NACHRICHTEN
Österreich

10. Januar 2025

Meer-Frauen und heilige Wasserfälle: Japans geheimnisvolle Schönheit entdecken

Entdecken Sie die verborgenen Schätze Japans: „Sea Women“ und heilige Wasserfälle in Ise-Shima. Erleben Sie alte Traditionen, atemberaubende Landschaften und die Seele Japans.

In den kühlen Gewässern des Ise-Shima Nationalparks in Japan taucht Aiko Ohno, eine traditionelle Ama-Taucherin, nach Seeigeln und Turban-Schalen. Mit Leichtigkeit schwimmt sie in drei Metern Tiefe, ausgestattet mit einer Taucherbrille, Flossen, einem Gewichtsgurt und einem sukari, einem Netz, das an einem auftriebsfähigen Ring befestigt ist. „Ich liebe einfach das Meer und das Wasser“, sagt sie, als sie wieder auftaucht.

Traditionelles Leben der Ama-Taucherinnen

Ohno ist eine Ama-Taucherin, auch bekannt als „Meeresfrau“ in Japan. Seit Jahrhunderten leben diese traditionellen Fischerinnen von den Reichtümern der Gewässer rund um die Ise-Shima-Region, sammeln Meeresfrüchte, die sie auf dem Markt verkaufen. „Wir leben im Einklang mit der Natur – wir fangen nicht zu viel und sind uns der Notwendigkeit bewusst, sie zu schützen. Diese Tradition wird seit Tausenden von Jahren weitergegeben“, erklärt Ohno, die vor neun Jahren aus Tokio hierher zog, um Ama-Taucherin zu werden.

Die Herausforderungen des Tauchens

Heute ist der Pazifik etwas bewegter – die Überreste eines

Spätherbsttaifuns – weshalb Ohno und ihre Crew von Freitauchern nicht lange im Wasser bleiben. Innerhalb von nur zehn Minuten füllen sich ihre Netze jedoch bereits. Das Alter spielt hierbei keine Rolle. Mit 46 Jahren ist Ohno eine der Jüngsten in ihrer Gruppe – die älteste Taucherin heute ist 74 Jahre alt. Laut Schätzungen gibt es in Japan nur noch etwa 2.000 Ama-Taucherinnen, die meisten von ihnen in dieser idyllischen Region.

Die Seele Japans – Ise Jingu

Die Region Ise-Shima ist auch ein bekanntes Pilgerziel, insbesondere in Bezug auf den Ise Jingu. Dieser heilige Schrein, der aus 125 kleineren Schreinen besteht, ist ein Zentrum der Shinto-Spiritualität und zieht jährlich Millionen von Besuchern an, die das Gebiet und seine altehrwürdigen Zedern und Zypressen bewundern.

Das alte Zeremoniell der Wasserfallmeditation

Etwa eine halbe Stunde Fahrt von Ise Jingu entfernt, in den üppigen Bergen von Toba, befindet sich der heilige Shirataki-Wasserfall. Hier können Besucher an einer jahrhundertealten buddhistischen Zeremonie namens Takigyo teilnehmen, die das Sitzen unter dem rauschenden Wasser umfasst und Körper und Geist reinigt. „Diese Gegend ist seit 1.300 Jahren ein Ort der Naturverehrung, wo Menschen sich mit Wasser reinigen“, sagt Shigeki Matsumoto, der Vorsitzende der Shirataki Daimyojin Shrine Association.

Aktiv in der Natur

Die Ise-Shima-Region bietet eine Vielzahl von Outdoor-Aktivitäten, von Wandern und Radfahren bis zu Ziplining und Fallschirmspringen. Eine der besten Möglichkeiten, diese wunderschöne Gegend zu erkunden, ist mit einem ATV. Im

Süden des Nationalparks, nahe der Stadt Minamiise, erwartet die Besucher ein Labyrinth von Offroad-Strecken, die darauf warten, entdeckt zu werden.

Ein kulinarisches Erlebnis in Ise-Shima

Ise-Shima ist auch für seine Fülle an Meeresfrüchten bekannt. In der Antike wurde die Region als Miketsukuni bezeichnet, was bedeutet, dass ihre Meeresfrüchte, wie beispielsweise Langusten und Abalone, für die kaiserliche Familie Japans gesammelt wurden. Heute findet man Meeresfrüchte aus Ise-Shima in erstklassigen Restaurants in ganz Japan. Im Restaurant Ran, das im Oyado The Earth Hotel untergebracht ist, serviert der Chefkoch Mototsugu Yamakawa eine köstliche Auswahl der regionalen Spezialitäten und kombiniert diese mit atemberaubenden Ausblicken auf den Pazifik.

Anreise nach Ise-Shima

Um Ise-Shima zu besuchen, ist ein Umweg von den beliebten Touristenzielen nötig. Es sind etwa drei Stunden Fahrt oder Bahnfahrt vom internationalen Flughafen Kansai in Osaka. Doch genau das macht diesen Ort so besonders. Reisende werden mit einer anderen Seite Japans belohnt – einer von Abenteuer, alten Traditionen und unendlicher Schönheit.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at