

Konnichiwa Guten Tag, Tokio

Die Bezirke Tokios sind riesig, fast schon separate Städte. SRF-Korrespondent Thomas Stalder stellt den Stadtteil Shinjuku vor.

Text: Thomas Stalder



Thomas Stalder, 44

Der Berner Oberländer arbeitete bei SRF als Reporter/Redaktor für «10 vor 10» und die «Tagesschau». Seit 2011 lebt er als freier Journalist (vor allem für SRF) im Zentrum Tokios.



Shinjuku liegt im Westen Tokios und ist sehr beliebt: Laut Schätzungen halten sich hier Tag und Nacht ca. 1 Million Menschen auf.

Japan

«Trinkgeld gilt als würdelos»

«Seit dem Platzen der Wirtschaftsblase Anfang der 1990er-Jahre strauchelt Japans Volkswirtschaft. Deflation und Überalterung der Gesellschaft sind nur zwei der aktuellen Probleme. Die Regierung versucht mit einer lockeren Geldpolitik die Wirtschaft endlich in Schwung bringen. Der Erfolg steht noch aus, doch als Folge dieser Politik hat die japanische Währung in den letzten Jahren stark an Wert verloren. Für ausländische Touristen wird Japan dadurch attraktiver.

Im Grossraum Tokio-Yokohama leben rund 37 Millionen Menschen, die einzelnen Stadtbezirke sind daher eine Art eigene Grossstädte. Bereits laufen in Tokio die Vorbereitungen auf die olympischen Sommerspiele im Jahr 2020. Die Stadt will ihr «Omotenashi» zeigen: ihre Gastfreundschaft. Trinkgeld gilt übrigens als würdelos, denn Kundentreue gilt als Selbstverständlichkeit und wird im Alltag auch so gelebt.

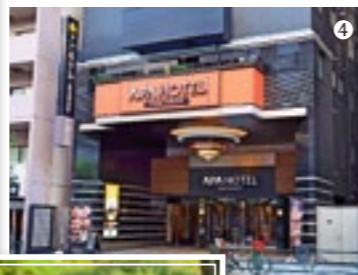
Zwar gilt Tokio als eine der teuersten Städte weltweit und Sie können Ihr Fergeld problemlos sehr rasch aufbrauchen. Doch es warten auch viele günstige Angebote auf Sie.»

FOTOS: THOMAS STALDER (6), SRF / OSCAR ALESSIO

KNOTENPUNKT Im Stadtteil Shinjuku finden Sie moderne Hochhäuser, alte, enge Gässchen und Parks. Der Shinjuku-Bahnhof ist mit täglich 3,5 Millionen Passagierbewegungen weltweit der meistfrequentierte Bahnhof. Während den Stosszeiten gleicht er einem perfekt organisierten menschlichen Ameisenhaufen. Falls Sie sich beim ersten Besuch zwischen den 36 Geleisen und 200 Ausgängen verloren vorkommen sollten, so sei Ihnen versichert: Es geht auch vielen Japanern so.

ÜBERBLICK NICHT VERLIEREN Am besten verschaffen Sie sich einen Überblick über Shinjuku von einer der beiden Aussichtsplattformen des «Tocho» (1). Das von Kenzo Tange entworfene Regierungsgebäude steht im Wolkenkratzerquartier Nishi-Shinjuku. Die Aussicht aus dem 44. Stock ist grandios, der Eintritt frei (http://www.japan-guide.com/e/e3011_tocho.html)

VERESSEN AUFS ESSEN Die Japaner lieben Auswärtsessen, die Zahl der Restaurants ist fast unendlich. Nirgends auf der Welt gibt es mehr Michelin-Sterngekrönte Gaststätten, doch auch die einfache Küche in Tokio bietet eine grosse Auswahl an günstigen und guten Nudelgerichten (Ramen, Udon, Soba). Mein Tipp: Besuchen Sie die Lebensmittelabteilungen in den Untergeschossen der Einkaufshäuser und bewundern Sie dort die essbaren Kunstwerke. Sie werden günstige Frischprodukte genauso finden wie teure Früchte (z. B. Melonen ab 10000 Yen) oder filigrane Süßigkeiten. Falls Sie sich nicht sattgesehen haben, kaufen Sie sich eine «Bento-Box» (2) bei Isetan (3-14-1, Shinjuku; isetan.co.jp) und spazieren danach mit der Box in den Shinjuku Gyoen National Garden (Eintritt: 200 Yen; env.go.jp/garden/shinjukugyoen/english). Oder Sie nehmen im Einkaufshaus den



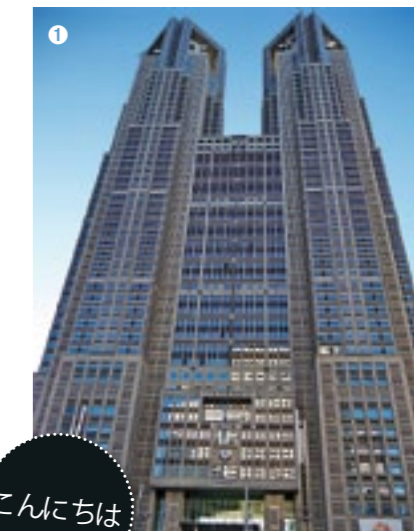
Lift auf die Dachterrasse und machen dort ein Picknick. Ihren Durst können Sie an einem der unzähligen Getränkeautomaten (ab 100 Yen pro Getränk) stillen: Sie stehen an jeder zweiten Hausecke, in jedem Park und auch auf Dachterrassen.

DIE QUAL DER WAHL Das Restaurant-Angebot in Tokio reicht vom Katzen-Café mit echten Streichelkatzen über Roboter-Restaurants mit jungen Frauen auf tanzenden Maschinen bis zu Angel-Restaurants, in denen Sie Ihren Fisch fürs Abendessen selber fangen müssen. Mein Tipp: Flanieren Sie durch die engen Gässchen des «Golden Gai» (3); der frühere Schwarzmarkt, dort hören Sie auf Ihr Bauchgefühl und kehren dann in einer der über 200 kleinen Kneipen ein (goldengai.jp).

SCHÖNER SCHLAFEN Das APA-Hotel Shinjuku-Gyoenmae (4) wurde erst vor

kurzem eröffnet, es liegt unweit der erwähnten U-Bahn-Station und dem Shinjuku Gyoen National Garden. Die Preise variieren von Tag zu Tag, ein Einzelzimmer können Sie online ab 8000 Yen, ein Doppelzimmer ab 10000 Yen buchen (apahotel.com/hotel/shutoken/33_shinjukugyoen-mae/).

GIPFELWEIN STATT SAKE Weil dieser japanische Winzer unser Matterhorn so mag, zielt «ds Horu» die Etikette des «Mon Cher Vin» (5). Die Qualität des Tropfens entspricht eher einem Tischwein, doch die Überraschung bei Schweizern ist immer gross, wenn er irgendwo aufgetischt wird. Im Rot- und Weisswein des Produzenten Sadoya stecken übrigens japanische und chilensische Trauben, gekeltert wird er nach französischer Art. Diese internationale Mischung kostet pro Flasche 1080 Yen (koshuofjapan.com/winery/sadoya.html).



Hallo!