



Immer wieder ein Schauspiel der besonderen Art: Der Sonnenuntergang an der Nordküste verbreitet eine romantische Stimmung.

FOTOS: WOLFGANG GESSLER

## Shodoshima, die Insel im goldenen Meer

Unterwegs in der japanischen Provinz: Warum sich ein Abstecher auf das Eiland in der Seto-See unbedingt lohnt

Von unserem Mitarbeiter  
Wolfgang Gessler

**Sie winken noch mal lachend herüber, die Fischer auf ihren Kuttern. Dann tuckern sie hinaus in die Seto-See, dem großen japanischen Binnenmeer. Zwölf Stunden werden sie draußen bleiben und wieder versuchen, so viel Shrimps wie möglich zu fangen.**

Es ist 13 Uhr hier in Oe, ihrem kleinen Hafen an der Nordwestspitze Shodoshimas. Dieses Eiland ist das zweitgrößte von insgesamt 800 Inseln in der Seto-See – einer Meeresfläche von 400 mal 40 Kilometern Ausdehnung, umgeben und geschützt von den großen Landmassen der japanischen Hauptinseln.

Der Flecken Oe mit seinen Holzhäuschen, mancher Wellblech-Fassade und blumenbestandenen Innenhöfen ruht träge im gleißenden Mittagslicht. Ein Rattern und Schaben dringt nur aus dem Erdgeschoss eines Wohnhauses – der hiesigen Nudelfabrik. Es ist einer der traditionellen Familienbetriebe auf Shodoshima, wo mit altem Gerät die dünnen Somen-Nudeln hergestellt werden – seit mehr als 400 Jahren und eine landesweit geschätzte Spezialität. In Oe produzieren drei Leute in einer Woche 2000 Kilo davon.

In Holzgestellen werden die Nudelstränge zum Trocknen aufgehängt. Und ein Stück weiter westlich an der Küstenstraße, nahe Igisue, da erntet eine alte Frau Zwiebeln auf dem Feld. Seit 50 Jahren macht sie das, erzählt sie. Für den Markt in Osaka, der Metropole auf dem Festland gegenüber.

Erste Impressionen aus der japanischen Provinz, einer stillen, ländlichen Welt, nur 75 Flugminuten und eine kurze Bootsfahrt vom hektischen Tokio entfernt. Und einem Fleckchen Erde, das selbst für japanische Verhältnisse mit bemerkenswerten Überraschungen aufwartet.

Denn das gebirgige Shodoshima ist nicht nur ein Pilgerzentrum mit 88 buddhistischen Tempeln. Es ist auch Japans Olive Island: der einzige Platz im Lande, an dem Olivenbäume wachsen.

Hier wird neben Oliven-Öl der Qualität Extra Virgine auch Oliven-Schokolade hergestellt und Oliven-Tee, Oliven-Parfüm und Oliven-Handcreme. Als Friedenssymbol gelangten die ersten Bäumchen im Jahre 1907 von Griechenland über Amerika nach Japan. An drei Stellen wurden sie versuchsweise gepflanzt, doch nur auf Shodoshima gediehen sie. Und das ist bis heute so geblieben.

Denn auf dieser Insel ist das Klima ausgeglichen mediterran, und wer die bewaldeten Hügelketten betrachtet – höchster Punkt 817 Meter – der fühlt sich ein wenig an die französischen Seealpen erinnert. Hier ist der Frühling sanft, bringen die Sommer heißen Tage und der Herbst ein beeindruckendes Farbenspiel – dann, wenn in den letzten Novembertagen die Ahornbäume, die Föhren und Azaleen als ocker- und rotfarbene Tupfer die ausgedehnten Kiefernwälder sprenkeln.



Während die Fischer von Oe zur Arbeit auslaufen, geben sich Touristen am Strand der Südküste dem Müßiggang hin.



Das lohnt sich wenigstens: Sake-Gefäße im Sake-Museum von Kotohira auf dem Festland.

Der einstige Piraten-Stützpunkt Shodoshima verfügt heute zwar auch über 30 kleine Soja-Soßen-Fabriken – nebst Soya-Soßen-Museum. Doch die Insel mit ihren nur 35 000 Einwohnern ist vor allem ein beschauliches Natur-Areal geblieben, ein Rückzugsraum für großstadtgeplagte Japaner. 140 Kilometer misst der Insel-Umfang, und erste Erkundungstouren führen in kurzer Zeit zu den touristischen Highlights des Eilandes: hinauf in die bewaldete Hochebene mit ihren famosen Aussichtspunkten und Wanderpfaden, mit den bizarr erodierten Felsaufbauten und der verwegenen Kanakakei-Schlucht, durch die eine Seilbahn führt.

Entlang der Küstenstraße gibt es Bambushaine, Reis- und Weizenfelder oder Orangenbäume. Der Blick streift über einsame, kleine Strände und fixiert vorgelagerte Mini-Inseln und idyllische Landzungen. Im Peacock Gardens schlagen die Pfauen-Männchen mit ihren Gefiedern mächtige, bunte

Räder. 500 wilde Affen turnen über Shodoshima. Und wer sie nicht auf den Leitplanken am Straßenrand hocken sieht, der begegnet ihnen mit Sicherheit im Monkey Park. Nicht zuletzt: Shodoshima ist auch ein guter Startpunkt für Spritztouren hinüber zum Festland (siehe Infokasten).

Mit ein wenig Glück trifft der Besucher bei einem der vielen Tempel auf Gruppen weißgekleideter Pilger, verharrend im gemeinsamen kontemplativen Singsang vor ihrem Heiligtum.

Bis zu 50 000 von ihnen zieht es jedes Jahr aus ganz Japan hierher, vor allem außerhalb der heißen Jahreszeit. Dann sind sie eine Woche unterwegs, eilen zu Fuß oder mit Bus-Unterstützung von Tempel zu Tempel, um ihre Pilgerfahrt zu absolvieren. Die pittoresken Gebetsstätten mit ihren schönen Gärten und Innenhöfen liegen teils in den Ortschaften, teils versteckt im Wald oder hoch oben eingeklemmt zwischen Felsaufbauten – auch für ausländische Wanderer immer

ein lohnendes Ziel. Und auf Shodoshima sprudeln heiße Quellen aus der Erde. Einige an der Küste und eine einzige im Hochland. Um Letztere zu erschließen, wurde auf dem Gelände des Hotels „Olivean“ zwei Kilometer tief gebohrt – ein Zwei-Millionen-Dollar-Projekt. Jetzt sprudelt dort das hochmineralreiche und 300 000 Jahre alte Wasser an die Oberfläche und hinein in diverse Pools. Onsen Spa nennt sich der Wohlfühltempel. Das blubbernde Nass ist 42 Grad warm, und die japanischen Gäste schwören auf seine gesundheitsfördernde, ja geradezu magische Wirkung. Europäische Touristen können beim Onsen-Besuch gleich noch die Gepflogenheiten eines traditionellen japanischen Bades kennenlernen.

Das Olivean ist gerade für deutsche Besucher auch sonst von großem Vorteil. Denn es offeriert als einziges Insel-Hotel die Kombination von japanischem Ambiente mit westlichen Annehmlichkeiten. Soll heißen: Wer will, kann hier typisch japanisch wohnen

und speisen, aber auch gewohnt abendländisch. Zudem: Es gibt englischsprachiges Personal, mit dessen Hilfe sich Inselausflüge leicht organisieren lassen – ein unschätzbare Vorteil in der Provinz, wo der Fremde sonst nur mit japanischen Sprachbrocken mühsam weiterkommt.

Jeden Abend ist von der Terrasse des Olivean auch ein verblüffendes Natur-Schauspiel zu bestaunen. Dann nämlich, zum Ende des Tages, gießt die Sonne als Gutenacht-Gruß breite Bahnen aus orangemem Licht in die ruhigen Wasser rund um Shodoshima. Dann verwandeln sich die vorgelagerten Eilande und Landzungen der Seto-See in geheimnisvoll-schwarze Scherenschnitte. Die glatte See als idealer Spiegel für das weiche Abendlicht: Das ist vielleicht die Erklärung dafür, warum vor den Küsten dieser Insel jeder Sonnenuntergang zum ganz besonderem Farbspektakel wird.

### GUT ZU WISSEN

**Anreise:** Flug via Tokio nach Takamatsu mit JAL oder ANA. Weiter mit Fähren (30 bis 60 Minuten) nach Shodoshima, Tonosho Port.  
**Reisezeit:** Ganzjährig mild bei mediterranem Klima. Besonders heiß ist es im Juli/August.  
**Automiete:** Mietwagen vom Festland mitbringen oder auf Shodoshima mieten, Linksverkehr.  
**Ein ins Japanische übersetzter Führerschein ist erforderlich.**  
**Der deutsche internationale Führerschein wird nicht anerkannt.**  
**Nähere Auskünfte erteilt das Japanische Fremdenverkehrsbüro.**  
**Unterkunft:** Hotel Olivean, Internet [www.hotelolivean.com](http://www.hotelolivean.com), Email [info@olivean.com](mailto:info@olivean.com)  
**Auskunft:** Japanisches Fremdenverkehrsbüro, Internet: [www.jnto.go.jp/deu](http://www.jnto.go.jp/deu), Email [fra@jnto.de](mailto:fra@jnto.de), Telefon 069- 2 03 53.

> Alle Reiseberichte [www.weser-kurier.de](http://www.weser-kurier.de)  
[www.bremer-nachrichten.de](http://www.bremer-nachrichten.de)



### ANSPRECHPARTNER

**ANZEIGENANNAHME KLEINANZEIGEN**  
Telefon: 04 21/36 71-66 55  
Telefax: 04 21/36 71-10 10  
E-Mail: [anzeigen@btag.info](mailto:anzeigen@btag.info)

**BERATUNG UND VERKAUF GESTALTETE ANZEIGEN FÜR BREMENPLUS**  
Telefon: 04 21/36 71-44 10  
Telefax: 04 21/36 71-44 91  
E-Mail: [bremenplus@btag.info](mailto:bremenplus@btag.info)

**REDAKTION**  
Telefon: 04 21/36 71-35 50  
Telefax: 04 21/36 71-35 51  
E-Mail: [reise@btag.info](mailto:reise@btag.info)

**INTERNET**  
[www.bremenplus.de](http://www.bremenplus.de)