



D • Mitte

AUSGABE 4 09/2018

Specials:

**Die Japanische
Community**

**Die Historie des
Franziskaner-
Klosters**



MIT ANA ENTSPANNT NACH JAPAN

ANA ist die größte Fluggesellschaft Japans, Mitglied in der Star Alliance und eine der wenigen weltweiten 5-Sterne-Airlines.

ANA fliegt Sie 4x täglich von Deutschland nach Tokio und darüber hinaus in die ganze Welt.

Genießen Sie auf Ihrer Reise nach Japan unseren mehrfach ausgezeichneten Service und nutzen Sie ein Mehr an cleveren Verbindungen!

We Are Japan.

anaskyweb.com       #WeAreJapan



ANA
Inspiration of JAPAN



25th
anniversary
GERMANY-JAPAN



Herzlich willkommen, liebe Leserinnen und Leser,
liebe Nachbarn im Quartier und liebe Gäste der Stadt!

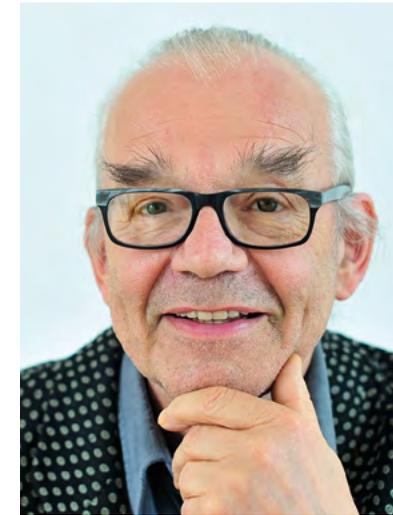
Sie halten ein Exemplar der vierten Ausgabe unseres Magazins »D-Mitte« in Händen. Wie jeder Herausgeber wünsche ich mir, dass die Lektüre Spaß macht, dass Sie genügend Tipps und Anregungen erhalten, und dass Sie sich prächtig unterhalten fühlen.

Aus zahlreichen Zuschriften und Gesprächen wissen wir, dass »D-Mitte« inzwischen einen Wahrnehmungsgrad besitzt, der weit über das hinausgeht, was vergleichbare Gratis-Publikationen (auch in anderen Städten) aufzuweisen haben. Das ist kein Wunder, denn wir bemühen uns – in einer Epoche umfassender Medienangebote – immer wieder jene Themen anzupacken, von denen wir glauben, dass sie unsere Leserinnen und Leser bewegen, dass sie ihnen Unterhaltung und womöglich Lebenshilfe geben – in einem für uns alle überschaubaren Biotop.

Unsere Leserinnen und Leser schätzen fundierte Informationen aus ihrem Kiez. Nur so lässt sich die Nachfrage erklären und die Tatsache, dass alle bisher erschienenen Hefte sehr rasch vergriffen waren. Eine Reichweite von 50.000 Exemplaren, so viel darf in aller Bescheidenheit gesagt werden, kann sich sehen lassen. Vor allem, wenn es sich wie bei »D-Mitte« um ein ehrenamtlich gemachtes Blatt mit hohem Qualitätsanspruch handelt.

Gern würden wir »D-Mitte« noch viel öfter erscheinen lassen. Leider lässt das die Menge der geschalteten Anzeigen noch nicht zu. Und so liegt es an uns allen, ob wir schon bald die Schlagzahl erhöhen und öfter pro Jahr erscheinen können. Denn eines ist sicher: Profitieren würden davon alle, Leser und Inserenten.

Für diesmal bleibt die Vorschau aufs aktuelle Heft: Thema unseres Specials ist diesmal »Nippon am



Roland Ermrich

Rhein«. Das ist jene gelungene »Parallelgesellschaft«, die seit einem halben Jahrhundert in Düsseldorf zu Hause ist und die in ganz Europa für Furore sorgt.

Wir zeigen, wie sich unser Viertel verändert. Dr. Ulrich Brzosa schildert in seinem Beitrag die Historie des Franziskanerklosters. Außerdem werden das Gerhart-Hauptmann-Haus und das Savoy-Theater vorgestellt.

Bei so viel Kultur darf die Ökonomie nicht fehlen. Innovative Unternehmen und Start-ups logieren im Viertel oft wo man sie nicht vermutet, in Hinterhöfen und einfachen Mietshäusern. Wir haben einige Adressen ausfindig gemacht und mit Martin Kolisch und Yusif Goabra gesprochen, denen es gelungen ist, innerhalb von nur zwei Jahren eine IT-Firma von internationalem Rang aufzubauen.

Außerdem Mode: Düsseldorf als »Modestadt« machen nicht nur die großen Marken auf der Kö aus. Es sind auch die vielen kreativen Designerinnen und Designer und kleinen Läden überall in der Stadt – auch in unserem Quartier. Elena Polonskaya erzählt uns, was ihr in fünf Modegeschäften im Viertel aufgefallen ist. Und schließlich: Was wäre das für ein Magazin, das jene Gaunerkomödie unterschlagen würde, in der zwei schwule Freunde die »Metro« um 36 Millionen erleichtern?

Über dieses, wie über andere Themen und Events, lässt sich auch außerhalb des »gedruckten Wortes« reden. Am besten in der Oststraße Nummer 118. Das ist die Adresse, die uns die engagierte Düsseldorferin Marlene Farmont zur »Zwischennutzung« zur Verfügung gestellt hat. Hier steht die »verlängerte Werkbank« von »D-Mitte« – für Vernissagen, Lesungen und Diskussion: ein neuer Treffpunkt im Viertel.

Deutsch lernen bei Studyon

- Integrationskurse • Intensivkurse A1–C2
- Abendkurse • Deutsch für Medizin und Pflege
- telc Prüfungszentrum: Zertifikate A1–C2

ZENTRALE: Immermannstr. 19, 40210 Düsseldorf
Tel.: 0211 . 98 59 50 70

ZWEIGSTELLE RATH-MITTE: Münsterstr. 497, 40472 Düsseldorf
Tel.: 0211 . 39 02 18 95



Titelthema Japan

Grußwort des japanischen Generalkonsuls	7	EMS-Training am Wehrhahn	60
Deutsch-japanisches Netzwerk JAPAN DESK	10	Teamate: Abwarten und Tee kaufen	73
Little Tokyo: Ein Hauch Japan in Düsseldorf Mitte	12	Große Mode abseits von Kö & Co.	74
Das EKO-Haus der Japanischen Kultur in Düsseldorf	16	Ein Viertel verändert sein Gesicht	78
Jahrhunderte überlebt – der traditionelle Teeweg	20	Die Graf-Adolf-Straße soll noch attraktiver werden	80
Japan-Tag Düsseldorf/NRW	24	Das Franziskanerkloster an der Oststraße	82
Der Japanische Club Düsseldorf e. V.	27	Vom Kloster ins All	94
Friseur-Kunst	30	INNOVATIONSHUB	96
Japanische Bücher und sehr viel mehr	32	4Pay Networks: Schnell und sicher	98
Das Japan Desk der Stadtparkasse Düsseldorf	34	Die App gegen die Dreck-Ecken	100
Wo Hasen durch den Vorgarten hoppeln	36	Die Stiftung Gerhart-Hauptmann-Haus	102
Teufelsfest und Martinszug	38	Die Apostolische Gemeinde Mitte	104
Die Japanische Schule	40	efa: Angebote für Familien	106
Das Stipendienprogramm des Studienwerks	42	Park-Kultur – ein neuer Fixpunkt	108
Japanischer Herbst bei studyon	44	China in der Park-Kultur	113
DoKomi – Magnet für japanische Popkultur	45	Via Internet gegen Leerstand	114
Institut für Modernes Japan an der HHU	46	Green Café	115
Der Mobile Japaner – Foodtruck »Dontak«	49	Das Savoy: Wir machen THEATER!	116
Onigiri Goes Düsseldorf	51	Das Millionending – oder der Millionär wider Willen	118
Die japanische Küche	52	Essen und Trinken im Quartier	120
Authentische japanische Küche in Düsseldorf	56		
Mehr als Sushi	58		
Fortunas stärkster Japaner	61		
Der Deutsch-Japanische Wirtschaftskreis	62		
Der Japanische Garten in Düsseldorf	66		
Die Deutsch-Japanische Gesellschaft	68		
Die Freiheit des Marktes:			
Mit Ideen aus Düsseldorf gegen Strafzölle	69		
Die Japanische IHK	72		

Das Titelfoto zeigt Shuko Oto, Sie kommt aus Japan.

Impressum

Herausgeber: Düsseldorf Darstellen und Vermitteln e. V.

Verlag: Icon-Management GmbH · Friedrich-Ebert-Str. 16
40210 Düsseldorf · Telefon 0211 93679960
info@icon-management.de · www.icon-management.de

Redaktion: Roland Ermrich · info@d-mitte.de
Bernd Obermann · berndobermann@mac.com
Andrea Wark · mail@andrea-wark.de
Neithard Vollmar · vollmar@online.de
online: Shu Yiy · suellen@gmail.com
Shuko Oto · berlincat.contact@gmail.com
Xuqi Jucandy · jxq@hotmail.com

Art Direction, Gestaltung: Andrea Wark · www.andrea-wark.de
Art Director Fotografie, Titelfoto: Bernd Obermann
https://de-de.facebook.com/Obermannphotography/
Druck: KwikColor GmbH · Kölner Str. 42 · 40211 Düsseldorf
Telefon 0211 363655 · info@kwik-color.de · www.kwik-color.de

Mitarbeiter dieser Ausgabe:

Sina Arauner · arauner@newsdigest.de
Wolfgang Berney · w.berney@ish.de
Dr. Ulrich Brzosa · Ulrich.Brzosa@caritas-duesseldorf.de
Ilona Gonsior · gonsior@g-h-h.de
Horst Harguth · barguth@damk.de
Bernd Holzrichter · info@holzrichterkommunikation.de
Philipp Komossa · komossa@elrizo.com
Michael Kuhl · kuhl@eko-haus.de
Benjamin Leonhardt · benjamin.leonhardt@duesseldorf.de
Judith Ly · info@jibk.de
Pia-Tomoko Meid · info@djg-duesseldorf.de
Dr. Julia Münch · info@dju.de
Elisa Ono · info@dju.de
Matthias Richter · matthias.andre@gmail.com
Dr. Ruprecht Vondran · vondran@vdjg.de
Roman von der Wiesche · vanderwiesche@duesseldorf-tourismus.de
Volker Wissen · volker.wissen@me.com
Salina Yehdego · Salina Yehdego@savoytheater.de

焼き肉 阿咩 -
Japanese Yakiniku AH-UN
Japanese Barbecue
Hansaallee 244, 40547 Düsseldorf
Mi-So: 12:00 - 14:00
18:00 - 21:30
Mo, Di: Ruhetag
Reservierungen unter +49 211 53674474 oder info@ah-un.de



Ryuta MIZUUCHI

– Generalkonsul –

Japanisches Generalkonsulat
Düsseldorf

Entstehung der Japanischen Gemeinde

Vor dem Zweiten Weltkrieg lebten viele Vertreter japanischer Regierungsorganisationen und Unternehmen in Berlin. Doch nach Kriegsende, als die japanische Wirtschaft in Europa Handel betreiben wollte, waren Deutschland und Berlin geteilt. Im Vergleich zu Hamburg und Frankfurt war Düsseldorf damals kaum bekannt. Obwohl Hamburg Standortpotential für Exporte von Japan nach Europa besaß, fiel die Entscheidung anders aus. Die damalige japanische Wirtschaft bevorzugte Düsseldorf. Geographisch war Düsseldorf durch seine Nähe zum politischen und wirtschaftlichen Zentrum des geteilten Europas sicherlich besser gelegen. Der »Schreibtisch des Ruhrgebietes«, wie sich Düsseldorf nennt, hat wohl die damalige Industrie und den Handel Japans von diesem strategischen Vorteil überzeugen können. Die Ansiedlung der Japaner wurde auch politisch sowohl von NRW als auch von Japan stark unterstützt und gefördert.

Die japanische Community von heute

Die Zahl der Gründungsmitglieder der Japanischen Industrie- und Handelskammer vor 50 Jahren betrug rund 60. Heute hat sie über 500 Mitglieder. Das bedeutet – zeitweilige, konjunktur-bedingte Schwankungen beiseite gestellt-, die Japanische Gemeinde wuchs stetig. Allein in den letzten zwei Jahren, in denen ich hier als Generalkonsul Japans tätig bin, gab es einen Zuwachs von ca. 1.000 Japanern jährlich in NRW.

Was ist die Anziehungskraft der Landeshauptstadt für Japaner heute? Zum einen denken die Japaner, dass Düsseldorf für den Einstieg ins Auslandsgeschäft relativ einfach und freundlich ist. Ich erinnere mich noch, wie schwierig und umständlich es war, als ich mich erstmals in Deutschland für ein Auslandsstudium in Baden-Württemberg anmelden wollte. Man sagt, eine derartige Bürokratie gibt es, zumindest was die erste Niederlassung betrifft, hier weniger. Für Japaner ist es wichtig, bei der ersten Begegnung mit Deutschen selbstbewusst auftreten zu können und freundlich empfangen zu werden.

Zum zweiten gibt es hier praktisch alles, was sich ein Japaner für sein tägliches Leben wünscht und braucht: japanisches Essen, japanische Restaurants, japanische Ärzte, Anwälte oder Banken, und vieles mehr. Ihrem Nachwuchs stehen die Japanische Internationale Schule und japanische Kindergärten zur Verfügung. Sie können fast mit dem gleichen Lebensstandard ihr Leben führen wie zuhause in Japan.

Rund 15.000 Japaner leben in Nordrhein-Westfalen. Über 600 japanische Unternehmen haben ihren Sitz hier in diesem Bundesland. Das macht mehr als ein Drittel aller in Deutschland angesiedelten japanischen Firmen aus. Damit zählt NRW zu den wichtigsten Japan-Standorten in ganz Europa. Besonders in der Landeshauptstadt Düsseldorf leben fast 8.000 japanische Mitbürger. Jeder 80. Düsseldorfer ist also ein Japaner. Mehr als in jeder anderen Großstadt in Europa wie London (0,4 Prozent) und Paris (0,6 Prozent).

Blickt man nun auf die lange Geschichte der deutsch-japanischen Beziehungen zurück, so kam etwa der große Vorfahre mit Japan-Bezug wie Engelbert Kaempfer aus dem heutigen Kreis Lippe (Lemgo). Auch hinterließ Philipp Franz von Siebold, der aus Würzburg stammt, seine Spuren im Rheinland (Bonn). Sie sind die ersten Menschen aus dem heutigen Deutschland, die noch vor der Öffnung Japans – noch vor der offiziellen Aufnahme der diplomatischen Beziehungen zwischen unseren beiden Ländern – in Japan weilten. Sie trugen schon damals zur Entwicklung der Japan-Studien bzw. der Pflanzenkunde in Europa bei. Die Weitsicht der Menschen mit Bezug zu Nordrhein-Westfalen ist also sehr zu bewundern. Und kurz nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs begannen die Japaner, sich in Düsseldorf anzusiedeln. Viele stellen sich heute eine Frage: wieso?

WELCOME TO LITTLE TOKYO IN DÜSSELDORF!

- TAKUMI- Sapporo Ramen** (Immermannstraße 28)
- TAKUMI 2nd- Tonkotsu Ramen** (Oststraße 51)
- Café RELAX- Café & Bar** (Immermannstraße 28)
- YAKI-THE-ENON- Teppan & Sake Bar** (Klosterstraße 72)
- KUSHI-TEI- Grill & Sushi** (Immermannstraße 38)
- TAKUMI 3rd- Chicken & Veggie Ramen** (Klosterstraße 72)
- SABI & GARI- Sushi Izakaya** (Luegallee 13)
- UMAIMON- Kitchen of Japan** (Hansaallee 244)
- AH-UN- Japanese Yakiniku** (Hansaallee 244)

AUCH OBERKASSEL!

Map includes locations: Düsseldorf Hbf, Oststr., Klosterstr., Hansaallee, Luegallee, Prinzenallee, Beierenplatz.

Mit dem Dreamliner (B-787) ist man dank eines Direktflugs ab Düsseldorf in Richtung Tokyo/Narita in elf Stunden in der Tat ganz bequem zuhause.

Am Wochenende steigt die Zahl der Japaner in Düsseldorf sogar noch deutlich an, denn vielen aus Nachbarländern wie Holland und Belgien anreisenden japanischen Mitbürgern bietet sich die Landeshauptstadt wiederum als ihr zeitweiliges Zuhause an: sie kommen an und tauchen gleich unter – in japanische Restaurants rund um die Immermannstraße.

Die Sicherheitslage in der letzten Zeit nehmen wir Japaner ernst – das muss ich ehrlich sagen. Düsseldorf war früher ebenfalls fast so sicher wie Japan, und bot somit einen weiteren Grund für den Japan-Standort an – genauso wie die Pünktlichkeit der Eisenbahn. Leider hat sich die Welt im Laufe der Zeit viel verändert. Eine der wichtigsten Aufgaben des Generalkonsulates heutzutage ist es daher, unseren Landsleuten relevante objektive Informationen zu besorgen.

Doch die Attraktion Düsseldorfs und NRWs überwiegt der Angst vor Unsicherheit – in jeder Jahreszeit gibt es Events, die uns Freude bereiten und uns die deutsche Kultur und Sitten näherbringen – Weih-

nachtsmarkt, Karneval oder Kirmes & Co. Ich persönlich bin von der Vielfalt an Geschichte, Kultur und Naturlandschaft in NRW besonders begeistert. Da ich glaube, dass NRW und Düsseldorf noch viel mehr zu bieten haben, wäre ich sehr daran interessiert, dieses schöne Bundesland noch tiefer kennenzulernen.

Zukunftsperspektive

Was sind die zukünftigen Herausforderungen für die Japanische Gemeinde?

Kurz nachdem ich hierhergezogen bin, hat mir ein Deutscher gesagt, jeder kenne die Japanische Gemeinde, doch niemand wisse genau, was das ist. Japan werde respektiert, jedoch nicht als etwas Aufregendes empfunden. Was dürfte das wohl bedeuten?

Japaner sind bekanntlich sehr brav und bescheiden. Sollte Japan aber eine Selbstverständlichkeit für Deutsche geworden sein – wie z.B. Sauerstoff in der Luft, dann wäre dies nicht in Ordnung. Daher gilt es, die japanische Präsenz ihrer Bedeutung entsprechend so weit wie möglich zu verkaufen. Herzlich begrüße ich daher die Initiative von D-Mitte um die Werbung von Japan wie in dieser Ausgabe.

Es entwickelte sich allerdings in den letzten Jahren ein recht intensiver Austausch auf verschiedenen Ebenen und durch verschiedene Akteure.

So bestehen etwa zwischen NRW und der Präfektur Fukushima nach dem Großen Erdbeben und dem Atomunglück vor sieben Jahren enge Kooperationen in den Bereichen Erneuerbare Energien und Medizintechnik. Die zwei Abkommen über die Zusammenarbeit wurden im vorigen Jahr wieder um weitere drei Jahre erneuert. Zwischen der Energie-Agentur NRW und ihrer Schwestergesellschaft Energy-Agency. Fukushima wurde ebenfalls ein »Memorandum for Understanding« für eine längerfristige Zusammenarbeit abgeschlossen. Dank der Informationen, die direkt von den Menschen beider Länder aus Fukushima nach NRW übermittelt werden, ist der Wissensstand in NRW über die aktuelle Lage von Fukushima präzise und objektiv – im Gegensatz zu vielen überzogenen oder falschen Berichterstattungen in deutschen Medien.

Diese überregionale Zusammenarbeit ermöglicht es vielen mittelständischen Unternehmen – »hidden champions« genannt – aus NRW und Fukushima,

ihre geschäftlichen und technologischen Partner zu finden, die einander helfen, um in den jeweiligen Binnenabsatzmarkt einzusteigen oder auf Drittmärkten gemeinsam aufzutreten.

Ein weiterer Trend in der Wirtschaft ist, dass weltbekannte japanische Firmen ihre Forschungs- und Entwicklungsinstitute für den europäischen Markt in NRW eröffnen. Mit dem Aufschwung der deutschen und europäischen Konjunktur wird Deutschland als Ausgangspunkt für neue Businessmodelle von japanischen Unternehmen »wiederentdeckt«. Die ebenso gute Aussicht der japanischen Wirtschaft spricht für den stetigen Zuwachs von japanischen Investitionen vor allem in NRW in den letzten Jahren.

Nun bietet sich in diesem Jahr noch eine weitere Gelegenheit, diese gut funktionierende Zusammenarbeit zwischen Japanern und Deutschen in NRW zu vertiefen.

Die Verhandlungen über ein Freihandelsabkommen zwischen der EU und Japan wurden im Dezember 2017 erfolgreich abgeschlossen. Nun steht der Vertrag fast unterzeichnungsbereit. Dies eröffnet weitere Businesschancen für die japanische und die hiesige Wirtschaft. Da der japanische Markt künftig auch für Wein, Käse und weitere europäische Nahrungsmittel zugänglicher wird, würde ich es sehr begrüßen, wenn Altbier oder Reibekuchen ihren Weg nach Japan finden würden.

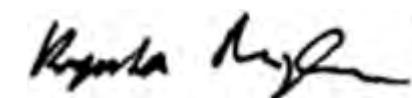
Aus dem Zusammentreffen verschiedener Kulturen können neue Ideen entstehen und neue Geschäftsmodelle geschaffen werden. Und die japanisch-deutsche Partnerschaft erweist sich stets als eine Win-Win-Partnerschaft. Ich hoffe von Herzen, dass viele Deutsche diese einmalige Gelegenheit zur weiteren Zusammenarbeit ergreifen werden.

Schlusswort

Unser Generalkonsulat steht Ihnen als Vermittler der beiden Kulturen immer zur Verfügung, wenn es um die Möglichkeit eines Austausches geht. So haben wir beispielsweise in diesem Januar die 12. Japanischen Filmtage in Düsseldorf in Zusammenarbeit mit dem Filmmuseum und dem Japanischen Kulturinstitut Köln veranstaltet. Mit fast 4.000 Zuschauern freuen wir uns über die gute Resonanz des Düsseldorfer Publikums. Der Japan-Tag, der in diesem Jahr am 26. Mai stattfand, erwartet Sie wie jedes Jahr mit Zelten und Bühnen von traditioneller bis Jugend-Kultur, sowie mit dem wunderbarem Feuerwerk.

Wenn ich abschließend einen Wunsch an Düsseldorf und NRW äußern darf, dann sieht dieser folgendermaßen aus:

Die in Japan lebenden Japaner nehmen Düsseldorf lediglich als die Stadt wahr, in der viele Japaner wohnen. Nicht viele Japaner kennen den Charme, Geschichte und Kultur der Landeshauptstadt, geschweige denn des Landes NRW. Gerade dies möchte ich gern den Japanern vermitteln. Ich hoffe, dass sich Düsseldorferinnen und Düsseldorfer diesbezüglich ein wenig mehr Mühe geben und mitmachen. So schwierig ist es nicht – etwa durch einen ein- bis zweiwöchigen Urlaub in Japan. Wer das Kleine Tokyo am Rhein kennt, der sollte sich auch im wahren Tokyo richtig auskennen und Düsseldorfs Charme nach Japan vermitteln.



Ryuta MIZUUCHI

- Generalkonsul -

Japanisches Generalkonsulat Düsseldorf

Ryuta Mizuuchi vertrat knapp zwei Jahre – seit November 2016 – als Generalkonsul in Düsseldorf die drittgrößte japanische Gemeinde Europas. Am 15. September 2018 endete seine Amtszeit in Düsseldorf und er wird an anderer Stelle die Interessen Japans vertreten. Wir wünschen ihm und seiner Frau Dr. Akemi Mizuuchi einen erfolgreichen Start in seinem neuen Amt.

Die Redaktion D-Mitte

LOEWE.
Galerie

Loewe Galerie Düsseldorf
LoeweStore GmbH & Co. KG
Berliner Allee 32
40212 Düsseldorf

Telefon: 0211/92413980
E-Mail: info@loewe-dus.de
www.loewe-dus.de



Großplakat an der Kö



Oberbürgermeister Geisel auf dem Düsseldorf-Abend in Tokio

Deutsch-japanisches Netzwerk JAPAN DESK

Nicht nur die japanischen Firmen machen Düsseldorf als Japanzentrum so einzigartig, insbesondere die hier ansässige japanische Gemeinde, die drittgrößte in ganz Europa, prägt das Stadtbild. In der Stadt Düsseldorf leben zurzeit rund 7.400 Japanerinnen und Japaner, in ganz NRW sind es stolze 14.370, so viel wie nirgendwo sonst in Deutschland.

Die einzigartige japanische Infrastruktur bestehend aus Geschäften, Dienstleistungsbetrieben, Restaurants, Hotels sowie Clubs und Vereinen vermittelt den japanischen Mitbürgerinnen und Mitbürgern ein Gefühl von Heimat. Hierzu gehören insbesondere auch die Japanische Internationale Schule, der Japanische Club Düsseldorf e.V. mit seinem umfangreichen Unterhaltungs- und Kulturprogramm sowie das EKÖ-Haus der japanischen Kultur, das europaweit den einzigen japanischen buddhistischen Tempel

Die Landeshauptstadt Düsseldorf blickt auf eine mehr als 60jährige Geschichte als europäischer Standort für japanische Unternehmen zurück. Bereits in den 1950er Jahren siedelten sich die ersten japanischen Handelshäuser mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in Düsseldorf an und legten den Grundstein dafür, dass sich Düsseldorf zum mittlerweile größten Japanstandort in Kontinentaleuropa entwickeln konnte.

beherbergt. Zudem finden in Düsseldorf regelmäßig Japanveranstaltungen statt, allen voran der Japan-Tag, der mit durchschnittlich 600.000 Besuchern das weltweit größte binationale Japanfest ist und alljährlich ein besonderes Zeichen der Freundschaft zwischen Düsseldorf und Japan setzt. Am 26. Mai 2018 findet er bereits zum 17. Mal statt.

Für japanische Unternehmen ist Düsseldorf zumeist der erste Anlaufpunkt in Europa. Die lückenlose Infrastruktur und die zentrale Lage inmitten einer der

größten Metropolregionen Europas bieten idealen Zugang zum deutschen und europäischen Markt. Jedes Jahr entscheiden sich etwa 15 bis 20 japanische Unternehmen für die Metropole am Rhein, gründen hier ihre Deutschland- oder Europazentralen. Aktuell sind in der Stadt Düsseldorf etwa 395 japanische Unternehmen ansässig, NRW-weit sind es 617.

Um die Erfolgsgeschichte japanischer Unternehmen in Düsseldorf weiter auszubauen, etablierte die Landeshauptstadt den Japan Desk der Wirtschaftsförderung. Diese Service-Stelle unterstützt und berät japanische Unternehmen individuell, umfangreich und maßgeschneidert. Seine Dienstleistungen richten sich dabei sowohl an bereits ansässige Firmen, als auch an Unternehmen, die am Standort Düsseldorf eine Niederlassung zu gründen planen, und reichen dabei von Standortinformationen über Unterstützung bei Aufenthaltsfragen oder bei der Suche nach geeigneten Immobilien bis hin zur Vermittlung von Kontakten zu Dienstleistern, Institutionen und Behörden.

Alle Services werden dabei auf Deutsch, Englisch und Japanisch angeboten. Eine professionelle und individuell abgestimmte Betreuung wird sichergestellt durch den persönlichen Kontakt zu den Firmen und einen »One Stop«-Service durch eine feste Kontaktperson mit Japanexpertise. Zudem verfügt der Japan Desk über ein umfassendes deutsch-japanisches Netzwerk und arbeitet eng mit wirtschaftsrelevanten Institutionen, wie der Japanischen

Industrie- und Handelskammer, dem Japanischen Generalkonsulat, der JETRO (Japan External Trade Organization), der IHK Düsseldorf und dem Deutsch-Japanischen Wirtschaftskreis (DJW) zusammen.

Um das deutsch-japanische Netzwerk vor Ort zu stärken ist der Japan Desk darüber hinaus an der Organisation verschiedener Veranstaltungsformate, wie dem Japan-Tag, dem Wirtschaftstag Japan sowie dem alljährlich stattfindenden Neujahrsempfang für die japanische Wirtschaft, beteiligt.

Ein besonderes Highlight ist dabei der seit den 1980er Jahren etwa alle drei Jahre in Tokyo stattfindende traditionelle Düsseldorf-Abend, den die Stadt Düsseldorf gemeinsam mit dem

Land NRW und der Messe Düsseldorf für nach Japan zurückgekehrte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter japanischer Unternehmen und Netzwerkpartner organisiert. Oberbürgermeister Geisel konnte zum letzten Düsseldorf-Abend 2017 wieder rund 1.100 Gäste begrüßen.



Japanische und deutsche Geschäftsleute auf der Immermannstraße

Japan Desk



Little Tokyo: Ein Hauch Japan in Düsseldorf Mitte

An wohl keinem anderen Ort in Deutschland fühlt man sich Japan so nahe, wie auf der Immermannstraße. Auf der langen Geraden ist es geradezu alltäglich, japanische Gesprächsfetzen aufzuschnappen, vor japanischen Schriftzeichen in Ladenfenstern zu rätseln und an einem der zahlreichen japanischen Restaurants Schlange zu stehen. Ein Rundgang über die Immermann- und ihre Nachbarstraßen offenbart die japanische Seite Düsseldorfs.

Wir beginnen unsere Tour hinter der Karlstraße auf der linken Straßenseite der Immermannstraße – schon nach wenigen Metern begegnet uns einer der beiden japanischen Buchläden des japanischen Viertels: Der **Bookstore Nippon** vertreibt eine kleine,

Vom Hauptbahnhof bis zur Berliner Allee erstreckt sich die Immermannstraße wie die Lebensader des Düsseldorfer japanischen Viertels. «Little Tokyo» wird die Gegend genannt und macht ihrem Namen alle Ehre: Die dort vorhandene japanische Infrastruktur haucht den Charme Japans in die Straßen von Düsseldorf Mitte.

aber feine Auswahl japanischer Literatur und Printpresse. Besonders Japanischlernende kommen hier auf ihre Kosten. Wer sich auf das japanische Sprachzertifikat JLPT vorbereitet, findet hier allerlei Lernmaterial der verschiedenen Niveaus.

Wir bleiben auf der linken Straßenseite und nähern uns der Oststraße: Noch vor der Kreuzung lockt das **Café Cerisier** mit japanischen Torten und Kuchen. Hier decken sich die lokal ansässigen japanischen Firmen zu besonderen Gelegenheiten gerne mit Leckereien wie Matcha-Törtchen ein. Direkt nebenan sitzt der Friseursalon nach japanischem Vorbild **mod's hair Privilege**. Japanische Produkte und Stylisten verwöhnen mit exklusivem Service und einer Tee-Lounge.



Der Bookstore Nippon



Hotel Nikko



Reinigung Hayato

Ein kleiner Abstecher nach links in die Charlottenstraße lohnt sich, denn dort befindet sich das Restaurant **Kagaya**. Bei authentischer Atmosphäre und viel japanischem Klientel schmecken die Menüs aus Misosuppe, Tsukemono (eine Beilage aus eingelegtem Gemüse) und Hauptgericht besonders gut. Geschmacklich kann man hier eigentlich nichts falsch machen.

Zurück auf der Immermannstraße geht es in Richtung des Deutsch-Japanischen Centers, wo sich – kaum übersehbar – das **Hotel Nikko** befindet. Dort können Gäste, auch ohne zu übernachten, japanische Abendunterhaltung erleben – beim erlesenen japanischen Abendessen oder zünftig beim Karaoke-Singen.

Bei enthusiastischem Gesang und motiviertem Schunkeln kann es schon mal vorkommen, dass ein

Schluck japanischen Biers daneben geht und auf dem Hemd landet. Gut, dass nur einen Katzensprung entfernt die japanische Reinigung **Hayato** liegt. Seit 2008 kümmert sich Inhaber Sikandar Hayat Tarar um die Reinigungsbedürfnisse der japanischen Gemeinde in Düsseldorf. Kein schlechtes Unterfangen, zumal viele japanische Stoffe viel empfindlicher sind, als die in Europa verwendete und in Japan generell eher kalt gewaschen wird.

Kurz vor der Oststraße jauchzen Fans japanischer Papierwaren auf: In der **Buchhandlung Takagi**, der übrigens ältesten japanischen Buchhandlung außerhalb Japans, sind nicht nur jede Menge Klassiker und kontemporäre Werke der japanischen Literatur zu finden. Ebenso decken sich hier Schreibwarenfreunde mit japanisch verzierten Heften, geschmeidig schrei-

benden Stiften sowie niedlichen Radiergummis – made in Japan – ein. Dazu gibt es eine große Auswahl an Manga und allerlei Fanartikel verschiedener Serien.

Für den kleinen Hunger zwischendurch schnell bei **Waraku** mit den leckeren wie sättigenden japanischen Reisbällchen Onigiri eingedeckt – die mit den verschiedenen Füllungen von Thunfisch-Mayo bis zur sauer eingelegten Umeboshi-Pflaume wirkliche alle Geschmäcker bedienen – geht es munter weiter entlang dem Straßenverlauf.

Kurz vor Ende der Straße erwartet uns das **Maruyasu** – eine der sechs Düsseldorfer Filialen. Einige Tische bieten Platz, vor Ort zu essen. Doch die Bento-Boxen mit Fisch, Fleisch und Gemüse, dazu knusprig frittiertes Tempura und



Onigiri bei Waraku



Restaurant Maruyasu



Bakery Taka

frisches Sushi schmecken zum Mittagessen im Büro oder abends daheim genauso gut wie im Restaurant.

Am Ernst-Schneider-Platz einmal rechts um und schon geht es auf der anderen Straßenseite der Immermannstraße zurück. Hier vertreten wir uns ein bisschen die Beine, bevor wir nach der Oststraße wieder japanische Gefilde erreichen. Mit zwei Ladengeschäften nebeneinander lockt **Kyoto**, der Fachhandel für japanische Wohnkultur, mit japanischem Küchenzubehör, Raumdekoration, japanischem Tee und mehr. Hier finden Sie feinstes Teegeschirr und hölzerne Spielereien – Nachfragen erlaubt: Die Angestellten beantworten geradezu enthusiastisch die Fragen der Kunden.

Bis zur Karlstraße folgt nun was man nicht anders als eine Washoku-Meile bezeichnen kann, es reiht

sich ein japanisches Restaurant an das andere. Das **Takumi** erkennen wir schon von weitem: Nach japanischer Gepflogenheit stehen hier mittags wie abends die Leute Schlange, um einen Platz zu ergattern. Für die würzigen Nudelsuppen werden hier ausschließlich Nudeln aus Sapporo auf Hokkaido, Japans nördlichster Insel, verwendet.

Nur eine Haustür weiter geht es bei **Bar & Café Relax**, dem Namen entsprechend, etwas ruhiger zu. Ob tagsüber Kaffee, Tee und Kuchen oder abends Drinks und Pasta oder Reise – bei moderner japanischer Wohlfühlküche verbringen Sie hier eine schöne Zeit.

Kurz vor der Charlottenstraße dann ein Lichtblick für Fans von Anko und Co. In der **Bakery Taka** gibt es original japanische Backwaren – vom Klassiker Melonpan

über mit rotem, süßen Bohnenmus gefülltes Anpan aber auch Deftiges Karepan – also ein mit Curry gefülltes Brötchen. Ein paar Tische erlauben den Verzehr vor Ort, die meisten nehmen ihre Einkäufe allerdings mit. Das Klientel ist bunt gemischt. »Samstags ist immer viel los«, sagt der Besitzer, der mit japanischen Kunden gerne ins Plaudern kommt. Doch auch beim zaghaften »Arigato« von deutschen Kunden, kommt er ins Schmunzeln.

Nebenan, im **Kushi-Tei of Tokyo**, geht es im Vergleich beinahe wild zu: Die Atmosphäre ähnelt einem Izakaya, einer japanischen Kneipe. Hier wird gegessen, getrunken und vor allem: gegrillt! Ob aftiges Hühnerfleisch oder dekadentes Wagyu-Steak – der Besuch des japanischen Grillhauses bleibt auch als Duft an der Kleidung lange in Erinnerung.



Restaurant Kushi Tei of Tokyo



Restaurant Takezo

Den Abschluss an der Immermannstraße bildet die **Ramen Bar Takezo**. Dort können Sie während Sie Ihre Suppe löffeln von der Theke direkt in die Küche blicken – so wird also Ramen gemacht! Größeren Gruppen ist der gemeinsame Verzehr von vielen kleineren Speisen wie Edamame-Bohnen, Gyoza-Teigtaschen oder das frittierte Hühnerfleisch Karaage besonders zu empfehlen. Diese Art gemeinsam zu essen ist in Japan sehr verbreitet.

Zurück zur Charlottenstraße und nach rechts abgebogen – Hier kommen wir zu ANMO Art/Cha. Motoko Dobashi und Anna Friedel haben hier eine Kombination aus Teeladen und Kunst-Galerie kreiert. In der Galerie werden kuratierte zeitgenössische Kunstausstellungen gezeigt und im Teeladen werden neben ausgesuchten Tees auch Einzelstücke von Vintage-Teegeschirr verkauft.

Etwas abseits des Trubels der Immermannstraße ist in der Klosterstraße ein Großteil des Klientels japanisch. Ob zum Mittagessen mit Kollegen oder um abends den Tag ausklingen zu lassen – die authentische japanische Küche lockt die japanische Gemeinde Tag für Tag zu **Hyuga** (Sushi in gemütlichem Ambiente), **Yabase** (Sushi in gehobenem Yambiente), **Nagaya** (gehobene japanisch-europäische Küche) und das moderne **Kikaku** (Alltagsküche).

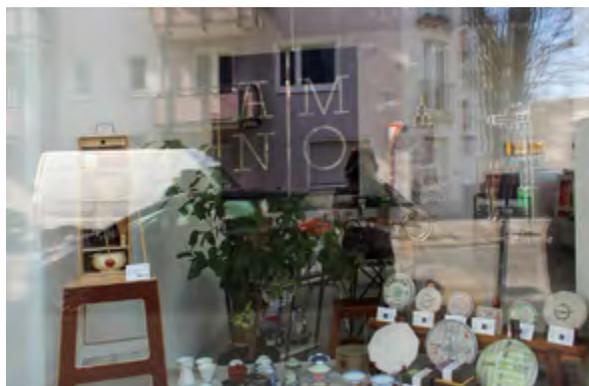
An der Kreuzung zur Oststraße erwartet Sie Naniwa im Doppelpack: Das ruhigere, elegant eingerichtete **Naniwa Sushi** und das etwas wuselige, moderne **Naniwa Noodles & Soups** – das vielleicht bekannteste Ramen-Restaurant Düsseldorfs. Die Sitzbänke vor der Tür lassen erahnen: Auch hier reißen sich die Gäste draußen in eine Schlange.

Einzigartig in Düsseldorf ist das **Soba-an**, ein Restaurant, das sich gänzlich den Buchweizennudeln verschrieben hat. Ob kalt oder warm, die Nudeln werden hier frisch zubereitet und verbreiten Japan-Feeling pur.

Zwischen den japanischen Restaurants hat sich in der Klosterstraße auch der japanische Friseur **Am besten** eingemietet. Ein Ausläufer des gleichnamigen Tokioter Salons, ist der Laden kaum als japanischer Friseur erkennbar. Lediglich die Auslage zahlreicher japanischer Magazine im ausladenden Schaufenster lassen seine Herkunft vermuten.

Wo Kloster- und Immermannstraße sich treffen beenden wir unseren Rundgang. Bleibt nur die Frage: Wo lassen wir uns als nächstes von Japan in Düsseldorf verwöhnen?

Sina Arauner



Japanische Wohnkultur Kyoto



Restaurant Hyuga



Am Eingang des Restaurants Naniwa

Im Licht des Buddha Amida: Das EKO-Haus der Japanischen Kultur in Düsseldorf

Ein Porträt



Eingebettet in eine japanische Gartenanlage, markiert ein mächtiges Holztor den Zugang zu der vielleicht eindrucksvollsten japanischen Kultureinrichtung in Deutschland, wenn nicht sogar in Europa, zum EKO-Haus der Japanischen Kultur in Düsseldorf.

Gegründet über eine privaten Stiftung des japanischen Industriellen Yehan Numata (1897–1994), versteht sich das EKO-Haus als ein Ort der interkulturellen Begegnung und verfolgt das Anliegen, über eine facettenreiche Kulturarbeit ostasiatische Denkweisen und Lebensstile transparent zu machen und durch sein Wirken einen dauerhaften Beitrag zur Völkerverständigung zu leisten. Hierbei war es seinem Stifter, selbst einer buddhistischen Priesterfamilie entstammend, ein besonderes Anliegen, diesen Begegnungen etwas unmittelbar Erfahrbares und der Anschauung Zugängliches zu geben.

So entstand eine buddhistische Tempelanlage mit Gärten und Haupthalle nebst Glockenturm, komplettiert durch ein traditionelles japanisches Holzhaus, die in ihrer Gesamtheit der heimischen Bevölkerung zu einer Stätte der Ruhe und Beschaulichkeit geworden ist. Ergänzt wurde die Einrichtung 1999 durch das Gebäude Kyōsei-kan („Haus der Begegnung“), in dem neben einer öffentlichen Bibliothek und einem Konzert- und Veranstaltungssaal insbesondere ein japanisch-deutscher Kindergarten, der EKO-Kindergarten, untergebracht ist.

Der Zugang zum Gelände erfolgt über eine von Kirschbäumen gesäumte Allee, die im Frühjahr in unterschiedlichen Farben erblühen, und führt hinter dem eisernen Haupttor zu einem hölzernen Bergtor. Dieses steht einladend offen, eine Schwelle im Eingangsbereich deutet jedoch an, dass mit ihrem Überschreiten der profanen Welt der Rücken gekehrt wird und der Besucher eine jenseitige Welt betritt, die sich vor ihm als eine Gartenlandschaft mit sanften Erhebungen und einer Teichlandschaft eröffnet.

Das Reine Land

Der Garten gehört zum Typ des Paradiesgartens und symbolisiert das „Reine Land im Westen“, das der im Zentrum der Verehrung stehende Buddha Amida seinen Anhängern gestiftet hat.

Auf dem Weg zur Haupthalle passiert man linkerhand ein Reinigungsbecken, an dem man sich



Der Altar

zunächst rituell den Mund spült und die Hände wäscht. Folgt man dem Weg bis zu seinem Ende, gelangt man zu einem kleinen Pavillon, in dem eine Statue des Prinzen Shōtoku (574-622) steht. Prinz Shōtoku hat sich, nachdem der Buddhismus im 6. Jh. nach Japan gekommen war, sehr für die Verbreitung dieser neuen Religion eingesetzt, wofür man ihm ewigen Dank zollt.

Ein Stück des Wegs zurück, führt linkerhand ein Weg über eine Brücke, verschiedene Treppenstufen müssen beim Aufstieg zur Haupthalle genommen werden. Zur Linken steht ein Glockenpavillon mit einer Bronzeglocke. Diese wird z.B. in der Silvesternacht alljährlich von den Teilnehmern nach einer feierlichen Zeremonie 108 Mal geschlagen. Mit dem Verhalten des Kluges werden die 108 Grundleiden des Menschen ganz im Sinne des Sanskritwortes Nirvana („Verlöschen“) ausgelöscht.

Rechts vom Glockenturm, an der Westseite des Tempels, wurde eine Totengedenkstätte errichtet. Die Steinstele weist eine Inschrift auf, „kue issho“, die meint, dass „alle sich an ein und demselben Ort versammeln“; d.h. im Reinen Land des Buddha Amida, nach dessen Hingeburt man streben sollte, um dort frei von allen irdischen Bindungen den Weg der Buddhawerdung zu vollenden.

Der buddhistische Tempel und seine Schule

Die buddhistische Tempelanlage in Düsseldorf zählt zur ‚Wahren Schule des Reinen Landes‘ (j. jōdo-shinshū) des Hongan-ji-Zweiges, die der Mönch Shinran im 13. Jahrhundert in Japan begründet hat. Der Altarraum in der Haupthalle teilt sich in einen zentralen Hauptaltar mit der Statue des Buddha Amida im Zentrum. Flankiert wird der Hauptaltar von zwei Nebentälären mit den Bildern von Shinran, dem Stifter dieser buddhistischen Schule, zur Rechten und des Mönchs Rennyo (1415-1499) zur Linken, der als 8. Oberhaupt dieser buddhistischen Schule weiteren Auftrieb gegeben hat. Im rechten Nebenraum findet sich auf einer Bildrolle eine weitere Darstellung des Prinzen Shōtoku (s.o.), im linken Nebenraum sieben Figurinen, die die sieben Patriarchen der shin-buddhistischen Schule aus Indien, China und Japan darstellen.

Im Zentrum des Hauptaltars steht eine mehr als 200 Jahre alte Holzstatue des Buddha Amida, des ‚Buddha des unermesslichen Lichtes‘, der seinen Anhängern das ‚Reine Land‘ gestiftet hat, in das alle, die sich in vollem Vertrauen an ihn wenden, hineingeboren werden und bis zu ihrem endgültigen Eingehen ins Nirvana ein Leben in Frieden und Glückseligkeit führen können.

E-KŌ, so werden die beiden chinesischen Schriftzeichen auf einer Tafel über dem Hauptaltar gelesen, bedeuten ‚Güte, Sanftmut‘ und ‚Licht‘. Sie geben nicht nur der Gesamteinrichtung ihren Namen, sondern benennen auch den Eigennamen des Tempels: Ekō-ji, d.h. ‚Tempel des sanftmütigen Lichtes‘. Dieser Name spielt an auf das Licht, das von Amida-butsu, dem ‚Buddha des unermesslichen Lichtes‘, ausgeht. Es wird untermalt durch die überwiegende Präsenz der Farbe Gold im Altarraum.

Weitere Stationen

Neben einem Besuch des Tempelgartens und der Haupthalle bietet sich dem Besucher zudem die einzigartige Gelegenheit, ein traditionelles, über 100 Jahre altes, japanisches Holzhaus in seiner Funktion als ehemaliges Gästehaus mit Bildnische und Teeraum zu besichtigen. Von einem der Haupträume eröffnet sich auf der östlichen Seite ein Blick auf eine weitere Teichlandschaft, auf der westlichen Seite auf einen mit feinem, weißen Kiesel gestalteten Trockengarten, die beide in der Regel nicht öffentlich zugänglich sind.

Über ein Panoramafenster im Untergeschoss der Einrichtung wird der Blick auf einen Stein- bzw. Trockengarten ermöglicht, wie er in Japan vor allem unter dem Einfluss des Zen-Buddhismus entwickelt wurde.

Sommerfest im EKO-Haus



Kulturaktivitäten

Zu den Veranstaltungen des EKO-Hauses der Japanischen Kultur, über die ein Programm detailliert Auskunft gibt, zählen Kultur- und Kursveranstaltungen, wie zum Beispiel Ausstellungen, Konzerte, Teezeremonien, Filmmachmittage, traditioneller japanischer Tanz und Ikebana, Kalligraphie, Koto-Spiel, Japanischkurse sowie japanische Feste und buddhistische Zeremonien. Darüber hinaus gibt es Vorträge und Vortragsreihen sowie wissenschaftliche Symposien, zu denen Gasthörer stets herzlich willkommen sind.

Eine intensive Begegnung eröffnet sich mit der Teilnahme an einer Gruppenführung, die dem Besucher hilft, neben der traditionellen japanischen Architektur die religiöse Dimension von Gärten und Tempel sowie dessen Ausstattung zu erschließen.

Michael Kuhl M.A.

Auskunft:
EKO-Haus der Japanischen Kultur e.V.
Brüggener Weg 6 | 40547 Düsseldorf
Telefon 0211/577918-0
eko@eko-haus.de | www.eko-haus.de

Besichtigungszeiten: Di–So, 13–17 Uhr
(ausgenommen Schließungszeiten)
Eintritt: € 3,50/P., Schüler/Studenten € 2,50/P.
Gruppenführungen (Auskunft und Buchung):
0211/577918-222

Jahrhunderte überlebt – der traditionelle Teeweg

Die Teezeremonie – im Japan-affinen Düsseldorf ist das Wort so geläufig wie Origami, Ikebana, Sushi oder Kalligraphie. Doch die wenigsten können sich einen Begriff von den rituellen Prozeduren, den Gesetzen, der Philosophie der japanischen Teezeremonie machen.

Vieles kann man nachlesen, Wikipedia führt einen ellenlangen Beitrag zum Thema, Teeräume sind zu besichtigen, man kann die Utensilien der Zeremonie in Augenschein nehmen, eine DVD vermittelt einen Einblick in den streng geregelten Ablauf – aber es gibt auch in unserer Stadt so gut wie keine Gelegenheit, als Gast einer wirklichen Teezeremonie beizuwohnen.

Im Eko-Haus in Niederkassel gibt es einmal im Monat eine Vorführung für interessierte Gäste, doch es ist eben eine Vorführung, nur das Abbild der eigentlichen Zeremonie.

»Nein, das ist alles andere als ein Kaffeekränzchen.« Kieko Petermann-Shibata, die zierliche Japanerin, lächelt beinahe verschmitzt, als sie uns Einlass zu einer »Übungsstunde« im Teeraum des Eko-Hauses gewährt. Hier wird das A und O der Zeremonie gelehrt und gelernt, eine Schulung, die sich über Jahre erstreckt. Ein Training, das jedes Mal hohe Konzentration und Hingabe erfordert.

Jede Bewegung, die Teegeräte, die karge Ausstattung des Teeraums, die Platzierung von Gastgeber und Gästen, der Aufguss des grünen Teepulvers, die minutiösen Abläufe – alle Bestandteile der Teezeremonie folgen festen Regeln. Das japanische Wort für diese Teezusammenkunft bedeutet eigentlich »Teeweg«, doch der rituelle Ablauf lässt das Wort Zeremonie mehr als angemessen erscheinen. Die klösterliche Herkunft ist allen Nuancen des Teewegs anzumerken, der ursprünglich – bereits im ersten Jahrtausend unserer Zeitrechnung – in buddhistischen Tempeln in China praktiziert und im 12. Jahrhundert von Zen-Priestern nach Japan importiert und adaptiert

wurde. Weltliche Herrscher, Kriegerkassen und vermögende Kaufleute Japans übernahmen diese Tradition, die philosophischen Grundlagen blieben stets Bestandteil der Zeremonie. Die rituellen Regeln wurden verfeinert und festgeschrieben, mehrere Denkschulen formten sie um.

Kieko Petermann-Shibata repräsentiert in Düsseldorf die Urasenke-Schule, deren Ursprünge aufs 16. Jahrhundert zurückgehen. Bei der Übungsstunde in Düsseldorf-Niederkassel unterweisen zwei Urasenke-Lehrerinnen die Schüler. Acht Japanerinnen und zwei Deutsche – eine Studentin und ein älterer Herr – haben sich im Eko-Haus eingefunden, um sich mit den Vorschriften und Abläufen vertraut zu machen.

Frau Petermann-Shibata zeigt uns den kleinen Garten, das steinerne Wasserbecken, denn bereits hier beginnt die Teezeremonie. Die Gäste wandeln auf vorgegebenem Pfad durch den Garten, nehmen eine symbolische Handwaschung und Mundspülung vor. Danach begeben sie sich in den Teeraum, durch einen





Im Teeraum des Eko-Hauses wird das A und O der Zeremonie gelehrt. Der Boden ist mit Tatami-Matten ausgelegt.

»Kriechengang«, der Zutritt nur in gebückter Haltung ermöglicht. »Als Ausdruck der Demut«, erläutert unsere Gastgeberin.

Der Teeraum selbst ist karg ausgestattet. Der Boden ist mit Tatami-Matten aus Reisstroh ausgelegt, der einzige Raumschmuck befindet sich in der Bildnische und hat für die eigentliche Zeremonie Bedeutung: Eine Schriftrolle, die in japanischen Schriftzeichen jeweils das Thema oder Motto der Einladung zum Tee vorgibt, sowie einige wenige Blumen der Saison, kunstvoll schlicht arrangiert. Wichtiger sind die Teegeräte, die Teedose mit dem Pulvertee, der Bambusteelöffel, die Trinkschalen, der Teebesen (ebenfalls aus Bambus) zum Anrühren und Aufschäumen des grünen Tees, die Feuerstelle, der eiserne Wasserkessel, die Schöpfkelle. Alles hat seinen vorgegebenen Platz, seine präzise Funktion. An diesem Vormittag tragen alle Schülerinnen

formelle Kimonos, »aber man kann durchaus auch normale Kleidung bei der Teezeremonie tragen«, versichert Kieko Petermann-Shibata.

Der grüne pulverisierte Tee – Matcha – dient zur Herstellung von »dünnem Tee« und ist Kern der Zeremonie. Bevor er aufgegossen wird, werden in der Regel kleine Speisen und Süßigkeiten gereicht. Die Teilnehmer knien auf den Tatami-Matten, Stille herrscht. Alle Bewegungen sind gemessen, werden schweigend geradezu zelebriert. Immer wieder kurze Verbeugungen. Das gilt für den Gastgeber ebenso wie für die Gäste.

Immer wieder werden die Utensilien mit einem Tuch symbolisch gereinigt. In der Tat, das ist kein Kaffeekränzchen. Der Gast bekommt die Teeschale gereicht, dreht sie in der Hand, betrachtet sie in Ruhe und würdigt damit ihre ästhetische Qualität, auch als Reverenz für den

Gastgeber. Rund eine Stunde währt die »einfache Teezeremonie«, bis zu vier Stunden die ausführliche Form des Rituals, bei dem als weitere Zubereitung auch ein »dicker Tee« gereicht wird, der weniger getrunken als gegessen wird.

Harmonie, Hochachtung, innere Stille und Reinheit sind in der Urasenke-Schule die vier Grundpfeiler der Teezeremonie, die den teilnehmenden Mitteleuropäer in eine jahrhundertealte Tradition und in eine ganz eigene Welt entführt. Einen ersten Eindruck von dieser Welt vermitteln die Vorführungen im Eko-Haus, die einmal im Monat angeboten werden. Man muss einen Platz dafür reservieren, möglichst früh, die Veranstaltung ist Monate im Voraus ausgebucht. Informationen und Anmeldungen über die Homepage des Eko-Hauses (<http://www.eko-haus.de/de>).

Bernd Holzrichter

台所うまいもん - Daidokoro Umaimon
Hähnchengerichte, Ramen
Hansaallee 244, 40547 Düsseldorf
Mo-Fr: 11:30 - 14:30
18:00 - 22:30
Sa, So: 11:30 - 22:30
Leider keine Reservierungen möglich.

-DAIDOKORO-
UMAIMON
 Kitchen of Japan

匠3号店 鶏ベジ -
Takumi 3rd Chicken & Veggie
Hähnchengerichte, Vegetarische Gerichte, Ramen
Klosterstr. 72, 40211 Düsseldorf
Di-Fr: 12:00 - 14:30
18:00 - 22:30
Sa, So: 12:00 - 22:30
Di: Ruhetag
Leider keine Reservierungen möglich.

Whole wheat Ramen
 麵 匠 -TAKUMI-
 CHICKEN 鶏ベジ VEGGIE



Feuerwerk am Abend des Japan-Tags

Japan-Tag Düsseldorf/NRW

Im kommenden Jahr 2019 wird er am 25. Mai bereits zum 18. Mal stattfinden und mit einem spektakulären Feuerwerk enden. Mit konstant 600.000 bis 700.000 Besuchern ist der Japan-Tag das größte eintägige Event in der Landeshauptstadt. Jahr für Jahr gelingt es mit dem Fest, die japanische Kultur komprimiert an nur einem Tag mit all ihren Facetten erlebbar zu machen. Tradition und Gegenwart Japans sind direkt am Rhein erfahrbar – mit traditioneller und klassischer Musik, Sportvorführungen, einem Samurailager und vielen Informationen zum Land im Fernen Osten.

Düsseldorf ist für Japan die wichtigste Stadt in Deutschland und deshalb ist es nur folgerichtig, dass auch das größte japanische Kulturfest außerhalb Japans einmal im Jahr genau hier am Rhein stattfindet: der Japan-Tag Düsseldorf/NRW.

Möglich gemacht wird dieses mittlerweile traditionelle Fest am Rheinufer Dank der guten Zusammenarbeit und gewachsenen Freundschaft zwischen dem Land NRW, der Landeshauptstadt Düsseldorf und der japanischen Gemeinde. Ohne den ehrenamtlichen Einsatz der japanischen Bürgerinnen und Bürger könnte das einzigartige Kultur- und Begegnungsfest nicht gelingen. Denn sie sind es, die als Amateure nicht nur einen wesentlichen Teil des Bühnenprogramms realisieren, sondern auch als Helfer in vielen Zelten im Einsatz sind. Sie stehen für den authentischen Charakter eines Festes, das wirklich von Menschen für Menschen gemacht wird. Sie sind die »Seele« des Festes. So treten zum Beispiel jedes Jahr allein ca. 400 Akteure auf der Bühne am Burgplatz auf und sorgen für ein etwa neunstündiges Bühnenprogramm.

Die Wurzeln des Japan-Tages liegen in den frühen 1980er Jahren. Maßstäbe setzte damals die erste Japan-Woche im Jahre 1983. In der Reihe ähnlicher Projekte stand auch das Japan-Jahr 1999/2000 mit rund 100 Einzelveranstaltungen allein in der Stadt Düsseldorf. Das Programm dafür wurde auf japanischer Seite von der japanischen Gemeinde und dem Generalkonsulat, auf der deutschen Seite vom Land Nordrhein-Westfalen und der Stadt Düsseldorf geplant, gestaltet und finanziert – die Blaupause für den heutigen Japan-Tag war geschaffen.

Seit 2002 feiern die Menschen in der Landeshauptstadt regelmäßig im Mai bzw. Juni den Japan-Tag. Das Fest entwickelte sich in den vergangenen Jahren sehr erfolgreich und es ist für die Freunde Japans aus ganz Europa zu einem jährlichen Pflichttermin geworden. Besonders die Manga- und Cosplay-Szene, die für die moderne japanische Jugendkultur steht, nutzt das Event als Treffpunkt und sorgt dabei mit ihren



Einmal im Leben einen Kimono tragen ...

Kostümen für viele farbenfrohe Akzente. Auch der Wirtschaftstag Japan, der in der Regel am Montag nach dem Kulturfest stattfindet, ist ein Bestandteil des Japan-Tages. Im Rahmen dieser Tagung tauschen sich hochkarätige Gäste aus japanischer wie deutscher Wirtschaft und Politik über zukunftsweisende Themen aus.

Roman von der Wiesche

www.japantag-duesseldorf-nrw.de

immer aktuell: d-mitte.de



Der Sakura-Chor



Das Koto-Ensemble



oben: Die Taiko Kids; unten: Attraktionen am Rheinufer



Der Japanische Club Düsseldorf e.V.



麵処匠 1号店 - Takumi Düsseldorf

Sapporo Ramen

Immermannstr. 28, 40210 Düsseldorf

Mo-Fr: 11:30 - 22:30

Sa, So: 11:30 - 22:00

Leider keine Reservierungen möglich.



麵処匠 2号店 - Takumi 2nd Tonkotsu

Tonkotsu Ramen

Oststr. 51, 40211 Düsseldorf

Mo-So: 11:30 - 22:00

Leider keine Reservierungen möglich.



Der Club ist soziale Anlaufstelle. Hier entstehen soziale Netzwerke, die nicht nur das Einleben in Düsseldorf erleichtern, sondern aus denen auch Freundschaften entstehen. Die meisten der 8.000 japanischen Mitbürger sind Expats, die zwischen drei und fünf Jahre im Auftrag ihrer Firmen in Düsseldorf bleiben. Sie haben viele Fragen zu Beginn ihres Aufenthaltes in Deutschland, vor allem, wenn Sie mit ihren Familien kommen. Wenn der Japanische Club nicht selbst helfen kann, vermittelt er schnell und unbürokratisch an die richtige Adresse, sei es zum Japan Desk der Sparkasse, zur japanischen Schule oder einem japanischen Kindergarten.

Im Japanischen Club können die Expats ihren vielfältigen Hobbies und Interessen nachgehen. Für jeden gibt es Veranstaltungen, Kurse oder Turniere. Nur einige Beispiele sind der Sakuro-Chor (Sakuro sind die Kirschblüten), die Koto-Gruppe (Koto ist eine japanische Wölbbrett-Zither), die Go-Gruppe, Taiko Kids Training (japanisches Trommeln für Kinder), Ikebana oder der Kimono-Club. Viele Sportarten werden angeboten, wie Basketball, Volleyball, Softball oder Badminton.

Vielfältig ist auch das Angebot für Kampfsport, auf dem Programm



Kyudo – Die Kunst des japanischen Bogenschießens

Er gehört zu den alteingesessenen Vereinen Düsseldorfs. Der Japanische Club Düsseldorf e.V. wurde 1964 gegründet. Zu seinen Mitgliedern zählen fast 4.000 Personen und 230 Unternehmen. Obwohl der Club für Angehörige aller Nationen offensteht, finden sich nur ganz wenige Deutsche in der Mitgliederkartei.

Dabei wird hier etwas geboten: Über 1.000 Veranstaltungen unterschiedlichster Art pro Jahr – fast alle mit Bezug zu Japan. Mit der Demonstration japanischen Brauchtums trägt er zum gegenseitigen Verständnis der japanischen und deutschen Kultur bei.

Hauptaufgabe des japanischen Clubs ist jedoch, den vielen neu ankommenden Mitgliedern der japanischen Gemeinde zu helfen.

stehen Karate, Kung-Fu, Kendo oder Tai-Chi. Selbstverständlich werden auch deutsche Sprachkurse angeboten. Die bestens ausgestattete Bibliothek ist häufig Schau-

platz von Lesungen und Vorträgen.

Mit seinen Aktivitäten arbeitet der Club auch mit deutschen Vereinen und Institutionen zusammen. Im Clara-Schumann-Saal wird regelmäßig eine Deutsch-Japanisches Musikfest veranstaltet. Die Zusammenarbeit mit der Wirtschaftsförderung der Stadt Düsseldorf ist mittlerweile zur Routine geworden.

Der Japan-Tag und das japanische Neujahrsfest sind ohne den Japanischen Club nicht denkbar. Er plant und organisiert diese Feste, die mittlerweile zu den Höhepunkten im Düsseldorfer Kalender gehören. Hier wird den Bewohnern der Stadt und ganz Nordrhein-Westfalens Gelegenheit zur Begegnung mit der Kultur Japans und zum Feiern mit den japanischen Mitbürgerinnen und Mitbürgern gegeben. Traditionelle und moderne Aspekte des Landes werden vorgeführt, die täglich im Japanischen Club in den vielen Abteilungen und Gruppen stattfinden.

Unsere japanischen Mitbürger zeigen aber auch, wie sehr sie das Düsseldorfer Leben schätzen. Der Sakuro-Chor lässt eine Stimmung wie im Eisstadion aufkommen, wenn er singt »Ja sind wir im Wald hier, wo bleibt unser Altbier«.

Kendo-Club – Viel mehr als nur die Schwert-Kunst

Die Abteilung Kendo ist ein Beispiel für das vielfältige Angebot des japanischen Clubs. Kendo ist eine Kampfkunst, die man mit dem Ziel ausübt, körperliche und mentale Attribute zu kultivieren. So verfolgt Kendo nicht nur die Techniken und Taktiken des Schwertkampfes, sondern auch die geistige Ausbildung des Menschen. Durch Kendo sollen vor allem Charakterfestigkeit, Entschlossenheit und moralische Stärke vermittelt werden. Allem liegt die Idee des »Kouken-chiai« zugrunde. Das bedeutet auch, dass durch das Praktizieren von Kendo grundlegende Tugenden wie Wertschätzung des Gegners gefördert werden.

Ein Höhepunkt ist das Internationale Kendo-Jugendturnier, das der Club alljährlich veranstaltet. Jugendliche Teilnehmer vor allem aus den Niederlanden, Belgien und Großbritannien treffen sich für einen Tag in Düsseldorf. Vormittags werden Einzelkämpfe, nachmittags die Gruppenrunden und nach Turnierende ein gemeinsames Training durchgeführt.

Kendo kann von Kindern ab sechs Jahren und bis in das hohe Alter hinein betrieben werden. Japaner und



Kendo – Schwertkampfes des feudalen Japans

Deutsche trainieren im japanischen Club in harmonischer Atmosphäre zusammen. *re*

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an die Geschäftsstelle:

Telefon: 0211 / 17 92 060

E-Mail: info@jc-duesseldorf.de

Japanischer Club Düsseldorf e. V. Kendo Club,
Herr Hideo Kato

Kendo ist eine Kampfkunst, die man mit dem Ziel ausübt, körperliche und mentale Attribute zu kultivieren.

Herr Inadome kam 1986 nach Deutschland und studierte zunächst an der Berliner Humboldt-Universität Deutsche Geschichte. Ein paar Jahre später erlebte er mit dem Fall der Mauer deutsche Geschichte ein paar Meter entfernt und sozusagen in Echtzeit. Seit jener Zeit beschäftigt er sich nicht nur mit der Geschichte Deutschlands, sondern ist auch aktiv im politischen Leben verankert, als Mitglied der CDU und der Konrad-Adenauer-Stiftung.

Beruflich ist Yasuo Inadome in leitender Funktion bei einer japanischen Firma tätig. Trotz zeitlicher Beanspruchung durch Beruf und Politik ist er seit 2004 als Sprecher für den japanischen Club tätig und engagiert sich in der Deutsch-Japanischen Gesellschaft, deren Vizepräsident er ist. So lebt er in beiden Kulturen, die, wie er sagt »zwar in religiöser Hinsicht recht unterschiedlich, aber andererseits durch gemeinsame Wertvorstellungen verbunden sind«.

Die viel zitierten deutschen Tugenden schätzt Herr Inadome, und er ist überzeugt, dass diese und »der



*Yasuo Inadome
Sprecher des japanischen Clubs*

gegenseitige Respekt zu der erfolgreichen Zusammenarbeit zwischen Deutschen und Japanern geführt hat«. Zu dieser mehr preußischen Haltung kommen dann auch noch die rheinische Lebensfreude und – nicht zu vergessen: die deutsche Küche mit ihren unterschiedlichen und schmackhaften Kreationen. Zusammen mit der Weltoffenheit der Düsseldorfer ist das für ihn die beste Basis für Wohlbefinden und eine gute Zusammenarbeit.

Kendo lehrt, sich gegenseitig zu verstehen und seinen Gegner wertschätzen.



Friseur-Kunst

Das Mirage bietet mehr als den perfekten Schnitt

Das Schaufenster an der Kreuzstraße 17 zeigt Kunst: Postkarten, zarte Aquarelle und Kalligrafie. Die Motive – in erster Linie Feen, Blumen und Engel – entstammen einer Märchenwelt. Tatsächlich aber präsentiert sich hinter der Kunst ein japanischer Friseursalon.

Shigeki Kanazawa, 33, ist Inhaber des Salons »Mirage«. Das Friseur-Handwerk hatte er in Japan gelernt. Hinter der Berufswahl steckte aber auch der Wunsch, nach Europa zu kommen: »Handwerker und Dienstleister werden überall in der Welt gesucht.« Und so landete Shigeki Kanazawa vor gut zehn Jahren in Düsseldorf, wo bereits ein Cousin lebte.

Zunächst arbeitete er als angestellter Friseur, um sich dann vor sieben Jahren mit seinem Salon »Mirage« selbständig zu machen. Anfangs war es für ihn schwierig. Seine Kunden waren fast ausschließlich Japaner. Heute sind aber schon rund 35 Prozent seiner Kundschaft Europäer. Um sich auf seine Klientel einzustellen informiert er sich genau: »Ich orientiere mich immer an den japanischen, aber



Mai Hanashima



auch an den deutschen Trends.« Dabei weist Shigeki Kanazawa auf einen wesentlichen Unterschied zwischen der deutschen und der japanischen Art des Haarschneidens hin: »Asiaten haben harte und feste Haare, die mit den üblichen deutschen Friseur-Scheren nicht geschnitten werden können«, sagt er. Deshalb setzt er japanische Spezialgeräte ein, die bis zu 1000 Euro kosten. Auch wollten Asiaten Behandlungen, die das Haar leichter und weicher aussehen lassen. Dafür benutzt Kanazawa spezielle japanische Pflegeprodukte. Deutsche Kunden möchten sich oft nur die Spitzen schneiden lassen.

Weil seine Kundschaft nicht hinter dem Schaufenster frisiert werden möchte, musste dieser Bereich anderweitig genutzt werden. So entstand die Idee, Friseurkunst mit Bildender Kunst zu verbinden. Zurzeit präsentiert hier Mai Hanashima ihre Werke. Die 29-Jährige aus der Präfektur Hyogo hatte in Kanagawa und Tokio Musik, Gesang und Schauspiel studiert.

Seit 2011 arbeitet sie auch als Illustratorin und Malerin. Ihre Bilder und Schmuck, die verzierten Spiegel, Gläser und Keramiken haben bereits ihre Liebhaber gefunden. Mai Hanashima stellt Märchenhaftes dar und lässt sich von den Gebrüder Grimm inspirieren. In ihren Aquarellen zeichnet sie Feen, Tiere, Blumen und die Natur und nennt ihre Exponate passend »my's forest«. Der Betrachter wird unwillkürlich an »Der kleine Prinz« von Antoine de Saint-Exupéry erinnert. So wie im Kleinen Prinzen sind auch die Bilder von Mai Hanashima ein modernes Kunstmärchen, das für Freundschaft und Menschlichkeit wirbt.

Bekannt wurde Mai Hanashima, als sie vor einigen Jahren ihre Bilder Online stellte. Japanische Geschäftsleute wurden auf sie aufmerksam und so konnte sie schon bald in den Restaurants »Kagaya«, »Tokio« und »Yabase« ihre Werke ausstellen. Auch in der Galerie wallstyle.com in der Immermannstraße ist sie vertreten. re

Shigeki Kanazawa bei der Arbeit



Fotos © Bernd Obermann



Vom japanischen Bestseller über Kochbücher zu aktuellen Zeitschriften und Mangas ... Takagi führt es



Schier unüberschaubar ist das Zusatzangebot von nützlichen Dingen und reizvollen Mitbringseln

Japanische Bücher und sehr viel mehr

Zu Beginn standen die aktuellen Zeitungen, Zeitschriften und Bestseller Japans im Mittelpunkt des damals noch recht schmalen Angebots. Doch schon als die heutige Inhaberin Yurie Tagaki 2005 das Geschäft mit Ihrem Partner Stefan Böhm von ihren Eltern übernahm und nach einer Zwischenstation in der Marienstraße wieder am ursprünglichen Standort Immermannstraße 31 eröffnete, hatte das Internet die aktuellen Informationen übernommen. Umso wichtiger wurde die japanische Tagesliteratur und das Zusatzsortiment, die heute das typische Japan-Flair des Geschäftes ausmachen.

Neben den aktuellen japanischen Buchbestsellern findet man auch Handarbeits- und Kochbücher. Wer in den japanischen Restaurants rund um die Immer-

Seit 1974 Takagi Books & More als erste japanische Buchhandlung Europas in Düsseldorf eröffnete, ist dieser Shop ein Fenster zur japanischen Literatur und Lebensweise. Er ist aber auch ein Stück Heimat für die vielen japanischen Familien in unserer Stadt.

mannstraße auf den Geschmack gekommen ist, bekommt hier die Rezepte und Anleitungen, um die häusliche Küche um japanische Köstlichkeiten zu erweitern. Die Zutaten gibt es ringsum in den japanischen Supermärkten und Spezialgeschäften.

Das wichtigste Angebotssortiment bilden die Mangas, diese typisch japanischen künstlerisch

höchst anspruchsvollen Cartoons, die heute ein Drittel der aktuellen Literatur Japans ausmachen und sich eine weltweite Gemeinde junger Fans erobert haben. Es gibt unterschiedliche Mangaserien für Jungen oder Mädchen und die verschiedenen Altersgruppen. Und wenn der Shop in der Immermannstraße auch eher klein und übersichtlich erscheint, er ist ein Mekka für Manga Fans aus ganz Deutschland. Denn hier finden sie eine riesige Auswahl in japanischer oder auch deutscher Sprache.

Die Mangakultur versteht sich international, auch klassische deutsche illustrierte Kinderbücher und Comics wie »Die Kleine Raupe Nimmersatt« oder »Das kleine Gespenst« gehören dazu. In Deutsch oder auch in japanischer Übersetzung.

Aus gutem Grund heißt es Takagi Books & More, ein Hinweis auf das vielfältige Zusatzsortiment, zu dem unzählige nette, praktische und teilweise sogar unverzichtbare Dinge gehören. Doch alles steht immer in engem Zusammenhang zu den gedruckten Angeboten:

Zu den verschiedenen Manga-Serien gibt es auch die typischen »Artbooks«, die ohne Text einfach zum Anschauen der hochkünstlerischen Illustrationen einladen. Die wichtigsten Manga- und Anime-Helden gibt es natürlich nicht nur auf Papier sondern auch zum Anfassen, als große und kleine Figuren oder aufgedruckt auf T-Shirts.

Wer mit japanischen Kochbüchern – natürlich in deutscher Übersetzung – zu neuen kulinarischen Entdeckungen aufbricht, bekommt die dazu unverzichtbaren Essstäbchen und die typische Holzbrettchen und Bento-Kästchen, um alles stilgerecht zu servieren. Ganz wichtig auch die Matten, ohne die sich Sushis einfach nicht perfekt wickeln lassen.

Neben den japanischen Schulbüchern liegen Schulhefte vorgedruckten quadratischen Feldern zum Üben der drei japanischen Schriften. Unverzichtbar für die Kinder der japanischen Schule in Düsseldorf und den vielen Deutschen, die heute diese Sprache lernen. Die teilweise recht komplizierten Schriftzeichen verlangen wiederum Kugelschreiber und Stifte mit besonders dünnen Spitzen. Alles da, original aus Japan, genauso wie die Farbstiftkollektionen mit den vielen Nuancen und Zwischenstufen, wie sie in Japan angeboten werden. Sie sind wiederum wichtig, weil es Mangas und Artbooks auch zum Selbstaussmalen gibt.

Eine Fülle von kleinen, aber eigentlich unverzichtbaren Alltagsartikeln runden das Angebot ab: Geburtstags- und Grußkarten, Servietten und Tischunterlagen

und vieles mehr. Sogar leichte Sommer-Kimonos, japanische Sonnen- und Regenschirme und vieles mehr.

Aus den vielen Non-Book-Artikeln werden immer wieder Überraschungs-Angebote zusammengestellt: Von außen ist nicht zu erraten, was sich in den großen Papiertüten verbirgt, die zum Festpreis angeboten werden. Man weiß nur, das es in etwa einen Preisvorteil von rund 50 Prozent gibt, aber nicht auf welche konkreten Artikel. Eine ganz spannende Sache und eine in Japan gängige und deshalb vertraute Promotion-Idee.

Auch damit hilft Takagi Books & More den vielen Japanern in Düsseldorf, sich hier wie zu Hause zu fühlen. Die vielen deutschen Besucher gewinnen aber ein bisschen an Gefühl für die Reize der japanischen Alltagskultur. *Nic Vollmar*



Takagi Books & More
Immermannstraße 31
40210 Düsseldorf
Telefon 0211 2107238
www.takagi-books.de

Das Japan Desk der Stadtsparkasse Düsseldorf

Seit über einem Jahr lebt Hayato Kobayashi aus Kyoto in Düsseldorf. Als leitender Angestellter bei seinem japanischen Arbeitgeber ist er sehr beschäftigt. Trotzdem nimmt er jede Gelegenheit wahr, kulturelle und gesellschaftliche Veranstaltungen in Düsseldorf zu besuchen. Er kann sich auch in der deutschen Sprache im Alltag gut verständigen. Schließlich hat er für fast ein Jahr an einem Intensivkursus des Goethe-Instituts erfolgreich teilgenommen.

So kann er seiner Schwester und seinem Schwager, die bei ihm zu Besuch sind, Düsseldorf mit seinen vielfältigen Sehenswürdigkeiten zeigen und dabei auch mit deutschen Mitbürgern ins Gespräch kommen. Die guten deutschen Sprachkenntnisse Hayatos imponieren Schwester und Schwager. Allerdings ist der Schwager, der im heimischen Nagasaki die Filiale einer Bank leitet, sehr erstaunt, dass Hayato für seine Bankgeschäfte diese Sprachkenntnisse nicht benötigt. Das Japan Desk der Stadtsparkasse

Düsseldorf interessiert ihn. Er will darüber mehr erfahren. Der Kontakt zum Japan Desk ist unkompliziert und unbürokratisch. Auf der Homepage kann ein Termin vereinbart werden.

Das Japan Desk ist gut zu erreichen. Er ist im Erdgeschoss der Stadtsparkasse Düsseldorf auf der Berliner Allee zu finden. Frau Junko Ehrhardt, die mit drei weiteren japanischen Mitarbeiterinnen die japanischen Kunden betreut, berichtet, dass die Stadtsparkasse Düsseldorf im Jahr 1994 mit 700 Konten begonnen hatte. Heute ist die Anzahl der Konten auf über 3.000 angewachsen. Damit hat fast jeder japanische Privatkunde in Düsseldorf sein Bankkonto hier über das Japan Desk eingerichtet.

Dies sei auch ein Zeichen des Vertrauens in das städtische Kreditinstitut, fährt Frau Ehrhardt fort und ergänzt »wir möchten mit unserer umfassenden Bankbetreuung dazu beitragen, dass unsere japanischen Mitbürger sich in Düsseldorf wohlfühlen«. Es ist eine umfassende Betreuung von A-Z, von Ankommen bis Zinsen, welche das Japan Desk-Team für ihre Landsleute leistet. Zusammengefasst passt dieser Leistungsüberblick in das Begrüßungspaket, das jeder Neukunde erhält: eine Holzschachtel vollgepackt mit Informationen, Handzettel über die Begriffe Anmeldung bis Abmeldung. Dazu kleine praktische

Präsenze wie eine Einkaufstasche aus Jute. Auch die wesentlichen Unterschiede im Bankgeschäft und in den Zahlungsgewohnheiten werden erklärt, So gebe es in Deutschland kein Buch für die Girokonten oder es werde hier weniger mit Kreditkarte bezahlt als in Japan. Die Betreuung der Neuankömmlinge beginnt in der Regel im April, wenn mit Beginn des japanischen Geschäftsjahres die Expats nach Düsseldorf umziehen.

Besonders wichtig ist den japanischen Kunden ihre eigene Homepage bei der Stadtsparkasse Düsseldorf. Ihre Online-Beteiligung liegt weit über dem Durchschnitt. In der digitalen Darstellung der Bankgeschäfte für Japaner liegt eine besondere Leistung des Teams, das hierfür einen eigenen Internetauftritt konzipiert und realisiert hat; das ist einmalig in Deutschland. Der Auftritt in japanischer Schreibweise musste der Plattform der Stadtsparkasse Düsseldorf angepasst werden. Kein leichtes Unterfangen.

Naoko Reintges



Junko Ehrhardt



Die Mitarbeiterinnen des Japan Desk: Mayuka Ueno, Junko Ehrhardt, Naoko Reintges, Akiko Nakagawa

Das Ergebnis ist ein Online-Auftritt, in dem Schritt für Schritt die Bankgeschäfte in japanischer Sprache erklärt werden; Design und Layout passen zum Auftritt der Stadtsparkasse Düsseldorf.

In diesem Online-Auftritt gibt es ein eigenes Feld für Events. Denn für das Japan Desk liegt die Betreuung ihrer Kunden nicht nur im geschäftlichen Bereich. Sie und ihre Familien werden auch zu verschiedenen Veranstaltungen eingeladen. So zum dem beliebten jährlichen Sparkassen-Renntag mit dem Großen Preis der Stadtsparkasse Düsseldorf oder der Autogrammstunde

Akiko Nakagawa



der Spieler von Fortuna Düsseldorf; dort sind selbstverständlich alle japanischen Kicker vertreten. Das bekannteste Fest für die japanischen Familien ist das jährliche Weihnachtsfest, zu dem die Stadtsparkasse Düsseldorf ihre japanischen Kunden einlädt. Leider ist die Teilnehmerzahl aus räumlichen Gründen auf 150 begrenzt. Für diese ist es das japanische Familienfest in Düsseldorf schlechthin.

Das perfekte Online-Angebot führt allerdings nicht dazu, dass die persönliche Beratung vernachlässigt wird. Das Japan Desk legt hierauf weiterhin besonderen Wert. Sei es kurz telefonisch oder in ausführlichen persönlichen Gesprächen. Viele Dinge können dann verständlicher vermittelt werden. Zu den Themen Versicherung, Haftpflicht, Vorsorge oder Wertpapieranlagen gibt es jeweils viele Verständnisfragen, welche für die neu und nur zeitweilig in Düsseldorf lebenden Japaner notwendig sind. Zum Beispiel kann die Problematik, was mit den hier ange-

sparten Rücklagen bei der Rückkehr nach Japan geschieht, online im Einzelfall kaum vermittelt werden. Bei der Klärung derartiger Fragen zeigt sich die Kompetenz des Japan Desk der Stadtsparkasse Düsseldorf. Diese genießen allerdings nur Privatkunden, Geschäftskunden kann das Desk nicht bedienen. Auch gilt hier – wie überall bei den Sparkassen in Deutschland – das Regionalitätsprinzip: Nur Kunden aus dem Raum Düsseldorf können hier ein Konto einrichten.

Schwager und Schwester von Hayato Kobayashi waren beeindruckt von diesem Gespräch. re

Mayuka Ueno



Wo Hasen durch den Vorgarten hoppeln

Die Neu-Düsseldorfer Takaomi und Kaori Nakaya staunen über ihre neue Heimat

Die Familie Nakaya wohnt mit ihren beiden Kindern seit zwei Jahren in der Lütticher Straße. Hier, im linksrheinischen Düsseldorf, leben die meisten unserer japanischen Mitbürger. Die Nakayas, Ehemann Takaomi und Gattin Kaori, kommen aus Nagoya. Seine Firma, für die er bereits seit 20 Jahren arbeitet, entsandte Takaomi Nakaya für fünf Jahre als Sales Manager an den Rhein.

Es war ein Wechsel voller Überraschungen. Zunächst staunten die Neuankömmlinge über die vielen Grünflächen vor den Häusern. Darüber, dass diese wie selbstverständlich von Hasen und Eichhörnchen genutzt werden staunten sie noch mehr. So etwas gibt es in ihrer 2,3 Millionen Einwohner großen Industriemetropole nicht. Dazu die japanische Infrastruktur: Kindergarten, Schule, Einkaufszentrum, Ärzte, Sprachschule, Friseur und das EKO-Haus – alles fußläufig erreichbar.

Am meisten überraschte es Frau Kaori, dass sie überhaupt keine Deutschkenntnisse für das tägliche Leben in der fremden Umgebung benötigt. Trotzdem belegt sie einen Deutschkursus im Japanischen Club – allein schon um sich besser über die lokalen Ereignisse im Internet informieren zu können. Die möglicherweise noch fehlenden

Informationen liefern japanische Bekannte oder das japanische Monatsmagazin »New Digest«. Ans japanische TV sind sie nicht angeschlossen.

Takaomis Nakayas Vorstellungen von deutschem Essen waren »Bier und Wurst«. Beides kann er im nahen Brauereiausshank Albrecht genießen. Und da er beides mag, kocht Ehefrau Kaori zu Hause ausschließlich japanisch, und das mit viel Gemüse. Zum körperlichen Ausgleich nutzt Takaomi Nakaya einige der sportlichen Angebote. So ist er für das Softball-Team des japanischen Clubs inzwischen zum unersetzlichen Spieler avanciert, der seine Mannschaft bei allen Turnieren mitreißt. Seine Informationen über Deutschland und Düsseldorf bezieht Takaomi Nakaya ausschließlich von Arbeitskollegen und japanischen Freunden. Kontakte zu Deutschen pflegt die Familie nicht – vielleicht auch deshalb, weil es sich die Möglichkeiten dazu noch nicht ergeben haben. Die Freunde der Nakayas sind ausschließlich Japaner.

Die vierjährige Tochter Shiori geht in den EKO-Kindergarten e.V. Dort trifft sie auch auf deutsche Kinder. Der Deutsch-Unterricht erleichtert ihr den Kontakt. Auf der musischen Seite hat sich Shiori einiges



Familie Nakaya: Takaomi und Kaori mit ihren Kindern

vorgenommen: Klavier und Ballett. In ihrem letzten Jahr in Deutschland wird sie die japanische Schule besuchen – wenn ihre jetzt vier Monate alte kleine Schwester den EKO Kindergarten besuchen wird.

Bankgeschäfte wickelt die Familie über den Japan Desk der Stadtsparkasse ab. Auch für dieses Geschäft benötigen sie keine deutschen Sprachkenntnisse.

Die Nakayas leben für fünf Jahre in Düsseldorf in einer japanischen Parallelgesellschaft mit perfekter

Infrastruktur und haben so gut wie keinen Kontakt zu ihrem deutschen Umfeld. Trotzdem sind sie von den Deutschen beeindruckt und fühlen sich wohl. Ihr Lebensplan sieht vor, dass sie nochmals für einige Jahre in ein anderes Land gehen – am liebsten in die USA oder nach Paraguay. Doch befürchten sie, dass sie dort keine derartig perfekte japanische Infrastruktur wie in Düsseldorf antreffen werden. Nur eines passt nicht in das japanische Leben von Takaomi Nakaya: weder in Japan noch in Düsseldorf fährt er ein japanisches Auto. Seine Marke heißt VW. re

Foto © Bernd Obermann



Oststr. 124 | 40210 Düsseldorf

geöffnet:
November - Februar
 Sonntag - Donnerstag: 10h - 21h
 Freitag - Samstag: 10h - 22h

März - Oktober
 Sonntag - Donnerstag: 10h - 22h
 Freitag - Samstag: 10h - 22.30h

namucafe.de



KTO-TO
京都 Kyoto - Japan Art Deco
 Immermannstraße 26
 40210 Düsseldorf
 0211 35 27 36
 kyotojapan@t-online.de
www.kyoto-japan.de



Mit Spaß und Freude im EKO-Kindergarten e. V.



Nachmittags-Snack-Zeit im EKO-Kindergarten e. V.

Teufelsfest und Martinszug

Japanische Kindergärten in Düsseldorf nutzen die Chance, die zwei Kulturen bieten.

Vier Kindergärten stehen für die für die 3- bis 6-jährigen bereit. Einer von ihnen ist der EKO-Kindergarten e. V., der montags bis freitags von 7:30 bis 16:30 Uhr geöffnet ist. Er wird je zur Hälfte von japanischen und deutschen Kindern besucht. Geleitet wird der Kindergarten von der Deutschen Sylvia Ehard, der als gruppenübergreifende japanische Fachkraft Mamiko Motokava sowie weitere vier japanische und fünf deutschen Fachkräfte zur Seite stehen.

Etwas mehr als 1000 japanische Kinder leben in Düsseldorf. Sie könnten in jeden Düsseldorfer Kindergarten gehen und jede Schule besuchen. Diese Angebote werden nur von wenigen wahrgenommen – meistens von Kindern, deren Eltern langfristig oder für immer in Deutschland bleiben wollen. Doch das sind die wenigsten. Die meisten bleiben nur bis zu fünf Jahren in Düsseldorf und kehren dann in ihre Heimat zurück.

Dafür, dass der Eingliederungsprozess in das dortige Ausbildungssystem problemlos über die Bühne geht, sorgen die japanischen Kindergärten und die japanische Schule in Düsseldorf.

Der Kindergarten wurde 1999 von Herrn Numata gegründet und wird von der Stadt mitfinanziert. Sein Besuch ist beitragsfrei. Um in Deutschland anerkannt zu werden absolvierten die japanischen Erzieherinnen in ihrer Heimat eine vierjährige Ausbildung. Der Kontakt zu Japan wird auch durch den japanischen EKO Partnerkindergarten in Utsunomiya aufrechterhalten. Der EKO Kindergarten e. V. hat sich in den zwanzig Jahren seines Bestehens einen sehr guten Ruf erworben. Derzeit ist die Warteliste 116



Frau Motokawa und Frau Ehard, Mitarbeiterinnen des EKO-Kindergarten e. V.

Namen lang, und das bei nur zehn Plätzen, die im Jahr auf der deutschen und japanischen Seite vergeben werden.

Der pädagogische Schwerpunkt liegt im Kulturaustausch, schon durch das tägliche Zusammenleben bestimmt. Dabei lernen die Kinder auch die nationalen Feste aller Religionen und Kulturen kennen und feiern diese gemeinsam. So das japanische Teufelsfest im Februar und das Puppenfest Anfang März. Oder auch den deutschen Martinsumzug am 11. November.

Der Kindergarten arbeitet sozusagen »im Wechsel«, das bedeutet an jeweils zwei »japanischen« und zwei »deutschen« Tagen in der Woche. Am fünften Tag findet die buddhistische Zeremonie im Haus statt. Die Zweisprachigkeit dieser Einrichtung ist ein wesentliches Merkmal dafür, dass die Kinder die Möglichkeit haben, in ihrer Kindergartenzeit Teile einer anderen Sprache, Kultur, und Religion kennenzulernen. An »Deutschen Tagen« sind

die Kinder in drei Gruppen mit jeweils 20 Kindern aller Altersgruppen zwischen drei und sechs Jahren eingeteilt. Diese Gruppen heißen Hasen-, Raben- und Froschgruppe. Jeder Gruppe wird ein Ziel gesetzt, das es zu erreichen gilt. Dabei sollen die Kinder sich frei entfalten können, aber auch Regeln einhalten.

An »japanischen Tagen« werden die Kinder in drei altershomogene Gruppen aufgeteilt. Diese heißen Sumire- (3 bis 4 Jahre), Yuri- (4 bis 5 Jahre) und Fuji-gruppe (5 bis 6 Jahre).

In der pädagogischen Tagesarbeit werden deutsche und japanische Erkenntnisse genutzt. Der deutsche theoretische Ansatz basiert auf Leben und Lernen in Erfahrungszusammenhängen. Dabei werden die Bildungsinhalte aus dem Leben der Kinder aufgegriffen und möglichst von den Kindern selbst mitbestimmt. Die Situation der Kinder muss ganzheitlich gesehen werden. Das heißt, die Familie und das Umfeld sollen in die Arbeit mit einbezogen werden.

Im japanischen Verständnis ist die Grundlage der Kindererziehung die Schaffung einer geeigneten Umgebung, die auf die Besonderheiten des Kindergartenalters abgestimmt ist. In den japanischen Gruppen wird vor allem Wert auf die Gruppenzugehörigkeit gelegt. Etwas gemeinsam erarbeiten, den anderen achten und schätzen sind wichtige Ziele. Einmal pro Woche stehen Rhythmik-Unterricht sowie japanischer Sport auf dem Plan.

Die Eltern sind in einem Elternrat organisiert, der vor allem die zahlreichen Feste mit organisiert. Auch helfen Eltern mit, wenn gezeigt wird, wie japanisches Essen hergerichtet wird – so etwa beim »Teufelsfest«, wenn Sushi und andere Gerichte zelebriert werden.

Nur ein paar Schritte von EKO-Kindergarten e. V. entfernt liegt der rein japanische Kindergarten, der von Koji Oba geleitet wird. Ein privater Verein hat ihn 1983 gegründet. Damit ist er der älteste japanische Kindergarten außerhalb Japans. Acht Erziehe-

rinnen und zwei Sportlehrer betreuen die rund 100 japanischen Kinder. Dazu kommen, insbesondere für den Sprachunterricht, einige Honorarkräfte. Die pädagogischen Fachkräfte wurden alle in Japan an Hochschulen ausgebildet, über das Internet rekrutiert und nach persönlichen Gesprächen ausgewählt. Die Pädagogen möchten, ähnlich wie im EKO-Kindergarten e. V., im Zeitalter des Computers die Kreativität



Hände waschen im EKO-Kindergarten e. V.

der Kinder fördern. So wird auf die musischen Fächer Wert gelegt. Für die Musikschule gibt es ausreichende Anzahl an Melodika, der Chor ist gut besetzt. Theatergruppen üben zahlreiche Stücke und beim Gartenbau lernen die Kleinen das japanische Gemüse kennen. Zweimal in der Woche gibt es Deutsch- und Englischunterricht. Zum Ausgleich steht ein umfangreiches Sportangebot zur Verfügung.

Die Eltern werden intensiv in die Arbeit einbezogen. Sie können am Unterricht teilnehmen. In intensiven Elterngesprächen wird der jeweilige Entwicklungsstand der Kinder besprochen. Der monatliche Beitrag beträgt zurzeit 390 Euro bei einer einmaligen Aufnahmegebühr von 900 Euro. Auch hier gibt es eine Warteliste, doch ist diese nicht so lang wie im EKO-Kindergarten

Eine Partnerschaft der besonderen Art

In der fast 50jährigen Schul-Geschichte präsentiert sich die Schülerzahl äußerst wechselhaft. Im Gründungsjahr startete die Schule mit 43 Schülerinnen und Schülern, diese Zahl stieg im Folgejahr bereits auf 167, im Jahr 1975 auf 500 und dann, mit der baulichen Erweiterung (1979) auf 700. Im Jahr 1992 wurde der Rekord erreicht: 1.000 Schülerinnen und Schüler; inzwischen sind es wieder 500 Schüler. Das hat einen banalen Grund: Die Zahl der verheirateten Ehepaare mit Kindern, die von den Firmen nach Düsseldorf entsandt wurden, ging in den vergangenen Jahren zurück.

Die jetzt rund 500 Schüler der Klassen 1 bis 9 verteilen sich auf 17 Klassen. Die Klasse 1 ist dreizügig, die Klassen 2 bis 6 zweizügig und in der Mittelstufe, Klassen 7–9 gibt es insgesamt vier Klassen. Der Durchschnitt einer Klasse liegt bei ungefähr 27 Schülern.

An der Schule arbeiten zurzeit rund 20 von Japan entsandte Lehr-

Schülerversammlung



Die Schule am Niederkasseler Kirchweg ist die älteste und größte japanische Schule im westlichen Ausland. Seit 1971 sorgt sie dafür, dass ihre Absolventen später im Heimatland einen nahtlosen Anschluss an das japanische Schulsystem finden können.

Dafür sorgen die Japaner selbst. Denn per Gesetz regeln sie den Status und die Organisation der Schule im fernen Deutschland. Für das Kultusministerium in Tokyo ist die »Japanische Internationale Schule e.V. Düsseldorf«, wie sie offiziell heißt, eine »Anstalt im Ausland, die den gesetzlich vorgeschriebenen Mittelschul-Lehrgang« hat. Damit kommen die Schüler der in Japan gültigen Schulpflicht nach.

kräfte, außerdem sieben Deutsche und zwölf Teilzeitkräfte für Musik, Kunst, Deutsch und English Conversation. Das Schulgeld beträgt 270 Euro pro Monat.

Die beiden Schulgebäude sind bestens ausgestattet. Für die oberen Klassen 7 bis 9 gibt es eigens eine Aula, die bis zu 250 Personen fasst. Für große Veranstaltungen wird die große Turnhalle, in der ohne Bestuhlung alle Schülerinnen und Schüler hineinpassen genutzt. Hier

können Theateraufführungen und die Schulfeste auf multifunktionaler Bühne stattfinden. Überhaupt wird auf die musische und kulturelle Ausbildung besonderer Wert gelegt. In jeder Klasse gibt es ein Klavier, ausreichend Gitarren stehen zur Verfügung. Ein Chor und das Bläser-Ensemble der Schule üben und treten in Kooperation mit dem japanischen Club auf. Regelmäßige Lesewettbewerbe in der reichlich ausgestatteten Bibliothek sollen die Lust am Buch wecken. Seit 1979 gibt es auch noch eine Samstagsschule für Kinder, die in der Woche eine deutsche oder eine Internationale Schule besuchen. Für sie besteht die Möglichkeit ihre japanische Muttersprache zu pflegen bzw. zu erlernen.

Mit der Diakonie hat die Schule ein beeindruckendes Projekt im sozialen Bereich verwirklicht. Einmal im Monat helfen die Fünftklässler dort bei der Altenbetreuung aus. Die Kinder erhalten Einblick in die Probleme der Senioren und üben, sich mit ihnen zu verständigen. So übernehmen sie eine Aufgabe und lernen gleichzeitig, Verantwortung zu übernehmen. Überhaupt legt die Schule Wert auf das Erkennen der eigenen Verantwortung nach dem Leitgedanken »Alles, was ich tue, hat Einfluss auf andere Menschen und auch auf die Umwelt«.

Der Kontakt zu gleichaltrigen Deutschen kommt über die offizielle Schulpartnerschaft mit dem nahe gelegenen Cecilien-Gymna-

sium zustande. Diese Partnerschaft besteht seit dem Jahre 1981 und führt zur gemeinsamen Projekten und der Mitgestaltung und Teilnahme an den Schulfesten sowie Hospitationen beider Schulen. Auch Kontakte zwischen den Kollegien sind seit fast 30 Jahren gute Tradition.

Auch das Düsseldorfer Brauchtum halten die Schüler aufrecht. Sie beteiligen sich regelmäßig an dem jährlichen traditionellen Radschlägerwettbewerb der Düsseldorfer Schulen. Dreimal haben die Japaner in der Altersklasse acht bis zwölf Jahre den ersten Platz belegt. Dieser Wanderpokal verbleibt somit in der japanischen Schule.

Überhaupt verbindet der Sport die Schule mit Düsseldorf. Die meisten Schüler sind begeisterte Anhänger und Fans des lokalen Bundesligaverbands Fortuna. Die japanischen Spieler von Fortuna sind ihre Vorbilder. Aber auch die Fußballer anderer Bundesligaverände aus NRW stehen

Sportfest



2011 feierte die Japanische Internationale Schule ihr 40. Jubiläum

hoch im Kurs. Das hat einen Grund: Viele Spieler – darunter der Dortmunder Shinji Kagawa – hatten der Schule bereits einen Besuch abgestattet.

Den sozialen und kulturellen Aktivitäten in der realen Welt misst die Schule einen hohen Stellenwert bei. Der Unterricht in den Klassenräumen weist jedoch auf die virtuelle Online-Welt hin. PCs, Tablets und digitale Tafeln haben hier schon seit längerem Einzug gehalten. Dies erleichtert den Unterricht und auch die Kommunikation mit den Eltern, die eng in die Arbeit der Schule einbezogen werden. Deren Hauptaugenmerk ist darauf gerichtet, dass sich die Kinder in der Schule wohlfühlen. Dazu gehört auch der stets besetzte Erste-Hilfe-Raum. Hier laufen im Notfall alle Fäden zusammen: ob Kontakt zur Versicherung, Aus-

wahl des Krankenhauses, sofortiger Kontakt zu den Eltern, alles wird hier auf der Stelle und unbürokratisch geregelt.

Die Schule ist ein wesentliches Element der japanischen Infrastruktur in Düsseldorf. Sie hilft den japanischen zeitweiligen Mitbürgern, sich in unserer Stadt wohlfühlen. Für Düsseldorf bedeutet sie einen nicht zu unterschätzenden Standortvorteil bei der Wirtschaftsförderung und dem interkulturellen Austausch. re

klavierhaus schröder
Martin Schröder und Patrizia Schröder GbR

Immermannstr. 9
40210 Düsseldorf
Telefon 0211 388 36 61
info@klavierhaus-schroeder.de
www.klavierhaus-schroeder.de



Die Besonderheiten Japans entdecken, wie hier auf der Insel Naoshima

»Einmal sehen ist mehr als hundertmal hören«

Das Stipendienprogramm des Studienwerks ermöglicht erste Begegnungen mit Japan

Im Jahre 1871 entsandte die damalige Meiji-Regierung im Zuge der Öffnung Japans gegenüber dem Ausland Wissenschaftler zu Studienzwecken nach Europa. Nagayoshi Nagai (1845–1929) war einer der ersten japanischen Studenten, der für einen Wissensaustausch in seinem Fachbereich Medizin nach Deutschland geschickt wurde. In Berlin studierte er Pharmakologie und Chemie und nutzte die in Deutschland erworbenen Kenntnisse für die Weiterentwicklung der Arzneimittelforschung in seiner Heimat. Kurz vor seiner Rückkehr nach Japan lernte Nagai seine spätere Frau kennen, Therese Schumacher aus Andernach, die ihm einige

Jahre später nach Japan folgte. Beide setzten sich zeit lebens auf verschiedenen Ebenen für den deutsch-japanischen Austausch, insbesondere im Bereich der Wissenschaft, ein.



Der Stipendiatenjahrgang 2017

Ihr Enkel Teigi, der in den 1930er Jahren die deutsche Schule in Berlin besucht hatte, fühlte sich in der Nachfolge seiner Großeltern der deutsch-japanischen Völkerverständigung verpflichtet. Als Ausdruck seiner Verbundenheit zu Deutschland gründete er Ende der 1980er Jahre aus dem Nachlass seiner Großeltern eine Stiftung, das Studienwerk für Deutsch-Japanischen Kulturaustausch in NRW e. V.

Zu den Gründungsmitgliedern zählte der damalige Geschäftsführer der Japanischen Industrie- und Handelskammer zu Düsseldorf, Akira Arikawa, der das Programm als Präsident persönlich über lange Jahre und mit großem Einsatz durchführte, sowie Günter Löb, der damalige Hauptgeschäftsführer der Rheinisch-Westfälischen Auslandsgesellschaft Dortmund und später selbst langjähriger Präsident des Studienwerks.

Von Anfang an war das Ziel, das Verständnis zwischen Deutschen und Japanern durch die Vertiefung der Kenntnisse in Deutschland über Japan, seine Geschichte und Kultur, seine Landschaften und insbesondere seine Menschen zu fördern. Dies sollte vorrangig durch Studienaufenthalte in Japan geschehen. Bis heute schreibt das Studienwerk meist einmal im Jahr das Stipendienprogramm »Japan erleben« aus, das eine Kombination aus einer Studienreise durch verschiedene Städte abseits der üblichen »Touristenpfade« und einer Hospitation, meist in einem japanischen Unternehmen, darstellt.

Vorab erfolgt in einem mehrtägigen Vorbereitungsseminar in Deutschland eine inhaltliche und sprachliche Vorbereitung auf die Reise. Vor Ort kommen die Stipendiaten bei zahlreichen Terminen mit Gesprächspartnern u. a. aus Wirtschaft, Politik und Kultur sowie Studenten in Kontakt und erhalten auf diese Weise wertvolle Einblicke in die japanische Lebensweise und Arbeitswelt. Im Anschluss an die Reise werden die Teilnehmer in das Alumni-Netzwerk des Vereins, den »Freundeskreis«, eingebunden und geben auf diese Weise ihre Erfahrungen und Kontakte an die nächsten Generationen weiter.

Akzente werden insbesondere bei der Förderung junger Berufstätiger gesetzt, die aufgrund ihres Ausbildungshintergrunds noch nicht oder kaum mit Japan in Berührung gekommen sind. Sie sollen das für sie bis dahin noch weithin unbekanntes Land aus eigener Anschauung kennen- und lieben lernen. Auf diese Weise konnte die Begeisterung für Japan bei bis jetzt schon mehr als 200 Nachwuchskräften aus den verschiedensten Ausbildungs- und Handwerksberufen, sowie bei Akademikern unterschiedlichster Fachbereiche geweckt werden.

Auch in diesem Jahr werden sich wieder sechs junge Deutsche auf die Reise nach Japan machen. Zum wiederholten Mal wird das Programm in Kooperation mit der Stiftung Studienfonds Düsseldorf-Japan

20% Rabatt für Düsselpass-Inhaber auf Restauflagen und Mängel Exemplare

i.d.R. **24 Std. Bestellungen**
Mängel Exemplare
 Fortsetzungen
 Besorgung fremdsprachiger **Literatur**
Büchertische
Buchhandlung
 Geschenkverpackung
 englischsprachige **Bücher**
Lesungen
Schulbuch
Restauflagen
 Lieferung auf Rechnung
Büchergilde
 Besorgung vergriffener **Bücher**
Bibliothekenbelieferung
Stöbern
Buchhändlerteam

Der Bücher Ober

Hartmut Ober e.K.
 Steinstr. 34, 40210 Düsseldorf
 Tel.: 0211 1373535
 WhatsApp: 0152 33579334
 info@buecher-ober.de



www.buecher-ober.de

Lesen gefährdet die Dummheit

durchgeführt, die ähnliche Ziele wie das Studienwerk verfolgt. Ihr Anliegen, eine solide und kontinuierliche Förderung des deutsch-japanischen Verständnisses zu schaffen, konnten die Gründer des Studienwerks somit verwirklichen.

Kontakt:
 Dr. Julia Münch
 Präsidentin Studienwerk für Deutsch-Japanischen Kulturaustausch in NRW e. V.
 Graf-Adolf-Straße 49 | 40210 Düsseldorf
 info@japan-studienwerk.de
 www.japan-studienwerk.de

Japanischer Herbst bei Studyon

»Als wir unsere Sprachschule für Deutsch als Fremdsprache, die auf ausländische Fachkräfte spezialisiert ist, hier eröffneten, waren wir uns der japanischen Tradition von Little Tokyo Düsseldorf und unserer Nähe zu Klein Athen voll bewusst. Von Beginn an haben wir neben einem japanischsprachigen Service-Desk für unsere ostasiatischen Schüler*innen und Kund*innen auch auf

Die Kultur Nippons ist auch bei Studyon zu Hause. Seit 2011 befindet sich das Institut für Sprache und Interkultur, geleitet von Ioannis Vatalis und Theodora Vatali, auf der Immermannstraße.

Darum begann das Institut schon ab 2012, die Geschäfts- und Schulungsräume für Ausstellungen und

Kulturevents zu öffnen. Über die Jahre wurde zum Beispiel die wunderbare Künstlerin Kodama Kozue zu einer festen Größe im Studyon Kulturprogramm, bei japanisch geprägten Festen gibt es ein breites Spektrum an Kulturangeboten, von der Teezeremonie über Konzerte mit klassischen



Kodama Kozue bei Studyon, Düsseldorf

die japanische Nachbarschaft und die japanische Kultur gesetzt«, sagt die studierte Literaturwissenschaftlerin Theodora Vatali. »Entscheidend waren dafür kaum geschäftliche Gründe, sondern der unbedingte Wille, uns harmonisch in die von Japan geprägte Umgebung einzufinden, die wir seit unserer Kindheit kennen und lieben. Gastfreundschaft, Tradition und Wandel sind drei typische Parallelen, die die hellenische und die japanische Philosophie seit Jahrtausenden ausmachen.«

japanischen Instrumenten bis hin zur Aufführung von Kamishibai oder der Präsentation moderner japanischer Fotografie.

Auch die Kooperation mit »Park-Kultur« wurde mit einer Ausstellung japanischer Künstler gestartet. Dieses Angebot war kostenlos für die Besucher. Die Bilder von Kodama Kozue und Mai Sato schmücken bis heute die Sprachschule und viele hundert Besucher erfreuen sich regelmäßig an diesen Kunstwerken.

»Heute sind wir stolz sagen zu können, dass wir mit unserem Sprachinstitut eine Heimat auch für die japanische Kulturszene in Düsseldorf darstellen«, sagt Ioannis Vatalis. Studyon will nicht nur die deutsche Sprache vermitteln, sondern ist inzwischen auch eine Anlaufstelle für junge japanische Künstler geworden, denen die Möglichkeit gegeben wird, ihre Kunst in der Schule, bei befreundeten Geschäftsleuten oder im Ärztehaus auf der Oststraße auszustellen. Seit vielen Jahren bietet Frau Hatsue Hashimoto bei Studyon jeden zweiten Dienstag einen Ikebana-Kurs an. Am Anfang kamen fast nur japanischstämmige Schüler*innen, heute beschäftigen sich Menschen aus vielen Nationen mit der wundervollen Kunst des japanischen Blumensteckens.

Auch in diesem Jahr bereitet der Studyon Japan Desk rund um die Ikebana-Meisterin einen Japanischen Herbst 2018 im Sprachinstitut auf der Immermannstraße 19 vor.

Am 29. Oktober ab 12:00 Uhr wird die Ikebana-Klasse ihre Werke öffentlich präsentieren, außerdem wird es Kunst und Kultur aus Nippon zu hören und zu sehen geben. Wir freuen uns auf unsere Gäste und sind stolz, unseren Teil zu dieser Wunderbaren Welt des Lächelns auf der Immermannstraße beizutragen.

Matthias Richter

www.studyon.de/日本語
E-Mail: hashimoto@studyon.de
日本語でどうぞ
Mobil: Hatsue Hashimoto
01573 8704017
Immermannstraße 19
40210 Düsseldorf



DoKomi – Magnet für japanische Popkultur in Deutschland!

Animierte Zeichentrickfilme, Manga gedruckte Version und unter Cosplay (costume play) versteht man die Verkleidung als Charakter oder Figur aus der Geschichte. Dabei geht es um eine möglichst genaue Wiedergabe der Vorbilder, was sehr professionelle Kostüme und Attribute hervorbringt.

Düsseldorf feierte vom 19. bis 20. Mai 2018 das 10. Jubiläum. Dieses Event zum zehnten Geburtstag war die größte Anime- und Manga-Convention Deutschlands. Auch in diesem Jahr brachen Besucher- und Ausstellerzahlen wieder Rekorde.

Seit dem Start 2009 in den Räumen einer Schule mit 1800 Besuchern wuchs die DoKomi stetig. Das fröhliche Treiben lockte 2018 über 45.000 vornehmlich jugendliche Japan-Fans in bunten und kreativen Kostümen an, die sechs große Hallen der Messe Düsseldorf füllten. Dabei kommen die Besucher nicht nur aus Deutschland, sondern aus aller Welt.

Abwechslungsreiche Aktivitäten sorgen für ein erlebnisreiches Wochenende: Ehrengäste aus dem Bereich japanischer Musik, Cosplay und Manga, ein umfangreiches Bühnenprogramm mit großen Live-Acts,

Die DoKomi Expo ist Deutschlands größte Messe zum Thema japanische Jugendkultur mit besonderem Bezug zu Anime/Manga, Cosplay, Mode, Musik, Spiele und Popkultur. Bei diesem Zusammenkommen können Gleichgesinnte ihre Interessen teilen, aber auch Neulinge können sich ein Bild von der japanischen Kultur machen und hineinschnuppern.

Ein Projekt von Fans für Fans!

Showgruppen, Wettbewerbe, populäre Aussteller und Händler, Zeichner-Allee, Fashion-Stände, Workshops, Kostümball und Disco, japanische Essensstände und Köstlichkeiten sowie talentierte Jungkünstler. Sicherlich ist für jeden etwas dabei!

Der diesjährige Schwerpunkt und das Highlight der Messe war das »Gaming-Festival«, welches eine familiäre Plattform für die aufstrebende Gaming- und Streamer-Szene darstellen soll. Mehr dazu auf www.bootup-lan.de

Veranstalter sind Andreas Degen und Benjamin Schulte der AkibaDreams GmbH, die aus jungen Mitgliedern der Deutsch-Japanischen Gesellschaft am Niederrhein e.V. besteht. Aus diesem Grund sprachen neben dem Oberbürgermeister der Landeshauptstadt Düsseldorf Thomas Geisel auch der Vizepräsident der Deutsch-Japanischen Gesellschaft am Niederrhein e.V., Herr Yasuo Inadome, und der japanische Generalkonsul von Düsseldorf, Herr Ryuta Mizuuchi, jeweils ein Grußwort zu Beginn der Veranstaltung.

Die nächste DoKomi findet am 8. und 9. Juni 2019 statt. Weitere Informationen: www.dokomi.de
Pia-Tomoko Meid

Der Name des Instituts ist im Studium Programm. Gelehrt wird zum modernen Japan. Die aktuelle Gesellschaft und Kultur stehen im Mittelpunkt und alles andere würde angesichts der großen japanischen Präsenz in Düsseldorf wohl auch wenig Sinn ergeben.

Die Themen sind in Forschung und Lehre breit gefächert. Da die japanische Gesellschaft so schnell altert, wie kaum eine andere, gibt es einen Schwerpunkt zur Altersforschung. Rund ein Viertel aller Japanerinnen und Japaner sind schon über 65 Jahre alt und dieser Anteil an der Gesamtbevölkerung wird in den nächsten Jahrzehnten sogar noch steigen.

Es liegt auf der Hand, dass damit große Herausforderungen auf die Gesellschaft zukommen. Gender ist ebenfalls ein wichtiger Forschungsbe- reich, ist doch eine Professur mit dem »Netzwerk Frauen- und Geschlechterforschung NRW« verbunden. Geschlechterrollen, queere Lebensentwürfe oder Sexualität und ihre Umsetzung in der Popkultur werden hier hinterfragt.

Viele Studierende finden ihren Weg zum Studium Modernes Japan über ihre Begeisterung für Manga (japanische Comics) und Anime (japanische Zeichentrickfilme). Doch natürlich ist der Anspruch im Fach viel höher und umfassender. Wenn Manga und

Anime thematisiert werden geht darum diese Formen von Populärkultur kritisch zu analysieren und die Produktionsbedingungen zu hinterfragen. Ansonsten werden die Studierenden aufbauend auf ihre jeweiligen Interessen und Motivation umfassend in

Kultur und Gesellschaft eingeführt. Zu Beginn sind es die Sprachkurse, die den Stundenplan in Beschlag nehmen. Zehn Wochenstunden muss man über vier Semester aufwenden, um Japanisch zu lernen und dann am besten ein Jahr an einer Partneruniversität in Japan studieren. Aktuell hat das Institut vierzehn Partneruniversitäten, baut aber die Beziehungen noch weiter aus, um möglichst vielen Studierenden Austauschplätze anbieten zu können.

Nach drei Jahren Bachelor oder zusätzlich einem zweijährigen Master kommen die Absolventinnen und Absolventen in ganz unterschiedlichen Berufsfeldern unter. Viele arbeiten in japanischen Unternehmen, oft sogar in Düsseldorf. Manche gehen für den Beruf gleich nach Japan. Aber selbst die Studierenden, die sich später breiter orientieren und nicht mehr direkt mit einem japanischen Umfeld zu tun haben, können auf grundlegende interkulturelle Kompetenzen bauen, die sie im Fach Modernes Japan vermittelt bekommen haben.

Prof. Dr. Christian Tagsold

Institut für Modernes Japan

Japanologie gilt allgemein als universitäres Orchideenfach mit nur wenigen Studierenden und Lehrenden. Doch die Studiengänge des Instituts für Modernes Japan an der Heinrich-Heine-Universität werden diesem Ruf ganz und gar nicht gerecht. Vier Professorinnen und Professoren sowie 15 Dozentinnen und Dozenten unterrichten deutlich über 500 Studierende im Bachelor und Master!



Das Team des Instituts für Modernes Japan

Eine Forschungsreise in die Gastronomie

Das Institut für Modernes Japan ist ein idealer und beliebter Studienort, weil hier die größte japanische Community Kontinentaleuropas mit einer intakten Infrastruktur lebt, die in die Forschungsarbeit und Lehre einbezogen wird.

So haben die Studierenden im Rahmen des Masterseminars »The Japanese Foodscape in Düsseldorf – ein empirisches Projekt zu Lebensentwürfen im Ausland«, verschiedene Einrichtungen aus der Gastronomie in ihre Seminararbeit aufgenommen. Geleitet wurde das Seminar von Nora Kottmann. Sie untersuchten zwei Unternehmen, den Foodtruck Donkat und das Ladenlokal Waraku.

Das Ziel ihrer Interviews war, einen Blick hinter die Kulissen der japanischen Gastronomie in Düsseldorf zu werfen. Dabei interessierte sie vor allem, was die Beweggründe für die Eröffnung eines japanischen Lokals in Düsseldorf und die Spezialisierung auf die jeweiligen Produkte waren. Darüber hinaus wollten sie wissen, welche Ansprüche Waraku und Donkat an die eigenen Produkte stellen und wie sich dieses Geschäftsmodell in die Struktur der japanischen Gastronomie in Düsseldorf einfügt.

Besonderen Wert legten sie auf die Frage nach der »Authentizität«. Ist dies bedeutend für ein erfolgreiches Restaurantkonzept? Ihr Ergebnis: die Auswahl des Personals, das Angebot der Speisen, die Inneneinrichtung und die Präsentation nach außen machen die Identität und Authentizität aus.

Irina Jahn und Dana Persch haben aus ihrer Arbeit den Artikel den Beitrag »Foodtruck Dontak« (S. 49) und Konstantin Plett und Sebastian Sabas »Onigiri Goes Düsseldorf« (S. 50) für D-Mitte verfasst.

Über ihre Feldarbeit in der japanischen Gastronomie berichten sie hier:

<http://www.phil-fak.uni-duesseldorf.de/oasien/blog/?p=17737>

<http://www.phil-fak.uni-duesseldorf.de/oasien/blog/?p=17883>



Vielfältiges Angebot von Donkat



Accessoires wie Etiketten gehören zum Ambiente



Geschirr gehörte zum Forschungsgegenstand



Auch in Japan beliebt: Schnitzel

Modernes Japan an der Philosophischen Fakultät Sekretariat
Gebäude: 24.21 Etage/Raum: 04.64
Universitätsstraße 1 | 40225 Düsseldorf
Tel.: +49 211 81-14349 | Tel.: +49 211 81-10667
Tel.: +49 211 81-14704 | Fax: +49 211 81-14714
modernesjapan@phil.hhu.de
www.modernes-japan.hhu.de

Der Mobile Japaner – ein Besuch am Foodtruck »Dontak«

串亭 - Kushitei of Tokyo
Yakitori, Sushi, Izakaya
Immermannstr. 38, 40210 Düsseldorf
Mo-Fr: 12:00 - 14:00
18:00 - 22:00
Sa: 12:00 - 22:00
So: 17:00 - 22:00
Reservierungen telefonisch unter +49 211 360935

焼左衛門 - Yaki-The-Emon
Teppan Izakaya
Klosterstr. 72, 40211 Düsseldorf
Mo-Fr: 17:30 - 1:00
Sa, So: 12:00 - 14:00
17:30 - 22:00
Reservierungen telefonisch unter +49 211 86040193

Japanisches Essen ist ein Thema für die Wissenschaft. Doch in diesem Fall geht es weniger um die Ernährungslehre als vielmehr um das Drumherum. Das Masterseminar »The Japanese foodscape in Dusseldorf – ein empirisches Projekt zu Lebensentwürfen im Ausland« beweist, dass nicht nur in Restaurants gut gegessen werden kann.

Die eher spontane Entscheidung einen Truck zu kaufen und eine mobile Küche nach Vorbild eines »Yatai«, wie »fahrbarer Verkaufsstand« auf Japanisch heißt, zu betreiben, brauchte einiges an Kreativität und Zielstrebigkeit. »Ich denke, wir haben Durchhaltevermögen bewiesen«, erinnert sich Frau Yoshida, als sie von den vielen Schwierigkeiten berichtet, den Wagen für »Dontak« entsprechend umzubauen und dann auch noch passende Anlässe wie Food-Messen zu finden, um das Geschäft nach und nach bekannt zu machen.

Inzwischen sieht man Dontak nicht nur auf Food-Messen, sondern regelmäßig an wechselnden Standorten in und um Düsseldorf. Dass es so gut läuft, hat zwei Gründe: Erstens kann sich jeder Interessierte im Internet über den aktuellen Stand-

ort samt Speisekarte informieren und zweitens kommen aus der kleinen Kombüse Gerichte wie *gyōza* (jap. Teigtaschen), *donburi*, *kare* (jap. Curry mit Reis) oder der vegetarischen Variante *Korokke* (Kroketten auf Kartoffel-Basis). Auch Veganer werden bei *Dontak* fündig durch eine vegane Variante des Curry-Gerichtes.

Die ungewöhnliche Kombination von *gyōza* auf Reis ist eine Eigenkreation von *Dontak*, die man so in Japan nicht finden wird. Insgesamt blieb die Speisekarte über die Jahre jedoch nahezu unverändert. 70 bis 100 Gäste pro Tag sprechen für den Erfolg des Konzepts.

Das Team im Foodtruck besteht meist aus drei Personen: Frau Yoshida als deutsche Geschäftsführerin und zwei japanische Mitarbeiter, die zusätzlich auch in anderen japanischen Restaurants tätig sind. Der Koch bereitet die Speisen in der kleinen Foodtruck-Küche zu, während die zweite Mitarbeiterin die Zutaten vorbereitet und Frau Yoshida die Bestellungen aufnimmt und beim Anrichten hilft.

Irina Jahn und Dana Persch

www.phil-fak.uni-duesseldorf.de/loasien/blog/?p=17883

Der rollende Verkaufsstand heißt »Dontak«. Das ist eine Kombination aus »donburi« (Reisschüssel) und »Taku«, wie Takashi Yoshida, der Firmengründer genannt wird. Seit vier Jahren ist der Truck in Düsseldorf unterwegs. Diese Form japanischer Gastronomie war jetzt das Ziel von Studenten des Instituts für Modernes Japan an der Heinrich-Heine-Universität, die Lebensentwürfe im Ausland untersuchten.



Der Dontak. Wo er gerade steht, erfahren Sie hier: <https://dontak.jimdo.com>



Ein Gyoza-Don: Schnell, frisch und lecker!

Onigiri Goes Düsseldorf

Die Frage nach der Motivation, ein japanisches Lokal in Düsseldorf zu eröffnen, und sich dabei auch noch auf Onigiri zu spezialisieren, impliziert die Frage, wie sich dieses Geschäftsmodell in die Struktur der vielfältigen japanischen Gastronomie in Düsseldorf einfügt.



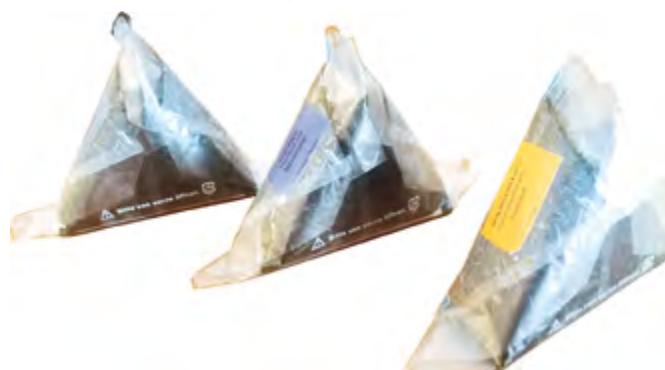
maßgebliches Kriterium der japanischen Gastronomie. Dass ein Deutscher den Anspruch erhebt, authentische japanische Küche anzubieten, überraschte die Studierenden des Instituts für Modernes Japan. Erst der Blick hinter die Kulissen offenbarte, was hinter diesem einzigartigen Projekt steckt.

»Das Onigiri hat ja das Problem, dass es nicht lecker aussieht, das ist einfach ein dunkles Dreieck«, beschreibt Fabian Boenke den vermeintlich ersten Eindruck. Trotzdem ging er mit diesem für viele deutsche Kunden ungewohnten Produkt auf den hiesigen Markt. Hierfür beschreibt Waraku die Onigiri als »Snack auf Japanisch«, als »japanisches Sandwich mit drei Ecken in denen nur frische Sachen drin stecken« (siehe HP). Dies verweist auf die hohen Qualitätsansprüche von Boenke: »Warakus Onigiri werden jeden Morgen aus frischen Zutaten und hochwertigem original-japanischem Reis zubereitet.«

Was hinter dem »Snack auf Japanisch« steckt, verrät Fabian Boenke, der Geschäftsführer des Restaurants »Waraku«, den Studierenden des Instituts für Modernes Japan an der Universität Düsseldorf.

Waraku ist ein japanisches Lokal in Düsseldorf mit jeweils einer Filiale auf der Immermannstraße und in Oberkassel. Bekannt ist Waraku für Onigiri und Bento-Boxen. Damit ist es das einzige Lokal in Düsseldorf, das sich bereits seit 2010 auf die leckeren Bällchen aus Sushi-Reis mit unterschiedlichen Füllungen spezialisiert hat.

Das japanische Sandwich mit den drei Ecken, in dem nur frische Sachen stecken



Herrn Böhnke geht es hierbei nicht nur um aus Japan importierte Zutaten, sondern auch um japanisches Küchenpersonal. In diesem Zusammenhang ist die Arbeit seiner Frau von ganz besonderer Bedeutung. Sie bereite die Gerichte täglich mit großer Sorgfalt zu, so Herr Böhnke, und greife auf Fähigkeiten zurück, die sie bereits von ihrer Mutter gelernt hat.

Insgesamt war der Blick auf die Mitarbeiterstruktur Warakus für die Studierenden besonders interessant: Laut der Sekundärliteratur machen temporär nach Düsseldorf entsandte Firmenangestellte und deren Familien sowie (oftmals dauerhaft ansässige) selbstständige Geschäftsleute und Ladenbesitzer den Großteil der japanischen community in Düsseldorf aus. Darüber hinaus zeigen sich jedoch zunehmend diversifizierte Aufenthaltsmuster und ein breites Spektrum an Lebensentwürfen – letzteres bestätigte Fabian Boenke klar.



Die Bentobox. Frisch gepackt für einen langen Tag.



Bei ihm sind, so erläuterte er, viele junge Erwachsene beschäftigt, die nach Deutschland gekommen sind, um einen individuellen Traum zu verfolgen, beispielsweise Kunst oder Musik zu studieren oder auch, um Profifußballer zu werden. Im Waraku kommen also Mitglieder der ‚klassischen‘ japanischen Gemeinde mit jungen Menschen zusammen, die es über ganz eigene, individuelle Wege nach Düsseldorf verschlagen hat.

Waraku ist für die Studierenden des Instituts für Modernes Japan aber auch aus einem ganz anderen, pragmatischen Grund interessant: Aufgrund einer Partnerschaft Warakus mit der

Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf werden seit einigen Jahren hunderte von Studierende täglich mit frischen Onigiri in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen versorgt. Die Düsseldorfer Uni ist übrigens die einzige Hochschule, in deren Cafeterien der »Snack auf Japanisch« angeboten wird. Alle anderen Hochschulen in der Umgebung scheiden leider aufgrund des langen Lieferwegs aus: Nur bei einer kurzen Anfahrt, so Fabian Böhnke, kann wirkliche Frische gewährleistet werden.

Konstantin Plett,
Sebastian Sabas
www.modernes-japan.bhu.de
www.phil-fak.uni-duesseldorf.de/oasien/blog/?p=17737



Sashimi

Die japanische Küche

Dabei lässt sich ein gewisser Unterschied zwischen dem, was Japaner unter japanischer Küche verstehen, und dem erkennen, was man sich im Ausland unter japanischer Küche vorstellt. Im Zeitalter der Globalisierung treffen natürlich verschiedene Elemente aufeinander, und dabei wird etwas Neues geschaffen. Daher sind es Hybriden, die sich den jeweiligen Kulturen und Geschmacksrichtungen angepasst haben. Ein Teil davon kehrt später nach Japan zurück, wird also quasi reimportiert und dann wieder ein wenig »japanisiert«. Migration und Integration finden auch in der Esskultur statt.

Was stellen Sie sich unter »japanischer Küche« vor? Am ehesten denken Sie wohl an »Sushi«, »Tempura« und »Yakitori«, vielleicht in der letzten Zeit auch an »Ramen«. Noch in den 1980er Jahren passierte es oft, dass sich manch Deutscher mit den Worten vorgestellt hat: »Mein Name ist so und so, und rohen Fisch esse ich nicht!«.

Es ist erstaunlich, wie schnell das japanische Essen sehr populär geworden ist. Besonders hier in Nordrhein-Westfalen, speziell in Düsseldorf, wo die größte japanische Community in Europa lebt.

Das größte Charakteristikum der japanischen Küche besteht darin, dass alle Zutaten möglichst naturbelassen sein sollten. Man investiert zwar viel Zeit und Arbeit in die Vorbereitung, um störende Elemente herauszufiltern und zu verfeinern und dafür zu sorgen, dass alles auch ästhetisch aussieht. Aber im Grunde wird nicht viel an Aromen und Gewürzen hinzugefügt, um den »naturbelassenen Geschmack« nicht zu verfälschen. Dies ist wahrscheinlich auch der Grund, warum man mit viel Liebe und Sorgfalt Gemüse, Obst und Reis anbaut und Tiere züchtet. Manch Ausländer, der Japan

schon einmal besucht hat, war gewiss überrascht, wenn er in der Lebensmittelabteilung eines großen Kaufhauses die ungeheuren Preise für manch eine Obstsorte gesehen hat. Wenn z.B. ein Kilo Pfirsich oder eine Melone zu einem zweistelligen Preis (in Euro, wäre im japanischen Yen vierstellig) angeboten wird.

Nun, das sind extreme Beispiele. Ein normaler Japaner würde ein so teures Produkt auch nicht für den Alltag kaufen. Das könnte er sich auch gar nicht leisten. Aber selbst in normalen Supermärkten werden Obst und Gemüse mit viel Sorgfalt behandelt und ansprechend präsentiert. Man findet kaum eine Ware, die eine Delle oder braune Flecken hat. Auch an der Kasse werden die Waren dementsprechend sorgfältig behandelt. Dass Waren über die Kasse gezogen und anschließend auf das Förderband geknallt werden, ist in Japan undenkbar. Eines Tages beobachtete ich an der Fischtheke eines Supermarktes, wie eine Mitarbeiterin mehrmals mit der Gabel in das noch frische Lachsfilet stach. Und wie das Fleisch an der Stelle zerfiel. Die Verkäuferin meinte dazu, am Geschmack ändere sich ja wohl nichts. Aber bekanntlich isst das Auge auch mit. Das ist in der gehobenen Küche weltweit so. Nur in Japan ist es vielleicht eine Spur ausgeprägter, sodass der hohe Standard auch in den preiswerteren Supermärkten aufrecht erhalten wird.

Der japanischen Küche würde es am ehesten entsprechen, wenn man Gemüse, Obst oder Fisch einfach so, wie sie sind, genießen könnte, ohne viel daran zu manipulieren. Die Philosophie der japanischen Esskultur geht also in die genau entgegengesetzte Richtung, verglichen mit vielen anderen Esskulturen weltweit, in denen es darum geht, interessante Aromen hinzuzufügen, um die Speisen noch geschmackvoller zu gestalten.

Auch das japanische Kochen an sich ist relativ einfach. Die meisten Zutaten werden nur in heißem Wasser blanchiert oder in Dashi (aus Seetang und getrockneten Fischen gewonnene Brühe) gekocht, gedämpft oder (traditionell) auf Holzkohle gegrillt und nur leicht gewürzt. Neben den fünf Grundgeschmacksrichtungen salzig, süß, sauer, bitter und scharf gibt es in Japan »Umami«. Neuerdings ist dieses Wort bereits vielen ein Begriff geworden und bedarf in kulinarischen Kreisen nicht mehr der Übersetzung. Die Umami-Substanz besteht aus verschiede-

nen Aminosäuren, die als Geschmacksverstärker fungieren. Sie wird aus Seetang, getrocknetem und fermentiertem Bonito oder Shiitake-Pilzen gewonnen. Neben Salz, Zucker und Essig werden in der japanischen Esskultur traditionell nur Sojasoße und Miso zum Würzen verwendet. Sojasoße und Miso sind fermentierte Soßen und Pasten aus Sojabohnen, die auch zur Intensivierung von Umami beitragen.

Hier ein typisches Beispiel, um zu verdeutlichen, dass das Ziel der japanischen Küche darin liegt, die Natur herauszuschmecken, weswegen die hohe Qualität der Zutaten sehr wichtig ist und nur dezent gewürzt wird:

Es handelt sich hierbei insbesondere um Yudofu, einen mit Kombu-Seetang gekochten Tofu, der heute



Hausgemachter Tofu

als eines der authentischsten Gerichte aus Kyoto gilt und ursprünglich in buddhistischen Tempeln als einfache Kost für »Zen« praktizierende Mönche entwickelt wurde. Er wird mit ein wenig Dashi-Shoyu (Sojasoße mit Dashi), Bonitoflocken, geriebenem Ingwer und Schnittlauch gegessen. Sicherlich werden die meisten Deutschen, ausgenommen vielleicht Vegetarier und Veganer, wenig mit Tofu anfangen können. Seien wir ganz ehrlich: Viele Deutsche würden Tofu nur als fad empfinden. Es schmeckt ja nach nichts! Doch bei hausgemachtem Tofu – nicht dem maschinell hergestellten Tofu in Plastikschalen, welchen man in Supermärkten findet – kann man sehr wohl den natürlichen Geschmack der Sojabohnen wahrnehmen.

Was hat aber dann die japanische Küche, die ja eigentlich weltweit in der Minderheit ist, auf einmal so populär gemacht?

In den 1960er Jahren, als Japans wirtschaftlicher Aufstieg begann, orientierten sich die meisten japanischen Restaurants nur an japanischen Kunden. Nicht anders war es auch hier in Düsseldorf. Das erste Restaurant war das »Nippon-Kan« auf der Immermannstraße. Damals, Anfang der sechziger Jahre, sah man dort ausschließlich japanische Geschäftsleute und deren Familien.

Dies änderte sich erst in den 1970er Jahren in den USA. Die erste modernere Sushi-Bar wurde Ende der 1960er Jahre in Los Angeles eröffnet. Bald wurde sie zu einem Schickimicki-Lokal, wo sich die Reichen und Hollywoodstars ein Stelldichein gaben. Die allgemeine Trendwende der Amerikaner hin zu gesünderer Ernährung in den 1970er Jahren kam dann wie gerufen, um das Interesse am japanischen Essen anzukurbeln.



Suki-yaki

In Amerika sind die bekanntesten japanischen Gerichte Teppan-yaki, Teriyaki Chicken und Sushi. Wobei die ersten zwei Speisen nicht urjapanisch sind, da die Japaner ja eigentlich keine Fleischesser waren. Teppan-yaki wurde sogar schon Mitte der 1960er Jahre in Amerika »erfunden«, vermutlich um den Fleisch liebenden Amerikanern das japanische Essen näher zu bringen. Fragt man sich nun, was denn

an Teppan-yaki dann so »japanisch« sei, dann ist es wohl das Konzept, die Speise vor den Augen der Gäste zuzubereiten. Dass der Gast quasi zuschauen konnte, wie alles frisch, sauber und hygienisch zubereitet wird.

Ähnlich verhält es sich mit Sushi. Was die Ausländer als solches kennen, nämlich die Art Sushi mit rohem Fisch, hat den gleichen Hintergrund. Sushi wird auf Wunsch des Gastes vor seinen Augen zubereitet, und man kann zuschauen und sich vergewissern, dass die Meeresfrüchte sehr frisch sind (einige Fische, Hummer und Muscheln werden manchmal sogar in Aquarien gehalten und erst auf Wunsch herausgefischt und zerlegt). Man kann auch sehen, dass die ganze Küche und insbesondere die Arbeitsfläche sauber und hygienisch rein gehalten wird. Das ist auch der Grund, warum Japaner nur bei Japanern Sushi essen wollen. Man ist sich nicht sicher, ob die hygienischen Ansprüche, die man in Japan stellen würde, auch in sogenannten »Sushi-Bars« gewährleistet sind. Als man aber für den Beruf des Sushi-Kochs eine Konzession einführen wollte, stieß man in den

Vereinigten Staaten auf großen Widerstand. Dieser Versuch, japanische Standards zu garantieren, wurde als »Sushi Police« angeprangert.

Mit den in Kalifornien erfundenen »California Rolls« (mit geräucherten Lachs, Avocado und Mayonnaise) eroberte Sushi langsam die gesamte Welt. Sogar die Chinesen, die grundsätzlich nur gekochte Speisen essen, haben in letzter Zeit ihre Vorliebe für Sushi entdeckt.

Sushi mit rohem Fisch ist aber nur eine Art von Sushi. Sushi bedeutet ursprünglich »Essig-Reis« – der Reis wurde mit Salz und Milchsäuregärung fermentiert. Dies gab ihm

einen sauren Geschmack. Es gibt auch Sushi, welches wie gemischter Reis aussieht und bei dem die Zutaten nicht immer aus rohem Fisch bestehen müssen. Auch gibt es Sushi mit Gemüse, z.B. Möhren, Bohnen, Gurken, Shiitake-Pilzen, und mit Eiern usw.

Sushi in der Form, wie man es im Ausland kennt, wurde erst Anfang des 19. Jahrhunderts in Edo –



Kaiseki Ryouri – mehrgängiges japanisches Essen

dem heutigen Tokyo – erfunden. Ich nenne es insgeheim das »erste Fast Food« aus Japan. Die »Edokko« (so nennt man heutzutage noch Leute, die über drei Generationen in Tokyo leben) sind als sehr ungeduldig bekannt. Es muss alles ruckzuck gehen. So kam es, dass eine Sushi-Bude ein Hit wurde, weil man dort ein paar Happen schnell essen und sofort wieder gehen konnte. Diese Art von Sushi war nur möglich, weil Edo an einer großen Bucht lag, an der man Fische sofort nach dem Fang konsumieren konnte. Da bei diesem schnellen Sushi keine Milchsäuregärung stattfinden konnte, fing man stattdessen an, den Reis mit Essig zu marinieren.

Da Sushi hauptsächlich aus Reis und rohem Fisch besteht, kann man nicht viel kaschieren. Die Qualität von Reis und Fisch sind das A und O. Wie erkennt man, ob ein Fisch frisch ist oder nicht? Der unangenehm fischige Geruch entsteht erst, wenn Fisch länger gelegen hat. Um erkennen zu können, ob der Fisch frisch ist, sollte man auch nicht zu viel Sojasoße und Wasabi nehmen. Ein in Sojasoße schwimmendes Sushi zu essen ist eigentlich ein Fauxpas. Es reicht aus, den rohen Fisch kurz in die Sojasoße zu tauchen. Dabei sollte der Reis nicht mit der Sojasoße in Berührung kommen. Wie das funktionieren soll? Nun, wenn es mit Stäbchen zu schwierig ist, darf man Sushi auch mit der Hand essen. Man macht eine kurze Drehbewegung und taucht nur die Seite mit

dem Fisch in die Soße ein. In Japan werden daher im Restaurant heiße Tücher gereicht, um die Finger sauber zu halten.

Jedes Mal, wenn ein Japaner in ein neues Land, in eine neue Stadt entsandt wird, wird er gefragt, welches das beste japanische Restaurant der Stadt sei. Meistens gibt es nur sehr wenige authentische japanische Restaurants, die man an den Fingern abzählen kann. Düsseldorf ist in dieser Hinsicht einmalig und reich gesegnet. Es gibt so viele echt japanische Restaurants, die von Japanern geführt werden. Der Bedarf ist wahrscheinlich dementsprechend hoch. Wenn man in einem solchen Lokal sitzt, vergisst man manchmal, dass man nicht in seiner Heimat ist.

Nichtsdestotrotz werde ich auch hier oft nach meiner Meinung gefragt.

Nun, die Devise ist, dort hingehen, wo die Einheimischen hingehen. Gehen Sie einfach dorthin, wo viele Japaner hocken. Aber authentisch soll nicht heißen, dass es dem Deutschen auch immer schmeckt, da – wie gesagt – die japanische Küche eigentlich ein anderes Prinzip verfolgt als der Rest der Welt. Aber mancher Öko- und Naturbewusster wird vielleicht gerade aufgrund dieser Denkweise seine Sympathie für die japanische Küche neu entdecken.

Dr. Akemi Mizuuchi

Wie in Nippon: Authentische japanische Küche in Düsseldorf

Wer die Vielfalt der Küche Nippons erleben und vor allem schmecken möchte, sollte sich in Little Tokyo, dem japanischen Viertel rund um die Immermann- und Klosterstraße, umsehen. Über dreißig gastronomische Betriebe fahren alles auf, was Japans Küche an Vielseitigkeit und Qualität zu bieten hat. Dazu gehört auch, dass saisonale Zutaten, beste Qualität, traditionelle Speisen und kunstvolles Anrichten ein Gesamtkunstwerk sind.

Die rund 8000 in Düsseldorf lebenden Japaner wissen das zu schätzen. Für sie ist diese kulinarische Vielfalt ein Stück Heimat. Das war nicht immer so. In den fünfziger bis achtziger Jahre hatten die Neubürger aus Fernost andere Sorgen, als im »Gault Millau« gut abzuschneiden. Zuerst mussten die wirtschaftlichen, sozialen und bildungsmäßigen Voraussetzungen geschaffen werden, um in der neuen Heimat Fuß fassen zu können. Die Kindergärten, Schulen, Handelskammer und der Japanische Klub sind jetzt alle fast fünfzig Jahre alt.

Die Gastronomie hinkte hinterher. Zwar gab es schon zu »Gründerzeiten« einige passable Restaurants, doch war das Angebot noch weit von der heutigen Palette entfernt. Der Wechsel zur heutigen Vielfalt hat ein Gesicht: Es ist der 48-jährige Unternehmer Haruhiko Saeki. Als er im Jahre 1995 nach Düsseldorf

»Wir gehen zum Japaner«, sagen viele, wenn sie Sushi oder Sashimi meinen. Doch für Japaner ist diese »Hausnummer« ungefähr so, als würde man die deutsche Küche einzig und allein mit Sauerkraut, Eisbein und Bratkartoffeln in Verbindung bringen.



Der Geschäftsführer Haruhiko Saeki



Der Tischgrill in Yakiniku AH-UN

dorf kam, arbeitet er zunächst für einige Zeit in einem Restaurant in der Immermannstraße – doch im Jahre 2000 war es mit dem Angestellten-Dasein vorbei und Haruhiko Saeki übernahm das »Kushi Tei of Tokyo«. Das war sein erstes

Unternehmen. Das »Kushi Tei« ist eine »Izakaya«, wie die Japaner das Mittelding zwischen Restaurant und Kneipe nennen. Hier herrschen Kneipenatmosphäre und gute Stimmung. Es ist laut und wuselig und die Einrichtung schlicht. Fast ausschließlich japanische Gäste sitzen an den Tischen oder an der Theke. Das kulinarische Motto »Kushi und Sushi« scheint vor allem die hippe japanische Jugend anzusprechen, jedoch inzwischen auch immer mehr junge Europäer. Der offene Yakitori-Grill mit umlaufender Theke ist das Herzstück des Lokals. Die Spezialität sind die Grill-Gerichte. Erste Wahl sind die köstlichen Yakitoris, die, wenn man so will, japanische Antwort auf Schaschlik. Die Zutaten werden dabei auf Bambusstäbchen gespießt und über Holzkohle gegrillt, womit ein ganz besonderes Aroma erzeugt wird. Die Kushis sind auch Bestandteil von Menüs, die auch üppig und frisch belegte Sushi enthalten.

Nur wenige Schritte weiter, auf der Immermannstraße 28, übernahm 2003 Herr Saeki ein Café. Das »Relax« war sein zweiter Betrieb.

Mit ihm sollten vor allem junge Kunden angesprochen werden. Kuchen, Snacks und kleine Speisen waren zunächst das Angebot. In diesem Jahr wurde das Café neu konzipiert und heißt nun »Tonkatsu GONTA«. Hat das »Kushi

Tei of Tokyo« schon die kulinarischen Gerichte abseits von Sushi und Sashimi vorgestellt, wird die Vielfalt der japanischen Küche in Düsseldorf mit dem Ramen-Haus »Takumi« erweitert. Die japanischen Nudeln nach hauseigenem Rezept werden extra von einem traditionellen Ramen-Hersteller aus Sapporo importiert. Um die Brühe stark und schmackhaft werden zu lassen, werden Hähnchen und Schweineknochen zusammen mit Gemüse und Kombu über Stunden in einem Kessel gekocht und anschließend mit Salz, Miso oder Sojasauce abgeschmeckt. Um in den Genuss dieser Suppen zu kommen, müssen die Kunden Zeit mitbringen: das zeigen auch die langen Warteschlangen vor dem »Takumi«.

Dieser Erfolg animierte Herrn Saeki zu weiteren, unterschiedlich ausgerichteten Restaurant-Gründungen. Seine Firma Brickny eröffnete 2012 das »Umaimon«, an der Hansaallee 244. »Umaimon« ist das erste Restaurant außerhalb von Little Tokyo. Auf seiner Speisekarte stehen hauptsächlich Nudel- und Hähnchengerichte, darunter der Renner Noukou Torisoba, eine spezielle Nudelsuppe mit Hähnchen-Hackfleisch und Gemüse. Im selben Jahr wurde das »Takumi II« in der Oststraße 51 eröffnet. Es unterscheidet sich vom ersten »Takumi« unter anderem auch durch eine deftigere Brühe.

Es ging weiter mit den Neugründungen ging. 2015 kam das »Yaki-The-Emon« in der Klosterstraße dazu. Seine Besonderheit: Nirgendwo sonst lassen sich so leckere

»Okonomiyaki« (japanischer Pfannkuchen) finden. Dazu kann der Gast aus unzähligen Sake-Sorten wählen.

Im Oktober 2017 eröffnete das Takumi III in der Klosterstraße mit einem vegetarischen Angebot.

Als bislang letztes Restaurant in Düsseldorf kam das »Japanese Yakiniku AH-UN« in Oberkassel im Dezember 2017 zur Brickny-Gruppe hinzu. Hier ist in jedem Tisch ein japanischer Grill eingelassen, auf dem die Gäste ihre Stücke der Wagyu-Rinder selber grillen können.



Kushitei-Manager Hiroyuki Kuno



Ein perfekter Abend im AH-UN mit Spaß und gutem Essen



Warteschlange vor dem Takumi in der Immermannstr. 28

100 Prozent natürlichen Zutaten anzubieten, die durch ihren Geschmack und ihre Bekömmlichkeit herausragen. Viele Zutaten werden aus Japan von ausgewählten Herstellern importiert, wie die Nudeln, die in Japan extra für die Brickny Restaurants hergestellt werden und einem besonderen Reifeprozess unterliegen.

Mit seiner »kulinarischen Philosophie« hat Haruhiko Saeki den japanischen Landsleuten nicht nur ein Stück Heimat vermittelt, er hat gleichzeitig andere japanische Kollegen gemäß dem Motto »Konkurrenz belebt das Geschäft« ermuntert, das Geschäft« ermuntert, die Küche Japans authentisch zu vermitteln. Die Vielfalt des japanischen Angebots in Düsseldorf spiegelt das Ergebnis wider. Die Brickny-Gruppe wächst außerhalb Düsseldorfs weiter. Jetzt gibt es Restaurants in Amsterdam, Barcelona, Berlin, Frankfurt, Hamburg, Leipzig und München. re

So unterschiedlich die Angebote sind, eines ist ihnen gemeinsam: es handelt sich immer um authentische japanische Küche, die nicht auf den europäischen Geschmack abgestimmt wurde. Oberstes Ziel ist es, Produkte aus

Vielfalt des japanischen Angebots in Düsseldorf spiegelt das Ergebnis wider. Die Brickny-Gruppe wächst außerhalb Düsseldorfs weiter. Jetzt gibt es Restaurants in Amsterdam, Barcelona, Berlin, Frankfurt, Hamburg, Leipzig und München. re



Tomoyuki Takada in seinem japanisch-europäischen Kochstudio

Mehr als Sushi

Für Tomoyuki Takada geht es beim Essen nicht nur um kulinarische Feinheiten, um Geschmack und Gaumenfreuden. Vielmehr gehören Gesundheits- und Umweltaspekte sowie die kulturelle Tradition Japans dazu. So hat seine Leidenschaft für eine gesunde, vegane und handwerklich ehrliche Küche durchaus einen politisch-kulturellen Hintergrund. Und dieser spiegelt sich in seiner Biografie wider.

1959 im Tokyoter Stadtteil Asakusa geboren und dort aufgewachsen, studierte er zunächst in seiner Heimatstadt und dann in Düsseldorf Germanistik. Seine Masterarbeit schrieb er wieder in Tokyo, um danach endgültig mit seiner deutschen Frau nach Düsseldorf zurück zu kommen. 1988 eröffnete das Paar in der Marienstraße ein Übersetzungsbüro sowie eine Sprachschule, die sie bis heute leiten.

Immer mehr beschäftigte Tomoyuki Takada jedoch das Essen. Wenn er wieder nach Japan kam, interes-

Japans Kochkultur ist ebenso traditions- wie einfallsreich. Dass es in Düsseldorf jetzt auch noch die vegane Variante gibt, hat viele Gründe.

sierte er sich für Lebensmittel und deren handwerkliche Herstellung. Allmählich verstand er, welches alte Handwerk hinter der japanischen Esskultur steckt. Diese Erkenntnis führte im Jahre 2000 zur Gründung der Culina Japan KG, einem Fachgeschäft für japanische Delikatessen und Tischkultur mit angeschlossener Küche und Catering Service.

Tofu wird in Kombubrühre frittiert



Das bedeutete, getreu der Firmenphilosophie naturbelassene Lebensmittel aus Japan zu importieren. Die Takadas bewiesen damit, dass fernöstliche Kochtradition mehr zu bieten hat als in den Asia-Läden von Düsseldorf angeboten werden kann. Ihr Programm sah Kochkurse für Profis – selbst für Sterneköche – ebenso vor wie die Unterrichtung in japanischer Küchentechnik samt Umgang mit Fisch und Fleisch.

Mit dem dafür in Kaarst eingerichteten japanisch-europäischen Kochstudio gelang es, architektonisch ein Stück Heimat ins Rheinland zu holen. Ideen und Einrichtungsgegenstände kamen aus Japan. Der Zugang zum Kochbereich hat wegen der natürlichen Isolierung lehmverputzte Wände und führt zum Takamiraum in japanischer Einrichtung. Je nach Bedarf wird er für vier, sechs oder acht Personen hergerichtet. Alle verbauten Teile wie Vorhang, Schiebetüren, Hölzer und Stützbal-

ken für die Treppe sind gebraucht und aus Japan eingeführt. Die Rollos werden den Jahreszeiten gemäß gewechselt. Eine kleine Terrasse mit japanischen Trennzäunen vor dem Haus, sie wird »Mondschaubühne« genannt, führt in den Garten, wo Kirsch- und Ahornbäume auf die jeweilige Jahreszeit hinweisen.

In der Küche werden nur wenige Aromen und Gewürzen hinzugefügt, um den »naturbelassenen Geschmack« nicht zu verfälschen. Gewürze, die in Deutschland schwer erhältlich sind, wie japanisches Basilikum, Schalotten oder Bergpfeffer bauen die Takadas selbst an. »Auf diese Weise können wir eine gesunde japanische Küche realisieren, die in Deutschland kochbar ist«, erläutert Herr Takada.

Die Atomkatastrophe von Fukushima 2011 führte zunächst zur Einstellung der kulinarischen Tätigkeiten. Herr Takada engagierte sich aktiv in der Anti-Atomkraft-Kampagne und begleitete die Grünen-Politikerin Bärbel Höhn; für das Buch »Fukushima lässt grüßen« schrieb er das Nachwort.

Inzwischen ist Tomoyuki Takada längst wieder beim Essen angekommen – über den »Umweg Umwelt- und Gesundheitsdiskussion«. Das bedeutet keine Kurse mehr für Sterneköche. »Ich hatte zu viel Dekadenz in der Welt der Sterneköche erlebt. Das war nur Essen für reiche Leute, die aber keine Esskultur besitzen«, begründet Herr Takada seinen Entschluss. So kochte er zunächst nur für Freunde und die Familie. In der veganen Idee sieht er eine ernstzunehmende Bewegung, die gesellschaftlich relevant ist – für Herrn Takada mit gravierenden Konsequenzen: »Ich habe erkannt, dass dies meine neue Zielgruppe ist.«

re



Grüner Spargel, Tofu, grüne Bohnen und Pilze in Kombubrühre blanchiert



Lachs ohne Wärmebehandlung dünn geschnitten auf Sushi-Reis mit Bergpfeffer und einer transparenten Sojasoße mit Reiswein



Grüner Spargel mit hauchdünnen Rindfleischstreifen umwickelt gebraten

Im Takamiraum



fitbox[®]
DIE FITNESS REVOLUTION

EMS-Training heißt

**Zeitsparen beim
Muskelaufbau.**



Jetzt anmelden und effektiv trainieren!

0211 / 5504 6690

EMS CARDIO EMS KRAFT EMS ERNÄHRUNG

GUTSCHEIN

für ein kostenloses Probetraining
im Wert von **25,90 €**

Personal Training & Beratung

fitbox Düsseldorf Wehrhahn
Inhaber: Michael Kiel
Am Wehrhahn 47, 40211 Düsseldorf

www.fitbox.de

EMS-Training am Wehrhahn

fitbox Düsseldorf Wehrhahn arbeitet mit der Ernährungsberaterin Wil Schneider zusammen. Sie erstellt individuelle Ernährungspläne mit regelmäßigen täglichen Follow-up-Anweisungen und wöchentlichen Follow-up-Zielen. Wir sprachen mit dem Studioleiter Michael Kiel.

Warum ist die Ernährung ein Teil Ihres Programms? Reicht ausgewogenes und gesundes Essen nicht aus?

Kiel: Gesundes Essen schadet unserem Körper nicht, kann aber gewisse gewünschte und angestrebte Effekte, z. B. zur Gewichtsreduzierung verhindern. Jeder, der Sport betreibt, sollte auf die regelmäßige und ausreichende Zufuhr von Proteinen, Vitaminen, Mineralstoffen und Kohlenhydraten achten. Speziell bei EMS Training kommt es auf die richtige Kombination der Nahrungsmittel an, um für das Training die notwendige Energie bereitgestellt zu bekommen. Denn EMS Training ist ein Ganzkörpertraining und obwohl nur 20 Minuten trainiert wird, fordert es den Körper jedes Mal auf ein Neues heraus.

Was ist unter »Clean Food« zu verstehen?

Kiel: Unter Clean Food verstehen wir ungesättigte Fette, keine raffinierten Nahrungsmittel, wenig jodiertes Salz, keine Würze bzw. Geschmacksverstärker, keine Süßigkeiten, keine Stärke, keine weiterverarbeiteten Lebensmittel oder Fertiggerichte und natürlich auch keine Konservierungsstoffe.

Muss man auf viele Dinge, die einem lieb sind verzichten?

Kiel: Wer sich clean ernähren will, muss auf gar keinen Fall verzichten. Clean essen heißt nicht hungern, sondern lediglich ein paar Regeln beachten.

Diese sind zum Beispiel?

Kiel: Auf eine ausgewogene und vitaminreiche Ernährung ist zu achten. Denn der menschliche Körper kann Vitamine in ausreichender Menge nicht selbst produzieren. Zudem ist ein grundsätzliches Wissen über Mineralstoffe und richtige (komplexe) Kohlenhydrate notwendig. Mineralstoffe nehmen wichtige Aufgaben im Körper wahr, wie etwas das Managen vieler Stoffwechselprozesse. Und über Kohlenhydrate, Proteine, Fette, Mineralstoffe herrscht leider allzu oft nur ein Halbwissen. Hier setzt unsere Ernährungsberatung ein.

Gengo Seta zählt seine Jobs auf: »Ich halte die Verbindung zur japanischen Gemeinde, ich versuche, den Verein bei der Suche nach japanischen Sponsoren zu unterstützen, ich bearbeite Anfragen japanischer Medien und gebe die japanische Version des Stadionhefts, »Fortuna aktuell« heraus.« Wenn das nichts ist! Auf jeden Fall ist der »Fußball-Verrückte« so fasziniert von seiner Arbeit, dass er von morgens bis abends, und manchmal auch noch bis tief in die Nacht, für seine Fortuna unterwegs ist.

Die Fußball-Begeisterung kommt nicht von ungefähr. Schon als kleiner Junge träumte er vom Fußball. Seit der Weltmeisterschaft 1990 in Italien kam auch Deutschland in diesen Träumen vor. »Vielleicht entstand schon damals der Wunsch, später einmal die Heimat des Weltmeisters kennen zu lernen« sagt er im Gespräch mit D-Mitte.

Auf alle Fälle wollte er Profi-Fußballer werden. Und so kickte er in der 3. Und 4. Japanischen Liga, studierte nebenbei Sportmanagement spielte 2004 in der 2. Liga. Mit seiner Uni-Mannschaft wurde er dreimal Meister und wechselte 2005 wegen der WM 2006 nach Deutschland. Hier spielte er in diversen Vereinen, auch in der U23 der Fortuna. Doch für einen richtigen Profivertrag reichte es nicht.

Er lernte die deutsche Sprache, studierte einige Jahre an der Sporthochschule Köln und wollte unbedingt zu Fortuna ins Sportmanagement. Bis er einen Job bei der Fortuna erhielt, dauerte es noch eine ganze Weile. »Ich habe immer wieder Bewerbungen

Fortunas stärkster Japaner

Als einziger Bundesligist unterhält die Fortuna ein »Japan Desk«. Doch der ist ohne Gengo Seta nicht denkbar. Der 38-jährige Japaner kümmert sich bei Fortuna Düsseldorf als »Japan-Beauftragter« um alles, was nur irgendwie mit Japan zu tun hat.



Gengo Seta

geschrieben und geschildert, was ich für den Verein tun kann«, erinnert sich Gengo Seta. Geholfen hat ihm schließlich der frühere Fortuna-Vorstandsvorsitzende, Karl Heinz »Charly« Meyer, den er über seinen früheren Trainer Yusaku Suzuki kannte. Suzuki trainierte auch Japans Studenten-Auswahl, die seit Urzeiten regelmäßig am Osterturnier des BV 04 teilnimmt. Von daher kannte Suzuki BV-Chef Charly Meyer – und schon war eine Verbindung da.

Gengo Seta wurde 2008 als Praktikant in der Pressestelle bei Fortuna Düsseldorf aufgenommen. Inzwischen ist er Japan-Beauftragter des Clubs, sehr zum Nutzen von Fortuna. Denn Seta blieb bei Fortuna konsequent am Ball – so auch als »Verbindungsmann« zur japanischen Gemeinde. In diesem Fall nutzen ihm seine guten Kontakte zum Generalkonsul, dem EKO-Haus und vor allem zur Japanischen Schule mit ihrem begeisterungsfähigen Fußball-Nachwuchs.

Oder er unterstützt den Verein bei der Suche nach weiteren japanischen Sponsoren. Durch seine Kontakte konnte auch ein Premiumsponsor wie Hitachi gewonnen sowie zu mehreren lokalen Sponsoren vermittelt werden. Und wenn es keine Unternehmen sind, sind es Menschen: Über 100 Japaner wurden inzwischen Mitglied bei der Fortuna.

So ganz nebenbei betreut er noch seine Landsleute, die bei der Fortuna spielen. Das waren früher Kōzō Yūki in der 2. Liga, Genki Ōmae in der Bundesligasaison 2013 und zuletzt bis zum Wiederaufstieg Genki Haraguchi, Takashi Usami und Justin Kinjo. Dazu selbstverständlich auch Shunya Hashimoto und Kaito Miyake aus der 2. Mannschaft. Und eines ist sicher: bei seinem Einsatz werden in Zukunft noch andere japanische Spieler für die Fortuna kicken.

Ein weiteres Ziel hat sich Gengo Seta gesetzt. Er will Düsseldorf in Japan bekannter machen – sicherlich nicht ohne Hintergedanken, dass es nämlich dann jungen Japanern leichter fällt, sich eines Tages im Fortuna-Trikot wiederzusehen.

re

Foto © Gengo Seta

Der Deutsch-Japanische Wirtschaftskreis und seine Geschichte

Networking | Information | Business

日独産業協会

Das »Kernteam« des DJW (v.l.n.r.): Dr. Ruprecht Vondran (Ehrenvorsitzender), Elisa Ono (Member Relations / General Affairs), Dr. Julia Münch (Geschäftsführendes Vorstandsmitglied), Gerhard Wiesheu (Vorstandsvorsitzender), Rie Suzuki-Fastabend (Member Relations / Japan Desk), Gabriele Kastrop-Fukui (Member Relations / Career Service), Anne Pomsel (Stv. Geschäftsführerin / Event Coordination)

Bereits Anfang der 1980er Jahre warben der damalige Bundesminister für Wirtschaft, Otto Graf von Lambsdorff, Kurt Schoop (Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Düsseldorf) und Ruprecht Vondran (damals stellvertretender Geschäftsführer der Wirtschaftsvereinigung Stahl) für den Gedanken einer deutschen Leistungsschau in Tokyo. Aus Sicht des Ministers stand vor allem im Vordergrund, Vertrauen in Japan für deutsche Ausrüstungsgüter zurück zu gewinnen. Lambsdorff propagierte erste Freihandelsabkommen mit Japan, das zu damaliger Zeit den Warenimport durch nichttarifäre Handelshemmnisse beschränkte, zu gleicher Zeit aber äußerst erfolgreich in die Bundesrepublik exportierte.

So fand 1984 in Tokyo dann trotz anfänglicher Zurückhaltung aus der Wirtschaft die »Leistungsschau der deutschen Industrie« statt. Die Industriemesse wurde ein großer Erfolg. Japan nutzte das Ereignis, um aller Welt klar zu machen, dass der japanische Markt künftig offen sei. Die Schau legte den Grundstein für eine stärkere Wahrnehmung der deutschen Industrie in Japan; und insbesondere für die in Japan eher unbekannteren, mittelständischen Unternehmen bot sie die Chance, ihre Produkte und Dienstleistungen auf dem japanischen Markt zu präsentieren.

Gründung einer deutsch-japanischen Plattform

Die Idee einer deutsch-japanischen Plattform, die später »DJW« (Deutsch-Japanischer Wirtschaftskreis) genannt werden sollte, wurde von Lambsdorff, Schoop und Vondran rege weiterentwickelt. Am 15. Januar 1986 wurde der DJW auf Initiative führender deutscher Industrieunternehmen mit Erfahrung im Japangeschäft gegründet – für den Informationsaustausch und zur Diskussion von Fragen, die von gemeinsamem deutsch-japanischen Interesse sind. Ziel war bereits damals, die deutsch-japanischen Geschäftsbeziehungen auszubauen und vor allem den Markteintritt deutscher Unternehmen in Japan zu erleichtern. Der DJW sollte helfen: bei Sprachbar-





Anfangsjahre

rieren, bei ungenügenden Marktinformationen, beim Umgang mit Behörden und bei Kontakten zu Kooperationspartnern.

Die Aktivitäten liefen in der ersten Zeit auf vergleichsweise kleiner Flamme. Es gab lediglich eine zentrale Veranstaltung im Jahr, die ihm nach außen Kontur gab. Im Übrigen sah sich der DJW als eine »fleet in being«, als eine (handelspolitische) Flotte, die im Hafen lag, aber jederzeit auslaufen konnte und durch ihre bloße Existenz im Streitfall strategische Bedeutung hatte. Die Zahl der Streitfälle, in denen über die Beseitigung nichttarifärer Handelshemmnisse gestritten wurde, war zum Glück begrenzt.

Etablierung des DJW in Düsseldorf

Die Gründungsversammlung des Vereins fand seinerzeit in Düsseldorf statt, und auch die erste Geschäftsstelle wurde in der Hauptstadt Nordrhein-Westfalens etabliert – in den Räumen der Westdeutschen Landesbank in der Steinstraße, die das Sekretariat des DJW finanzierte. Düsseldorf war bereits Mitte der 1980er Jahre Hauptstandort vieler japanischer Unternehmen in Europa und somit eine gute Wahl für einen intensiven deutsch-japanischen Wirtschaftsdialog. Die japanische Industrie- und Handelskammer zu Düsseldorf, die Japan External Trade Organization (JETRO) als japanischer Partner im Sekretariat des DJW sowie die Düsseldorfer Handelskammer boten zudem die nötige Infrastruktur für den Austausch.

1999 bezog der DJW neue Geschäftsräume in der Düsseldorfer Messe an der Stockumer Kirchstraße. Die Messe als Hauptstandort für einige der wichtigsten Wirtschafts- und Industriemessen Nordrhein-Westfalens war strategisch interessant für das Knüpfen neuer Kontakte und wegen der Nähe zu industrierelevanten Themen am Puls der Zeit. Die Messe sollte für acht Jahre die Geschäftsstelle des DJW bleiben.

Eingetragener Verein seit 2001

Der DJW hatte – nach Jahren fruchtbarer Aktivität, die viele Felder eines partnerschaftlichen, aber noch immer verhältnismäßig bescheidenen Handelsaustauschs abdeckte – eine mittlerweile weit über Düsseldorf hinausreichende Reputation. Mit einer Satzung und einem überarbeiteten Programm stellte sich der DJW im Jahr 2001 denen vor, die er bisher

mit kostenlosen Dienstleistungen versorgt hatte. Binnen weniger Monate gewann der nun eingetragene gemeinnützige Verein neben seinen drei Hauptförderern, der Landeshauptstadt Düsseldorf, dem Land Nordrhein-Westfalen und der Messe Düsseldorf, eine Hundertschaft an zahlenden Mitgliedern. Der Verein finanziert seine Arbeit aus der Zusammenarbeit mit seinen verschiedenen Partnern und den Beiträgen zahlreicher Einzelmitglieder. Neue Mitglieder ließen sich unter anderem über ein erweitertes Leistungsspektrum werben.

Zu einem wichtigen Instrument zur Kommunikation mit Interessenten und Mitgliedern avancierte hierbei die Website des DJW. Die bis heute konsequent zweisprachige Online-Präsenz mit leicht zugänglichen Datenbanken wie Jobbörse, Experten- und Infopool trugen fortan zur zunehmenden Attraktivität des DJW und bewirkten einen Zuwachs japanischsprachiger Mitglieder.

Unterstützung durch die Ernst-Poensgen-Stiftung und das Bankhaus Metzler

Der DJW wuchs im Laufe der Jahre mit seinen Aufgaben und bewies schon bald hohe organisatorische Eigenständigkeit. Der damit einhergehende Rückzug der öffentlichen Hand stellte seinen neuen Vorstand ab 2007 vor große Herausforderungen. Im April 2007 zog der DJW mit seinem Büro in ein Geschäftshaus der Ernst-Poensgen-Stiftung in das Düsseldorfer Zentrum und führt dort bis heute seine Geschäftsstelle. Mit dem Büro bot der Vorsitzende der Stiftung, Dr. Ruprecht Vondran (damals Vorstandsvorsitzender, heute Ehrenvorsitzender des DJW), dem DJW ein neues Zuhause in attraktiver Lage in Düsseldorf-Mitte.



Mehr als 200 Teilnehmer bei einem Symposium zu deutsch-japanischen Kooperationsmöglichkeiten von Start-ups

Seit 2011 heißt der Vorstandsvorsitzende des DJW Gerhard Wiesheu. Als Mitglied des Partnerkreises der B. Metzler seel. Sohn & Co. Holding AG ist er auch zuständig für das Japan-Geschäft des Frankfurter Bankhauses und zeichnet sich vor allem durch seine vielfältigen geschäftlichen und persönlichen Verbindungen nach sowie auch ehrenamtlichen Engagements für Japan aus. Der Verein richtet seine Arbeit seitdem verstärkt überregional in Deutschland aus und intensiviert sein Engagement merklich auch dank der Unterstützung des Bankhauses in Japan.

Unser aktuelles Themenspektrum ist vielfältig. Im Rahmen von Symposien, Seminaren und Roundtables bieten wir insbesondere unseren klein- und mittelständischen Unternehmensmitgliedern aus Deutschland und Japan die Gelegenheit zum Austausch zu Fragen des Markteintritts, zu Chancen verschiedener Geschäftsfelder wie z.B. im Bereich erneuerbarer Energien, neuen Entwicklungen wie »Industrie 4.0« und »Internet of Things«, künstliche Intelligenz, Society 5.0, Start-up-Kooperationen u.v.a.m. Ein Freihandelsabkommen zwischen der EU und Japan wurde

mittlerweile abgeschlossen und tritt 2019 in Kraft. Die Bedeutung des DJW hat damit noch zugenommen. Als Nächstes ist ins Auge gefasst, die Präsenz des DJW in Japan durch eine eigene Geschäftsstelle weiter zu verstärken.

Dr. Ruprecht Vondran, Julia Münch, Elisa Ono

Deutsch-Japanischer Wirtschaftskreis e.V. (DJW)
Graf-Adolf-Str. 49 | 40210 Düsseldorf
Tel.: 0211 9945 91 91
Fax: 0211 9945 92 12
info@djw.de | www.djw.de

DJW-Arbeitsgruppen beschäftigen sich mit Themen wie IT, Finanzen, Erneuerbare Energien, Frauen in der Wirtschaft, Essen, Biotech, interkulturellem Management oder Start-up-Kooperationen.



Schuhmacherei

Meisterbetrieb
Der Einzige in D-Mitte!
Wolfgang Plantsch

Premium Class

Reparaturen
Maßschuhe
Einlagen nach Maß

leatherbelts & buckles

Kölner Strasse 11
40211 Düsseldorf

Kontakt:
www.schuhstudio.de

Der Japanische Garten in Düsseldorf

In der nordwestlichsten Ecke des Nordparks, wo der Park still und beschaulich ist, finden Besucherinnen und Besucher ein besonderes Garten-Juwel: den »Japanischen Garten am Rhein«. Ein von japanischen Firmen und der japanischen Gemeinde in Düsseldorf gegründeter Verein hat den 5000 qm großen Garten der Düsseldorfer Bevölkerung 1975 als Zeichen besonderer Verbundenheit geschenkt.

Der Plan des Japanischen Gartens stammt vom Garten- und Landschaftsarchitekten Iwakii

Ishiguro und seinem Sohn Shojiro. Er ist aber kein Ebenbild eines Gartens in Japan, sondern wurde eigens für Düsseldorf entworfen. Die Bauleitung hatten die beiden Gartenmeister Ishiguro und Sakuma und sechs weitere japanische Gärtner.

Alles in diesem Japanischen Garten am Rhein, auch »Garten der Besinnung« genannt, hat eine tiefere symbolische Bedeutung und einen klangvollen Namen: Bäume, Teich, Steine, Quelle, Hügel, Laternen oder die Sitzgruppe am Teich. Sie hei-

ßen »Baum des aufrechten Geistes«, Laterne »Kasuga Stil« oder »Schutzstein«.

Die Insel im Teich symbolisiert eine Insel der Unsterblichen. Am Teich befindet sich auch eine symbolische »Schiffsanlegestelle mit Stein zum Befestigen des Taus«. Darin tummeln sich Farbkarpfen, von denen einige noch aus Tempelteichen von Nara in Japan stammen. Sie waren 1975 aus dem »Land der aufgehenden Sonne« nach Düsseldorf gekommen und im Teich ausgesetzt worden.

Die Deutsch-Japanische Gesellschaft am Niederrhein

Die Deutsch-Japanische Gesellschaft am Niederrhein e.V. feierte im Jahr 2014 ihr 50-jähriges Bestehen. Sie sieht ihre Aufgabe in erster Linie darin, Menschen beider Nationalitäten zusammenzuführen und Freundschaft untereinander zu fördern. Sie schafft durch gesellschaftliche Begegnung und Veranstaltungen zu Themen aus der Kultur, Wirtschaft und Politik persönliche Kontakte zwischen den japanischen und deutschen Mitbürgerinnen und Mitbürgern.



Beim Deutsch-Japanischen Neujahrsfest 2018

Die Deutsch-Japanische Gesellschaft am Niederrhein e.V. feierte im Jahr 2014 ihr 50-jähriges Bestehen. Sie sieht ihre Aufgabe in erster Linie darin, Menschen beider Nationalitäten zusammenzuführen und Freundschaft untereinander zu fördern. Sie schafft durch gesellschaftliche Begegnung und Veranstaltungen zu Themen aus der Kultur, Wirtschaft und Politik persönliche Kontakte zwischen den japanischen und deutschen Mitbürgerinnen und Mitbürgern.

Die DJG am Niederrhein ist aus einem Mittagstisch hervorgegangen, der deutsche und japanische Geschäftsleute zu wirtschaftspolitischen Gesprächen zusammenführte und bis heute besteht. Eine weitere wichtige Veranstaltung ist das Neujahrsfest, das alljährlich zusammen mit dem Japanischen Club Düsseldorf e.V. gefeiert wird.

Die Stadt Düsseldorf hat seit 2005 einen Freundschaftsvertrag mit der Präfektur Chiba. Beim größten Japan-Fest in Deutschland, dem Japan Tag in Düsseldorf bei dem über 700.000 Menschen zusammenkommen, unterstützt die DJG am Niederrhein zusammen mit der JDG Chiba das Zelt der Präfektur Chiba. Das Maskottchen der Präfektur Chiba, Chiba-kun, macht bei der DJG Homestay und freut sich jedes Jahr auf seinen Einsatz beim Japan-Tag.



Das Maskottchen der Präfektur Chiba



Buch über japanische Bergleute

Ein schönes Beispiel eines Projektes von Mitgliedern, das von Beginn an aktiv vom Vorstand unterstützt wurde, ist die DoKomi, die seit 2009 in Düsseldorf zu Pfingsten über zwei Tage stattfindet. Mittlerweile kommen über 40.000 Besucher, die sich für die japanische Popkultur interessieren.

Zum 150 jährigen Jubiläum der deutsch-japanischen Beziehungen 2011 hat die DJG am Niederrhein das weitgehend unbekanntes Kapitel der ersten Japaner in NRW nach dem zweiten Weltkrieg untersucht. Über 400 japanische Bergleute hatten im Rahmen eines deutsch-japanischen Regierungsprogramms zum 150 jährigen Jubiläum der deutsch-japanischen Beziehungen 2011 im Ruhrgebiet gearbeitet. Im September 2011 wurde zusammen mit dem Ministerium für Innovation, Wissenschaft und Forschung des Landes NRW und der EnergieAgentur.NRW ein zweitägiges Symposium veranstaltet. In Zusammenarbeit mit der Heinrich-Heine-Universität in Düsseldorf, Universität Duisburg-Essen und der Ruhruniversität in Bochum erschien dazu 2012 im Klartext Verlag ein Buch mit Aufsätzen, Berichten und Interviews mit den japanischen Bergleuten unter dem Titel »Japanische Bergleute im Ruhrgebiet«.

Pia-Tomoko Meid



Die Leistungsschau der deutschen Wirtschaft, präsentiert von der Messe Düsseldorf, fand in Japan großen Anklang.

Die Freiheit des Marktes

Mit Ideen aus Düsseldorf gegen Strafzölle

Wiederholt sich Geschichte? Fast könnte man es meinen. Ein Blick zurück in die erste Hälfte der 1980er Jahre zeigt, dass die Forderungen nach Schutzzöllen schon einmal lauthals verkündet wurden – wie heute kamen diese Töne aus den USA, die sich von Autos, Kameras und Motorrädern aus Nippon bedroht fühlten.

Damals gab es mutige Zeitgenossen, die dem Spuk ein Ende bereiteten. Einer von ihnen war Otto Graf Lambsdorff, der mit großer Beharrlichkeit den Plan einer deutsch-japanischen Leistungsschau verfolgte. Sie brachte die Wende. Der Event vom 23. April bis 6. Mai 1984 am Hafen von Tokyo wurde von

der Düsseldorfer Messegesellschaft (damals »Nowea«) und ihrem agilen Chef Kurt Schoop inszeniert. Damit erhielt auch die ganz spezielle Beziehung zwischen Japan und Düsseldorf eine neue Dimension.

Dr. Ruprecht Vondran erinnert sich:

Deutschland und Japan werben heute gemeinsam für einen unbehinderten weltweiten Austausch von Waren und Dienstleistungen. Aber das war nicht immer so. Auf dem Weg zu einem harmonischen Miteinander gab es manches Holtern und Poltern. Welch große Strecke die beiden Länder gemeinsam zurücklegen mussten, wird mit Blick auf die Wirtschaftsgeschichte deutlich.



Otto Graf Lambsdorff,
Bundesminister für Wirtschaft
von 1977 bis 1984



Kurt Schoop, Vorsitzender der
Geschäftsführung der Messe
Düsseldorf von 1967 bis 1984

er bewusst an die Tradition betont freundlicher deutsch-japanischer Zusammenarbeit aus der Vorkriegszeit anknüpfen.

- Den deutschen Firmen wollte er die Chancen auf dem japanischen Markt vor Augen führen.

Dabei ging er davon aus, dass diese Potentiale bei weitem nicht ausgeschöpft waren.

- Abwehrmaßnahmen, die einen Handelskrieg auslösen könnten, wollte er unter allen Umständen vermeiden.

Im gleichen Sinn wirkte er auch auf Washington ein. Um ein gutes Beispiel zu geben, entwickelte er das hier genannte Konzept einer »Deutschen Leistungsschau in Tokyo«. Dabei hatte er insbesondere den Maschinenbau im Blick, der schon immer ein Rückgrat der deutschen Exportwirtschaft war. Es ging ihm nicht darum, kurzfristig die Orderbücher deutscher Industrieunternehmen zu füllen. Als guter Kenner des Landes wusste er, dass Imagewerte in Japan ein besonderes Gewicht haben, aber nur über einen langen Zeitraum aufgebaut werden können. Kurzatmig darf man nicht werden.

tionen: »Dumping«, »Subventionsmissbrauch«, »Protektionismus«! Die Welt stand – ähnlich wie heute – am Rande eines Handelskriegs.

Diese Lage fand Graf Lambsdorff vor, der in Düsseldorf zu Haus war, aber 1977 das Amt des Wirtschaftsministers in Bonn übernahm. Einem Liberalen seines Zuschnitts konnten Handelsrestriktionen, die im Raum standen, nicht gefallen. Der »Marktgraf« – er trug seinen Namen zu Recht – ließ sich von dem Gedanken leiten: Eine Verhärtung hilft keinem. Die Märkte müssen frei bleiben. Eine Lösung des Konflikts kann nur in einem unternehmerorientierten Ausgleich liegen. Dabei dachte er in drei Richtungen:

- Er wollte dem Bild vom Leistungsvermögen der deutschen Industrie, das etwas verblasst war, in Japan wieder schärfere Konturen geben. Dabei wollte



Japanische Produkte der 1980er Jahre: Motorräder und Autos trafen den Geschmack deutscher Kunden

Mit seinen Überlegungen fand er nicht überall offene Türen. Im Gegenteil – mit seinem Vorhaben stieß er in Deutschland auf heftigen Widerstand. Die vom Minister angesprochenen Chefs der großen Häuser gaben näher liegenden Märkten den Vorzug, nicht nur mit Blick auf anfallende Transporte. Sie scheuten die als teuer eingeschätzten Markterschließungskosten in Fernost. Auch waren sprachliche und kulturelle Barrieren aus ihrer Sicht kaum überwindbar. Sie beriefen sich auf die Erfahrung, dass allein die Überwindung von Zollmauern nicht genüge; ein Problem seien vor allem behördliche Hindernisse im Inland, die zur Abwehr von Einfuhren dienen.

Die Diskussion über den richtigen Weg wurde auch öffentlich geführt, zeitweise äußerst heftig. Für die »Zeit« hatte sich beispielsweise der Chefreporter in der Industrie umgetan. Die von ihm gesammelten Stimmen fanden am 20.1.1984 unter der fett gedruckten Überschrift »Peinlichkeiten. Der deutschen Industrieschau in Tokyo droht ein blamabler Misserfolg« in die Öffentlichkeit. Die Großchemie ließ erklären, man erwarte »durch kollektive Leistungsbeweise keinen messbaren Popularitätsgewinn«. Ein Unternehmen ließ sich mit dem Hinweis zitieren, »ein demonstrativer Auftritt in Fernost grenze an Frivolität«. Selbst die Deutsche Industrie- und Handelskammer in Japan klagte aus Sorge um die Reputation der von ihr vertretenen Kundschaft: »Ehe wir uns blamieren, dann doch lieber keine Leistungsschau.«

Allen Angriffen zum Trotz verfolgte der Minister seinen Plan. Er setzte sich nicht nur schriftlich, sondern in Telefongesprächen mit vielen Konzernchefs unmittelbar ins Benehmen. Dabei ließ er vermutlich auch durchblicken, eine

solche Präsentation in Japan sei sein sehr persönliches Anliegen. Um seine Entschlossenheit zum Ausdruck zu bringen, beauftragte er Kurt Schoop, damals Chef der Messe in Düsseldorf, mit der Ausarbeitung detaillierter Pläne.

Lambsdorff brachte nicht alle, aber doch eine hinreichende Zahl von Firmen hinter sich. Nach umfangreichen Vorbereitungen konnte die Veranstaltung 1984 am Hafen von Tokyo in einer weißen, von deutschen Designern entworfenen Zeltstadt eröffnet werden. Sie erwies sich als großer Erfolg. Selbst die »Zeit« ruderte zurück und befand: Die deutschen Unternehmen »sollten die Gunst der Stunde nutzen. Eine so gute Chance, alte Fehler wiedergutzumachen, kommt so bald nicht wieder«.

Am Ende fanden beide Seiten, Japaner und Deutsche, Gefallen an dem, was gelungen war. Das blieb nicht ohne Rückwirkung auf die USA. Ein Handelskrieg fand nicht statt. Angesichts der Verhärtungen, die es heute gibt, lohnt es die Frage zu stellen: Wo stünden wir, wenn der »Marktgraf« sich damals nicht durchgesetzt hätte? Den Wohlstand, den wir in einer arbeitsteiligen Welt geschaffen haben, gäbe es nicht, wenn die Handelspolitiker gegeneinander mobil gemacht hätten.

Die »Deutsche Leistungsschau in Tokyo« 1984 war ein Wendepunkt. In Düsseldorf, wo die Voraussetzungen dafür geschaffen wurden, sollte man diese Erinnerung bewahren. Seither setzen Japan und die Europäische Union sich gemeinsam weltweit mit Überzeugungskraft für die Freiheit der Märkte ein. Es gibt eine gelebte Partnerschaft, zu der wir in Düsseldorf einen achtbaren Teil beigetragen haben. So sollte es bleiben.

Dr. Ruprecht Vondran

Dr. Vondran war von 1987 bis 1993 Bundestagsabgeordneter und von 1988 bis 2000 Präsident der Wirtschaftsvereinigung Stahl in Düsseldorf. Er ist Vorsitzender der Ernst-Poensgen-Stiftung. Seit den 1960er Jahren ist er stark engagiert in den japanisch-deutschen Wirtschaftsbeziehungen.



Dr. Ruprecht Vondran

Er ist Ehrenvorsitzender des Deutsch-Japanischen Wirtschaftskreises in Düsseldorf, einer der größten Wirtschaftsvereinigungen mit Bezug nach Japan. Darüber hinaus ist er Präsident des Verbandes Deutsch-Japanischer Gesellschaften. Vondran ist einer von zwei deutschen Trägern des japanischen Ordens der aufgehenden Sonne mit Sternen, goldene und silberne Strahlen (verliehen 2003). Es handelt sich hierbei um die zweithöchste Auszeichnung, die der japanische Staat an Ausländer vergibt.

Als die ersten japanischen Unternehmen in Form von Repräsentanzbüros Anfang der 1950er Jahre nach Düsseldorf kamen, hatten sie ein Problem: sie mussten doppelt Steuern zahlen – sowohl in Deutschland, als auch in Japan. Um sich dagegen zur Wehr zu setzen, schlossen sich 66 japanische Unternehmen aus Düsseldorf und der Umgebung am 1. März 1966 in der Rheinterrasse zur Japanischen Industrie- und Handelskammer zu Düsseldorf e.V., kurz JIHK genannt, zusammen. Gemeinsam mit der Japanischen Botschaft in Bonn setzte man sich für ein Abkommen zur Vermeidung der Doppelbesteuerung ein – mit Erfolg. 1967 wurde das Doppelbesteuerungsabkommen (DBA) von Japan und Deutschland ratifiziert, den Unternehmen wurden die zu viel gezahlten Steuern erstattet. Kein Wunder, dass daraufhin die Zahl der Mitglieder rasch anstieg.



Seminar in der JIHK Anfang der 1980er Jahre

Ohne eigenes Büro kam man zunächst bei der Bank of Tokyo am Schadowplatz unter. 1978 erfolgte der Umzug in das neu eröffnete Deutsch-Japanische Center auf der Immermannstraße. Hier hatte man endlich größere Büroräume und konnte die mit den steigenden Mitgliederzahlen einhergehende Bürokratie auch durch zusätzliche Mitarbeiter bewältigen. Zudem boten die neuen Räumlichkeiten die Möglichkeit, im eigenen Konferenzraum Seminare auf Japanisch abzuhalten – bis heute ein wichtiges Angebot für die Mitglieder. 2015 erfolgte der Umzug in die Räumlichkeiten der IHK Düsseldorf auf der Berliner Allee.

Seit ihrer Gründung steht die JIHK in engem Kontakt zur Landeshauptstadt Düsseldorf und dem Land NRW. Als Zeichen der Verbundenheit mit Düsseldorf und der Region initiierte die JIHK in den 1970er Jahren den Bau eines japanischen Gartens im Nordpark und engagiert sich bis heute aktiv an der Ausrichtung des alljährlichen Japan-Tages sowie des Deutsch-Japanischen Wirtschaftstages.

Auch wenn der Name es anders vermuten lässt, so ist die Japanische IHK zu Düsseldorf nicht mit einer deutschen Handelskammer vergleichbar. Sie ist ein unabhängiger Verein ohne weitere Niederlassungen, deren Mitgliedschaft freiwillig ist. Ihre vorrangige Aufgabe ist es, die deutsch-japanischen Wirtschaftsbeziehungen zu stärken, indem sie die Geschäftstätigkeiten ihrer Mitglieder unterstützt. Dafür stellt sie ihnen wirtschaftsrelevante Informationen auf Japanisch zur Verfügung und bietet ihnen Seminare sowie Veranstaltungen zu steuerrechtlichen und juristischen Themen auf Japanisch an. Doch auch das Netzwerken der Mitglieder untereinander wird gefördert – sei es durch den alljährlichen Neujahrsempfang, oder durch gemeinsame Besichtigungen von deutschen Unternehmen.

Heute ist die JIHK mit 539 Mitgliedern deutschlandweit (Stand 14.02.2018) der größte japanische Unternehmerverband in Europa. Die meisten Mitglieder, nämlich 386, haben ihren Sitz in Düsseldorf (267 Firmen) und NRW (119). Seit der Gründung engagieren sich bis heute hochrangige Vertreter namhafter japanischer Unternehmen im Vorstand der JIHK und arbeiten gemeinsam daran, ein investitionsfreundliches Klima in Deutschland und der Region zu schaffen und somit die deutsch-japanischen Wirtschaftsbeziehungen zu stärken.

Judith Ly

Foto © Düsseldorf Tourismus GmbH



Abwarten und Tee kaufen

Wer regelmäßig den Immermannhof passiert, wird sich spätestens beim zweiten Mal fragen, was es mit der Menschentraube auf sich hat, die sich bei Wind und Wetter vor dem »TEAMATE« bildet. Des Rätsels Lösung: Die vielen jungen Menschen, die meisten von ihnen Asiaten, lechzen nach Bubble Tea.

Das taiwanische Getränk wird auf der Basis von gesüßtem grünem oder schwarzem Tee, häufig mit Milch und Fruchtsirup versetzt, wie ein Cocktail ohne Alkohol zubereitet. Eine Besonderheit sind die zugesetzten farbigen Kügelchen aus Tapioka, sie werden aus der Stärke von Süßkartoffeln und braunem Zucker hergestellt und sind konsistent wie Gummibärchen, allerdings vegetarische. Oder es werden Popping Bobas, Kügelchen aus Alginat mit einer flüssigen Füllung, die beim Zerbeißen platzen, zugesetzt.

Bubble Tea wurde Mitte der 1980er Jahre in Taiwan erfunden. Und weil er nach dem Mischen des Tees mit der Milch schön schäumte wurde er Bubble Tea genannt. Er wird grundsätzlich mit einem dicken Trinkhalm konsumiert, ist in Asien weit verbreitet und speziell bei Jugendlichen sehr beliebt. Der Düsseldorfer Laden wurde 2010 als Franchisenehmer eines Taiwanesen in Berlin – Markenname »BoboQ« – eröffnet und konnte sich über mangelnde Nachfrage nicht beschweren.

Doch nachdem 2012 in der Zeitung behauptet wurde, in dem

Getränk steckten jede Menge krebserregende Stoffe, war es mit dem Höhenflug zunächst einmal vorbei. Zwar hatte sich diese Aussage schon bald als falsch herausgestellt und wurde von ihrem Urheber zurückgenommen, doch ließ diese Fake News den BoboQ-Umsatz um bis zu 80 Prozent einbrechen.

Heute ist von dieser kurzen Talfahrt nichts mehr zu spüren. »Das liegt daran, dass wir 2016 unsere eigene Marke »TEAMATE« entwickelt haben, fast ausschließlich mit natürlichen Produkten arbeiten und hochwertige Zutaten verwenden«, sagt Inhaber Sherman Yang. Die meisten Zutaten werden aus Taiwan importiert. So kommt der Tee, grüner, schwarzer und Oolong-Tee, ausschließlich von ausgesuchten dortigen Plantagen. Die neun

Sorten Natursirup aus Obst für die Tapiokas dagegen, darunter Mango, Pfirsich und Erdbeere, werden von einer deutschen Firma in Zusammenarbeit mit TEAMATE hergestellt.

Bei der Zubereitung wird darauf geachtet, dass der Tee immer eine gleichbleibende Qualität aufweist. Die ständige Überprüfung der Wasserqualität mit Hilfe eines speziellen Filters gehört dazu.

Der Tee wird jeweils frisch aufgesetzt, länger als drei bis vier Stunden wird er nicht vorgehalten. »Die Kunden wissen, dass es bei uns immer natürlich echten und frischen Tee gibt, zu dem man eigene Zutaten wählen kann«, sagt Sherman Yang. Das heißt auch: »Bei uns kann jeder selbst bestimmen, wie viel Zucker und Eiswürfel man in seinen Tee haben will.« Beliebt sind auch die verschiedensten Toppings, aus denen die jungen Käufer zusätzlich auswählen können. re

TEAMATE Düsseldorf
Immermannstr. 68c
0211 17542971
<http://teamate.eu>

Große Mode abseits von Kö & Co.

Es sind längst nicht nur die Kö, die Schadowstraße oder die Modemessen mit ihren Weltlabels, wo aktuelle Damenmode den Takt bestimmt. Auch in unserem Viertel kann sich das Angebot sehen lassen.

Elena Polonskaya hat sich in fünf Geschäften mit recht unterschiedlichen Schwerpunkten umgesehen. »Düsseldorf ist die Modestadt«. Dieser Spruch, der das Image der Landeshauptstadt prägt, findet hier eine besondere Ausrichtung. Abseits vom Mainstream gibt es inhabergeführte Modeläden mit sehr individuellen, stilvollen Schwerpunkten. Unsere Redakteurin beschreibt den jeweiligen Frauentyp, der hier fündig wird.

Beyond Studios von Lena Pfalz, Stresemannstraße 8

Eine moderne und selbständige Frau. Sie ist jung, intelligent und lebt Hygge. Sie kann zwischen Expressionisten und Impressionisten unterscheiden, schaut sich gerne Arthouse Filme an und liest immer noch richtige Bücher. Sie schätzt Komfort und hochwertige, natürliche Stoffe. Sie kann sich maskuline Kleidungsstücke leisten, in denen sie doch sexy und sehr weiblich aussieht. »Comfort is sexy« würde sie sagen und wenn man sie dann



Minimalistische Mode bei Beyond Studios



anschaute, stimmt man dieser Aussage völlig zu. Sie kauft bei Beyond Studios ein, weil sie hier schönste minimalistische Schnitte und ihre Lieblingsstücke aus natürlichen Stoffen wie Kaschmir, Wolle, Leinen und Baumwolle findet.

Style: Skandinavischer Minimalismus
Alter: 20 bis 45
Preiskategorie: mittel

Jimmy + Jo von Franco Bonofiglio, Stresemannstraße 27

Die Kundin mag Markensachen, die ihr Erscheinungsbild sowohl im Alltag als auch bei besonderen Anlässen unterstreichen. Sie trägt gerne Kleider, Schuhe und Accessoires, die auf den Weltmodepodien vertreten waren. Egal, ob sportlich oder apart – sie sieht immer elegant aus und sammelt Komplimente für ihren Geschmack. Bei Jimmy + Jo erwartet sie ein alles für ihren Look, von den Schuhen bis zum passenden Schmuck – und natürlich auch eine ausführliche, kompetente Beratung von einem italienischen Top-Stylisten.

Style: Casual Chic
Alter: alle Stufen
Preiskategorie: Gehobene Mittelklasse



Jimmy+Joe: Casual Chic von Kopf bis Fuß



Jimmy+Joe: Casual Chic von Kopf bis Fuß

Fashion Mix von Anton Zubkov, Oststraße 131

Eine Frau, die in jeder Saison beeindruckend aussieht, weil sie stets einzigartige Oberbekleidung trägt: Mäntel, Jacken, Westen, noble Pelzstücke – und immer passend. Fashion Mix mag sie besonders, weil sie dort für jede Jahreszeit Kleidung mit weiblicher Silhouette findet. Fashion Mix bietet zu bezahlbaren Preisen feminine Mode aus natürlichen Materialien wie Leder, echten Pelz oder Wolle kaufen, die sehr edel aussieht.

Style: Oberbekleidung für jeden Geschmack
Alter: 20 plus
Preiskategorie: mittel

Business
Festivität
Freizeit

Größen 36 - 54

Made in Germany
eigene Produktionsstätte



oben und unten: Perfekt abgestimmte Accessoires bei Gudrun Grenz



Trendige Mode für jeden Anlass in der NOVA Boutique

NOVA Boutique von Miena Soori, Steinstr. 34

Hier betritt eine Frau das Geschäft, die in der Modewelt auf dem Laufenden bleiben möchte. Sie folgt den Trends und sieht immer angesagt aus, egal ob beim Geschäftstreffen oder bei der Cocktailparty. Sie ist sich ihrer Weiblichkeit bewusst und kümmert sich um ihr Image. Sie zieht einzigartige Kleidungsstücke den Produkten des Massenmarkts vor. In der Nova Boutique finden Sie immer richtige Trendsachen und Accessoires, die ihre Individualität und Trendorientierung unterstreichen.

Style: Casual Chic
Alter: 20 bis 40
Preiskategorie: für jedes Budget

Zeitlose Eleganz bei Gudrun Grenz



Gudrun Grenz Design von Marco Grenz, Oststraße 105

Die klassische Kundin ist eine Geschäftsfrau, die ihren Stil bis in jedes einzelne Detail durchdenkt. Sie sieht immer elegant aus, egal, ob sie sich Ton-in-Ton oder farbenfreudig anzieht. Sie liebt Gudrun Grenz Design, weil sie dort stets mit der Beratung durch eine professionelle Stylistin rechnen kann. Ihr Stil ist zeitlos. Bei der Bekleidung schätzt sie Qualität der Stoffe und Exklusivität, die ihr Erscheinungsbild im Alltag und bei besonderen Anlässen unterstützen.

Style: Casual Elegance
Alter: 30 plus
Preiskategorie: Gehobene Mittelklasse



Shop Speyer

Kornstraße 28 • 67346 Speyer
Telefon: 06232 - 6079970

Shop Überlingen

Hofstatt 2 • 88662 Überlingen
Telefon: 07551-94 88 19

Shop Düsseldorf

Oststraße 105 • 40210 Düsseldorf
Telefon: 0211 - 327231

...oder Partnergeschäfte in
New York, Moskau, Zürich uvm. ...

www.gudrun-grenz.com

Find us on 

Ein Viertel verändert sein Gesicht

EKISO lautet das Kürzel für »Entwicklungsgebiet Innenstadt Süd-Ost«. Es ist das ehrgeizige Projekt zur Veränderung des Stadtbildes, das auch unser Viertel D-Mitte tangiert – nachzulesen im Internet unter <http://dmitte.de/wp-content/uploads/2017/05/Das-EKISO-Projekt-aus-der-Sicht-der-Stadtverwaltung.pdf>.

Einer der beiden Siegerentwürfe, der mit der Platzgestaltung überzeugte. Er stammt von GTL Michael Triebswetter Landschaftsarchitekt (Kassel) mit Vössing Ingenieurgesellschaft mbH (Düsseldorf) und RKW Architektur+ (Düsseldorf). Im Siegerentwurf von PLANORAMA Landschaftsarchitektur ist das Hochhaus farblich dem Hauptbahnhof angepasst.

Ein Wettbewerb zur Neugestaltung des Bahnhofsvorplatzes wurde ausgelobt. Im Vorfeld des Wettbewerbes konnten sich Bürger mit Vorschlägen, Ideen und Kommentaren einbringen. Dazu gab es Veranstaltungen, Workshops und eine Online-Beteiligungsplattform. Diese Vorschläge sind nachzulesen unter <http://dmitte.de/2017/06/22/diskussion-um-den-bahnhof-ergebnisse-der-burgerbefragung/>.

Wenn man das Ergebnis des Wettbewerbs betrachtet (<http://dmitte.de/2018/04/25/8341>), fällt es schwer, Ergebnisse und Ideen in Einklang zu bekommen. Es scheint, dass es im Wettbewerb nur um das Aufräumen des Bahnhofsvorplatzes und – aus welchen Gründen auch immer – um einen 100 Meter hohen Büroturm zwischen Bahnhof und den Kinos ging. Welcher der ersten drei Entwürfe für den Konrad-Adenauer-Platz realisiert werden wird, wird sich bei der öffentlichen Vergabe durch die Landeshauptstadt Düsseldorf zeigen. Jedenfalls kann der Platz aufgeräumt nur besser werden. Über die Realisierung des Hochhauses gibt es bislang noch keine offizielle endgültige Aussage.

Die Stadt hat den Siegerentwurf so beschrieben: »Dieser Entwurf nimmt sich eher zurück, würdigt das historische Bauwerk [Hauptbahnhof] und stellt so Einvernehmen mit dem Denkmalschutz her«. Diese Aussage kann zwar niemand nachvollziehen, jedoch liegt die Vermutung nahe, dass dieses Projekt einfach durchgezogen wird.

Bei aller Kritik überwiegt die Tatsache, dass endlich das leidige Thema Bahnhofsvorplatz von der Stadt angepackt wurde. Zumindest soll der Konrad-Adenauer-Platz nicht mehr nur ein Ort des Ankommens oder des Transits sein, sondern auch ein Ort des Verweilens werden. Kurzum: »Der Bahnhofsvorplatz

wird das neue Entrée der Stadt mit hoher Aufenthaltsqualität. Auf eine solche Aufwertung des Bahnhofsumfeldes haben die Düsseldorfer lange gewartet«, so Oberbürgermeister Thomas Geisel.

Überall im Viertel sehen wir Baustellen. Zusätzlich werden ständig Planungen für Wohnprojekte, Büro- und Hotelneubauten präsentiert. Hier ein kurzer Überblick:

Für den Busbahnhof existieren derzeit noch keine vorzeigbaren Planungen, während auf dem Areal zwischen Hauptbahnhof und Mintropplatz drei Hotels mit insgesamt 700 Betten nahe den Bahngleisen errichtet werden sollen.

Das EKISO-Programm wird weiter in Teilstücken realisiert. Zurzeit wird die Friedrich-Ebert-Straße den Planungen angepasst. Zwischen Konrad-Adenauer-Platz und Karlstraße gibt es breitere Bürgersteige, barrierefreie Haltestellen und keinen Individualverkehr mehr. Die Fußgänger-Überquerung der Charlottenstraße ist auf der Südseite durch einen sichtbaren erhöhten fußläufigen Übergang verbessert worden. Die gegenüberliegende Straßenseite soll zeitnah genauso gestaltet werden. Alle weiteren Aussagen aus dem Programm sind noch nicht realisiert.

Das Amt für Verkehrsmanagement führte einen Info-Abend für die Anwohner der Bismarckstraße durch (http://dmitte.de/wp-content/uploads/2018/03/01-Bismarck-BMS-Folien-Handout_Kor-66.25-020.jpg). In der konkreten Planung sollen die Außenterrassen für die Gastronomie erweitert werden. Das Teilstück zwischen Oststraße und Charlottenstraße soll Einbahnstraße werden, die Fußgängerüberquerung Charlottenstraße wird höher gesetzt und die gesamte Straße durch punktu-

elle Einzelmaßnahmen gestalterisch vereinheitlicht.

Auf dem Gelände des ehemaligen Postverteilungszentrums realisiert Catella Projekt Management auf 38.000 Quadratmetern ein Quartier für Hotels, Nahversorgung und 1.000 Wohnungen, das abschnittsweise fertiggestellt wird. Mit dem ersten Teilabschnitt ist für Ende 2020 zu rechnen.

An der Ecke Worringer-/Gerresheimer Straße baut der Entwickler BEMA 400 Wohnungen. Über die zeitliche Abfolge der Realisierung können zurzeit keine Angaben gemacht werden.

Auf dem Gelände des ehemaligen Franziskanerklosters an Ost- und Klosterstraße werden von der Pandion AG 350 Wohnungen und Büroräume gebaut. Sie sollen Ende 2019 fertig sein. Zusammen mit weiteren, kleineren Wohnbauprojekten werden 2.000 Wohnungen für ungefähr 5.000 Personen im Viertel dazukommen. Die Einwohnerschaft wird von 12.000 auf 17.000 Anwohnern steigen.

Am Anfang der Oststraße/Ecke Wehrhahn hat die Alstria Office Reit AG 18.000 Quadratmeter Bürofläche kernsaniert. Damit bietet das Gebäude namens Momentum die größte, weitestgehend zusammenhängende Bürofläche, die es an diesem Standort in der City gibt. Der Bezug erfolgt in diesem Jahr.

Schließlich kommt es noch zu drei Hotelneubauten. In der Liesegang-/Ecke Tonhallenstraße, in der Ost-/Ecke Friedrich-Ebert-Straße und in der Stresemannstraße werden Hotels mit zusammen fast 500 Betten errichtet. Mit diesen und in den letzten beiden Jahren fertiggestellten Hotels ist das Angebot im Viertel um rund 2.000 Hotelbetten erweitert worden. re

Vom Hauptbahnhof bis zum Rhein

Die Graf-Adolf-Straße soll noch attraktiver werden

Die Graf-Adolf-Straße verbindet den pulsierenden Düsseldorfer Hauptbahnhof unter anderem mit dem attraktiv-lebendigen Medienhafen, der Kö und dem Rhein.

Leider ist das Umfeld des Hauptbahnhofs nicht so schön wie es sein könnte, dabei sollte der Konrad-Adenauer-Platz (KAP) doch eine Visitenkarte unserer Stadt sein. Schon seit mehr als 20 Jahren gibt es deshalb Pläne, an diesem zentralen Punkt etwas Neues und Gutes entstehen zu lassen. 2017

Platz. Es werden Bäume gepflanzt und die Rheinbahn-Haltestellen werden ansprechend modernisiert.

Neben dem denkmalgeschützten Hauptbahnhof soll ein neues Hochhaus entstehen, das sich gut in die bestehende Umgebung einfügt.

Wie geht es weiter?

Für die ISG Graf-Adolf-Straße ist die Umgestaltung des KAP ein wichtiges Anliegen, das sie seit Jahren mit Vorschlägen intensiv begleitet.

Der ISG-Vorsitzende Hans Günther Oepen sagt dazu: »Es ist gut, dass die Wettbewerbe nun Ergebnisse gebracht haben. Aber wir möchten, dass nicht nur der Platz, sondern auch unsere Straße aufgewertet wird. Wir sind ein wichtiges »Tor zur Stadt« und wollen als solches für die Besucher Düsseldorfs auch klar erkennbar gemacht werden.«

In Düsseldorf tut sich planerisch eine ganze Menge, zum Beispiel sollen bis zum Jahresende die Pläne für den »Rheinboulevard« vom Wehrhahn bis zum Rhein fertig sein.

Dazu sagt ISG-Chef Oepen: »Wir freuen uns über alles, was unsere Stadt attraktiver macht; die Graf-Adolf-Straße wird sich diesem

Wettbewerb gerne stellen und wir werden weiterhin der Politik und der Verwaltung realistische Vorschläge zur Verbesserung dieser Magistrale vom Hauptbahnhof zum Regierungsviertel, zum Rhein und zu vielen Kultur-Einrichtungen machen. Wir laden wir alle Anlieger herzlich ein, sich an diesen Diskussionen zu beteiligen.«

Unter dem Stichwort »City-Logistik« denkt die ISG auch aktiv über dezentrale Lade- und Packstationen nach, Hans Günther Oepen: »Die fast ständige Verstopfung der Innenstadt sehen wir jeden Tag, dagegen etwas zu tun, liegt im Interesse aller.«

Neue Attraktionen

Über das Vorzeige-Projekt »Crown« mit dem Carat Hotel und Edeka Zurheide freut sich die ISG natürlich und sie hofft, dass viele Besucher die neuen Angebote wahrnehmen. Oepen meint, dass die Kommunikation mit den verschiedenen Zielgruppen sicher noch verbessert wird, so dass dieser attraktive Anziehungspunkt ein Magnet werden wird. »Dieser Standort ist auch durch die jahrelange Arbeit der ISG das geworden, was wir alle wollten – wer hier einkauft, sein Geschäft betreibt oder sein Büro hat, befindet sich unmittelbar »in the Heart of the City. Und daran werden wir weiter arbeiten.«

Horst Harguth

Kontakt:

ISG Graf-Adolf-Straße e.V.
c/o Cornelius Kolmstetter
Immermannstraße 26
40210 Düsseldorf
Tel. 0211 38 73 60 18
E-Mail: info@graf-adolf-strasse.de
www.graf-adolf-strasse.de
Vertreten durch:
Hans-Günther Oepen / Vorsitzender
Daniel Klages / 1. stellv. Vorsitzender
Margarete Gänzler / 2. stellv. Vors.



Foto: © Suzusan

Licht im Raum präsentiert japanisches Design

Schlichtheit, Schönheit und Qualität kennzeichnet japanisches Design, welches wir in einer Sammlung von ausgewählten Leuchten und Textilien darstellen. Wir zeigen Leuchten von Issey Miyake (Artemide), Naoto Fukasawa (Artemide, Belux) und Isamu Noguchi (Vitra). Außerdem präsentieren wir die Kollektion Suzusan, des Düsseldorfer Designers Hiroyuki Murase, in welcher die moderne Interpretation traditioneller Shibori Techniken umgesetzt wird.

Seit über 60 Jahren präsentieren wir in Düsseldorf internationales Leuchtendesign ausgewählter Hersteller und Designer. Im Laufe der Jahre entstand durch unsere Lichtplanung und der engen Zusammenarbeit mit Architekten eine eigene Leuchten Kollektion, die wir in unserer Manufaktur nachhaltig, regional und in traditioneller Handarbeit fertigen.

Licht im Raum Dinnebieer GmbH | Graf-Adolf-Straße 49 | 40210 Düsseldorf | Telefon 02 11/9 94 00-0 | info@licht-im-raum.de
www.licht-im-raum.de

Das Franziskanerkloster an der Oststraße

Der Bettelorden der Franziskaner hat in Düsseldorf eine lange Tradition. 1651 bezogen die ersten Gefährten des Franz von Assisi auf der Zitadelle ein bescheidenes Quartier und errichteten hier in den folgenden Jahrzehnten eine ansehnliche Klosteranlage mit Kirche, Klausur, Schule und Ökonomie. Das Kloster an der Citadellstraße wurde 1804 im Zuge der Säkularisation aufgehoben, die Kirche unter dem Patronat des Hl. Maximilian zur Pfarrkirche für die Carlstadt umgewidmet.

1853 kehrten die Franziskaner nach Düsseldorf zurück. Für das Gründungskomitee war eine Franziskanerniederlassung ein zeitgemäßes und unverzichtbares Erfordernis: »Es muss nach unserer anspruchlosen Meinung Asyle geben, in welche sich unverdorbene fromme Gemüter flüchten können, um sich vor den Verirrungen und Verwirrungen des Lebens zeitig in Sicherheit zu bringen; Asyle, in welche sich andere, vom Leben unglücklich umhergetriebene flüchten können, um sich aus dem Strom des Verderbens zu retten und von ihren Wunden wieder heil zu werden.«

Das Kloster an der Oststraße um 1930

Foto: CARITAS

Bereits seit längerer Zeit wurde der Bau einer vierten Pfarrkirche »für die Bewohner des neuen Stadttheils, an der Ost- und Nordseite von Düsseldorf« gefordert, den Flinger Steinweg (heute Shadowstraße) und die umliegende Gegend, deren »großer Übelstand ... in dieser sonst so angenehmen Gegend der Mangel einer eignen Kirche und die nicht unbedeutliche Entfernung von den städtischen Kirchen« war. Hinzu kam das soziale Gefälle: während der Steinweg eine bevorzugte Wohngegend des wohlhabenden Düsseldorfer Bürgertums war, galt die Gegend am Windschlag und an der Pfannenschoppenstraße (heute Klosterstraße) »als Zufluchtsstätte all des lichtscheuen Gesindels, dem der Boden in der Stadt zu heiß geworden war.«

Für den Gründerverein erwarb Freiherr Friedrich von Loe am 11. August 1852 von der Witwe Agnes

Heuser zum Preis von 7800 Talern ein 14 Morgen großes Geviert, das heute von der Kloster-, Ost-, Immermann- und Charlottenstraße umschlossen wird. An der heutigen Klosterstraße befanden sich ein kleines Bauernhaus, eine alte Fruchtscheune und an der heutigen Oststraße 62/64 ein Kuhstall.

Sofort wurde mit der Umgestaltung des Heuserschen Hofes begonnen. In der baufälligen Scheune wurde eine Notkirche und im Stall das erste Wohnhaus errichtet. Ende Juli 1853 war eine äußerst primitive Behausung für den Einzug der Konventualen fertiggestellt. Unter großer Beteiligung der Bevölkerung wurden am 18. August 1853 die Kirche und das Kloster eingeweiht.

Die an die Klostergründung geknüpften Erwartungen erfüllten sich schon in den ersten Monaten nach dem Einzug der Patres. Die zerstreut wohnenden Katho-

liken der Umgegend hatten in der neuen Klosterkirche ein Gotteshaus gefunden, in dem es an Sonn- und Festtagen förmlich »von Andächtigen und Neugierigen ... wimmelt.« Der Zudrang, besonders zu den Predigten, war so stark, dass die Volkskatechese oftmals auf dem Vorplatz gehalten werden musste. Auch in sozialer und wirtschaftlicher Beziehung zeigte sich schon bald eine Wendung zum Besseren. Weitere neue Häuser wurden errichtet. Die Sicherheit nahm zu und der Ruf der Gegend, eine Zufluchtsstätte für »zerrüttete Subjekte« zu sein, wandelte sich mehr und mehr in sein Gegenteil.

Das Kloster erhielt im Jahre 1860 mit dem Bau des Süd- und Westflügels (Oststr. 64) seine Vollendung. Glaubt man einer Beschreibung aus dem Jahre 1884, war das Gotteshaus im Nordwesten des Klosterkomplexes stilvoll gestaltet und bot bis zu 2000 Menschen Raum. »Sie



Die Notkirche um 1855

ist ein einfaches im gotischen Stile errichtetes einschiffiges Gebäude mit einem Dachreiter und zwei Glöckchen. An der Klosterstraße hat sie im Schiff 5 und im Chor 5 Fenster; an der entgegengesetzten Seite sind die Klostergebäude angebaut, weshalb sich dort nur kleine auf den oberen Gang führende Fenster befinden. Eine 4 Stufen hohe steinerne Treppe führt durch eine große Doppeltür, über welcher sich ein gemaltes Fenster mit den Bildnissen des heiligen Franziskus und des Heiligen Antonius befindet, in ein aus Holz gefertigtes Portal, aus welchem man durch 2 Flügeltüren, sowie durch zwei Seitentüren in das Kirchenschiff, dessen Fußboden mit einem Estrich aus Backsteinen belegt ist. ... In dem Schiff befinden sich sowohl rechts und links in 4 Gruppen je 12 Bänke und oben links ein verschlossener Sitz für die Fürstlich Hohenzollersche Familie. Schreitet man das Kirchenschiff entlang, so gelangt man durch die Communionbank, hinter welcher 2 Seitenaltäre sich befinden, ... auf einer 4 Stufen hohen, steinernen Treppe auf das Chor, welches durch zwei breite Türflügel gewöhnlich von dem übrigen Kirchenraume getrennt ist. Hier hat man zur Rechten und gar zur Linken eine doppelte Reihe von Chorsitzen und vor sich den Hochaltar. Der letztere stellt in lebensgroßen kunstvoll gearbeiteten, marmornen Figuren den Calvarienberg dar. Der ganze Altar ist aus Stein in goti-

scher Arbeit sehr schön ausgeführt. ... Oben auf dem Chor rechts befindet sich die Orgel, ein einfaches Werk mit 18 Registern. Sämtliche Holzarbeiten sowohl Bänke als auch Beichtstühle, Kronleuchter, Communionbank, Chorstühle, Seitenaltäre und Kanzel sind Arbeiten des Klosterbruders Conrad Wirtz und unter diesen sind namentlich die Seitenaltäre, die Kanzel und die Chorflügeltüren wahre Meisterwerke von Holzschnitzarbeit. Die Marmorarbeiten des Hochaltars sind die Schöpfung des Bruders Hugo Linderath, welcher durch dieselben eine große Meisterschaft unwiderleglich bewiesen hat.«

Die seelsorgerische Tätigkeit der Patres beschränkte sich nicht nur auf den Klosterraum, sie hielten Gottesdienste, Andachten und Predigten, spendeten das Sakrament der Buße und verrichteten den Krankendienst. Wieviel die Düsseldorfer Franziskaner für Arme und Bedürftige taten, ist zahlenmäßig nur schwer zu erfassen. Ohne Zweifel war ihr Hauptverdienst, dass sie den Blick auf die Notleidenden richteten und viele Menschen zur Unterstützung der Hilfsbedürftigen ermutigten.

Die Franziskaner traten auch immer dort in Erscheinung, wo praktische Caritas verlangt war. Als Düsseldorf beispielsweise im Jahre 1866 zum wiederholten Male von einer schweren Choleraepidemie

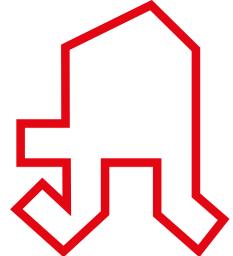
erfasst wurde, nahmen sie sich der Kranken und Sterbenden ebenso an wie der verwundeten Soldaten des deutsch-französischen Krieges 1870/71, zu deren Betreuung im Kloster ein Lazarett mit 35 Betten eingerichtet worden war.

Der Kulturkampf

Die Entfaltung und das Wachstum der Franziskaner in Düsseldorf kam mit dem preußischen Kulturkampf für über ein Jahrzehnt empfindlich ins Stocken. Einschneidend war das »Gesetz, betreffend die geistlichen Orden und ordensähnlichen Kongregationen der katholischen Kirche« vom 31. Mai 1875, auf Grund dessen alle religiösen

Blick zur Klosterstraße, 1890





MARIEN-APOTHEKE

Maria Sichelschmidt
Oststraße 115
40210 Düsseldorf

Telefon 0211 327795
Telefax 0211 323240

www.marien-apotheke-duesseldorf.de



Abschiedsblatt der Franziskanermönche im Kulturkampf, 1875



Franziskaner pflegten Kriegsverletzte des Ersten Weltkriegs, Foto um 1915

Genossenschaften aus Preußen ausgewiesen werden konnten. Die krankpflegenden Orden blieben wie bei der Säkularisation von der Verbannung ausgenommen.

Da die Düsseldorfer Franziskaner weder in der stationären noch ambulanten Krankenpflege tätig waren, traf sie das Aufhebungsgesetz mit ganzer Härte. Die sieben Patres, 13 Fratres und 19 Laienbrüder wurden aufgefordert, das Kloster bis zum 15. August 1875 zu verlassen. Zum fest-

gesetzten Termin verließen die noch verbliebenen Franziskaner unter großer Anteilnahme der Bevölkerung die Stadt. Am folgenden Tag war im Düsseldorfer Volksblatt über den Abzug der Ordensmitglieder zu lesen: »Bei der Nachmittagspredigt war in der Kirche kein Plätzchen frei. ... Auf der Straße hatte sich einiges Publicum eingefunden, ... und so kam es leider zu einigen heftigen Szenen, bei welchen mehrere Verhaftungen vorgenommen wurden. ...«

Sechs Patres hatten das Düsseldorfer Kloster verlassen, waren aber in der Stadt geblieben, um die Entscheidung über die weitere Nutzung der aufgehobenen Niederlassung abzuwarten. Durch Rücknahme des Loeschen Schenkungsaktes von 1854 waren Kloster und Kirche der Pfarrgemeinde Hl. Dreifaltigkeit am 13. August 1875 unentgeltlich zur seelsorglichen Nutzung überlassen und fünf Brüdern in Zivilkleidung ein Wohnrecht eingeräumt worden. In der Folgezeit hielten Derendorfer Geistliche an der ehemaligen Klosterkirche wöchentlich mehrmals Gottesdienst und Predigt.

Nach mehr als fünf Jahren Kulturkampf erhielten am 27. Januar 1887 die in Preußen bestehenden

Orden und Kongregationen wieder die uneingeschränkte Erlaubnis zur Aufnahme neuer Mitglieder. Nachdem das »Ministerium der geistlichen, Unterrichts- und Medicinal-Angelegenheiten« in Berlin am 21. Juli 1887 die Wiedereröffnung der Düsseldorfer Franziskanerniederlassung gestattet hatte, kehrten die Patres und Fratres aus dem Exil in das Kloster an der Oststraße zurück; am Jahresende 1887 zählte der Konvent bereits wieder 29 Mitglieder.

HPP
Reisen

Seit 20 Jahren an der Oststraße

HPP Reisen
Oststr. 122 | 40210 Düsseldorf
Telefon 0211 3559090
dus@hpp-reisen.de

Urlaub, Flitterwochen, Geschäftsflug,
Wellnessreise, Wanderwoche, Studien-
reise, Cluburlaub oder Kreuzfahrt –
wir kennen uns aus!

Der kompetente
Optiker in Düsseldorf

Optiker Stefan Schmidt

Oststr. 155 / Ecke Alexanderstr. 36
40210 Düsseldorf
Telefon 0211 328810
Telefax 0211 1354982
optiker.stefan.schmidt@t-online.de



Die Kirche der Franziskaner an der Ost-/Ecke Klosterstraße um 1910

Der Erste Weltkrieg

Schwerwiegende Veränderungen brachte der Erste Weltkrieg für das Kloster an der Oststraße. Viele Patres und Brüder mussten einrücken, um als Militärgeistliche, Krankenpfleger und auch als Soldaten ihren Dienst zu erfüllen. Das Kloster selbst wurde wieder zum Lazarett eingerichtet; vom Giebel des Klosters wehte von der Mobilmachung 1914 bis Ende Mai 1916 eine weiße Fahne mit Rotem Kreuz. Etwa 30 Verwundete konnten unter der Leitung einer Aachener Franziskanerin von den Düsseldorfer Laienbrüdern versorgt werden.

Dass die Soldaten in den Räumen des Klosters »liebvollste Pflege« erfuhren, bezeugt der Bericht eines Lazarettbesuchers im Düsseldorfer Tageblatt vom 16. Oktober 1914: »Durch besondere Gunst ward es mir vergönnt, einen Blick in diese Räume zu werfen, und da möchte ich ein wenig von dem Geschauten berichten dürfen. Da für diese Zeit die Klausur aufgehoben ist, durfte ich die sonst verbotene Schwelle übertreten und fand mich in den Gängen, die um den Innenhof lau-

fen, wo ich unter gütiger Führung nach den Räumen gelangte, die für die Verwundeten eingerichtet sind. Ich war auf das Angenehmste überrascht durch den wahrhaft freundlichen Anblick, den der große luftige Saal mit seinen schneeweiß gedeckten Betten darbot. Es ist das Refektorium des Klosters, das die gastfreien Patres zum Krankensaal machten. Seine Fenster gehen auf den Garten und lassen Sonne und Luft freien Eintritt; an den Wänden sind die schönen Gemälde geblieben, die das Refektorium zieren, und so ist eine gewisse künstlerische Art hineingekommen, die unsern wackern Kriegerern das Eintönige eines Spitalraumes nimmt und ihnen etwas zum Besehen und Bewundern gibt, wenn ihre Augen im Saal umherspazieren. Für diejenigen, die nicht zur Betthaft verteilt sind, ist ein schöner Saal bereit, in dem sie lesen und Briefe schreiben können, rauchen und sich mit allerlei Spielen ergötzen.

... Alle Verwundeten, die ich sah und mit denen ich mich unterhielt, schienen gern in diesen gastlichen Räumen zu sein, und waren munter und guter Dinge. Wie mir gesagt wurde, kann das Kloster fünfzig Verwundete aufnehmen, von denen ein Teil in dem Franziskushause untergebracht ist, das ... nun zur Aufnahme von Verwundeten eingerichtet ist. Wie das Kloster von den Franziskanern, so wird seine Filiale von freiwilligen Hilfskräften bedient, und alles von freiwilligen Spenden und Liebesgaben erhalten. Es ist schon mehrere Male betont worden, dass kein Zuschuss seitens der Stadt oder des Roten Kreuzes erfolgt, dass alles nach franziskanischer Sitte auf die Freigebigkeit guter Menschen angewiesen ist, und es wird wohl nur dieses Hinweises bedürfen, damit die offene Geberhand sich regt, um unseren lieben Franziskanern zu ermöglichen, ihr

Werk zu Ehren des Vaterlandes durchführen zu können.«

Die Weimarer Republik

Seit Ende des Ersten Weltkrieges verlief das Leben im Kloster in vergleichsweise ruhigen Bahnen. War es in den ersten zwei Jahren infolge des Lazaretts die Einschränkung im Raum, so in den beiden letzten Jahren der Mangel an Lebensmitteln. Anfang des Jahres 1919 brachen Unruhen aus, die auch am Kloster nicht spurlos vorübergehen sollten.

»In der Nacht des 11. Januar sollte das Kloster durch Spartakisten gestürmt werden. Patres und Brüder waren in größter Aufregung, doch obwohl ihnen freigestellt wurde, sich Privatunterkünfte zu suchen, blieben alle, was da auch immer kommen sollte. ... Die Nacht verlief indes ruhig. Wie man am anderen Tage hörte, hatten die Spartakisten von ihrem Vorhaben Abstand genommen, weil es verraten worden sei, und sie die Bürgerschaft fürchteten. Die endgültige Ruhe war damit aber noch nicht wiedergekehrt. In der Nacht vom 17.–18. Februar wagten die Spar-

Reisebüro Schmelter
 Inh. Heidi Steiner
 Liesegangstr. 10 · 40211 Düsseldorf
 Telefon 0211 | 35 39 38
 Telefax 0211 | 35 28 58
 info@reisebuero-schmelter.de
 www.reisebuero-schmelter.de



Wie wäre es mit:

- » Portraits
- » Familienfotos
- » Hochzeitsfotos
- » Kinderfotos
- » Businessfotos
- » Bewerbungsbilder
- » Visa- und Passbilder
- » Fotoprints in 10 Minuten
- » Großformat-Drucke
- » Fotoleinwände

www.fotowest.de

Oststraße 76 | 40210 Düsseldorf
 Telefon 0211 1623699 | info@fotowest.de

Öffnungszeiten 09.00-18.30 Uhr

takisten in die Kellerräume einzu- brechen und entwendeten unserm Kloster 60 eingelegte Eier, einen Korb Kartoffeln, ein Stück Speck. Ein Fass Sauerkraut ließen sie unberührt. Bis auf weiteres wurde jetzt jede Nacht eine Wache aufgestellt, welche die Brüder aus freien Stücken abwechselnd übernahmen.«

Mit dem Einzug der Regierungstruppen atmete die ganze Bürgerschaft und auch das Kloster erleichtert auf.

Der Nationalsozialismus

Als Sitz des Provinzialates der Köl- nischen Ordensprovinz war das Düsseldorfer Franziskanerkloster von »den bössartigen Mache- schaften der Nazipartei« beson- ders betroffen. Mit aller Macht hatten die Nationalsozialisten versucht, den Wirkungskreis der Düsseldorfer Franziskaner ein- zuschränken. Betroffen war auch die althergebrachte Armenspei- sung, der in den wirtschaftlichen Krisenjahren der Weimarer Repu- blik eine immer wichtigere Bedeu- tung zugekommen war. Lange Jahre hatten Bedürftige ihr Mit- tagessen und ihr tägliches Brot an der Klosterpforte empfangen. Als die Räumlichkeiten im Pforten- bereich dem Ansturm zu Beginn der dreißiger Jahre nicht mehr gewachsen waren, wurde auf dem

Klosterhof ein eigener Raum zur Essensausgabe eingerichtet. Im Jahre 1938 untersagte der Düssel- dorfer Polizeipräsident »Speisen in irgendeiner Form an minder- bemittelte Volksgenossen« auszu- geben, da die Menschenschlange vor dem Kloster den Straßenver- kehr beeinträchtigte. Bedürftige waren an die Küchen des staatlich organisierten Winterhilfswerkes zu verweisen.

Der Zweite Weltkrieg

Der Zweite Weltkrieg traf die Franziskaner mit der gleichen Härte wie die Stadt. Bereits im Januar 1940 begann das Klos- ter die Einwirkungen des Krie- ges zu spüren: das Refektorium musste für den Sicherheitsdienst geräumt werden; die Kommuni- tät war in der Folgezeit gezwun- gen, die Mahlzeiten in der »Sän- gerstube« einzunehmen. Auf Anordnung der Luftschutzpoli- zeil wurde 1941 die Klosterbibli- othek, unter der sich ein Luft- schutzraum befand, in den Keller des Gartenflügels verlegt.

Im September musste der Konvent die Hälfte des Klostersgartens für den Bau eines öffentlichen Luft- schutzbunkers abtreten, der in den Wirren des Krieges indes nicht mehr ausgeführt wurde. Mit Beginn der Fliegerangriffe auf Düsseldorf und

der einsetzenden Wohnungsnot in der Stadt nahmen die Franziskaner bis zu 25 Obdachlose auf, die vor allem in die Zellen der zum Mili- tärdienst einberufenen Mitbrüder untergebracht wurden.

Im Jahr 1942 brach allerdings ein Feuersturm los, der bis zum Ende des Krieges nicht mehr aufhö- ren sollte. Besonders verheerend war der Angriff in der Nacht zum Pfingstamstag, 12. Juni 1943. Die Maschinen kamen aus allen Him- melsrichtungen und hinterließen eine Spur der Verwüstung.

Etwa 1200 Menschen kamen ums Leben, über 2000 wurden verwun- det und 140000 obdachlos. Die Grundversorgung der Bevölkerung drohte zusammenzubringen: Das Wasserwerk in Flehe, das Kraft- werk in Flingern und die Kokerei in Grafenberg erlitten beträchtliche Schäden. Fast 80 Minuten dauerte der furchtbare Großluftangriff. Das Kloster wie sämtliche umgebenden Straßenzüge standen in Flammen. Kirche, Straßenflügel, Gartenflü- gel und alle Ökonomiegebäude waren zerstört. Das historische wie das moderne Düsseldorf, die Industrie-, Geschäfts- und Büro- viertel der Stadt wie auch zahlrei- che Wohngebiete verschwanden in Bombentrümmern und unter Trüm- merhügeln. Als am 3. März 1945 amerikanische Truppen den Rhein



Blick vom Klostersgarten zur Oststraße, um 1945

erreichten, war Düsseldorf eine zer- störte und entvölkerte Stadt.

Bemerkenswert ist, dass die Fran- ziskaner bemüht waren, selbst im Frühjahr 1945, als Düsseldorf wochenlang unter Dauerbeschuss lag, ihren seelsorglichen Aufgaben soweit wie möglich nachzugehen.

Trümmerjahre und Wiederaufbau

Kurz nach Ostern war der Krieg in Düsseldorf beendet. Erleichtert ver- merkt der Chronist am 17. April 1945:

»Amerikanische Panzer sind in Düs- seldorf eingedrungen, ohne dass es noch zu besonderen Kampfhandlun- gen gekommen wäre. ... Über der Stadt liegt eine feiertägliche Ruhe.«

Zu einer Zeit als noch niemand wusste, ob die Stadt jemals wieder aufgebaut werden würde, began- nen im Franziskanerkloster erste Maßnahmen zur Reorganisation eines geregelten Ordenslebens und einer planmäßigen Seelsorgearbeit.

Der Wiederaufbau des Franziskan- erklosters und der Antoniuskirche

begann 1946. Die feierliche Ein- weihung der neuen Kirche fand am 16. Februar 1947 statt. An einen Neubau des Klosters war noch nicht zu denken, es wurde versucht, das Wenige, was stehen geblieben war, zu erhalten. Als der Düssel- dorfer Architekt Heinz Thoma im November 1947 beauftragt wurde, Pläne für den Bau einer neuen Nie- derlassung vorzulegen, gewann der Wiederaufbau konkrete Gestalt.

Unter Berücksichtigung der Vorga- ben franziskanischen Bauens und in Abstimmung mit dem Stadt-



Oststraße 153 | 40210 Düsseldorf

Telefon 0211 328501
Telefax 0211 134199
Laux.Industriebedarf@online.de
www.industriebedarf-laux.de

Ihr Partner für Facility-Management

Großes Warenlager – sofortige Belieferung ohne Wartezeiten

Wir bieten Ihnen mit mehr als 100 Jahren Erfahrung im Vertrieb eine breite Palette an Produkten aus Anwendungsbereichen der Industrie.

Überzeugen Sie sich selbst von unserer breiten Produktpalette und besuchen Sie uns auf www.industriebedarf-laux.de

- **Antriebstechnik**
Keilriemen und Keilriemenscheiben
Zahnriemen und Flachriemen • Kugellager
- **Reinluftfilter**
Taschenfilter • Z-Line-Filter • Filterrollen
Zuschnitte • Sonderanfertigungen
- **Druckluft- und Schlauchtechnik**
- **Eisenwaren und Arbeitsschutz**



METZGEREI

Schlösser seit 1902

- ausgezeichnet
- vom Magazin DER FEINSCHMECKER als **beste Metzgerei Düsseldorfs**
 - mit dem „Landesehrenpreis NRW“ durch den Landwirtschaftsminister
 - durch den Fleischerverband **bundesweit** mit den meisten Medaillen (49)

Oststraße 154 & Carlsplatz



Das Franziskanerkloster Anfang der 1960er Jahre

planer Friedrich Tamms entwarf Heinz Thoma eine neue Klosteranlage. Grundsätzlich wurde in diesen Plänen der Grundriss auf den alten Fundamenten beibehalten. Alle Anbauten aber verschwanden, auch der Aufbau des zweiten Obergeschosses im Gartenflügel. Speisesaal, Küche und Bibliothek erhielten ihren ursprünglichen Platz wieder, während der Klosterflügel an der Oststraße innen wie außen

ein ganz anderes Gesicht bekam. In den Plänen wurde darauf Rücksicht genommen, dass die zu einer Hauptverkehrsstraße erweiterte Immermannstraße bis an das »Klosterchen« herangerückt wurde. Der Wirtschaftshof des Klosters erfuhr einen vollständigen Umbau, um dem künftigen Stadtbild gerecht zu werden. Aller Zierrat des vorigen Jahrhunderts an Kirche und Kloster verschwand, ganz schlicht und einfach sollte die Architektur wie eine Predigt des hl. Franziskus anmuten. Ein schlichtes und doch erhabenes Bild sollte auch der Kreuzgang des Klosters erhalten.

Ein größerer Saal zwischen Kirche und Pforte sollte geschaffen werden für seelsorgliche Betreuung kleinerer Gemeinschaften wie Priestervorträge, Einkertrage, Bibelstunden und Drittordensgemeinschaften. Ein Plan, der wohl die Mahnung des hl. Franziskus aushalten konnte: »Die Brüder sollen sich hüten, Kirchen und Wohnungen und alles, was für sie gebaut wird, anzunehmen, wenn sie nicht der hl. Armut, welche wir in der Regel gelobt haben, entsprechen.«

Nach seiner Fertigstellung im April 1949 wurde der Abbruch der Ruinen des Gartenflügels in die Wege geleitet und bereits im Juni mit der Aufmauerung eines neuen Wohntraktes begonnen. Ungeachtet aller Geldsorgen und Materialnot ging der Neubau schnell voran, so dass er bereits im Oktober/November 1950 von den Patres und Brüdern bezogen werden konnte.

Der weitere Wiederaufbau geriet für zwei Jahre ins Stocken. Nachdem im Frühjahr 1953 der Gedanke aufkam, die neue Antoniuskirche nicht mehr nach der alten Grundrissdisposition an der Klosterstraße zu errichten, setzten langwierige Verhandlungen mit der Stadtverwaltung ein. Zusammen mit dem neuen Pfortengebäude an der Immermannstraße konnte im Frühjahr 1955 mit dem Bau der Kirche begonnen werden. Neu war, dass es an der Oststraße keinen Eingang mehr zum Kloster gab. Glockenstuhl und alle Eingänge zur Kirche lagen an der Immermannstraße. Die Klosterpforte mit Speisenausgabe für Bedürftige war zwischen der Kirche und dem

Hochhaus des Sozialen Wohnungsbaues projektiert. Im April 1956 war der Campanile seitlich der Kirche mit zwei Glocken fertiggestellt; am 28. Oktober 1956 wurde die neue Klosterkirche der Franziskaner feierlich für den Gottesdienst in Benutzung genommen.

War die Inneneinrichtung auch noch nicht vollständig, zogen dennoch bereits einige bemerkenswerte Kunstwerke die Blicke der Gläubigen auf sich. So etwa das »Fünf-Wunden-Kreuz« über dem Altar von Ludwig Gies oder die mit in Ebenholz gebetteten Bergkristallen verzierte Monstranz von Wilhelm Polders, die die Welterschöpfung mit Hinweis auf Christus als den König des Weltalls darstellt. In seiner Ansprache wies P. Edmund Kurten darauf hin, dass in der modernen Kirche die ewigen Wahrheiten gelehrt und das alte Ordensideal hochgehalten werden

sollte. »Mit der Franziskanerkirche ist Thoma der Versuch gelungen«, so der Düsseldorfer Architekt Edmund Spohr 1982, »die Bautradition 1930er Jahre durch neue Bautechniken, wie die Betonwabenfenster, in moderne Formen des Kirchenbaus zu übersetzen.«

Im Januar 1959 begannen Bauarbeiter auf den Fundamenten der alten Klosterkirche einen vorläufig letzten Flügel zu errichten. Der Erweiterungsbau war notwendig geworden, da die 13 Patres und fünf Brüder in dem viel zu klein gewordenen Kloster sehr beengt lebten. Der Eingang an der Oststraße führte zu einem großen Vortragsaal, Bibliotheksraum, Musikzimmer für den Kirchenchor, Rekreationsraum, alle Räume lagen zur Klosterstraße hin. Im Obergeschoss lagen ein Sitzungszimmer für das Definitorium und vier große Zellen und das Guardianat mit den Fens-

tern zum Garten hin. Auf der Seite zum Binnenhof hin fünf Zellen und eine Badestube, alle größer als die Zellen im Neubau von 1950/51. Endgültig fertiggestellt und in Nutzung genommen wurde der neue Trakt im Laufe des Jahres 1960.

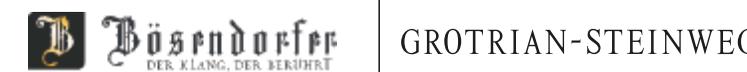
Mehr als 50 Jahre wirkten die Franziskaner von der wiederhergestellten Klosteranlage aus segensreich für D-Mitte und das übrige Düsseldorf. 2017 brach für die Düsseldorfer Franziskaner ein neues Kapitel an. Das Kloster an der Immermannstraße musste aufgegeben und der nun deutlich verkleinerte Konvent in ein Wohnhaus hinter der Marienkirche an der Oststraße verlegt werden. Dem Segen für D-Mitte tut der Standortwechsel – so der fromme Wunsch im Quartier – hoffentlich keinen Abbruch.

Dr. Ulrich Brzosa

klavierhaus schröder



Inhaber: Patrizia Schröder & Martin Schröder, Klavierbauermeister (45 Jahre Berufserfahrung)



Tel. 0211-3 88 36 61

Immermannstr. 9 • 40210 Düsseldorf • www.klavierhaus-schroeder.de



Piano Practice Room

15-EURO-GUTSCHEIN

für Ihre nächste Klavier- oder Flügelstimmung

Gutschein gültig einmal pro Haushalt.



VOM KLOSTER INS ALL

Wie so oft kommt es häufig einfach nur auf das richtige Timing an. Als der Düsseldorfer Designer el rizo im Rahmen eines Gemeinschaftsprojekts der Hochschule Düsseldorf, Lavalabs Moving Images und Tennagels Medientechnik mit der Gestaltung und dem Bau eines Escaperooms beauftragt wurde, der den Innenraum eines Raumschiffes nachahmen sollte, stand dieser erstmal ziemlich ratlos da.

Wie sieht so ein Raumschiff eigentlich von innen aus und wie kann man diesen Look authentisch wiedergeben? Mit den bekannten Fernsehraumschiffen wie Enterprise oder Orion 8 haben die tatsächlichen Spaceshuttles nämlich relativ wenig gemeinsam. Zudem mussten die technischen Anforderungen, sowie die verschiedenen, zu lösenden Aufgaben, um den Escaperoom wieder verlassen zu können, in die Gestaltung einbezogen werden.

Während der Planungsphase kam es durch einen gemeinsamen Kontakt zur Besichtigung der alten Räumlichkeiten des Klosters auf der Oststraße, die zwar schon zu einem Großteil ausge-

Mit dem Abriss des alten Klosters auf der Oststraße gingen viele Zeitzeugnisse verloren. Andere wurden ausgebaut und erhalten – in einem ganz neuen Kontext.

räumt waren, aber immer noch alte Schätze bereit hielten.

Neben der Telefonanlage aus den 50er Jahren, mit jeder Menge Leuchten, Kippschaltern und Kabeln, weckte besonders die Orgel das Interesse und inspirierte maßgeblich das spätere Design des Raumschiffs. Denn diese hatte, obwohl in Nussbaumfurnier gehalten, schon eine ganz eigene »retrofuturistische« Anmutung. In abgewandelter Form sollte diese später, in neuem Gewand und in Verbindung mit zwei 1,40m curved LED Monitoren das Cockpit und somit das zentrale Element des gesamten Designs bilden.

Die tatsächlichen Raumschiffe haben mit denen aus der Filmindustrie gemeinsam, dass dort keine Elemente aus Holz vor-

kommen. Nachdem die dreistöckige Klaviatur entfernt wurde, musste also umlackiert werden. Nun erstrahlte die Orgel in neuem, hellgrauem Glanz. Die perfekte Plattform um einen neutralen Rahmen für die zahlreichen leuchtenden Lämpchen der Telefonanlage zu bilden, die hauptsächlich im Mittelblock verbaut wurden. Da der eigentliche Innenraum komplett aus einem Holzskelett und Forexplatten besteht, konnte die Technik elegant in diese verbaut und im Nachhinein anfallende Wartungsarbeiten und Anpassungen leicht ausgeführt werden. Dies war umso wichtiger, als das Projekt die Zusammenarbeit der Hochschule mit mittelständischen Unternehmen untersuchen sollte und somit die verschiedenen Beteiligten bis zur Fertigstellung noch die Möglichkeit hatten, in die jeweiligen Bereiche einzugreifen.

In enger Abstimmung aller Beteiligten entstand so in einem Hinterhof auf der Ackerstraße 11 ein Vorzeigeprojekt, das die Fusion von analoger und digitaler Technik in den Mittelpunkt rückt. Das konzeptionelle Fundament der Hochschule, die technische Aus-



rüstung von Tennagels Medientechnik, die Contentprogrammierung der Bewegtbildexperten von Lavalabs Moving Images und die übergreifende Gestaltung vom Designbüro el rizo wurden erstmals beim Innovationstag

vorgestellt und wurden zu einem der Highlights dieses Tages.

Besichtigungen des Escaperooms sind an begrenzten Terminen und nach vorheriger Absprache möglich.

Links: elrizo.com
hs-duesseldorf.de
lavalabs.de
tennagels.com

Philipp Komossa



„SCHÜTZ DAS, WAS DIR WICHTIG IST.“

Das Leben passiert. Wir versichern es.



Immer da. Immer nah.

PROVINZIAL



Kreative Nähe

INNOVATIONSHUB

Das Labor der Hochschule Düsseldorf

Der Hinterhof der Ackerstraße 11 beherbergte früher eine Schlachtereier, sowie in dem weitläufigen Keller das Aktenarchiv der Landesversicherungsanstalt. Das war einmal. Heute residieren hier ganz andere Adressen. Werbe- und Marketingagenturen, Software- und Filmfirmen. Ein innovativer Designer und eine chinesische Kampfkunstschule schließlich runden das Bild von einer pulsierenden, bunten Location ab. Und damit sind auch in einem der urbansten Szeneviertel Düsseldorfs Kreativität und Innovation zu Hause – und nicht nur im Medienhafen oder in einem der in den letzten Jahren erbauten Technologie- und Büroparks.

Drei Unternehmen bilden die Keimzelle für den INNOVATIONSHUB. Dieses Zentrum für digitale Technologien will der Medienbranche bei der Bewältigung aktueller und künftiger Aufgaben hilfreich zur Seite stehen. Denn die Herausforderungen wachsen ständig; die Kunden werden anspruchsvoller. Neue Technologien werden täglich erfunden, aber gleichzeitig schrumpfen die zur Verfügung ste-

Bei INNOVATIONSHUB ergänzen sich zwei Firmen und die Hochschule bei der Lösung digitaler Technologien für die Medienbranche.

henden Budgets. Die Antwort ist die kooperative Innovation zwischen Unternehmen und Hochschulen auf Augenhöhe.

Die Partner des INNOVATIONSHUB bringen ihr jeweils eigenes Leistungsspektrum. Beispiel Hochschule Düsseldorf: Sie liefert den wissenschaftlichen Input. Als

3D-gedruckte Bedienelemente



Forschungs- und Entwicklungsspezialist besitzt sie in der Echtzeit 3D-Technologie, Augmented Reality sowie Design Thinking langjährige Erfahrung in Forschungsmethoden und Medientechnologien. Vor allem weiß man hier, was interdisziplinäre Zusammenarbeit heißt. Von diesem Hintergrund profitiert die tägliche Zusammenarbeit mit den Firmen.

Oder die Firma Lavalabs Moving Images. Ursprünglich hatte sich das 2011 gegründete Unternehmen auf die digitale Bearbeitung von Spielfilmen und Werbefilmprojekten im Bereich VFX und Animation konzentriert. Inzwischen hat sich Lavalabs Moving Images zum Anbieter ganzheitlicher Kommunikationslösungen für die Sparten Film, Werbung, Live Media und Forschung gemauert. Lavalabs ist bei INNOVATIONSHUB für den Bereich Digital Content zuständig.

Tennagels Medientechnik wiederum entwickelte diverse Technologien, die teilweise bereits zum Patent angemeldet sind und erfolgreich vermarktet werden. Hier hatte man

zum Beispiel einen LED-Vorhang entwickelt, der in Europa einzigartig ist. Tennagels arbeitet an der Schnittstelle zwischen Produktentwicklung, Live-Kommunikation und klassischer Media-Inszenierung. Die Firma plant und implementiert maßgeschneiderte Sonderlösungen. Mit der Erfahrung von über zwanzig Jahren Messengeschäft und patentierten LED-, Display- und Robotik-Lösungen ist Tennagels klassische Produktschmiede und Dienstleister für die digitale Transformation zugleich. Entsprechend seines Leistungsportfolios ist das Unternehmen beim INNOVATIONSHUB für den Bereich Technologie zuständig.

Die räumliche Nähe der drei Partner ist von unschätzbarem Vorteil. So ergeben sich direkt an der Schnittstelle von kreativer und technologischer Entwicklung neue Chancen für die Partner sozusagen auf dem »kurzen Dienstweg«. Finanziert wird das Projekt aus Eigenmitteln und Fördergeldern der Europäischen Union und des Landes Nordrhein-Westfalen.

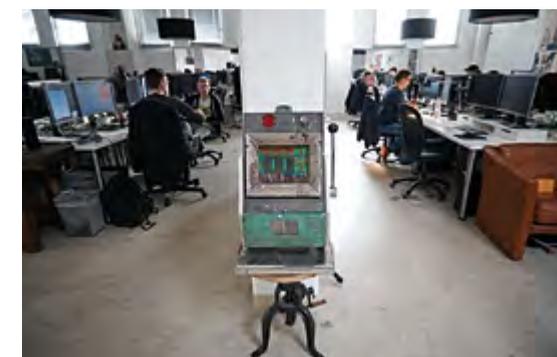
Doch ehe es so weit war, wurde anhand eines Entwicklungsprojekts der Innovationsprozess dokumentiert, um ihn später analysieren und für weitere Vorhaben auswerten zu können. Damit die Forschung nicht zu theoretisch wird, wurde dies an einem konkreten Vorhaben dargestellt, einem digitalen Escape-Room.

Betritt der Nutzer diesen Raum, der sich wie eine echte Raumschiffbrücke präsentiert, kann er gemeinsam mit fünf anderen den Start von der Erde in das Weltall erleben: Die Fenster des »Raumschiffs« bestehen aus in den Raum integrierten Monitoren, die als Fenster ins All dienen. Beim folgenden Escape-Room-Spiel werden verschiedene Szenarien simuliert – zum Beispiel

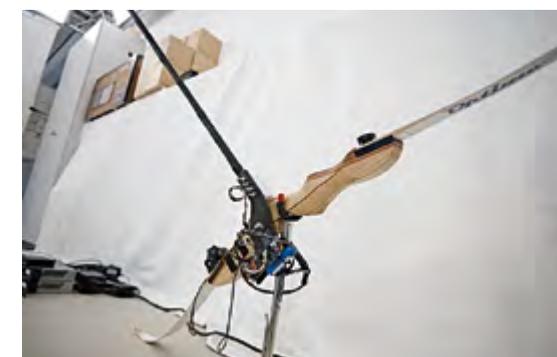
dass die Sauerstoffversorgung auf der Brücke aussetzt und die Spieler kooperativ die Versorgung wieder herstellen müssen. Bei einem weiteren Szenario fällt die Energiequelle des »Raumschiffs« aus und die Spieler müssen diese austauschen. Alle Szenarien laufen gegen die Zeit, so dass der Stress/Spaß bei der Bewältigung der Probleme zu einer kooperativen Gruppenanwendung wird, die allen Nutzern viel Spaß macht. Bei der Entwicklung des Projekts war Lavalabs für die inhaltliche Entwicklung der Konzepte und die Umsetzung des digitalen Contents zuständig. Lavalabs hat bei der Verwendung neuer digitaler Technologien Inhalte zur Bewertung der Technologie generiert, damit mögliche Einsatzzwecke innerhalb des Escape-Rooms beurteilt werden konnten.

Für die Kundenkommunikation bedeutet dies, dass die einzelnen Arbeitsschritte jeweils mit den Kooperationspartnern abgestimmt sind, damit deren individuelle Bedürfnisse berücksichtigt werden und nicht an ihnen vorbei entwickelt wird.

In der Öffentlichkeit ist der INNOVATIONSHUB durch seinen jährlich stattfindenden Innovationstag bekannt geworden. Dabei werden in Vorträgen, Diskussionsrunden und Workshops aktuelle Entwicklungen und Trends der Medien- und Kommunikationsbranche gezeigt und ein Blick in die Zukunft riskiert. Zu den Zielgruppen des Innovationstags zählen Entscheider aus der Medien-/Kommunikationsbranche, Forschungspartner und nicht zuletzt neue Mitarbeiter. Auch die Politik ist gefragt. Besonders stolz ist man darauf, dass der zuständige Landesminister Prof. Dr. Andrea Pinkwart auch diesmal wieder als Schirmherr für den Innovationstag gewonnen werden konnte. re



Lavalabs Moving Images



oben: Prototyp-Entwicklung Interaktionsgerät
unten: Digitale Werbefläche »CityStreamer« und LED-Boden



unten: Showroom Tennagels Medientechnik





Die Inhaber und Geschäftsführer Martin Kolisch und Yusif Goabra

4Pay Networks: Schnell und sicher

Martin Kolisch und Yusif Goabra füllen mit ihrem Start-up eine Lücke aus

Hubert Schmitz ist Diabetiker. Für ihn ist eine gute Blutzuckerreinstellung wichtig. Früher musste er routinemäßige Blutzuckermessungen mit Stechhilfen durchführen und die Menge berechnen, die er spritzen muss. Heute trägt er ein Messgerät am Oberarm, das den Glukosewert in der Gewebeflüssigkeit im Minutentakt misst. Die Werte werden per Smartphone an eine Datenbank übertragen, und alle zwölf Stunden bekommt Herr

Schmitz via Smartphone gesagt, wieviel er spritzen muss.

Dieser digitale Dialog ist möglich, weil es die Firma 4Pay Networks gibt. Das Start-up hat sein Domizil in der Stresemannstraße 12. Seine Geschäftsführer Martin Kolisch und Yusif Goabra kennen sich aus gemeinsamen Zeiten bei den IT Firmen mobileview und DTMS, einem führenden Spezialisten für Kundendialog-Lösungen. Als DTMS

die mobile Geschäftssparte nicht weiterentwickeln wollte haben sie die vorhandenen Assets aufgekauft und 2016 ihre Firma 4Pay Networks gegründet. Sie sind überzeugt, dass in einer Welt, die immer mobiler und schneller wird, auch die Produkte und Lösungen mobiler und flexibler werden müssen. Dies gilt besonders für Mobile Payment und Enterprise Messaging; diese Dienste bieten sie ihrer internationalen Kundschaft an.



Martin Kolisch mit dem Reporting der Transaktionsmengen eines Kunden

Im Bezahlbereich bietet 4Pay Networks verschiedene mobile Produkte an, die einfacher und vor allem sicherer sind als die aktuellen Angebote. Ob Abrechnung über die Mobilfunkrechnung (Carrier Billing) oder schon bald via SEPA oder Kreditkarte – der Kunde hat die Wahl. Dabei sind Registrierung oder Eingabe sensibler Daten überflüssig, denn für den Bezahlvorgang dient lediglich die eindeutige IP-Adresse des Handys als Identifikator.

Überhaupt steht Datenschutz und Sicherheit bei 4Pay Networks an erster Stelle. International gesehen, hat das Start-up wegen den relativ fortschrittlichen Bestimmungen in Deutschland sogar einen Wettbewerbsvorteil gegenüber ausländischen Mitbewerbern, die oft einen Nachholbedarf in Sachen Datenschutz haben. Am meisten hebt 4Pay Networks sich aber von den Konkurrenten dadurch ab, weil sie individuelle Einzellösungen und Software Entwicklungen mit kundenspezifischer Betreuung anbietet.

Im Messaging hat 4Pay Networks sich auf sichere SMS-Lösungen für den Enterprisebereich spezialisiert. end-2-end-verschlüsselt, schnell und zuverlässig werden SMS direkt ans Netzbetreiber-SMSC übergeben und das weltweit. Martin Kolisch: »Wir haben großes Interesse von vielen in Deutschland ansässigen

Unternehmen, da wir keine günstigeren Versandmöglichkeiten über das Ausland nutzen.« sagt Martin Kolisch. »Unsere Mitbewerber machen es uns aber auch einfach, da sie fast alle im Ausland sitzen«, fügt Yusif Goabra hinzu.

So zählen die Netzbetreiber Vodafone, Telefonica und Telekom zu ihren wichtigsten Partnern aber auch Kunden wie mail.ru, das russische facebook oder verschiedene bundesärztliche Vereinigungen. Und dieser Kundenstamm wird ständig erweitert, bis hin zu Einzelhändlern. Der Umsatz von jetzt über 20 Millionen Euro wird mit elf festen Angestellten erwirtschaftet. Doch die dringend erforderlichen neuen Mitarbeiter gibt es nicht wie Sand am Meer. Yusif Goabra: »Für die Expansion sind zusätzliche

Mitarbeiter zu gewinnen. Dies ist schwierig, und die Einarbeitungszeit dauert fast ein Jahr.«

Dennoch ist er optimistisch, zumal »jeder Gewinn sofort wieder in neue Produkte und Projekte investiert« werde. Fremdes Geld benötige man zurzeit nicht. Auch in der Vergangenheit habe man nur mit eigenem Erspartem und mit privaten Krediten die Firma aufgebaut, zumal die öffentlichen Fördermöglichkeiten mit sehr viel bürokratischen Hindernissen verbunden seien. Dafür habe man die Zeit nicht.

»Überhaupt wird die Start-up-Szene zu stiefmütterlich behandelt«, findet Martin Kolisch: »Es fehlt an bezahlbaren Räumlichkeiten. Zu Beginn haben wir uns zu zweit einen Tisch geteilt, an dem wir bis tief in die Nacht gearbeitet haben«, erinnert sich Yusif Goabra.

Jedenfalls haben die beiden Unternehmer es innerhalb von zwei Jahren geschafft, ein führender technischer Dienstleister für ganzheitliche digitale Dialoglösungen, vom weltweiten Versand von SMS bis hin zu intelligenten und automatisierten Dialog-Lösungen für geschlossene Benutzergruppen zu werden. re

www.4paynetworks.de

Yusif Goabra im Empfangsbereich der neuen Büroräume im Stresemannhaus





Werbung für die neue App

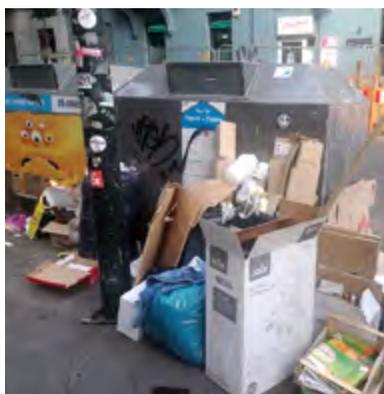
Mit der App gegen die Dreck-Ecken

Freitag, 15 Uhr am Hauptbahnhof. Die ersten Junggesellenabschiede machen sich lautstark bis grölend bemerkbar. Vom Hauptausgang des Bahnhofs ziehen die Gruppen in die Innenstadt. Die meisten nehmen Kurs über die Friedrich-Ebert-Straße. Bis zum Mittag des nächsten Tages kommen ständig neue Gruppen. Sie reisen aus ganz Deutschland an. Sonntags dann das gleiche Bild – nur in umgekehrter Richtung. Dieses feucht-fröhliche Hin und Her hinterlässt Spuren – auf Gehwegen, Straßen und Hauseingängen. Überall Plastikbecher, Papiertüten, leere Flaschen und anderer Unrat.

Unser Viertel ist das Durchgangsrevier für alle, die zu Fuß vom Hauptbahnhof in die Innenstadt wollen. Und das sind nicht nur die Jungesellenabschiede. Jeder Event, ob Japantag, Chinafest, Bücher-

Es ist wie ein Kampf gegen Windmühlen. Wie in jedem Privathaushalt gilt auch für eine Stadt der Spruch: Wenn es hinten sauber ist, geht's vorne wieder los. Doch jetzt gibt es gegen die Vermüllung eine erfolgversprechende Methode.

Papiercontainer an der Charlottenstraße



meile oder Karneval, hinterlässt seine Spuren. Hinzu kommt, dass das Gewerkschaftshaus in der Friedrich-Ebert-Straße ebenfalls die Massen anzieht, als Ausgangspunkt für Demonstrationen aller Art. Die gibt es fast jeden Samstag, oft auch noch in der Woche.

Bei all dem gerät das eigentlich Normale, nämlich der Verkehrsfluss der unzähligen Passanten, Beschäftigten und Touristen, in den Hintergrund. Von den täglich rund 180.000 Personen, die am Hauptbahnhof in die öffentlichen Verkehrsmittel ein-, aus- oder umsteigen, nimmt ein großer Teil den Fußweg durch unser Viertel.

Das alles bedeutet Arbeit. Nun ist die AWISTA, die Gesellschaft für Abfallwirtschaft und Stadtreinigung mbH, wie ihr Name schon sagt, am Zug. Die übervollen

Abfallbehälter an den Straßenkreuzungen sind zu leeren und die Straßen zu reinigen. Nach dem »Hauptmülltag« am Samstag sind die Straßen sonntagsfrüh wieder clean.

Doch zu all diesen externen Ursachen kommen leider oft auch hausgemachte hinzu. Das ist dann der Fall, wenn Anwohner die Regeln nicht beachten und vor die öffentlichen Papiercontainer Kartons, gefüllt mit Unrat, werfen. Dabei wäre es doch sehr einfach, die Kartons zu zerlegen, in die Container zu werfen und den Restmüll in dem dafür vorgesehenen Abfallbehälter zu entsorgen. Auch kennen einige Anwohner nicht die Angebote der AWISTA für den Sperrmüll; Termine dafür lassen sich vereinbaren. Dann braucht nur noch der Sperrmüll zum richtigen Zeitpunkt

am Straßenrand zu stehen. Aber was passiert? Stattdessen wird das Zeug einfach auf den Gehwegen und Straßen abgestellt, wo es tagelang sogar wochenlang eine entsprechende »Visitenkarte« der Landeshauptstadt Düsseldorf liefert.

Abhilfe bietet jetzt ein neuer Service der Stadt: Mit der kostenlosen App »Düsseldorf bleibt sauber« können Bürger Müll-Ecken melden. Diese sollen dann rasch beseitigt werden. Die App ist einfach zu bedienen. Wer eine Dreck-Ecke melden will, gibt die Adresse ein, wer eine Rückmeldung wünscht, seine E-Mail-Adresse. Zur Beschreibung der Vermüllung stehen diverse Kategorien zur Auswahl. Zusätzlich kann man eine Mitteilung verfassen, den Standort beschreiben oder per GPS übermitteln und bis zu drei Fotos hochladen.



Also, helfen wir der AWISTA! Die App steht für die Betriebssysteme Android und iOS kostenlos zum Download bereit. re

<https://www.duesseldorf.de/umweltamt/umweltthemen-von-a-z/weitere-themen/stadtsauberkeit.html>

Für Glanzparaden. Gegen Dreckecken. Für Sie.

Andreas G.,
Kraftfahrer & Fußball-Fan

DA SEIN.
FÜR DÜSSELDORF.

AWISTA

www.awista.de

Zukunft braucht Erinnerung – Die Stiftung Gerhart-Hauptmann-Haus



Seit sechs Jahrzehnten ist die Stiftung Gerhart-Hauptmann-Haus an der Bismarckstraße 90 fester Bestandteil der Bildungs- und Kulturlandschaft Nordrhein-Westfalens. Am 27. April 1957 fasste die NRW-Landesregierung den Beschluss, die »Stiftung Haus des Deutschen Ostens« – so hieß das Haus damals – zu gründen. Damit erhielten 2,4 Millionen Flüchtlinge und Vertriebene, die sich nach dem Zweiten Weltkrieg in Nordrhein-Westfalen ein neues Zuhause aufbauten, einen dauerhaften Bezugspunkt und eine wichtige Anlaufstelle.

Das Haus in der Nähe des Düsseldorfer Hauptbahnhofs wurde 1963 durch den damaligen Ministerpräsidenten Franz Meyers eingeweiht und war damit die erste Einrichtung dieser Art in Deutschland. Gedacht war sie als zentrale Begegnungsstätte für die verstreut in NRW lebenden Heimatvertriebenen und als Ort der Pflege ihrer ostdeutschen regionalen Kulturen.

Und tatsächlich wurde die Stiftung für Viele zu einer Art »Ersatzheimat«. Etwas abschätzig sprachen einige Düsseldorfer daher anfangs vom »Haus der Vertriebenen« anstatt vom »Haus des deutschen Ostens«. Dieser Name, der ursprünglich vor allem Heimat-

verbundenheit spiegeln sollte, wurde im Laufe der Jahre politisch immer schwieriger, da ihm zunehmend der Geruch eines vermeintlichen Revanchismus anzuhängen schien. Auch klang er nach dem Fall der Berliner Mauer 1989 und der Öffnung Ostmitteleuropas nicht mehr zeitgemäß. Die Gremien der Stiftung entschlossen sich eine besser passende Bezeichnung zu finden.

Seit dem 28. November 1992 trägt die Stiftung den Namen »Stiftung Gerhart-Hauptmann-Haus – Deutsch-osteuropäisches Forum«. Als Namenspatron dient der aus Schlesien stammende Literaturnobelpreisträger Gerhart Hauptmann (1862 – 1946). Ein wichtiger Schritt für die Stiftung, die schon bei der Grundsteinlegung 1960 eine Urkunde mit der Aussage »Keine Stätte der Absonderung, sondern eine Stätte der Begegnung! Nicht nur eine Stätte der Erinnerung, sondern eine Stätte der Zukunft!« einmauern ließ. Ausdruck dieses Anliegens war damals bereits die moderne und schnörkellose Fassade des Gebäudes. Erst 1985 kam mit dem Glockenspiel und den Wappen der einzelnen Landsmannschaften heimatlicher Zierrat dazu.

Heute ist die Stiftung ein Kultur-, Bildungs- und Informationszentrum und Ansprechpartnerin für Menschen und Institutionen mit Interesse an osteuropäischen Regionen. Das kulturelle Angebot umfasst Vorträge, Ausstellungen, Lesungen, Filmvorführungen, Theater- und Musikveranstaltungen sowie Studienreisen nach Ostmittel-, Südost- und Osteuropa. Die Bibliothek der Stiftung



Die Zeitzeugin Monika von Wysocki erzählt im GHH von Flucht und Vertreibung (2016)

beherbergt rund 90.000 Medien zur Geschichte und Kultur der Deutschen im gesamten östlichen Europa und steht allen interessierten Besucherinnen und Besuchern offen. Außerdem besitzt die Stiftung eine Artothek mit einer bundesweit einzigartigen Sammlung ostdeutscher Kunst.

Die Stiftung Gerhart-Hauptmann-Haus will die Verbundenheit der deutschen Geschichte mit der Geschichte der anderen Völker im Osten und Südosten Europas sichtbar machen. Ihre Ziele sind die Etablierung einer gemeinsamen

Grundsteinlegung 1960: Dr. Alois Raab (r., Mitglied des Vorstandes der Stiftung) und Erich Deppermann MdL (SPD)



europäischen Erinnerungskultur und die Förderung des völkerverbindenden Dialogs in Europa.

Ganz wichtig ist in diesem Zusammenhang, dass auch junge Menschen zu den Zielgruppen der Stiftung zählen. Daher bilden Angebote im Bereich der Schul- und Hochschulzusammenar-

beit sowie außerschulische Aktivitäten im Bereich der Jugendbildung einen besonderen Schwerpunkt der Stiftungstätigkeit. Denn wenn die Zeitzeugen aus der sogenannten Erlebnisgeneration eines Tages nicht mehr da sind und die Vergangenheit in Vergessenheit zu geraten droht, dann ist es umso wichtiger, dass die Jugend Kenntnisse erlangt über eigene Wurzeln und historische Zusammenhänge. Dies ist eine wesentliche Voraussetzung zur verantwortungsvollen Gestaltung der Zukunft.

Ilona Gonsior

Stiftung Gerhart-Hauptmann-Haus
Deutsch-osteuropäisches Forum
Bismarckstraße 90
40210 Düsseldorf
Telefon: 0211 1699134
Telefax: 0211 353118
gonsior@g-h-h.de
www.g-h-h.de

Öffnungszeiten der Ausstellungen:
Mo und Mi 10.00–17.00
Di und Do 10.00–19.00
Fr 10.00–14.00
Sa auf Anfrage
Sonn- und feiertags geschlossen

Öffnungszeiten der Bibliothek:
Mo–Mi 10.00–12.30 13.30–17.00
Do 10.00–12.30, 13.30–18.30
Freitags und am Wochenende geschlossen

Die Apostolische Gemeinde Mitte

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter organisieren die Gemeindegemeinschaft in der Kinder-, Jugend- und Chorarbeit sowie Kranken- und Seniorenbetreuung, denn einen Gemeindeleiter gibt es zurzeit leider nicht. Aller Dienst in der Gemeinde wird ehrenamtlich versehen.

Das Gemeindeleben wird von verschiedensten Aktivitäten geprägt.

Zum Gottesdienst kommt die Gemeinde sonntags um 10.00 Uhr und am 3. Mittwoch abends um 19.00 Uhr zusammen. Sonntags zählt die Gemeinde Mitte ca. 60–70 Gottesdienstbesucher. Parallel zum morgendlichen Sonntagsgottesdienst findet der Kindergottesdienst für die nicht konfirmierten Kinder in zwei

nach Alter gegliederten Gruppen statt. Nach dem Gottesdienst besteht das Angebot, gemeinsam Kaffee zu trinken, Kontakte zu pflegen oder einfach miteinander ins Gespräch zu kommen.

Unser Gemeindechor von etwa 15 Sängerinnen und Sängern umrahmt gesänglich jeden Gottesdienst. Das

Die Apostolische Gemeinde Düsseldorf-Mitte hat seit dem 23. Januar 1960 ein eigenes Kirchengebäude auf der Cantadorstraße 11. Dieses Haus dient gleichzeitig als Zentralkirche für den Bezirk Düsseldorf, der insgesamt sechs Gemeinden umfasst. In Düsseldorf gibt es noch eine weitere Gemeinde in Eller.

Im Februar 1996 waren die Düsseldorfer Gemeinden Mitveranstalter des 1. Düsseldorfer Freikirchentages. Im Herbst 2001 waren wir abermals Mitveranstalter des Düsseldorfer Freikirchentages. Im März 2000 und 2003 beteiligten wir uns mit einigen anderen Freikirchen an der Evangelisation »ProChrist« und ermöglichten erstmals eine ProChrist-Veranstaltung in Düsseldorf. Auch im Jahre 2006, 2009 und seit 2013 jährlich wirkten wir mit.

2003 haben wir angefangen die unteren Gemeinderäume zu renovieren und umzugestalten. Das Foyer und der Treppenaufgang wurden 2003 gefliest und die Decken abgehängt.

Im 2004 umgestalteten Garderobenbereich findet immer mittwochs von 17.00 h bis 18.30 h ein Kirchencafé statt. Wir wollen damit »Flagge zeigen« und unsere Kirche auch Außenstehenden öffnen. Dieses Angebot hat sich bisher bewährt; des Öfteren konnten wir Gäste zum Kaffee, zu Diskussionen und zur Information begrüßen. Es hat sich ein fester Kreis gebildet, der sich über



Jugendliche unserer Gemeinde

Repertoire umfasst Liedgut aus unterschiedlichen Epochen; einen besonderen Schwerpunkt bilden neue geistliche Lieder und Chorsätze zeitgenössischer Dichter und Komponisten. Neue Sänger (auch von außerhalb der Gemeinde) sind gerne gesehen! Der Chor probt am ersten, vierten und soweit vorhanden fünften Mittwoch im Monat.



Das Kirchengebäude der Apostolischen Gemeinde an der Cantadorstraße 11

den Glauben austauscht und auch schon gemeindliche Aktivitäten durchgeführt hat.

Ende 2005 wurde der untere Gemeinderaum modernisiert und den Erfordernissen unserer Zeit angepasst. Im Herbst 2009 renovierten wir den großen Gemeindesaal und Anfang 2010 auch die Außenfassade.

Neben gottesdienstlichen Veranstaltungen kann die Kirche nun Dank ihrer technischen Ausstattung mit Leinwand, Lautsprechern, CD-Player etc. auch für Konzerte, Konferenzen, Gemeindetreffen und vieles mehr genutzt werden.

Wir freuen uns über jeden Besuch!

Volker Wissen

Apostolische Gemeinschaft e.V.
Cantadorstraße 11
40211 Düsseldorf
Telefon 0211 35 03 99
Telefax 0211 361 37 35
www.apostolisch.de
d-mitte@apostolisch.de

Der Gemeindechor



Gottesdienstraum, Altar und Orgel



Gründonnerstagandacht 2018





Das efa an der Hohenzollernstraße

efa: Angebote für Familien

geburtlichen Trainings über PEKiP- und Spielgruppen bis hin zur Trauerbewältigung bei Todesfällen. Unser großes Kursangebot gilt für alle Ziel- und Altersgruppen von 0–99 Jahren.

AS: Wo finden denn alle diese Kurse statt?
CS: Die Veranstaltungen werden in unserer zentralen Einrichtung in der Stadtmitte Düsseldorfs, in unseren efa-Stadtteiltreffs in Derendorf und Oberbilk, sowie in Familienzentren und weiteren Räumen von Gemeinden, Kindertagesstätten und Schulen im gesamten Stadtgebiet durchgeführt, die mit uns zusammen arbeiten.

AS: Hier angesiedelt waren schon immer ein Kindergarten und die Kursangebote. Im Jahr 2009/2010 wurde das Haus an der Hohenzollernstraße umgebaut. Welche Änderungen haben sich hierdurch ergeben?
CS: Das Haus bietet nach der Wiederöffnung im Jahr 2010 mit unserem neu ein-

AS: Herr Schulz, Sie sind Geschäftsführer des Evangelischen Familienbildungswerkes. Wie lange besteht dieses schon?
CS: Die Anerkannte Weiterbildungsstätte an der Hohenzollernstraße existiert bereits seit 1956. Im Jahre 1999 habe ich die Geschäftsführung übernommen.
AS: Wie sieht das Angebot des efa aus?
CS: Unser Angebot ist vielfältig. Wir bieten Kurse und Weiterbildungsmöglichkeiten in allen Familienphasen an; von vor-

AS: Was genau können wir uns darunter vorstellen?
CS: Aktuell sind zwanzig hauptamtliche und etwa 350 freie Mitarbeitende beim Evangelischen Familienbildungswerk beschäftigt. Wir sind nach DIN ISO 9001:2008 zertifiziert. Unsere halbjährlich erscheinende Programmbroschüre bietet ein Angebot von A wie Alltag gestalten oder Aktiv für die Gesundheit bis Z wie Zeit für Familie am Wochenende oder Zumba.

gerichteten caféquatsch einen Treff- und Austauschpunkt für alle Generationen. Es mausert sich mehr und mehr zu einem beliebten Ort der Begegnung. Fest installiert haben sich derzeit:

Quatsch & Spiel
montags, 9.00 bis 12.30 Uhr

Stadtteilcafé des Quartiersprojektes Stadtmitte der Diakonie
jeden zweiten Dienstag,
16:00 bis 18:00 Uhr

Offener Eltern-Baby-Treff mit Hebamme
donnerstags von 10.00 bis 11.30 Uhr

Frühstückstreff für Familien
freitags 09.00 bis 12.30 Uhr
mittwochs gibt's frische Waffeln

International Café, für Flüchtlinge und andere Stadtteilmfamilien
Kontakte knüpfen, Menschen kennenlernen, Sprache anwenden
mittwochs, 15:00 bis 18:00 Uhr

Sonntagscafé (6–10 x im Jahr)
Themencafés z.B. Fremdbetreuung, Reif für Kita und Kindertagespflege?
Was brauchen Kinder, um gesund aufzuwachsen?

AS: Fassen wir also kurz zusammen: Sie bieten ein buntes und breit gefächertes Angebot an Kursen für Jung und Alt, für Groß und Klein. Gibt es darüber hinaus noch etwas, das unsere Leser unbedingt wissen sollten?
CS: Eingebunden in unser Stammhaus in Stadtmitte ist nach wie vor eine Kindertagesstätte der Diakonie Düsseldorf. Nach dem Umbau zog dieser vom Erdgeschoss in die erste Etage. Die Kinder profitierten von modernen Räumen, einer zeitgerechten und funktionellen Ausstattung, um auch der Aufnahme von unter Dreijährigen gerecht zu werden und das Highlight bildet eine Rutsche, die direkt von der ersten Etage auf den Spielplatz im Hinterhof führt. In der 5. Etage in der Hohenzollernstraße arbeitet

eine Tagesmutter im sogenannten Pflügenest.

Des Weiteren unterstützen wir verschiedene Projekte als Kooperationspartner.

AS: Als da wären?
CS: Im Jahr 2016 starteten wir das »Quartiersprojekt Stadtmitte« gemeinsam mit der Diakonie, bei dem vor allem älteren Menschen die Möglichkeit geboten werden soll, gemeinsam aktiv zu werden.

AS: Vielen Dank für dieses Gespräch

Die Kontaktdaten lauten:
efa im Zentrum Evangelisches Familienbildungswerk Düsseldorf e.V.
Hohenzollernstr. 24
40211 Düsseldorf
Telefon: 0211 600 282 0
Fax: 0211 600 282 28
E-Mail: info@efa-duesseldorf.de

re und Antje Schub

Foto © efa

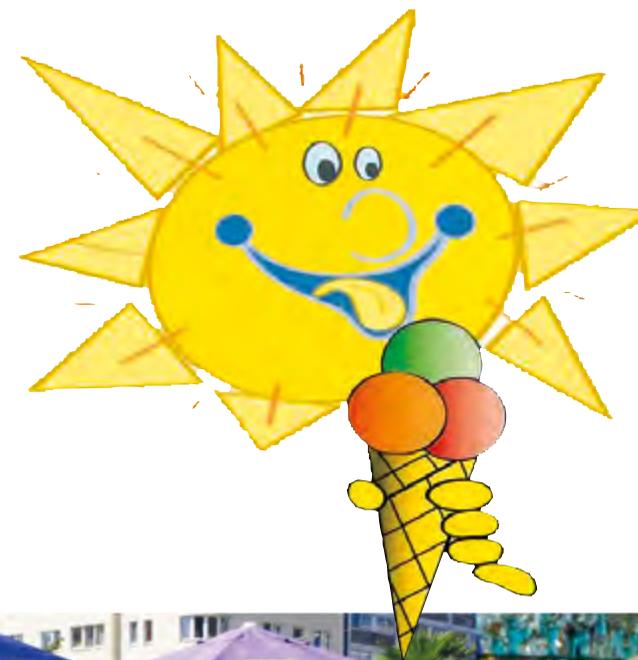


MIETER VEREIN Düsseldorf
seit 1899

DMB
Deutscher Mieterbund e.V.

BERATUNG UND SCHUTZ IN MIETANGELEGENHEITEN

Oststraße 47
Telefon 0211 16996-0
info@mieterverein-duesseldorf.de
www.mieterverein-duesseldorf.de



Gelateria Stefan

... mehr als Eis und Cappuccino!

Worringer Straße 98 | 40210 Düsseldorf | 0211. 359734



Park·Kultur – ein neuer Fixpunkt

In die Oststraße 118 ist Leben eingezogen. Seit Februar dieses Jahres gibt es dort Ausstellungen, Veranstaltungen, Workshops und lockere Treffs von Kreativen unseres Stadtviertels.



Die erste Ausstellung: Arbeiten japanischer Künstler aus dem Viertel



Mirela Anura realisiert mit der Kunst des paper cut weiße Kleidung von unglaublicher Präzision und zeitloser Eleganz.

Die Location an der Oststraße 118 stand seit Monaten leer und wurde von der Besitzerin Maria Magdalena Farmont dem mäzenatisch getriebenen Projekt D-Mitte zur Verfügung gestellt. Dafür danken wir ihr sehr herzlich!

Wir haben diese Räume in Eigenregie renoviert und nutzen sie für unsere Zwecke. Der Begriff

»Park-Kultur« bietet sich an, weil die Räume an der Einfahrt zum Parkhaus Farmont liegen. Bis weit ins nächste Jahr werden wir diese Räume nutzen können. Danach soll das Haus abgerissen werden und neue Wohnungen entstehen.

Die Adresse ist ideal. Nicht nur weil es ein zentraler Ort in Düsseldorf ist, sondern weil viele Menschen hierher kommen, die es

eher selten oder gar nicht in diese Gegend rund um den Hauptbahnhof verschlägt. Und darum geht es uns von D-Mitte: wir wollen möglichst viele Menschen von unserem Viertel begeistern und sie über die Chancen hier informieren.

Der Raum ist Präsentationsbühne für die kreativen Aktivisten und Künstler/-innen im Viertel und in Düsseldorf. Die Akteure, die sich größtenteils gar nicht kennen, haben Gelegenheit, sich kennenzulernen und untereinander auszutauschen. Dies gilt besonders für die Bürger mit unterschiedlichen kulturellen Wurzeln. So werden weitere Aktivitäten im Viertel initiiert, die zu einer Veränderung des Viertels – hin zu mehr Szene und Heimat – beitragen werden.

Die ersten Ausstellungen haben bereits stattgefunden. Bis zum Jahresende werden es zehn geworden sein. Weil alles schnell gehen musste, blieb wenig Zeit, um sie publik zu machen. Trotzdem war die Resonanz großartig. Als erstes gab es eine Schau von elf japanischen Künstlern, Malern, Fotografen, Filme- und Installationsmachern. Alle kamen aus unserem Viertel oder aus der unmittelbaren Nachbarschaft.

OB Thomas Geisel und Mahdavi Kafi zur Eröffnung von Iran Avantgard



Die Rapper »words beyond borders« vor der Stenzyl PopArt von El Rizo

In der folgenden Ausstellung »Iran Avantgard« stellten fünfzig iranische Künstlerinnen ihre Bilder aus. Es folgten zwei Ausstellungen Düsseldorfer Kreativer, fast alle studierten an unserer Kunstakademie. Einige Künstler nutzen die Räumlichkeiten als Atelier, malen auf dem Boden,

unterhalten sich mit Besuchern, die von der ungewöhnlichen Mischung aus Werkstatt, Galerie und Kaffeebude in die Räumlichkeiten hineingezogen werden.

Die internationale Ausstellung ARS TANGO zeigt vom 24. August bis 16. September mehr als acht-

zig Exponate, Fotografien, Bilder, Filme, Videos und Installationen. Bis zum Jahresende werden noch zwei weitere internationale Events und zwei von Düsseldorfer Künstlern stattfinden.

Im nächsten Jahr wird die Historie des Viertels dargestellt werden; eine



DER ENTSPANNTE FRISÖR IN D-MITTE FÜR HERREN

Spezialisiert auf klassische und moderne Bartfrisur und Augenbrauenzupfen

ÖFFNUNGSZEITEN: MO–FR 10–19 UHR | SA 10–17 UHR

RELAX CUT relax_cut

SCHEURENSTRASSE 14 | 40215 DÜSSELDORF | 0211 94 21 71 69

China in der Park-Kultur

Deutschland und China haben ähnliche Probleme mit der zunehmenden Alterung der Gesellschaft, wobei Deutschland in der Entwicklung immer einige Jahre voraus ist. Deshalb sind viele Entwicklungen und neue Ansätze zur Gesundheits-, Kranken- und Altenpflege wichtig.

Das nahm jetzt eine Delegation aus Südchina zum Anlass, sich über den Umgang mit kranken, alternden und von Demenz und Depression betroffenen Mitbürgern zu informieren. Die Damen und Herren aus der Volksrepublik China besuchten Altenheime, Tageskliniken und stationäre Einrichtungen in Düsseldorf und Umgebung. Anschließend nahmen Sie an einer Konferenz in der »Park-Kultur« zur Pflegereform und Pflegefinanzierung teil.

Die Techniker-Krankenkasse war durch die Herren S. Tobelander und O. Wassermann vertreten, die das deutsche Pflegeversicherungssystem, seine Leistungen und seine Finanzierung präsentierten. Die chinesischen Gäste und der Leitung von Geschäftsführer Chaoqiu Mao und dem stellvertretenden Generaldirektor Zhu äußerten sich positiv und dankbar und schlugen für die Zukunft eine Kooperation vor und luden die Teilnehmer zu einem Gegenbesuch in Guangzhou ein. Die »Park-Kultur« in der Oststraße 118, getragen



Die Delegation aus China in der Park-Kultur

vom Verein »Düsseldorf darstellen«, hat einmal mehr Ihre völkerverbindende Funktion bewiesen.

Wilfried Scholz

Foto © Wilfried Scholz



Milonga mit Live-Musik des Orquesta Escuela

Ausstellung wird die Geschichte einer Konstanten in der Stadtmitte zeigen: der ständigen Veränderung und Verdichtung. Es wird die Dynamik des Viertels früher, heute und in Zukunft dargestellt.

Die Nutzungsmöglichkeiten der Räume in der Oststraße 118 sind vielfältig. Sie werden den Anwohnern, Vereinen und Unternehmen für

Workshops und Informationsveranstaltungen zur Verfügung gestellt.

Regelmäßig lernen Schüler/innen der Sprachschule Studyon in kleinen Gruppen die deutsche Sprache. Studierende der Hochschule Düsseldorf kommen zu einer Seminarveranstaltung, oder eine griechische Theatergruppe nutzt die Räume für ihre Proben.

Unterhaltsame Veranstaltungen fehlen nicht. Meist freitags abends gibt es Musik von Düsseldorfer Musikern und Sängern: Jazz, Rock, Funk oder Klassik. Nicht zuletzt sollen sich alle aus der Nachbarschaft in den Räumen treffen und austauschen. re

Aktuelle Informationen: <http://dmitte.de/category/allgemein/unser-quartier/park-kultur>

Frau Farmont kam zur Eröffnung



Das Parkhaus von Frau Farmont als Namensgeber der »Park-Kultur«



www.hausundgrundddf.de
Telefon: 0211-169 05 91



Via Internet gegen Leerstand

Von den negativen Seiten der Hoch-Zeit des Online-Handels bleibt niemand verschont. Auch in unserem Viertel stehen viele Ladenlokale leer.

Für einige gelingt es schon nach kurzer Zeit, neue Nutzer zu akquirieren, bei anderen dauert es Monate oder Jahre. Gemeinsam ist allen: Sie sehen ziemlich heruntergekommen aus. Für die Umgebung ist das keine Visitenkarte. Abhilfe böte eine Zwischennutzung der Räume.

Sie würde dem Verfall und dem Vandalismus vorbeugen – und hätte gleich drei Profiteure: den Hauseigentümer, den Zwischennutzer und die Stadt. Denn schließlich geht es auch um deren Image.

Eigentlich müsste es ziemlich einfach sein, Leerstände an Zwischennutzer zu vermitteln. Potenzielle

Bewerber gibt es genug: Start-ups, Vereine, Künstler, Kreativwirtschaft. Was so einfach klingt hat einen gewaltigen Haken: Eigentümer und mögliche Zwischennutzer wissen in den meisten Fällen nicht, an wen sie sich wenden müssen und welche Regeln zu beachten sind.

Deshalb hat die Stadt bereits 2015 das Kompetenzzentrum Kultur- & Kreativwirtschaft (Kom KuK) bei der Wirtschaftsförderung eingerichtet. Diese Abteilung soll helfen, dass Kreative mehr leerstehende Gebäude vorübergehend nutzen können. Bei großen Locations wie etwa beim Boui Boui und dem postPOST hat das auch hervorragend geklappt. Dort kamen gleich hunderte von Künstlern unter, während gleichzeitig Events und Gewerbe Geld in die Kasse brachten. Die Immobilienbesitzer wussten, welche wirtschaftlichen Ergebnisse von den Zwischennutzungen zu erwarten waren und konnten die erforderlichen Finanzmittel für Investitionen zur Verfügung stellen.

Anders sieht es bei den vielen Ladenlokalen und Geschäften aus, die vereinzelt stehen und das Stadtbild beeinträchtigen. Hier den Eigentümer zu einer Zwischennutzung zu überzeugen bedarf oft vieler Gespräche und Überzeugungskraft. Zuerst müssen die Besitzer aber ausfindig gemacht werden. In unserem Viertel ist dieses Procedere leider noch nicht aus-

reichend entwickelt. Doch Abhilfe wartet schon: unter <http://dmitte.de/category/leerstaende/> können im Internet Leerstände im Viertel eingesehen werden.

Auch potenzielle Zwischennutzer sind oftmals über die Problematik einer Zwischennutzung nicht informiert. Das Baurecht kennt keine »Zwischennutzung« – eine befristete Nutzung von vier bis acht Monaten eigentlich gar nicht vorgesehen. Es gelten dieselben Auflagen und Vorschriften für Brandschutz, Fluchtwege, Parkplätze oder Sanitäranlagen – und die damit verbundenen Kosten und Aufwand wie bei einer längeren Nutzung.

Wenn ein Reisebüro in seinen Räumen eine Ausstellung organisiert und 50 Kunden zur Eröffnung kommen, ist dies in Ordnung. Wenn das Reisebüro auszieht und, um einen Leerstand zu vermeiden, drei Künstler die gleiche Ausstellung veranstalten, müssen sie die ganze bürokratische Litanei eines Antrages auf Nutzungsänderung mit Bauantrag durchlaufen. Dies ist vollkommen unverständlich, denn die Zwischennutzung weist keine höheren Risiken hinsichtlich Brandschutz etc. auf als beim Vormieter.

Die Bauaufsicht der Stadt kann das nicht ändern. Sie arbeitet nach Vorschriften des Bundes und des Landes. Deshalb sollten die Parlamentarier sich dieser Problematik annehmen.

Wir werden dafür Initiative ergreifen. Uns liegt daran, bezahlbare befristete Nutzungen in Leerständen zu ermöglichen. Es kann nicht sein, dass der beste Rat an einen potenziellen Zwischennutzer ist »Fang einfach an und sieh zu, dass in den fünf bis zehn Monaten niemand von der Stadt eure Aktivitäten bemerkt.«

re



Die Einrichtung im Green Café

Das Angebot ist reichhaltig. Es beginnt am Morgen mit dem chinesischen Frühstück, das sich gänzlich von unseren unterscheidet. Es setzt sich aus Suppen – Wan Tan oder Reissuppe –, in grünen Tee eingelegten Eiern, die unseren Soleiern ähneln, Salate, Baozi (gedämpfte Teigtaschen) und anderen Teigwaren wie Yontiao zusam-



Ein Frühstück im Green

men. Es ist verständlich, dass zu dieser Tageszeit fast ausschließlich chinesische Landsleute alle Plätze im Bistro besetzen.

Tagsüber stehen verschiedene hausgemachte Nudelgerichte im Angebot. Da sind einmal die etwas breiteren, pikanten DanDan Nudeln, die mit Hackfleisch und Gemüse gegessen werden. Dann die etwas schärferen Chong Quing Nudeln mit Gemüse und Rindfleisch und schließlich die Hangzhou Nudeln mit Wasserbambus, Senfgemüse und dünnen Streifen von Rindfleisch. Die einzelnen Nudelsorten werden in unterschiedlichen Kom-

Green Café

Das erste chinesische Bio-Bistro hat seine Zelte in der Friedrich-Ebert-Straße 33 aufgeschlagen. Es heißt GREEN und wird von Frau Chi Yeng geführt. »Grün ist die Farbe der Hoffnung, Hoffnung auf eine gesunde Umwelt«, erklärt Frau Yeng. Dazu will sie mit ihrem Bistro beitragen. Ihre Speisen und die meisten Getränke werden ohne künstliche Zutaten zubereitet.

binationen von Essig und Sojasoße gekocht. Diese Gerichte sind für einige Gäste Hauptspeisen, für andere der Snack zwischendurch.

Einzigartig sind die Backwaren und Kuchen, alle natürlich auch ohne Zusatzstoffe. Ob Flossing Schnittlauchbrot, Bo-Luo Brot, süße Matcha-Rote-Bohnen-Rollen oder Durian Mousse, alle werden vom Küchenmeister liebevoll von Hand kreiert.



Als Getränke werden, wie könnte es anders sein, verschiedene Teesorten serviert: schwarzer, grüner und Oolong Tee, zu unterschiedlichen Kombinationen verarbeitet. Aus dem grünen Tee wird »Matcha Latte« und »Pflirsich grüner Tee«; der schwarze Tee wird mit Milchschaum serviert und passt zu allen Snacks. Last but not least gibt es auch Bubble Tea, mit oder ohne Tapioka oder Popping Bobas. Erdbeer-Milchshake klingt den deutschen Ohren vertraut. Er schließt das Getränkeangebot ab.

Verschiedene köstliche Suppen





Wir machen

THEATER!

Das Savoy Theater – die charmante Spielstätte und Location im Herzen Düsseldorfs

Tim Fischer weihte die vergrößerte Bühne im umgebauten Kinosaal mit seinen Chansons gekonnt ein und die Besucher konnten das neugestaltete Foyer bestaunen oder an der Bar in neuer Optik für ein Getränk verweilen. Seitdem bietet das Savoy Theater unter der Leitung von Dr. Stefan Jüring ein unvergleichliches Programm, welches jährlich tausende Zuschauer in die Innenstadt der nordrhein-westfälischen Landeshauptstadt lockt. Die besondere Kombination von unvergleichlichem Charme der 50er-Jahre und Wohl-

fühlatmosfera und der ausgewählten Mischung aus Kleinkunst, Musik und Lesungen schaffte es, dass sich das Savoy Theater als feste Größe in Düsseldorf Kulturlandschaft etabliert hat. Neben dem Theater gibt es seit September 2006 auch wieder ein Kino im Untergeschoss des Hauses. Das »Atelier« ist Teil der Düsseldorfer Filmkunstkinos, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, cineastische Meisterwerke und echte Klassiker wie Opern oder Ballettaufführungen

Das Haus an der Graf-Adolf-Straße 47 hat eine lange Geschichte. Zunächst beherbergte es die Handelskammer und auch nach dem Wiederaufbau in den Jahren nach dem zweiten Weltkrieg blieb die IHK bis 1957 dort beheimatet. Im April 1958 folgte die Eröffnung als Savoy Kino und bis zur Zwangsversteigerung im Jahr 1990 fanden dort zahlreiche Filmpremieren statt.

Doch spätestens seit dem 27. September 2000 ist es eine bekannte Adresse für Kulturinteressierte in Düsseldorf, denn an diesem Tag eröffnete dort das Savoy Theater.

zu zeigen, die in den normalen Multiplexkinos keine Beachtung finden würden. Technisch gesehen steht es den großen Lichtspielhäusern allerdings in nichts nach, da dank Großbildwand, Dolby Digitalton und 2K-Digitalprojektion auch 3D-Filmvorführungen möglich sind.

Regelmäßig sind große Namen auf der Bühne an der Graf-Adolf-Straße anzutreffen, darunter Götz Alsmann, Tim Fischer, Tom Gaebel oder Rainald Grebe. Monatlich haben aber auch junge Stand-up-Comedians beim Nightwash Club die Chance ihr Programm zum Besten zu geben. 2018 feiert das Savoy seinen 60. Geburtstag und bietet daher einige zusätzliche Highlights:

Das erste Highlight, das man auf keinen Fall verpassen sollte, findet am 03. November 2018 im Savoy Theater Düsseldorf statt: Die SWR Big Band und MAX MUTZKE kommen in die Landeshauptstadt und spielen ein kleines, sehr persönliches Konzert.



Der Zuschauerraum im Savoy

Neben seinen eigenen Liedern wird er auch Songs von Toto und den Doobie Brothers zum Besten geben. Lassen sie sich die Chance eines der Ausnahmetalente der deutschsprachigen Pop-Musik live zusehen nicht entgehen!

Wie findet man Glück? Was ist Glück? Glück hatten Sie schon, wenn Sie Tickets für die grandiose Bühnen-Show von PAUL PANZER am 16. November 2018 in der Mitsubishi Electric Halle ergattert haben. Paul kennt alle Antworten rund um Glück, glücklich sein und wie man seine innere Mitte findet. Er nimmt Sie mit auf eine turbulente Reise durch seinen Alltag als Glücksritter. Am 30. November 2018 diskutiert HAGEN RETHER in der Tonhalle Düsseldorf die aktuellsten politischen und gesellschaftlichen Themen auf mitreißende Art und Weise, sodass das Publikum zum Mitdenken und sogar Handeln angeregt den Saal verlässt. Am 21. November 2018 machen RALPH RUTHE und seine Cartoons einen Halt im Savoy Theater Düsseldorf. Auf seiner Tour verbindet er Stand-up Comedy mit Kurzfilmen seiner berühmten und preisgekrönten Cartoons. Wir garantieren Ihnen einen Abend voller Witze und Parodien mit dem bekannten Charme der Ruthe-Comics.

Gegen Ende des Jahres wird es tierisch: MARTIN RÜTTER nimmt sich den Alltag mit Hund zum Thema und plädiert auf »Freispruch«. Auf unver-

gleichliche Art führt der Hundeprofi am 20.12.18 in der Mitsubishi Electric Halle durch den Abend, der die Beziehung zum besten Freund des Menschen nachhaltig beeinflussen wird. Es gibt nichts was er nicht auf seine ganz eigene Art nicht perfekt beherrscht! Egal ob Lyrik, Poesie, Jazz, Kunst oder Quatsch.

HELGE SCHNEIDER! Er ist dieses Jahr sogar an zwei Tagen in der Tonhalle in Düsseldorf! Am 14. und 15. Februar 2019 können Sie den Veteranen der deutschen Comedy mit seinem neuen Bühnenprogramm »Ordnung muss sein« genießen und Ihre Lachmuskeln mal wieder richtig beanspruchen.

Auch für die weitere Zukunft haben Stefan Jüring und sein Team des Savoy Theaters ein klar formuliertes Ziel: Gute Kleinkunst, tolle Musik, lustige Comedy – kurz: Kulturversorgung für die ganze Stadt!

Alle weiteren Informationen zu unseren Veranstaltungen finden Sie auf unserer Homepage www.savoytheater.de.

Salina Yehdegom

Savoy Theater Düsseldorf
Graf-Adolf-Str. 47 | 40210 Düsseldorf
Tel. 0211 830 89 00 | Fax 0211 830 89 02
info@savoytheater.de | www.savoytheater.de

Das Millionending – oder der Millionär wider Willen

Auch unser Viertel ist kein exterritoriales Gebiet. Hier spielt sich das richtige Leben ab, im »Finanzämte« z. B. wurde auch schon mal Halbseidenes und Kriminelles ausgeheckt. Ein Fall aus dem Jahre 1980:

Die Lufthansa-Mitarbeiterin am Schalter des Düsseldorfer Flughafens wunderte sich kein bisschen, als Günther-Maximilian Schotte-Natscheff und sein Freund Manfred Vowinkel eincheckten und 18 Koffer aufs Gepäckband legten. Klar, mächtiges Übergepack. Aber die 1000 Mark zahlten die beiden ohne mit der Wimper zu zucken. Denn in den Koffern transportierten sie 36 Millionen D-Mark. Der Flug der beiden homosexuellen Männer ging zunächst nach Paris, wo sie sich

im Rotlicht-Viertel amüsierten. Und dann weiter nach Rio de Janeiro. Mit so viel Geld führten sie dort ein paar Wochen ein Leben in Saus und Braus, mieteten eine Luxuswohnung an der Copacabana.

Den riesigen Betrag hatte Schotte-Natscheff bei der Metro ergaunert. Er war dort Finanzdisponent und besaß in dieser Funktion die Codes für das Konto des Konzerns. Schuld an dem spektakulären Coup sei letztlich sein unmittelbarer Vorgesetzter gewesen, der ein Ekel, zudem unfähig und intrigant gewesen sei, so beschreibt er ihn später. Hätte er einen netteren Chef gehabt, dann wäre wohl alles anders gelaufen. Sein ursprünglicher Plan sei durchaus nicht gewesen, sich persönlich zu bereichern, sondern diesen Chef, der das System der Metroüberweisungen nicht

begriffen habe, ganz oben in der Hierarchie unmöglich zu machen. Er wollte, so behauptet er, die Firma nur anhand eines praktischen Beispiels auf den sträflichen Leichtsinn seines Vorgesetzten aufmerksam machen. Wörtlich: »Bei den Finanzstrategen der Metro war einer doofer als die anderen.«

Und so war es für den schlaunen Schotte-Natscheff nicht allzu schwierig nach und nach die Millionen auf das Konto seines Freundes Fred, den alle nur Frieda nannten, bei der Stadtparkasse zu überweisen. Auch hier wunderte sich niemand, als Frieda einfach mal die ersten hunderttausend Mark abhob, und danach immer wieder hohe sechsstelligen Beträge.

Schotte-Natscheff spülte sich damals oft seinen täglichen Ärger über den



Foto © EXPRESS

Günther Schotte-Natscheff (links)

Chef in einer Gaststätte an der Immermannstraße oder im Finanzämte an der Oststraße hinunter, wo sein Freund Fred gelegentlich kellnerte. Doch als sich Freds Konto füllte, ließ der Ärger immer mehr nach.

Bei der Metro bemerkten sie über Wochen den Verlust nicht. Das Malheur für Schotte-Natscheff: Fred, erstmals Besitzer eines prallen Kontos, hob gleich zu Anfang schon die 100 000 Mark ab, erlag seinem Drang nach Schampus und Geschmeide. So konnte sein Freund der Metro am nächsten Montag kein unversehrtes Konto präsentieren. Nun sei ihm alles egal, gewesen, erklärte er später bei seiner Vernehmung in Düsseldorf.

In den nächsten drei Monaten überwies er nach und nach die 36 Millionen auf Freds Konto. Dann kündigte er. Die Geldscheine versteckten die beiden zunächst hinter der Couch in Freds Appartement in der Bahnhofsgegend, bevor sie mit ihrer riesigen Beute den Abflug machten.

Als die Metro schließlich merkte, dass ihr eine Menge Geld fehlte, waren die beiden längst in Südamerika, fühlten sich sicher, dass niemand ihnen auf die Spur kommen könne. Doch das Unternehmen erhielt aus dem Rotlichtmilieu in der Bahnhofsgegend einen Tipp zum Aufenthalt ihres ehemaligen Finanzdisponenten. Der entschei-

dende Hinweis war allerdings nicht ganz billig. Metro setzte einen Sonderbevollmächtigten auf die beiden an. Und schließlich wurden die »Metro-Gauner«, wie sie in der Presse hießen, nach Deutschland ausgeliefert.

Die Metro-Häscher hätten ihn unter Mord-Drohungen und mit Hilfe von Betäubungsmitteln zurückgeholt, behauptet Schotte-Natscheff später im Prozess. Freiwillig seien die beiden gekommen, versichert dagegen der Sonderbevollmächtigte. Auch weil Fred Heimweh nach Düsseldorf gehabt habe.

Einen großen Teil des Gelds konnte der Konzern sicherstellen. Ein paar Milliönchen aber fehlten noch. 1981 verurteilte das Düsseldorfer Landgericht Günter Schotte-Natscheff und Fred Vowinkel zu je fünf Jahren Haft. Nach drei Jahren wurden sie wegen guter Führung entlassen. Und Schotte-Natscheff schrieb ein Buch über ihren Supercoup, das die Metro nach der Vorstellung auf der Frankfurter Buchmesse verbieten lassen wollte. Er erlag später einem Krebsleiden. »Frieda« erfreut sich seines nun wieder bürgerlichen Lebens und ist mit seiner amüsanten Story gern gesehener Gast an vielen Theken und in mancher Talkshow.

Wolfgang Berney



... höchst interessant

Friedrich-Ebert-Str. 15 · 40210 Düsseldorf · fon 0211 16.40.922 · info@graphica-team.de

Bilder- & Großformatdruck
Geschäftsausstattung

Design & Konzeption
Webdesign & Verwaltung

Folienbeschriftungen
Textildruck

Leuchtwerbung & Schilder
Video- und Fotoshooting

www.graphica-team.de

Schlüter

Oststraße 113
40210 Düsseldorf
Telefon 0211 325468
Telefax 0211 329300

**KONDI TOREI
FEINE BACKWAREN**

immer aktuell: d-mitte.de

Essen und Trinken im Quartier

Chinesische Restaurants



Klosterstraße 53 | 0176 2764 9449
 Mo-Fr 18.00-22.00
 Sa u. So 12.00-15.00 | 18.00-22.00

Chuan Wei Chuan

Bahnstr. 59 | 0211 8302575
 Mo-Fr 11:30-15:00 | 17:30-23:00
 Sa, So 11:00-23:00

Dschunke

Spezialität Dim Sum
 Charlottenstr. 59 | 0211 161977
<http://restaurant-dschunke.de>
 Mo-So 12.00-23.30

Fu Chunyan

Stresemannstr. 46 | 0211 8604404
 Mo 17.30-23.00
 Mi-Fr 12.00-15.00 | 17.30-23.00
 Sa, So, feiertags 12.00-23.00

Lin

Oststr. 116 | 0211 92410894
 Mo-So 12.00-23.00

New World

Oststr. 120 | 0211 356447
 Mo-So 12.00-23.00

Rosengarten

Karlstr. 76 | 0211 354771

Rote Laterne | China Lounge

Kurfürstenstraße 29 | 0211 8302283
info@rotelaterne-duesseldorf.de
www.rotelaterne-duesseldorf.de
 Mo-Do 17.30-00.30 | Fr, Sa 17.30-01.00
 So u. feiertags 17.30-24.00

Sichuan

Am Wehrhahn 59 | 0211 363236
 Mo-Fr 11.30-15.00, 17.30-23.00
 Sa, So 11.30-23.00

Szechuan

China-Restaurant Hai Xian
 Bahnstr. 65 | 0211 363417
haixian68@163.com
www.chinarestaurant-haixian.com
 Mo-Fr 12.00-15.00, 17.00-23.30
 Sa 12.00-23.30
 So 17.00-23.00

Tang Wang

Liesegangstr. 15 | 0211 17938083
info@tangwang.de
www.tangwang.de
 Mo-Fr, So 11.30-15.00, 17.30-23.00
 Sa 11.30-23.00



Friedrich-Ebert-Str. 31
 Telefon 0211 93652810
alphaoptimakg@gmail.com
<https://tao-pavilion.de>

Mo-Sa 11.30-15:00
 (außer an Feiertagen)
 Mittagsbuffet nur 8,90 €
 Kinder von 4 bis 10 Jahren nur 5,90 €

Three Kingdoms

Stresemannstraße 4 | 0211 46800494
 Mo-So 11:30-15:00, 17:00-22:30

Track 21

Friedrich-Ebert-Str. 43 | 0211 8302122
 Mo-Fr 12.00-14.30, 17.30-22.00
 So 17.30-22.00

Tsun-Gai

Bahnstr. 72 | 0211 354291
info@tsungai.de | www.tsungai.de
 Mo-Di, Do-So 12.00-23.00

Deutsche Küche

Brauerei Ferd. Schumacher

Brauereiausschank
 Oststr. 123 | 0211 8289020
info@brauerei-schumacher.de
www.schumacher-alt.de

Kaufhof

Am Wehrhahn 1 | 0211 1603282
 Mo-Sa 10.00-20.00

Karstadt

Schadowstr. 93 | 0211 36860
 Mo-Sa 10.00-20.00

Schiffchen im Hauptbahnhof

Konrad-Adenauer-Platz 14
 0211 17010-0

Griechische Restaurants

Akropolis

Immermannstr. 40 | 0211 354613
 Mo-So 11.00-22.00

Nostalgies Taverna

Bismarckstr. 101
tavernanostalgies@gmail.com
 Mo-Sa 17.00-03.00
 So 12.00-24.00



*Genießen
 mit
 Geschmack*

CHARLOTTENSTR. 51
 ECKE FRIEDRICH-EBERT-STR.
 40210 DÜSSELDORF

TEL.: 0211 - 179 390 64
info@barco-lounge.de
www.barco-lounge.de



Authentische indische Küche. Regionale Gerichte und Kochstile, die vom Himalaya bis zur Südspitze Indiens reichen. Alle Gerichte werden ausschließlich mit hochwertigen, natürlichen Zutaten zubereitet.

rajdarbaar
 Bahnstraße 63
 40210 Düsseldorf
 0211 51 440 117
info@rajdarbaar.de
www.rajdarbaar.de

Öffnungszeiten:
 Dienstag bis Samstag & Feiertage 16:00 – 23:00 Uhr
 Sonntag 12:00 – 15:00 Uhr + 17:00 – 22:30 Uhr
 Sonntags Büffet von 12 – 15 Uhr



Indische Restaurants

Jaipur Palace
 Bahnstr. 72 | 0211 5008826
 devendrakarda@hotmail.com
 www.jaipurrestaurant.de
 Mo-So 12.00-15.00, 18.00-22.30

rajdarbaar
 Bahnstr. 63 | 0211 51440117
 rajdarbaaryahoo.de
 www.rajdarbaar.de
 Di-Fr 11:30-14:30 17:30-22:20
 So: 12:00-22:30

Tandoori
 Immermannstr. 32 | 0211 1795213
 service@tandoori-duesseldorf.de
 www.tandoori-duesseldorf.de
 Mo-So 11.30-14.30
 Mittagsbuffet
 Sommerterrasse für 40 Personen

Internationale Küche

Alchemist
 Graf-Adolf-Str. 61
 0211 300 356 60
 Mo-Sa 17.30-00.00 Uhr
 Küche bis 23:00 Uhr
 Sonntags geschlossen

Grillhouse balcanico
 Kurfürstenstr. 28
 0211 97719963
 www.balcanico.de

Buttershaker
 Amerikanische Küche
 Worringer Str. 142
 0211 3694188
 info@buttershaker.de
 www.buttershaker.de
 Mo-Do 11.00-01.00
 Fr, Sa 11.00-03.00
 So 11.00-01.00

King Fusion
 Klosterstr. 24
 0211 16887333
 www.kingfusion.de
 Mo-Fr 12.00-15.00 | 18.00-23.00
 Sa 12.00-23.00 So Ruhetag



ILHA FORMOSA Gourmet
 Taiwanische Küche
 Charlottenstr. 50 | 40210 Düsseldorf
 Telefon +49(0)211 50088088
 www.ilhaformosa.de
 Mo, Di, Do, Fr
 12.00-15.00, 17.30-21.30
 Sa, So, feiertags 12.00-21.30
 Mittwoch Ruhetag

Maslina – der Kroate
 Börnestr. 2a
 0211 354822
 info@maslina-der-kroate.de
 www.maslina-der-kroate.de
 Mo-So 11.30-01.00

Nenio
 Klosterstr. 34 | 0211 91336992
 eat(@)u-dasrestaurant.de
 www.u-dasrestaurant.de
 Di-Sa 19.00-23.00

**LAUREN'S
 DÜSSELDORF**
**RESTAURANT
 &
 VINOHEK**
**KÜCHE JEDEN TAG
 BIS 04h**
**BISMARCKSTR.62
 40210 DÜSSELDORF
 TEL.: 500 88 67**

Italienische Restaurants

Ristorante L'Alba
 Kölner Str. 14 | 0211 99438333
 Mo-So 12.00-24.00
 https://lalba.de

Astore
 Graf-Adolf-Str. 90 | 0211 55045591
 info@astore-restaurant.de
 www.astore-restaurant.de
 Mo-So 11.00-23.00
 feiertags 13.00-23.00

Casa Lisi
 Bismarckstr. 47 | 0211 6980543

da bruno
 Karlstr. 16 | 0211 382300
 massiMoFreSa@gmx.de
 www.dabrundo.de
 Mo-Sa 12.00-15.00 18.00-23.00
 Sonntag Ruhetag, außer bei Messen

Palazzo
 Graf-Adolf-Str. 102 | 0211 93652748
 oenderyildiz@gmx.de
 http://palazzopizzeria.de

Ristorante Portofino
 Klosterstr. 20 | 0211 8774464
 portofinoristorante@web.de
 www.ristorante-portofino.eu
 Mo-Sa 11.30-23.30
 Sonntag Ruhetag, außer bei Messen

Japanische Restaurants

Benkay
 Immermannstr. 41 im Hotel Nikko
 0211 8342620
 benkay@nikko-hotel.de
 www.benkay-restaurant.de
 Mo-Sa 12.00-14.00 | 18.00-21.45

Eat Tokyo
 Immermannstr. 40
 www.eat-tokyo.uk
 info@eat-tokyo.co.uk
 Tgl. außer Mittwoch
 11.30-15.30 | 17.30-23.00

Fumio Ito
 Klosterstr. 38 | 0211 352349

Hyuga
 Klosterstr. 78 | 0211 364923
 http://hyuga-duesseldorf.xregional.de
 Mo 18.00-12.30
 Di-Sa 12.00-15.00 | 18.00-22.30

Kagaya
 Charlottenstr. 60 | 0211 83025019
 Mo-Sa 12.00-14.00 | 18.00-22.00

Kikaku
 Klosterstr. 38 | 0211 357853
 www.kikaku.de
 Mo Do Fr 12.00-14.00
 So-Fr u. feiertags 18.00-22.00
 Samstag geschlossen

TAKUMI CHICKEN & VEGGIE
 Klosterstraße 72
 40211 Düsseldorf Germany
 0211 17958110
 Keine Reservierung möglich.
 Mo-Fr: 12:00 - 15:00 (Küche bis 14:30),
 17:00 - 23:00 (Küche bis 22:30)
 Sa, So: 12:00 - 22:30 (Küche bis 22:00)
 www.brickny.com

KUSHI-TEI OF TOKYO
 Immermannstr.38
 40210 Düsseldorf
 TEL:(0211)360 935
 Mo-Fr: 12:00 - 14:30 (Küche bis 14:00),
 18:00 - 23:00 (Küche bis 22:00)
 Sa: 12:00 - 23:00 (Küche bis 22:00)
 So: 17:00 - 23:00 (Küche bis 22:00)
 www.brickny.com

Maruyasu
 Sushi
 Immermannstr. 11 | 0211 3677612
 www.maruyasu.de
 Mo-Sa 11.00-20.30
 Restaurant 12.00-21.00

MIKAN
 Bismarckstr. 55 | 0211 930 785 97
 So-Do 18:00-24:00
 Fr.,Sa. 12:00-15:00 | 18:00-03:00

Nagaya
 Klosterstr. 42 | 0211 8639636
 http://nagaya.de
 Di-Sa 12.00-14.00 | 19.00-22.00

Nagomi
 Bismarckstr. 55
 0211 41658988 | 0173 1569 630
 http://nagoni.de
 Mo-Sa 18.00-22.30
Naniwa sushi & More
 Oststr. 68a | 0211 8302222
 www.naniwa.de
 Mo-Do 11.30-15.00 | 17.00-22.00
 Fr-Sa 11.30-22.00

Naniwa
 Nudelhaus
 Oststr. 55 | 0211 161799
 naniwa@live.de
 www.naniwa.de
 Mo, Mi-So 11.30-22.00

Okinii Düsseldorf City
 Immermannstr. 35 | 0211 16099580
 info@okinii.de
 www.okinii.de/standorte/dusseldorf
 Mo-Do 12.00-15.00 | € 13,90
 Fr-So 12.00-16.00 | € 15,90
 Mo-Do 18.00-23.30
 Fr, Sa 16.00-24.00
 Sie bezahlen einmal und essen dann
 so viel Sie wollen.

TONKATSU
GONTA
Immermannstr. 28
40210 Düsseldorf
Tel: 0211 1795653
Do-Di: 12:00 - 23:00
(Küche bis 22:00)
Mi: Ruhetag
www.brickny.com

Onigiri
 Sphere Bay Manga Teehaus | Bistro
 Immermannstr. 29 | 0211 580011890
 info@shennong.de | www.spherebay.de
 Mo-Do 13.00-20.00
 Fr 12.00-21.00 | Sa 11.00-21.00

Sakura Japanese Café & Dining
 Immermannstr. 18 | 0211 83024199
 sakura@yebisinternational.com
 luk-lak.info
 Lunch Mo-Sa 12.00-14.30
 Cafe Mo-Sa 14.00-18.00
 So 12.00-18.00
 Dinner Mo-Sa 18.00-23.00

YAKI-THE-EMON
 焼左衛門
 Klosterstr. 72
 40211 Düsseldorf
 Tel:(0211)8604 0193
 Mo-Fr: 17:30 - 02:00 (Küche bis 01:00)
 Sa, So: 12:00 - 14:30 (Küche bis 14:00)
 17:00 - 22:30 (Küche bis 22:00)
 www.brickny.com



Soba
Sushibar-Fujiyama
Bahnstr. 62 | 0211 36113699
info@sushibar-fujiyama.de
www.sushibar-fujiyama.de
Mo-Do 11.00-15.00 | 17.00-22.00
Fr-So 11.00-22.00



Sobaan
Klosterstr. 68 | 0211 36777575
http://Soba-an.de
Mo-Sa 12.00-14.00 | 18.00-22.00

Takezo
Ramen (Nudelsuppen)
Immermannstr. 48
0211 39022053
info@takezo.de
http://takezo.dedprof.html
Mo-Fr 12.00-15.00 | 18.30-24.00
Sa 11.30-24.00
So 11.30-22.00



Tokyo Lounge
Berliner Allee 56 | 0211/ 436 18 777
info@tokyolounge.de
Mo-Do 17.00-24.00
Fr und Sa 12.00-01.00
So 12.00-24.00
Küche schließt 30 Minuten vor Geschäftsschluss

Tonkatsu Gonta
Immermannstr. 2 | 0211 1795653
www://brickny.com
Do-Di 12.00-23.00



Wakaiido
Oststr. 37 | 0211 83023215
info@wakaiido.de www.wakaiido.de
Mo-Do 11.30-15.00 | 17.30-23.00
Fr, Sa 12.00-23.30
So u. feiertags 12.00-23.00
Küche schließt 30 Minuten vor Geschäftsschluss

Yabase
Klosterstr. 70 | 0211 362677
http://yabase-ddf.com/
Di-Fr 12.00-14.00 | 18.30-22.30
Sa 12.00-22.30 So 18.00-22.30

YOSHI by NAGAYA
Kreuzstr. 17 | 0211 86043060
www.nagaya.de
Di-Sa 12.00-14.00 | 18.30-22.00

Koreanische Restaurants

Bibimcup
Koreanisches Bistro
Friedrich-Ebert-Str. 3 | 0211 54475785
https://bibimcup-togo.com/
Mo-Sa 11:30-22:00

Ginseng
Oststr. 63 | 0211 17543599
www.ginsengrestaurant.de
Mo-So 12.00-15.00 | 18.00-23.00

Gogi Matcha
Bismarckstr. 29 | 0211 86819990

Han Kook Kwan
Bismarckstr. 66
0211 3613138
koreahaus@gmx.de
www.koreahaus.net
Mo-So 12.00-17.00-23.00

GuSan
Stresemannstr. 31
0211 95770796 | 0163 2807571
http://guSan-duesseldorf.xregional.de
Mo-Fr 12.00-15.00 | 18.00-22.00
Sa 11.30-22.00

Koreanisches Restaurant
Bismarckstr. 51
0211 677171 | 0176 6475 216
Mo-So 12.00-15.00 | 18.00-23.00

SEOUL
Klosterstr. 45 | 0211 3190648
www.restaurant-seoul-duesseldorf.de
Di-So 12.00-15.00 | 18.00-22.00

Yogi
Grupellostr. 5 | 0211 15852650
Mo-Fr 18.00-03.00
Sa 18:00-04:00 So 18:00-03.00

Thai-Restaurants

Baan Prickynoo
Am Wehrhahn 85
0211 87594700
baan-prickynoo@hotmail.com
www.baan-prickynoo.de
Mo-Fr 11.30-15.00 | 17.30-22.30
Sa, So 12.00-22.30

Samui
Kölner Str. 45
0211 41664832 | 0172 2031737
prakit_de@hotmail.com
www.samui-thairestaurant-duesseldorf.com
Mo-Fr 12.00-15.00 | 18.00-24.00
Sa, So 17.00-24.00

Sila Thai
Bahnstr. 76 | 0211 8604427
wbellgardt@arcor.de
www.silathai.com

Türkische Restaurants

Anadolu am Wehrhahn
Am Wehrhahn 26 | 0211 179532
info@anadolu.de
www.anadolu.de

Anadolu
Graf-Adolf-Str. 93 | 0211 377702



Istanbul
Worringer Str. 109
0177 140 9805 | 0211 938 92776
info@istanbul-restaurant.de
www.istanbul-restaurant.de
24 Std. durchgehend geöffnet

Izmir Kebap Haus
Ackerstr. 1 | Worringer Platz 3
0211 360397
24 Std. durchgehend geöffnet

KONAQ
Worringer Str. 95-97 | 0211 36779676
info@konaq.de www.konaq.de
Mo-So 07.00-02.00
auch an Feiertagen

Restaurant Schwarzes Meer
Graf-Adolf-Str. 60 | 0211 1708418
info@restaurant-sm.de
www.restaurant-sm.de
So, Mo 09.00-00.00
Di-Sa 09.00-01.00

The Bosphorus
Karl-Rudolf-Str. 174
0211 41655194 | 0163 2107326
info@thebosporus.de
www.thebosporus.de/
Di-So 11.00-23.00
Küche bis 22.00

Urfa Lahmacun
Graf-Adolf-Str. 72 | 0211 46860561
So-Do 11.00-12.00
Fr, Sa 11.00-01.00

Vegan | Vegetarisch

Frucht & Genuss
vegan und vegetarisch
Stresemannstr. 29 | 0211 9943862
Kontakt@FruchtundGenuss.de
www.fruchtundgenuss.de
Mo-Fr 08.00-18.30

Velvet Collective
vegan und vegetarisch
Stresemannstr. 8 | 0211 6001141
www.velvetcollective.com
cornelius@velvetcollective.com
Mo-Fr 9.00-18.00 Sa 10.00-19.00

Bistros



Bistro Astoria
Kölner Str. 39 | 0211 6015625

Bistro D'Thai
Thai Bistro, Restaurant
Graf-Adolf-Str. 58 | 0211 54357197
info@dthai.de
www.dthai.de

Che Guevara
Havanna Bar Lounge
Immermannstr. 32 | 02115008688
Mo-So 12.00-04.00

Green Café
Chinesisches Bistro
Friedrich-Ebert-Straße 33
Telefon: 0211 93652810

my noodlehouse
Japanisches Bistro | Nudelhaus
Bismarckstr. 54a Eingang Oststr.
0211 87638088 | 0170 7094593
info@mynoodlehouse.de
www.mynoodlehouse.de
Mo-So 12.00-22.00

Planet
Italienisches Bistro
Karlstr. 133 | 0211 59813773

Sannin

Libanesisches Bistro
Kölner Str. 61 | 0211 1710505

Tak

Persisches Bistro
Kölner Str. 41 | 0211 8604224
nadernasiri@yahoo.com
Mo-Sa 12.00-22.00
So 13.00-22.00

TENTEN YOGURT

Japanisches Bistro
Oststr. 57 | 0211 24866999
info@tenten-coffee.com
http://tenten-coffee.com
Mo-Fr 07.00-22.00
Sa, So 09.00-22.00

Theater Café

Espresso-Bar · Künstlertreff
Steinstr. 23 | 0211 30201049
cafe@komoedie-steinstrasse.de
http://komoedie-steinstrasse.de
Di-Fr ab 18.00
Sa ab 15.00, So ab 16.00

Uhlenbusch Stullen und So

Klosterstr. 34
0211 91336992
Mo-Di 08.30-18.00
Sa, So 10.00-18.00

Vamp's Bistro

Immermannstr. 34
0211 1649501
service@vampsbistro.de
www.vampsbistro.de
Mo-So 10.00-04.00
durchgehend warme Küche

Waraku

Japanisches Bistro
Immermannstr. 27 | 0211 55045921
info@waraku.de http://waraku.de

Burger | Kebap

Ali Babas Kebap

Worringer Str. 99 | 0172 7166889
www.ali-babas-kebab-burger.de
24 Std. durchgehend geöffnet

Burger King GmbH

Worringer Str. 142 | 0211 1710590

McDonald's

Am Wehrhahn 4 | 0211 161180
Mo-Do 09.00-23.00
Fr-Sa 09.00-00.00, So 11.00-23.00

McDonald's

Graf-Adolf-Str. 56 | 0211 356682
Mo-Do, So 07.00-04.00
Fr-Sa durchgehend geöffnet

McDonald's

Konrad-Adenauer-Platz 14 | im HBF
0211 356682
durchgehend geöffnet

What's Beef

Immermannstr. 24 | 0211 36779196
info@whatsbeef.de
www.whatsbeef.de
Mo-So 10.00-00.00

Imbisse

Chinaimbiss for you

Bismarckstr. 65 | 0211 8763690
www.china-imbiss-4you.de
Mo-So 11.00-14.45 | 17.00-21.45

epi boulangerie

Französischer Imbiss
Am Wehrhahn 6 | 0211 83023610
kontakt@epi-cologne.eu
http://epi-cologne.eu

Frittenwerk

Schadowstr. 86/88
Tgl. 11.30-22.00

Grill House 56

Holzkohlengrill
Bismarckstr. 56 | 0211 41657801
grillhouse56.de@gmx.de
Di-Sa 12.00-22.00
So 12.00-21.00

Minas Balkan Spezialitäten

auch Einzelhandel
Stresemannstr. 30 | 0211 1708500
minas-duesseldorf@gmail.com

Sichuan Feuertopf Neu Hafen

Ackerstr. 20 | 0211 161701
larry158@aim.com
www.chinaimbissneuhafen.de
Mo, Mi-So 12.00-22.00
Di Ruhetag

Zum Kochlöffel

Deutsche Küche | Imbiss
Friedrich-Ebert-Str. 41
0211 1609615
Mo-Fr 11.30-20.00

Pizza

Pizzeria Antichi Sapori

Am Wehrhahn 71 | 0211 1646238
Mo-Do 10.00-18.00
Fr, Sa 10.00-22.00

Pizzeria Bella Mia

Kölner Str. 43a | 0211 363766
Mo-Fr 11.30-23.00
Sa, So 17.30-23.00

Pizzeria Casanova

Am Wehrhahn 45 | 0211 41669575
www.casanovapizza.de
Mo-Sa 10.00-22.00
So 15.00-22.00

Pizza Hut

im HBF | 0211 3558959
Mo-Do 11.00-22.00
Fr-So 11.00-23.00
www.pizzahut.de

Cafés | Eiscafé



Griechische
Konditorei/Patisserie

Bismarckstraße 68
0211 161960

info@byzantio-konditorei.de
www.byzantio-konditorei.de

Bitter Sweet Eiscafé

Chinesisches Eiscafé
Am Wehrhahn 65 | 0211 83021197

Café Bonema

Graf-Adolf-Str. 98 | 0211 39021700

Caffé Cultura GmbH

Graf-Adolf-Str. 61 | 0211 8282480
info@treforze.com | www.treforze.com



KAFFEE-SPEZIALITÄTEN
NACHHALTIG UND TRANSPARENT
Täglich Brunch

Oststr. 49
Telefon 0211 93360926
info@caphe-roastery.com
https://caphe.eu
Mo-Do 09.00-21.00 | Fr 08.00-22.00
Sa 09.00-22.00 | So 10.00-21.00



DER TORTENPROFI

Bismarckstr. 96 · 40210 Düsseldorf
Telefon +49(0)211 161121
info@konditorei-metropol.de
www.konditorei-metropol.de
Mo-Fr 08.00-22.00 Uhr
Sa u. So 09.00-22.00 Uhr

Namu | Koreanisches Café

Oststr. 124 | 0211 68814144
www.namucafe.de
Di-Fr 07.00-22.00, Sa, So 09.00-22.00

Nordmanns Eisfabrik

Immermannstr. 40 | 0211 83022077
info@nordmanns-eisfabrik
facebook. https://de-de.facebook.com/
nordmanns.eisfabrik

Kaffeerösterei Röstzeit

Oststr. 115 | 0211 87744590
mail@roestzeit.de | www.roestzeit.de

Starbucks

Konrad-Adenauer-Platz 14 | im HBF
0211 16458230
Mo-Fr 06.00-22.00
Sa 06.30-22.00, So 07.30-22.00

TENTEN COFFEE

Japanisches Café | Eiscafé
Oststr. 57 | 0211 24866999
info@tenten-coffee.com
http://tenten-coffee.com
Mo-Fr 07.00-22.00 | Sa, So 09.00-22.00

Eiscafe Tiamo

Worringer Str. 142 | 0211 8681140
info@eistiamo.de | www.eiscafe-tiamo.de
Mo-So 10.00-22.00

Valenzano Eiscafé

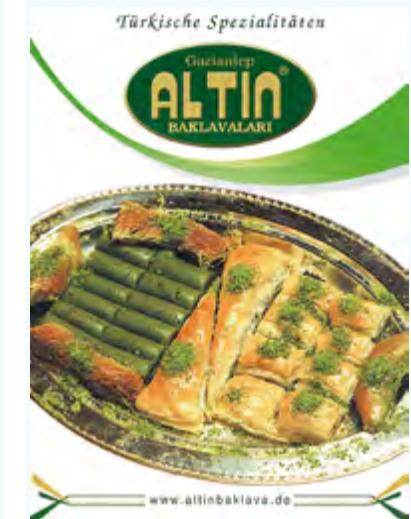
Immermannstr. 65
0211 17544742 | 0163 6622230
www.rheinlandeiscafe.de



Gelateria
Stefan

Worringer Str. 98
0211 359734 / 0171 4218499
t.roberto@t-online.de
Mo-So 09:00-22:00

Bäckereien | Konditoreien



Graf-Adolf-Str. 67 0211 86786501
orhanoturakci@hotmail.de
Mo-So 8:00-24:00

Bäckerei Busch

Steinstr. 35 | 0211 3239359

Chocolat

Café | Griechische Patisserie
Konrad-Adenauer-Platz 12
0211 93891129
Mo-So 08.00-23.00

Damla Baklava

Türkische Konditorei/Pâtisserie
Graf-Adolf-Str. 71 | 0211 15765402
info@damlabaklava.net
www.damlabaklava.net

Bakery My Heart

Japanische Bäckerei
Marienstr. 26 | 0211 5504760
Mo-Fr 08.00-19.00 | Sa 09.00-18.00

Bäckerei Oehme

Oststr. 89 | 0211 3238463
Graf-Adolf-Str. 35 | 0211 370108

Konditorei Radin

Persische Konditorei/Pâtisserie
Kölner Str. 49
0211 17938171 / 0177 373 9418

Bäckerei Sager

Suppen | Am Wehrhahn 47
0211 1795698 / 0163 6950232
info@ts-gastro-service.de

Bäckerei Schlüter

Oststr. 113 | 0211 325468
06.30-18.30

Simons Brotkörbchen

Immermannstr. 48 | 0211 64138227

Bakery Taka | Japanische Bäckerei

Immermannstr. 36 | 0211 350374
www.bakery-taka.de

Gaststätten | Clubs | Bars

o:o Sportsbar GmbH & Co. KG

Worringer Platz 11 | 0211 17540377
Mo-So 10.00 - 23.00

Billard Forum

Kölner Str. 67 | 0211 36779672
www.billardforumcafe.de
Mo-Do 16.00-03.00
Fr-So 13.00-03.00

Comeback Bar/Kneipe

Charlottenstr. 60
Eingang Bismarckstr.
0211 1640978
Mo-So 14.00-05.00

Ellington Cocktailbar

Scheurenstr. 5 | 0172 2903451
https://11cl.de/bar-ellington
20.00-03.00

Karaoke Highway

Bismarckstr. 58 | 0211 38839860
Mo-Do, So 20.00-02.00
Fr, Sa 19.30-03.00

Karaoke Kil-Son

Friedrich-Ebert-Str. 13
0211 1649775

Levent

Grupellostr. 32 | 0211 436395 91
Mo-So 06.00-05.00

MAZAGA Düsseldorf

Marokkanische Livemusik
Karlstr. 6 | 01577 7666493
www.facebook.com/memoriesEssen
Fr, Sa 23.00-04.00

Menora Lounge-Bar

Griechische Lounge
Charlottenstr. 60 | 0211 3558148

Sportcafé Monopoly

Kreuzstr. 27 | 0211 131261
kontakt@Monopoly-duesseldorf.de
www.Monopoly-online.de
Mo-Fr 11.00-01.00, Sa 13.00-01.00

Musk | Gay Club/Bar

Charlottenstr. 47 | 0211 352154
Mo-Do, So 20.00-02:00
Fr-Sa 20.00-05:00

Nachtresidenz

Bahnstr. 13-15 | 0211 1365766
www.nachtresidenz.de
Fr, Sa und vor Feiertagen
23.00 - open end

Oase | Lounge

Worringer Platz 4
Mo-Do 14.00-04.00
Fr, Sa 14.00-08.00

Pozang Machia /Zum Finanzämte

Koreanische Gastwirtschaft
Oststr. 139
0211 82854835 / 0177 292 1306
So-Do 18.00-02.00
Fr, Sa 18.00-04.00



SPLENDID

BAR CAFÉ LOUNGE

BISMARCKSTR. 86
0211 58678907
info@splendid-cafe.de
www.splendid-cafe.de
tägl. 09.00-05.00

QUEENZ | Gay Club

Charlottenstr. 62 | 0211 352154
theo.musk@gmail.com
Do 22.00-03.00 Flirt Special
Fr, Sa 22.00 bis open end

Rémvi | Griechischer Club

Charlottenstr. 49 / Friedrich-Ebert-Str.
Mo-So 10.00-05.00

Samdan Disco | Türkischer Club

Oststr. 149 | 0211 8549548

Studio K1 | Gay Club

Bismarckstr. 93 | 0211 87514375
info@k1-duesseldorf.de
http://www.k1-duesseldorf.de
Mo-So 16.00 bis open end

Upper Loft

Klosterstr. 68a | 0211 92417015
mail@upperloft.de
facebook. Upper Loft Cafe & Bar
Mo-Do 17.00-01.00
Fr, Sa 15.00-03.00
So geschl.

Wehrhahn Stuben

Kölner Str. 1 | 0211 1712136
info@wehrhahn-stuben.de
www.wehrhahn-stuben.de
Mo-Sa 09.00 - Ende offen



ARAG. Auf ins Leben.

ARAG

ARAG Zahn-Zusatzversicherung

Weißer Verführung

Nichts wirkt so anziehend wie schöne Zähne! Mit der ARAG Zahn-Zusatzversicherung reduzieren Sie Ihre Zuzahlung bei Zahnbehandlung oder Zahnersatz um bis zu 100 Prozent. Und im Tarif ARAG Dent100 ist sogar Zahnaufhellung inklusive.

*Keine
Wartezeit*

Mehr Infos unter: www.ARAG.de/zahn

Düsseldorf bleibt
sauber - App

Wir bleiben sauber

Düsseldorf
Nähe trifft Freiheit

Für eine Stadt zum Wohlfühlen.

Düsseldorf hat so viele schöne Ecken. Und damit das so bleibt, können Sie verunreinigte Stellen jetzt auch ganz einfach mit unserer App melden. Einfach Foto machen und in die App hochladen. Wir kümmern uns.

duesseldorf.de/stadtsauberkeit



Landeshauptstadt Düsseldorf
Der Oberbürgermeister

 AWISTA