören Sie eines Tages den Namen Sowaka – und da ist er: der Ort im Herzen der Altstadt, an dem man wirklich gern eine Verschnaufpause von seinen Erkundungsgängen einlegt. Der herzliche Empfang und der fantastische Service erheben einen endgültig in den Himmel japanischer Gastfreundschaft.



SOWAKA HOTEL
480 KIYOICHO, YASAKA TORIIMAE-SAGARU,
SHIMOGAWARA-DORI, HIGASHIYAMA-KU



京都市東山区下河原通八坂鳥居前下
儿清井町480

+81 75-541-5323

sowaka.com
Instagram: @sowaka.hotel





05

DIE WIEDERGEURT DES KYOTO-FÄCHERS

Am Ende eines kleinen Weges zwischen den Häusern liegt eine Fächerwerkstatt der etwas anderen Art: Hachiya Uchiwa (*uchiwa* = Fächer) hat sich auf die Fertigung von Fächern in der sofort als aus Kyoto stammend erkennbaren Form spezialisiert. Mit ihrer Arbeit zollt sie nicht zuletzt dem untergegangenen Fächerhandwerk Anerkennung. Die letzte vergleichbare Werkstatt musste vor knapp 50 Jahren schließen.

Wählen Sie Ihr Lieblingspapier aus und sehen Sie zu, wie vor Ihren Augen Ihr Fächer entsteht.



HACHIYA UCHIWA
40 SHISHIGATANI
HONENIN NISHIMACHI, SAKYO-KU



京都市左京区鹿ヶ谷法然院西町40

hachiya-uchiwa.jp
instagram: @hachiya_uchiwa







ZEIT FÜR EINEN DONUT



Wenn Architekten und Designer ethische und verantwortungsvolle Donuts kreieren, steht nichts Alltägliches zu erwarten. Und so ist es: Ihre Geschmacksnerven werden sich noch lange an diesen Moment erinnern.

Das Mehl stammt von direkt gegenüber. Sollten Sie sich angesichts der üppigen Auswahl zum Mitnehmen nicht entscheiden können, suchen Sie sich ein Plätzchen und bestellen Sie eine der köstlichen Kreationen, ganz frisch gemacht, zum Probieren.

KOÉ DONUTS
 557 NAKANOCCHO, SHINKYOGOKU-DORI
 SHIJO-AGARU, NAKAGYO-KU



京都府京都市中京区新京極通四
 条上ル中之町五七番地

+81 75-748-1162

donuts.koe.com



13

HORT DER STILVOLLEN GLÜCKSELIGKEIT

Es gibt Momente, die sind nur schwer zu beschreiben. Das Sonnenlicht, das durch die Äste eines Baums scheint, Schatten von Blättern, die auf einer halb geöffneten Schiebetür tanzen. In der Vertrautheit dieser alltäglichen Augenblicke entstehen unvergängliche Erinnerungen, und aus diesen Details zieht Maana Homes seine Inspiration. Drei behutsam modernisierte Suiten hauchen in Kiyomizu traditionellen Häusern unter Wahrung des jahrhundertealten Gebäudekerns neues Leben ein. Die Idee hinter dem Projekt: In diesem kontemplativen Refugium sollen Gäste sich auch in der Ferne wie zu Hause fühlen. Das Ambiente ist von einer großen Liebe zum Detail geprägt – von saisonalen Badezusätzen bis hin zu traditionellen Teezeremonien. Ganz im Sinne der japanischen Lebensphilosophie bietet Maana Ateliers auch Einführungen in die „Ishokujū“-Lehre von den Grundbedürfnissen des Lebens – Kleidung, Nahrung und Unterkunft – an. Uneingeschränkt empfehlenswert!



HOTEL MAANA KIYOMIZU
427-18, MYOHIN MAEKAWACHO,
HIGASHIMAYA-KU



京都市 東山区 妙法院前側町 427-18

Ab 78.000 Yen/Nacht

maanahomes.com/kiyomizu
Instagram: @maanahomes



FOTOS © ALEXANDRA CAULEA





19

EIN UNBEKANNTER TEMPEL WIE KEIN ANDERER

In einer versteckten Ecke der Arashiyama-Hügel, 15 Gehminuten vom berühmten gleichnamigen Bambuswald entfernt, befindet sich ein einzigartiger, unbekannter und bewegender Tempel, der Otagi-Nenbutsu-ji.

In seinem stillen Garten spaziert man durch eine Ansammlung von 1200 kleinen, mit Moos bewachsenen Statuen. Diese sind alle unterschiedlich und drücken mit Feingefühl und Ironie eine breite Palette menschlicher Emotionen aus: Spaß, Zärtlichkeit, Freude, Traurigkeit. Sie stellen *Rakan* (buddhistische Schüler) dar, die die spirituelle Erleuchtung erlangt haben.

Auch wenn sie sehr alt aussehen, wurden sie in Wirklichkeit erst in den 1980er-Jahren von Gläubigen und Pilgern geschaffen.



OTAGI NENBUTSUJI TEMPLE
2-5 SAGATORIIMOTO FUKATANICHO
UKYO-KU



京都市右京区嵯峨鳥居本深谷町2-5

+81 75-285-1549
otagiji.com





© NANZENJI HARADA

26

ENTDECKEN SIE DIE GEHEIMNISSE DER DASHI-BRÜHE

Diese äußerst delikate Brühe ist der eigentliche Schlüssel zur japanischen Küche. Dashi wird aus Bonito und Algen hergestellt. Großes technisches Geschick ist erforderlich, um die intensiven Aromen der Zutaten zu extrahieren.

Das Restaurant Nanzenji Harada verbirgt sich in einem traditionellen japanischen Stadthaus. Hier hat Chefkoch Harada die Dashi-Brühe zu seiner Spezialität gemacht und bietet einen exklusiven Workshop mit anschließendem Degustationsmenü an, bei dem verschiedene Dashi-Brühen frisch zubereitet werden.

Fazit: hypnotisch und köstlich!



NANZENJI HARADA
SHISHIGATANI KAMIMIYANOMAECHO, 56
606-8447 KYOTO, SAKYO-KU



京都府京都市左京区鹿ヶ谷上宮ノ前町56

+81 75 771 3456

nanzenji-harada.com
Instagram : @nanzenji_harada

KYOTO

WIR HABEN 1000 ORTE GETESTET, UND NUR DIE BESTEN AUSGEWÄHLT

Gerade eingekaufte Köstlichkeiten direkt hinter dem Fischmarkt grillen, im Garten eines einzigartigen Tempels spazieren gehen, den Künstler treffen, der die seit 50 Jahren verschwundenen Handfächer aus Kyoto zu neuem Leben erweckt, einen verborgenen Teesalon in einem Tempel entdecken, das beste Eiersandwich der Stadt probieren, 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 ...

Verborgene Hotels, außergewöhnliche Restaurants, unbekannte Spaziergänge ... Dieser Reiseführer bietet eine sorgfältig kuratierte und vielseitige Auswahl an Orten und Erlebnissen für jedes Budget. Er richtet sich sowohl an Reisende als auch an Einheimische und präsentiert handverlesene Adressen lokaler Autoren – jede Empfehlung ist ein Tor zu neuen Entdeckungen, abseits der Massen und fernab ausgetretener Pfade.

JONGLEZ VERLAG
128 SEITEN

€16,95 [D] – €17,95 [A]

info@jonglezverlag.com
www.jonglezverlag.com



ISBN: 978-2-36195-944-9

