



Contents

- Wagashi - Was ist das?
-
- Die Kunst der 5 Sinne
- Wie werden sie serviert?
- Wie werden Wagashi gegessen?
- Unterteilung der Wagashi
- Unterteilung nach Wassergehalt
- Unterteilung nach Anlass
- Unterteilung nach Art der Herstellung

Reading Time: 5 minutes

Wagashi – Was ist das?

In diesem Artikel möchte ich auf die Frage eingehen, was **Wagashi** (和菓子) sind. Du erfährst, wie sie serviert und gegessen werden. **Wagashi** ist ein Begriff für **japanische Süßigkeiten**.

Die Silbe **“wa”** steht für “Japan” oder “japanisch”. **“Kashi”** bedeutet Süßigkeit.

Naschzeug und Snacks nennt man **Kashi** (菓子) oder **Okashi** (お菓子).

Westliche Süßigkeiten, wie Kuchen und Schokolade heißen **Yogashi** (洋菓子).

Mochi und Rakugan gehören zu den typischen **Wagashi**.

Wagashi werden aus **Reismehl** (aus japanischem Reis, wie z. B. Mochigome), **Anko** (Rote-Bohnen-Paste) und **Stärke / Geliertmittel** (Kudzu, Agar-Agar) hergestellt. Gegebenenfalls nutzt man bei der Herstellung zusätzlich **Nüsse** und **Kerne**. Zusätzlich kann mit Lebensmittelfarbe eingefärbt werden.

Das bedeutet, diese Süßigkeiten sind **vegan** und **fettfrei**, da selbst die Geliertmittel rein



pflanzlichen Ursprungs sind. Als traditionelle Süßspeise werden sie hochwertig hergestellt. Allerdings sollen sie eine reife Kaki in ihrer Süße nicht übertreffen. Sie werden der Natur nachempfunden. Sie sollen die Schönheit der Natur betonen und unterstreichen. Ihr Aussehen ist immer den Jahreszeiten angepasst. Im Frühling sieht man Kirschblüten, im Herbst, buntes Laub. Dieses Prinzip nennt man **kacho fugetsu** (菓物菓子). Vielfältige Formen und Geschmacksrichtungen entwickelten sich seit der Edo-Zeit (1603-1869) in Japan.



Die Kunst der 5 Sinne

Japanische Süßigkeiten sollen die 5 Sinne anregen:

- 1. Sehen:** Wagashi sind schön anzusehen
- 2. Hören:** Der Name ist ein Wohlklang für die Ohren
- 3. Riechen:** Ein angenehmer Duft geht von ihnen aus
- 4. Schmecken:** Fein und zart haben sie ein angenehmes Aroma und Nuancen im Geschmack. Dazu kommt eine Süße, nicht reifer als eine Persimone.



5. Tasten: Sie geben beim Essen ein angenehmes Mundgefühl



Wie werden sie serviert?

Sie werden mit grünem Tee oder zur japanischen Teezeremonie serviert. Da der **grüne Tee** (i. d. R. Matcha) vom Geschmack etwas bitter ist, bieten sie einen sehr guten Ausgleich. Japanische Süßigkeiten spiegeln in ihrem Aussehen die **Jahreszeiten** wieder. Die Bildung des Gastgebers zeigt sich im **Servieren der passenden Süßigkeiten zu den richtigen Jahreszeiten**.

Higashi servierst du zu eher schwachem (dünnem) Tee, dem so genannten „**Usucha**“.

Omogashi servierst du zu dickem (starken) Tee, dem sogenannten „**Koicha**“.

Wie werden Wagashi gegessen?

Du nimmst ein Stück in den Mund und trinkst dazu langsam etwas grünen Tee. Der Tee geschmack soll sich mit dem süßen Wagashigeschmack vermischen. Das machst du, bis der Tee ausgetrunken oder das Wagashi aufgeessen ist.



Weiter geht's zur [Unterteilung der Wagashi](#).



Quellen:

[Artikel über die Kunst und Tradition japanischer Süßigkeiten](#) (Letzter Zugriff 03.11.2017)

[Artikel über Ichigo Daifuku Mochi](#) (Letzter Zugriff 03.11.2017)

[Artikel über Yokan Arten](#) (Letzter Zugriff 03.11.2017)

[Wanderweibs Beitrag über japanische Süßigkeiten](#) (Letzter Zugriff 03.11.2017)

Originally posted 2017-09-27 13:38:00.