



This article has been written before more than 1 months, information might old.

Contents

- 1 Unterteilung der Wagashi
 - 1.1 Unterteilung nach Wassergehalt
 - 1.2 Unterteilung nach Anlass
 - 1.3 Unterteilung nach Art der Herstellung

Unterteilung der Wagashi

Nachdem ich erklärt habe, **was Wagashi sind**, möchte ich mich im nächsten Artikel ihrer Unterteilung widmen.

Wagashi werden nach **Art der Herstellung, Verwendungsart, geschichtlichem Hintergrund, Anlass des Servierens** und dem **Wassergehalt** unterteilt. Je weniger Wassergehalt sie haben, um so trockener sie sind, desto länger halten sie. Ich habe versucht, etwas darüber zusammenzutragen:

Unterteilung nach Wassergehalt

Namagashi (rohe Süßigkeiten) (30 %), z. B. Mochi (rohe halbgegart Süßigkeiten, die sehr weich sind)

Han-Namagashi (10-30%), (Halbtrocken) z.B. Yokan (Gelees) (halbprohe Süßigkeiten, aus frischen Zutaten hergestellt - gebacken, gegart, wenig Flüssigkeit)

Higashi (weniger als 10%) (trockene Süßigkeiten), z. B. Konpeito (Bonbons) (aus Reismehl oder anderem Mehl)



Die Luxusvariante sind **Jonamagashi** / **Jogashi**. Aus den feinsten Zutaten geschaffen, sind sie wahre Kunstwerke mit saisonalem Bezug. Naturbilder wie Blumen, Blätter, aber auch Haiku, Sagen und Geschichten werden als Motive genutzt.

Speziell für die Teezeremonie stellt man die **Chaseki-gashi** her.

Die älteste Form der sind **Senbei**, Reiskekse, die aus Reismehl und Wasser gebacken werden. Der Teig wird gedämpft, geknetet, geformt, getrocknet, geröstet, frittiert und / oder gewürzt.

Trockene Süßigkeiten aus Reis und Weizenmehl, sowie pulverisiertem Getreide nennt man **Rakugan**.

Die folgenden zwei Sorten sind **keine Wagashi**, fallen aber in den Bereich der **Süßspeisen** bzw. **Süßigkeiten**:

Westliche Süßspeisen, wie z. B. Kasutera (Biskuitkuchen), werden **Namban-gashi** genannt.

Dagashi sind populäre einfache Süßigkeiten, z. B. Okashi (Kuchen).





Unterteilung nach Anlass

Bei dieser Differenzierung geht es um die Frage, **welche Arten, zu welchem Anlass** gekocht bzw. serviert werden.

Bei **Kokei-Gashi** handelt es sich um **Kunst**, die aus den Zutaten für Wagashi, hergestellt wird. Ein knetbarer Teig wird aus speziellem Klebreismehl, dem sogenannten „**mijin-ko**“ (Reismehlsorte) und **Zucker** hergestellt. Motive sind die **Schönheit der Natur, Gedichte, Sagen und Legenden**.

Nami-Namagashi werden als **alltägliche, frische Süßigkeiten zum Tee (Oyatsu)** gereicht oder als **Snack** gegessen. An die **Jahreszeiten** gebunden erhält man bestimmte Sorten zu bestimmten Zeiten (Bsp.: Mochi, Dango, Dorayaki, Manju).

Jou-Namagashi sind von **höherwertiger Qualität** als Nami-Namagashi.

Tyaseki-Wagashi fertigt man explizit für die Teezeremonie.

An bestimmten **Feiertagen** oder zu **Anlässen**, wie z. B. der Hochzeit, reicht man **Shikigashi** (Bsp.: Kohaku Manju) als Geschenke.

Makigashi als Souvenir mitzubringen, ist ein japanischer **Hochzeitsbrauch**.



Mein Ziel ist es, einen „**Wagashikalender**“ zu erstellen, d. h. zu sammeln, wann welche Wagashi serviert oder angeboten werden.

Unterteilung nach Art der Herstellung

Es gibt verschiedene **Varianten** sie zuzubereiten.

Wagashi aus Reis werden meist **gedämpft**. Man kann sie aber auch **backen** oder **frittieren**.

Handelt es sich um Wagashi, die z. B. **aus Wasser oder Fruchtsaft** bestehen, arbeitet man mit **Geliermittel**, wie **Agar-Agar** oder **Kuzu-Stärke**.

Trockene Wagashi werden **in eine feste Form gepresst**.

Ein Arbeitsgang, den man bei einem Großteil der Wagashi nutzt, ist das **Formen**.

Je nach Wagashi handelt es sich dabei um **verschiedene Vorgänge für ein Wagashi**. Meist **dämpft** man **erst** und formt den Teig **nach dem Bearbeiten**.

Ich habe die Wagashiarten aufgelistet und wie diese zubereitet werden können:



Namagashi:

Mushi Mono: gedämpft



Yuki Mono: gebacken

Yaki Mono: In der Pfanne flach gebacken

Obun Mono: Im Ofen gebacken

Nagashi Mono: geliert



Neri Mono: geknetet

Uchi Mono: geformt

Oshi Mono: gepresst

Age Mono: frittiert

Mochi Mono

Han-Namagashi:

An Mono

Oka Mono

Yaki Mono (gebacken)

Hiranabe Mono: In der Pfanne flach gebacken



Obun Mono: Im Ofen gebacken

Nagashi Mono

Neri Mono

Higashi:

Uchi Mono

Oshi Mono (gepresst)

Kake Mono (Bonbons wie kleine Sternchen mit spitzer Form)

Yaki Mono (gebacken)

Ame Mono (aus Zucker)

Leider kann ich bei einigen Wagashiarten bisher nur den Namen auflisten. Wenn ich mehr Informationen finde, ergänze ich sie im Wagashilexikon.

Ein Bild von den Kake Mono könnt ihr bei [Asahi](#) anschauen.

Weiteres zu den Wagashiarten könnt ihr nochmal bei [Wikipedia \(englische Seite\)](#) und bei **Okinyana Sohonpo** nachlesen.

Zur historischen Unterteilung der Wagashi kann ich leider noch nichts sagen.

Quellen: [Wagashi Maniacs Artikel über Wagashi - Kunst und Tradition](#)



Originally posted 2017-09-28 11:35:00.