

11 Tage Erlebnisreise Japan



Reiseverlauf

Tag 1: Ankunft in Japan

Nach Ankunft am Flughafen von Tokio bekommen wir unsere Japan Rail Passes ausgeteilt und fahren im Anschluss mit dem Expresszug zu unserem Hotel.

Übernachtung: Hotel Villa Fontain Shiodome in Tokyo

Tag 2: Auf Entdeckungstour in Tokio

Der Tag beginnt mit einem Besuch des Meiji-Schreins, welcher der göttlichen Seele des Kaisers Meiji gewidmet und ein beliebter Ort für japanische Hochzeiten geworden ist. Wir spazieren entlang der Omotesando, einer breite, mit Bäumen bepflanzte Einkaufsstraße, in der viele Modehäuser zu finden sind. Weiter geht es nach Asakusa: Hier befindet sich der Sensoji, der älteste Tempel Tokios. Wir schlendern entlang der Nakamise, die den Tempelbesuchern schon seit Jahrhunderten eine Vielfalt an lokalem und traditionellem Essen bietet. Im Anschluss lassen wir uns vom belebten Shibuya inspirieren: Wir wagen es, die berühmte Hachiko-Kreuzung mit ihren fünf Zebrastreifen zu überqueren, bevor es von hier aus weiter Richtung Harajuku geht und der bekannten Takeshita-Straße, ein Modemekka für jede Art von Stil. Zum Abschluss des Tages essen wir zusammen in einem landestypischen Izakaya zu Abend.

Übernachtung: Hotel Villa Fontain Shiodome in Tokyo

Tag 3: Marktleben

Am Morgen besuchen wir einen der weltgrößten Fischmärkte: Jeden Tag werden auf dem Tsukiji-Markt etwa 2,9 Tonnen Meeresfrüchte gehandelt. Unter der überwältigenden Auswahl von über 450 verschiedenen Arten finden sich beispielsweise Ein-Cent-Sardinen sowie braungoldener, getrockneter Fadenschnecken-Kaviar. Wir tauchen ein in den Trubel des Markttreibens und werden hier zum Mittag fangfrisches Sushi essen. Der Nachmittag steht zur freien Verfügung: Optional kann eine Sake-Verköstigung (ca. 1,5-2 Std.) in Asakusa gebucht werden!

Übernachtung: Hotel Villa Fontaine Shiodome in Tokyo

Tag 4: Ein Spaziergang durch die Vergangenheit (ca. 500km)

Am Morgen fahren wir mit dem Shinkansen-Schnellzug nach Nagoya und mit dem gemütlichen Hida Wide View Express durch gebirgige Landschaft nach Takayama. Dort unternehmen wir einen ausführlichen Spaziergang durch die von der Edo-Zeit geprägte Altstadt mit ihren gut erhaltenen, schönen Gebäuden und ihrer charakteristischen Kultur: ein mit Leben gefülltes Freilichtmuseum. Ein Kaiseki-Mahl mit Hida-Rindfleisch rundet den Tag genussvoll ab.

Übernachtung: Best Western Hotel in Takayama

Tag 5: Die Spezialitäten der lokalen Küche (ca. 100km)

Der heutige "Takayama Food & Culture Walk" ist eine kulinarische Tour zu den einzigartigen Sehenswürdigkeiten der Stadt. Takayama ist berühmt für die fest verwurzelte Kultur und Geschichte, die sich in den langjährig bestehenden Delikatessenläden widerspiegeln. Die halbtägige Tour führt uns durch die Nebenstraßen einer wunderschönen Stadt, die sich seit der Edo-Zeit fast nicht verändert hat. Wir treffen die Meister der lokalen Küche und sind zu Gast in Läden, die immer noch die authentische Atmosphäre aus längst vergangenen Tagen bewahren. Wir besuchen Tofu- und Miso-Geschäfte, um mehr über die zeitlosen Grundnahrungsmittel zu erfahren. Zudem erkundigen wir uns über die Kunstfertigkeit der japanischen Süßigkeit „Wagashi“. Außerdem bekommen wir die Möglichkeit, einige Sorten des japanischen Reisweins Sake zu probieren. Wir kommen in Kanazawa am späten Nachmittag an.

Übernachtung: Hotel Resol Trinity in Kanazawa

Tag 6: Geishas, Samurais und Schlösser

Wir entdecken Kanazawa, das auch als „kleines Kyoto“ bekannt ist, bei einer Ganztagesrundfahrt mit dem "Loop Bus". Die Stadt blieb von der Bombardierung des zweiten Weltkriegs verschont, wodurch die historischen Stadtteile noch gut erhalten sind und wunderschöne, alte Gebäude bestaunt werden können. Wir beginnen den Tag mit einem Besuch des Geisha-Bezirks Kazuemachi. Dies ist der einzige Ort außerhalb Kyotos, in dem heutzutage noch die Kultur der Geishas praktiziert wird. Weiter geht es zum nur selten besuchten Terashima-Kurando-Haus, einem prächtigen Samuraihaus, das sich mit einem schicken Garten sowie Kunstwerken des Kämpfers selbst schmückt. Unsere Mittagspause legen wir im Händlerviertel von Owaricho ein und probieren ein „Kaisen-don“ – Reis mit Sashimi. Wir bummeln über den berühmten Omicho-Markt, bevor wir uns am Nachmittag auf den Weg zum Kanazawa Castle Park begeben und um die Mauern des Schlosses und weiter bis zum Kenrokuen schlendern, einen der schönsten Gärten Japans.

Übernachtung: Hotel Resol Trinity in Kanazawa

Tag 7: Zeit für Tee (ca. 230km)

Mit dem Limited Express Thunderbird reisen wir von Kanazawa nach Kyoto. Nach unserer Ankunft nehmen wir an einer 400 Jahre alten japanischen Teezeremonie teil, die „Sao“ oder „Cha-no-yu“ genannt wird: Erklärungen, Vorführungen und eigene interaktive Erfahrungen, wie man z.B. einen Matcha-Tee zubereitet, gehören zum Programm. Zudem wird eine traditionelle Zeremonie-Süßigkeit serviert. Anschließend steht uns Zeit frei zur Verfügung, um Kyoto zu erkunden.

Übernachtung: Citadines Karasuma-gojo in Kyoto

Tag 8: Zu Ehren des Kaisers

Heute entdecken wir die ehemalige Kaiserhauptstadt Japans, Kyoto! Mit dem Bus fahren wir zu einigen der berühmten Welterbestätten der Stadt. Angefangen beim Kinkakuji-Tempel, der auch als Goldener-Pavillon-Tempel bekannt ist, danach zur Burg Nijo, welche umringt von prachtvollen Gärten und berühmt für ihre Architektur sowie den dekorierten Schiebetüren und Nachtigallenböden ist. Zum Mittagessen gibt es Soba, ein Gericht aus japanischen Buchweizennudeln! Im Anschluss fahren wir zum Heian-Schrein. Erbaut wurde er zum Anlass des 1100. Gründungstag der Hauptstadt und ist den Seelen des ersten und letzten Kaisers, welche die Stadt regierten, gewidmet: Kaiser Kammu und Kaiser Komei. Am späten Nachmittag besuchen wir den Kiyomizu-Tempel. Von der 13m hohen Veranda der Haupthalle aus, die ohne die Hilfe von Nägeln oder anderen Verbindungsstücken erbaut wurde, haben wir eine Panoramansicht auf Kyoto. Wer möchte, kann als Abschluss des Tages optional einen Kochkurs unter Anleitung eines japanischen Profi-Kochs buchen!

Übernachtung: Citadines Karasuma-gojo in Kyoto

Tag 9: Kyoto's Kitchen

Der Tag beginnt mit einem Spaziergang über den Nishiki-Markt, wo wir „Kyoto's Kitchen“ gezeigt bekommen: eine Einkaufsstraße die über fünf Blocks lang ist und auf der sich über 100 Geschäfte und Restaurants befinden. Dies ist der perfekte Ort, um die Delikatessen von Kyoto zu entdecken. Weiter geht es mit einem Bento-Kurs, in dem wir viel über typisch japanische Gerichte, wie z.B. Sushi, Miso oder Tempura lernen und erfahren mehr über den kulturellen Hintergrund der „Bento“. Während der 2,5-3 Stunden bekommen wir die Tricks der einheimischen Küche demonstriert – im Anschluss probieren wir uns selbst an den Handwerkskünsten, um am Ende die Speisen verzehren zu können. Der restliche Nachmittag steht zur freien Verfügung.

Übernachtung: Citadines Karasuma-gojo in Kyoto

Tag 10: Gaumenfreude in Osaka (ca. 50km)

Eine kurze Zugfahrt mit dem Shinkansen bringt uns von Kyoto nach Osaka. Über 400 Jahre alte Geschichte fusioniert hier mit modernen Wolkenkratzern, Kirschblütenbäumen und tönenden Wasserstraßen. Osaka hat viele beeindruckende Höhepunkte, die es zu entdecken gilt. Wir steuern als erstes die Burg an, die 1583 erbaut wurde und zu einem Symbol von Osaka geworden ist. Danach besuchen wir Dotonbori, die großflächige Innenstadt, die sich entlang des Südufers des gleichnamigen Flusses befindet. Zum Mittagessen besuchen wir das „Dotombori Honten“, ein berühmtes Lokal, welches man leicht an einer riesigen, sich bewegenden Krabbe über dem Eingang des Restaurants erkennt. Nach einem Spaziergang begeben wir uns zum Umeda Sky Building. Von diesem Gebäude aus hat man in 170

m Höhe eine atemberaubende Sicht bis zu den Awaji-Inseln, während der Wind einem um die Ohren pfeift. Am Fuße des Gebäudes liegt die Takimi-Koji-Gourmet-Straße, dessen Aufmachung an die 1920er Jahre der Taisho-Zeit erinnern soll. Hier kann man eine Vielzahl an berühmten Speisen und Gerichten probieren wie beispielsweise Okonomiyaki (ein herzhafter Eierkuchen), Kushikatsu (frittierte Fleisch- und Gemüsespieße), Teppanyaki (gegrilltes Fleisch sowie Gemüse zubereitet auf einem flachen Eisengrill) und vieles mehr. Osaka ist berühmt für die vielfältigen lokalen Gerichte! Man sagt, dass sich die Einheimischen von Osaka mehr mit dem Thema Essen auseinandersetzen, als mit allem anderen. Der Begriff "Kuidaore" (Essen bis zum Umfallen) trifft die hiesige Essenskultur auf den Punkt.

Übernachtung: Hearton Hotel Nishi Umeda in Osaka

Tag 11: Abreisetag (ca. 50km)

Die Zeit bis zum Abflug steht zur freien Verfügung. Mit dem JR Pass gelangen Sie zum Kansai International Airport.

Im Preis enthaltene Leistungen

- Rundreise mit Transfers und Aktivitäten wie im Programm beschrieben
- 10 Übernachtungen in Hotels (***-****) im Doppelzimmer
- Deutschsprechende einheimische Reiseleitung von Tag 1 bis Tag 10
- 10 x Frühstück, 5 x Mittagessen, 2 x Abendessen
- ständige Ansprechpartner in Deutschland und in Japan
- Eintrittsgelder & -gebühren
- Japan Rail Pass für bis zu 14 Tage

Zusätzliche Erlebnisse

3. Tag

Sake-Tasting in Asakusa (englischspr.)

59,00 EUR p.P.

8.Tag

Japanischer Kochkurs mit Profi-Koch (ca. 3,5 Std.; ab 4 Personen; englischspr.)

149,00 EUR p.P.

Checkliste

- ✓ Impfungen
- ✓ Reisepass
- ✓ Flugunterlagen
- ✓ Auslandskrankenversicherung
- ✓ Geld wechseln
- ✓ Kreditkarte, EC-Karte
- ✓ Kosmetikartikel
- ✓ Sonnenschutz
- ✓ Taschentücher
- ✓ Trinkflasche
- ✓ Sonnenbrille
- ✓ Kleine Reiseapotheke
- ✓ Lang- und kurzärmelige Kleidung
- ✓ Adapter
- ✓ Kamera
- ✓ Rucksack
- ✓ Brust-/Gürteltasche
- ✓ Festes Schuhwerk



Zusatzinformationen

Einreisebestimmungen

Deutsche, schweizerische und österreichische Staatsangehörige können nach Japan zu touristischen Zwecken für bis zu 90 Tage mit einem Reisepass visumfrei einreisen. Der Reisepass sollte sechs Monate über das Reiseende hinaus gültig sein. Bei der Einreise wird Ihnen am Flughafen eine Aufenthaltserlaubnis („Landing Permission“) als „Temporary Visitor“ erteilt. Rechtsverbindliche Informationen können nur bei der Botschaft von Japan eingeholt werden. Reisedokumente, die bereits bei den Behörden als einmal verloren oder gestohlen gemeldet worden waren, können zu erheblichen Schwierigkeiten bei der Einreise nach Japan bis hin zur Zurückweisung an der Grenze führen. Lassen Sie sich in diesem Fall vor Beginn der Reise einen neuen Reisepass ausstellen.

Impfungen

Für Reisende, die sich vor ihrer Reise nach Japan in Deutschland, Österreich oder der Schweiz aufgehalten haben, bestehen keine Impfvorschriften. Empfohlen werden die Standardimpfungen wie Tetanus, Diphtherie, Polio oder Keuchhusten, Mumps, Masern, Röteln, Influenza (Risikogruppen) und Pneumokokken (über 60-Jährige). Als Reiseimpfung wird bei Langzeitaufenthalt und besonderer Exposition (ländliche Gebiete) ein Impfschutz gegen Japanische Encephalitis empfohlen. Wir raten vor jeder Fernreise zu einer individuellen Konsultation bei einem Tropen- bzw. Reisemediziner.

Geldwechsel

Die Landeswährung und das somit offizielle Zahlungsmittel in Japan ist der Yen. Es empfiehlt sich den Geldwechsel erst im Zielland durchzuführen, da die Banken und Wechselstuben vor Ort einen deutlich besseren Wechselkurs anbieten. In großen Hotels und Restaurants ist bargeldloses Bezahlen möglich. Jedoch wird für alles weitere stets Bargeld benötigt. Daher sollten Sie immer genügend bei sich tragen. Das Geldabheben per Kredit- oder Ec-Karte verläuft im Regelfall an allen Geldautomaten problemlos. Die Auslandseinsatzgebühr ist allerdings bei der Ec-Karte deutlich höher als beim Abheben per Kreditkarte.

Adapter / Strom in Japan

Die Netzspannung in Deutschland, Österreich und der Schweiz beträgt regelmäßig 230 V bei einer Frequenz von 50 Hz. In Deutschland und in Österreich werden Stecker und Steckdosen der Typen C (längliche Form mit zwei runden Steckern bzw. Löchern) und F (runde Form mit zwei runden Steckern bzw. Löchern) verwendet, in der Schweiz der Typen C und J (längliche Form mit drei runden Steckern bzw. Löchern).

In Japan werden Stecker und Steckdosen der Typen A (rechteckige Form mit zwei flachen Kontaktstiften bzw. zwei Kontaktöffnungen) und B (dreieckige Form mit zwei flachen parallel angeordneten Kontakten und einem runden versetzten Kontaktstift

bzw. zwei Spalten und einem Loch) verwendet. Dafür benötigen Deutsche, Schweizer und Österreicher in aller Regel einen Reisestecker-Adapter, wenn sie ihre elektronischen Geräte in Japan nutzen möchten.

Die Netzspannung in Japan beträgt 100 V bei einer Frequenz von 50 Hz oder 60 Hz. Überprüfen Sie, ob ihre Elektrogeräte für die Netzspannung und Frequenz geeignet sind. Sollte ein mitgebrachtes elektronisches Gerät nicht für die Netzspannung des Reiselandes geeignet sein, muss ein Reisestecker mit Transformator genutzt werden, damit das Gerät betrieben werden kann, da ein herkömmlicher Adapter grundsätzlich keine Spannung umsetzt. Dieser Spannungswandler kann als externes Bauteil vorgeschaltet oder aber – in den neueren Modellen – bereits in den Adapter integriert sein.

Insbesondere Ladegeräte von Handys, Fotokameras, Tablets, Laptops und elektrischen Zahnbürsten haben häufig ein Etikett mit der Aufschrift „INPUT: 100-240V, 50/60 Hz“, welches kennzeichnet, dass sie für die Spannungen und Frequenzen aller Länder der Welt geeignet sind.

