

# HOLZMINDEN

## STADT UND LANDKREIS

DONNERSTAG, 10. OKTOBER 2019

13

# Morgens Sushi, abends Bier...

... und dazwischen viel Kultur / Reisegruppe aus Reileifzen für 14 Tage auf Japan-Tour

VON GUDRUN REINKING

### REILEIFZEN/TOKIO/TOCHIGI.

„Hallo TAH. Wir sind hier in Tokio,“ so meldete sich am gestrigen Mittwochmorgen Friedrich Hoffmeister in der Redaktion. Reileifzens Ortsvorsteher gehört zu der rund zehnköpfigen Delegation des Heimat- und Kulturvereins, die 14 Tage lang ihr Partnerland kennenlernen und vor allem die langjährigen japanischen Kontakte pflegen will. Noch bis zum 14. Oktober sind die Männer und Frauen im Land der aufgehenden Sonne zu Gast. Und schon jetzt, nach gut der Hälfte ihrer Reise, haben sie unzählige Eindrücke gesammelt und wurden von der Gastfreundschaft ihrer japanischen Freunde geradezu überwältigt.

Auch diesmal richtete sich die Reisezeit nach dem großen Oktoberfest, das Jahr für Jahr in Reileifzens Partnerstadt Tochigi (eine Metropole mit fast 150.000 Einwohnern)



Die Reisegruppe in Tokio vor der Hachikō-Statue.

nach Münchener Vorbild gefeiert wird. Und auch 2019 lieferte (unter anderem) die Brauerei Allersheim das Bier für die tollen Tage mit Blasmusik und „Blezeln“. Richtig „vollkommen“ ist für die japanischen Freunde das Oktoberfest aber erst, wenn auch

deutsche Besucher mitschunkelten...

Diesmal sollte es also wieder klappen. Und erstmals reisten auch Frauen mit der HKV-Gruppe mit. Vielleicht ein Grund, weshalb diesmal noch mehr Besichtigungen und kulturelle Highlights auf

und haben das Oktoberfest in Tochigi mit eröffnet. Nach dem Fest blieb man noch ein paar Stunden mit Freund Yoshi in seiner privaten Bar.

Sonnabend, 5. Oktober: „Heute morgen starteten wir mal in Tochigi mit einem japanischen Frühstück. Nach dieser reichhaltigen Stärkung machten wir uns auf den Weg nach Ashikaga und besuchten dort die älteste Universität in

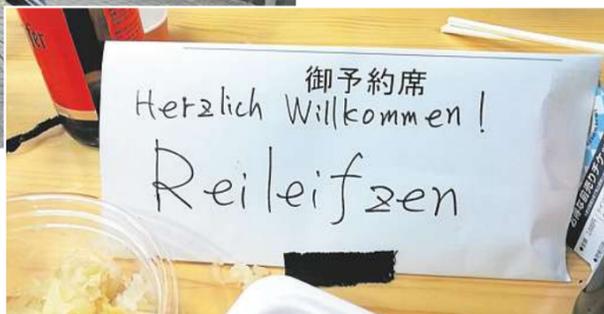
matstadt des langjährigen Freundes Professor em. Hashimoto – eines der „Väter“ der Freundschaft mit Reileifzen. Er führte sie zu einem Gyoza-Restaurant, wo es eine Art japanische Maultaschen als örtliche Spezialität gab.

„Frisch gestärkt wagten wir dann den Aufstieg zum Futaarayamajinja-Schrein, den wir in seiner Schönheit bewunderten. Anschließend machten wir uns auf den Rückweg nach Toshi, um dort nahtlos ins Oktoberfest einzutauchen. Hier trafen wir die Bürgermeisterin von Tochigi nebst Gefolge, mit denen wir noch ein paar schöne Stunden bei musikalischer Unterhaltung der Edelweißkapelle verbrachten,“ ist in dem Online-Tagebuch zu lesen.

Am Montag sind die Reileifzer noch mit dem Spacia Express Richtung Nikko gefahren. Dort haben sie einen weiteren prachtvollen Schrein mit wunderschönen Außenanlagen besichtigt. In Tochigi lieben sie dann den letzten Tag bei ihren neuen und alten Freunden ausklagen.

Am Montag ging es zurück nach Tokio, beziehungsweise in den Stadtteil Shinjuku. Dort traf man sich mit Yumiko, die die Deutschen noch ein bisschen herumführen wollte. Erstes Ziel waren der Hund Hachikō und eine der größten Kreuzungen Tokios in Shibuya.

Anschließend haben die Reileifzer den Hauptbahnhof von Tokio angesehen und dort zu Abend gegessen. Mit dem Hinweis, dass im Anschluss noch bis in die späten Abendstunden das Nachtleben von Tokio genossen wurde, endet das Tagebuch vorerst. Mal abwarten, was in den nächsten Tagen noch auf dem Programm steht.



Überall wurden die Reileifzer herzlich begrüßt.

FOTOS: HKV REILEIFZEN

dem Programm standen!? Mitverfolgen kann man die Reise der Reileifzer übrigens im Internet unter „reileifzen.de“. Dort gibt es neben Fotos auch kurze „Tagebuch-Einträge“.

Die ersten Tage verbrachte die Gruppe in Tokio, fuhr mit dem führerlosen Zug auf die künstliche Insel Odaiba und dort mit dem Riesenrad 115 Meter in die Höhe. Abends führte sie Freund Taka in beste Restaurants.

Nach einem weiteren Frühstück mit reichlich Sushi ging es am vierten Tag in aller Frühe nach Tochigi, wo die Reileifzer zum offiziellen Empfang im Rathaus eingeladen waren. Sie wurden ganz herzlich von der Bürgermeisterin begrüßt und haben eine schöne Zeit mit den japanischen Vertretern verbracht. Anschließend trafen sie sich mit ihren japanischen Freunden

Japan. Anschließend bewunderten wir dort den Bannaji Tempel und dessen wunderschöne Außenanlagen.“ Damit war der Tag aber noch lange nicht beendet. Zunächst ging es weiter zum Dinner bei Freunden der Japanisch-deutschen Gesellschaft Tochigi. Danach besuchten alle erneut das Oktoberfest, wo junge und ältere Bekannte schon warteten: Takako (als Kirschblütenprinzessin 2013 beim Kirschblütenfest in Reileifzen), Yumiko (die schon mehrfach in Reileifzen war) sowie die Edelweißkapelle (mit der die deutschen Gäste das Weserlied sangen). Und schließlich endete auch dieser Abend bei Freund Yoshi.

Am nächsten Tag ging es nach einer wunderschönen, aber leider verregneten Bootsfahrt mit der TOBU Line nach Utsunomiya. Dies ist die Hei-

### Wer war Hachikō?

Hachikō wurde 1923 in der Präfektur Akita geboren. 1924 nahm ihn sein Besitzer, der Universitätsprofessor Hidesaburō Ueno, mit nach Tokio. Von da an holte der Hund jeden Tag sein Herrchen vom Bahnhof Shibuya ab.

Als der Professor am 21. Mai 1925 während einer Vorlesung starb, zog seine Witwe aus Tokio fort. Hachikō wurde zu Verwandten gegeben, riss jedoch aus und kam weiterhin jeden Tag zu einer festen Zeit zum Bahnhof, um auf sein Herrchen zu warten. Schließlich übernahm der frühere Gärtner von Professor Ueno, der in der Nähe des Bahnhofs wohnte, Hachikōs Pflege.

Während Hachikō in den ersten Jahren auf dem Bahnhofsgelände eher als Störenfried betrachtet wurde, richtete ihm 1928 ein neuer Bahnhofsvorsteher sogar eine kleine Ruhemöglichkeit ein. Im gleichen Jahr erkannte ein früherer Student von Professor Ueno, der eine Forschungsarbeit über Akita-Hunde durchführte, den Hund wieder. Als er herausfand, dass Hachikō einer von nur noch etwa 30 reinrassi-

gen Akita-Hunden war, begann er sich näher für Hachikōs Geschichte zu interessieren. 1932 machte die Veröffentlichung eines Artikels Hachikō in ganz Japan bekannt, und er wurde zum Inbegriff des treuen Hundes. Die Achtung vor Hachikō fand ihren Höhepunkt in der Errichtung einer Bronzestatue an der Westseite des Bahnhofs im Jahr 1934. Als Hachikō am 8. März 1935 tot in einer Straße in Shibuya gefunden wurde, meldeten die Medien landesweit seinen Tod. Sein Körper befindet sich heute präpariert im Nationalmuseum der Naturwissenschaften. Während des Zweiten Weltkrieges wurde die Hachikō-Statue aufgrund der herrschenden Kupferknappheit eingeschmolzen. Nach dem Krieg wurde Andō Takeshi, Sohn des mittlerweile verstorbenen Schöpfers der Originalstatue, mit der Anfertigung einer neuen Fassung beauftragt, die im August 1948 am früheren Platz aufgestellt wurde. Eine ähnliche Statue steht vor dem Bahnhof von Ōdate, Hachikōs Geburtsort. (Quelle: Wikipedia)

# Gesundheitsrisiko durch Wilke-Wurstwaren?

Keine gemeldeten Krankheitsfälle im Zusammenhang mit Wilke-Wurst in den Landkreisen Holzminden und Höxter

VON BERLIND BRODTHAGE

**KREIS HOLZMINDEN.** Nachdem es im nordhessischen Landkreis Waldeck-Frankenberg zu zwei Todesfällen gekommen war, die in Zusammenhang mit verkeimten Wurstwaren des Herstellers Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren standen, hatte die Firma ihren Betrieb vorläufig eingestellt und inzwischen Insolvenz angemeldet. In überregionalen Medien wurde berichtet, dass in Nordrhein-Westfalen fast jeder Verbraucher Zugang zu den Produkten der Firma hatte. In Niedersachsen fanden die Behörden bei drei Erkrankten einen Keimtyp, der genetisch eng mit den Listerien verwandt ist, die in den Waren der Firma Wilke nachgewiesen wurden, informiert etwa die Tagesschau. Weil Wilke auch Vorprodukte für andere Unternehmen herstellt, können Konsumenten vom Keimfleisch des Herstellers gegessen haben, ohne es zu wissen. Der Tägliche Anzeiger hat bei den Pressestellen der Landkreise Holzminden und Höxter nachgefragt, ob ein Gesundheitsrisiko für die Kreisbewohner besteht und Vor-

sicht ratsam ist.

Der Pressesprecher des Landkreises Holzminden, Peter Drews, kann Entwarnung geben: beim Gesundheitsamt des Kreises wurden keine Krankheitsfälle gemeldet. Für Menschen mit einem gesunden Immunsystem besteht ohnehin kein Risiko, denn Listerien seien ein weitverbreiteter Bakterienstamm, dem kaum zu entkommen sei. Habe ein gesunder Mensch besonders viele dieser Bakterien mit der Nahrung aufgenommen, mache sich das höchstens durch einen längeren Besuch auf der Toilette bemerkbar. „In der Regel werden wir das gar nicht merken“, sagt Drews. Schwangere, ältere oder erkrankte Menschen und Kinder könnten durch den Verzehr der verkeimten Wurst beeinträchtigt werden, es sei denn, das Fleisch wurde zuvor erhitzt, damit würden die Listerien vernichtet. Gefahr geht dementsprechend für die Risikogruppen vom Verzehr roher Wurst, wie Salami, aus.

Die Supermärkte im Landkreis Holzminden

### Zum Rückruf von Wilke Fleisch- und Wurstwaren

Das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML) macht darauf aufmerksam, dass eine Liste mit Marken- und Produktnamen des Unternehmens Wilke auf [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de) veröffentlicht wurde.

Der Rückruf der Firma und des Kreises Waldeck-Frankenberg gilt für sämtliche Waren der Firma. Diese Produkte sind an der Veterinärkontrollnummer DE EV 203 EG auf jeder Packung zu identifizieren. Der Vertrieb der Produkte hat bundesweit statt-

gefunden. Das ML geht davon aus, dass mehr als 1.000 Betriebe landesweit Produkte der hessischen Firma erhalten haben. Die Bandbreite reicht vom Einzelhandel über Großküchen bis zu Verarbeitungsunternehmern.

„Wir haben sofort gehandelt, als wir die Schnellwarnung erhalten haben. Im Zuge eines vorbeugenden Verbraucherschutzes lassen wir alle Produkte der Firma aus den Regalen entfernen“, erklärte Verbraucherschutzministerin Barbara Otte-Kinast.

wurden nicht mit der verkeimten Wurst beliefert, teilt Drews mit. Betroffen sei der

Großhandel Metro in Holzminden und angrenzenden Landkreisen. Über die Kundenlisten, mit denen das Unternehmen arbeitet, seien inzwischen fast alle Käufer informiert worden.

Vier Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung im Landkreis Holzminden, die Kantinen und andere Großküchen beliefern, sind ebenfalls informiert und benachrichtigen ihre Kunden. Das Veterinäramt kontrolliert dabei, ob alle Abnehmer erreicht wurden.

Für den Landkreis Höxter kann Pressesprecher Thomas Fuest mitteilen, dass ebenfalls keine

Krankheitsfälle bekannt sind. Die Lebensmittelüberwachung des Kreises sei über Abnehmer von Produkten der Firma Wilke im Kreis anhand von Lieferlisten informiert worden. Die betroffenen Abnehmer seien umgehend über den Rückruf der Produkte in Kenntnis gesetzt worden. Dr. Anke Rothe von der Lebensmittelüberwachung des Kreises Höxter kommentierte: „Sie sind verpflichtet, die Ware entweder an den Hersteller zurückzusenden oder fachgerecht zu entsorgen.“ Die meisten Abnehmer seien bereits von ihren Lieferanten informiert worden und hätten die notwendigen Maßnahmen schon umgesetzt.



Listerien sind Bakterien.

FOTO: PIXABAY



### Schön, aber ungenießbar!

**HOLZMINDEN** (rei). Wie schwierig die Bestimmung von Pilzen sein kann, musste die TAH-Redaktion selbst erleben. Das Foto (oben) zur Geschichte „Jetzt geht’s in die Pilze“ in der gestrigen Mittwoch-Ausgabe zeigt nämlich keine Stockschwämmchen, sondern laut Hinweisen aus der Leserschaft eine Ansammlung von „Grünblättrigen Schwefelköpfen“. Und die sind ungenießbar – und sogar giftig! Also bitte liebe Leser: Erfreuen Sie sich am Anblick solcher Pilz-Ansammlungen, ohne sie hinterher verzehren zu wollen.

FOTO: BS