

Jomo Shinbun 24. 9. 2006

**Deutsche Studenten haben versucht, japanische Gerichte zuzubereiten.
in der Fachschule in Maebashi**

17 Studenten aus Deutschland, die im Rahmen des Regionalprogramms in Gunma des japanisch-deutschen Jugendleiter austausches Japan besuchen, haben am 22. (September) in der Gunma Fachhochschule in der Maebashi die Zubereitung japanischer Gerichte kennengelernt und unter dem Thema Essen dem Austausch vertieft.

Sie haben mit Hilfe der Schüler der Fachschule versucht, Tempura und Chawanmushi (Eierstich) zuzubereiten. Japanische Küche ist in Deutschland zwar geliebt, die meisten Studenten haben aber zum ersten Mal japanisch gekocht.

Stephanie aus Dresden (25): „die Zubereitung ist total anders als die der deutschen Küche, und schwer. Aber japanische Schüler helfen uns sehr freundlich“. Sie hat mit unerfahrenen Bewegungen Tempura frittiert.

Makoto Akaishi, Schüler des 2. Jahres der Gunma Fachhochschule: „zwar gibt es Sprachbarriere, aber ich habe mit Händen und Füßen erklärt. Ich habe den Eindruck, dass sie Spaß dabei hatten, und freue mich darüber.“

(Photo) deutsche Studenten, die Tempura-frittieren kennenlernen