

KANAZAWA

Bahnhof Kanazawa

Der Bahnhof Kanazawa ist der Hauptbahnhof der JR West Railway in Kanazawa. Der Wiederaufbau der Umgebung für die Verlängerung des Hokuriku Shinkansen von Kanazawa nach Osaka schreitet noch voran.

Am Osteingang des Bahnhofs Kanazawa befindet sich eine Glaskuppel namens „Motenashi (Welcome) Dome“, die wie ein riesiger Regenschirm aussieht. Die Kuppel verfügt über ein Holztor namens „Tsuzumi-mon“, das ein traditionelles japanisches Instrument namens Tsuzumi (Handtrommel) symbolisiert. Der Untergrund der Kuppel dient als Informationsecke und



Veranstaltungsraum. In den letzten Jahren hat sich das Gebiet durch den Bau großer Einkaufsgebäude zu einem belebteren Einkaufsviertel entwickelt.

<https://visitkanazawa.jp/>

Sushitama, Kanazawa Station

Drei Rezensionen aus Tripadvisor

Dieses Restaurant befindet sich im Bahnhofsgebäude Hyakubangai Anton, das direkt mit dem Bahnhof Kanazawa verbunden ist. Aufgrund des Namens des Restaurants dachte ich, dass es sich um ein Fließband-Sushi-Restaurant handelte, aber das Sushi wurde über ein am Tisch installiertes Touchpanel bestellt. Da sich das Geschäft in einem Bahnhofsgebäude befindet, kann es auch während des Wartens auf den Shinkansen oder Flughafen-Limousinenbus genutzt werden. Allerdings kann es je nach Tageszeit ziemlich voll werden, Sie müssen also mit Wartezeiten rechnen. Die Beläge sind frisch und es gibt viele Variationen, und Sie können Hokurikus einzigartige Nodoguro und weiße Garnelen genießen. Dies ist ein empfehlenswertes Restaurant für diejenigen, die keine Zeit haben, zum Omicho-Markt zu gehen.

Essen: 5/5 | Service: 4/5 | Ambiente: 4/5

Ich besuchte es am Samstag gegen 16:20 Uhr auf dem Rückweg von einer Geschäftsreise. Ich habe meinen Namen am Eingang geschrieben und eine Weile gewartet, aber wahrscheinlich weil es Zeit war, den Platz zu wechseln, gab es fast keine Wartezeit und ich konnte sofort eintreten.

Alle Sushi, die ich gegessen habe, waren sehr lecker, das Krabben-Miso war besonders lecker. Es hatte nicht den Fischgeruch, den man normalerweise von billigem Essen bekommt, und es war reichhaltig und sehr gut. Auch wenn Negitoro 330 Yen kostet, lohnt es sich, so viel serviert zu bekommen? Erstens ist der Reis köstlich und mir hat gefallen, dass man zwischen grünem Tee und geröstetem Tee wählen konnte.

Essen: 5/5 | Service: 5/5 | Ambiente: 5/5

Wir kamen hier mit der Erwartung an, Sushi vom Fließband zu bekommen, mussten dann aber feststellen, dass das nicht der Fall war. Stattdessen bestellen Sie über ein Tablet und die Küche bereitet die Gerichte zu. Für diejenigen, die sich nicht für rohe oder sehr authentische japanische Küche interessieren, würde ich dieses Lokal nicht empfehlen. Die einzelnen Sushi-Artikel waren zwar nicht besonders hervorzuheben, aber auch nicht schlecht. Schauen Sie sich die Speisekarte an, bevor Sie in der Schlange stehen.

Essen: 4/5 | Service: 5/5 | Ambiente: 4/5

Tripadvisor

Ōmi-chō

Ōmi-chō ist die Küche von Kanazawa. Die Geschichte dieses Marktes in der Hauptstadt der Präfektur Ishikawa reicht bis in die Edo-Zeit (1603–1868) zurück. Im Jahr 1721 ließ die herrschende Fürstenfamilie Maeda diesen Markt in der Nähe der Burg errichten, um den Fisch- und Gemüsehändlern, die zuvor ihre Stände entlang der beiden Flüsse der Stadt hatten, ein Zuhause im Zentrum der Stadt zu geben. In der Meiji-Zeit (1868–1912) wurde Ōmichō zu einem geschäftigen Marktplatz für Großhändler, Zwischenhändler und Privatkunden. Hier traf sich eine Stadt. Die Eröffnung eines separaten Großhandelsmarktes im Jahr 1966 führte schließlich zu einem Umbruch. Der Ōmichō-Markt diversifizierte in der Folge sein Angebot, das sich ganz auf die Bewohner ausrichtete.



Der Nodoguro-Fisch ist eine regionale Spezialität.

Heute besteht der Markt, der 1956 überdacht wurde, aus drei langen Gassen und 170 Ständen. Im Jahr 2009 wurde er um ein weiteres großes Gebäude mit zusätzlichen Geschäften, Cafés und Restaurants erweitert. Der Zeitpunkt für die Modernisierung war gut gewählt. Denn mit der Eröffnung der Hokuriku-Shinkansen Linie 2015 erlebte Ōmichō einen neuen Aufschwung. Auf einen Schlag verzeichnete Kanazawa 10 Millionen Touristen pro Jahr.

Der über 300 Jahre alte Markt ist auch für ausländische Besucher ein idealer Ort, um in die japanische Esskultur in all ihren Facetten einzutauchen. Die Zahl der Fischrestaurants ist groß, absolute Spezialitäten sind Krabben und das Donburi-Gericht Kaisendon. Letzteres ist eine reichhaltige Auswahl an Sashimi-Sorten auf Reis. Aber auch frisches Gemüse, Obst und Fleisch sind im Angebot.

Asienspiegel <https://asienspiegel.ch/2023/09/omicho-markt-die-kueche-von-kanazawa>

Higashi-Chaya-Viertel

Der Bezirk Higashi Chaya liegt im Higashiyama-Gebiet von Kanazawa, das an den Fluss Asano angrenzt. Es handelt sich um das größte von drei gut erhaltenen historischen Geisha-Vierteln in Kanazawa. In Higashi Chaya befinden sich restaurierte Teehäuser und Wirtshäuser, die an ein längst vergangenes Japan erinnern. Elegante Dienerinnen in Seidenkimonos bereiten traditionelle Tempura-Gerichte zu und tragen Volkslieder vor. Souvenirläden sind auf die berühmten Lackarbeiten mit Blattgold spezialisiert, für die Kanazawa bekannt ist.

Das schöne hölzerne Chaya ist gut erhalten und das Gebiet ist offiziell als japanisches Kulturgut ausgewiesen. Historisch gesehen ein beliebtes Unterhaltungsviertel, war der Higashi Chaya Bezirk der Ort, an dem Geishas den wohlhabenden Adel und reiche Kaufleute unterhielten. Die Geishakultur ist hier immer noch anzutreffen. Abends hört man den Klang der Shamisen und Trommeln, die in den Teehäusern gespielt werden, während Geishas singen, tanzen und traditionelle Spiele aufführen.



<https://www.japan.travel/de>