

SPIEGELEI

Sommersemester 2019

Nr. 5

吉野家
YOSHINOYA

SONDERAUSGABE RESTAURANTS IM TEST

SPEZIAL
mit leckeren
Rezeptideen

eine Zeitschrift
von Student*innen
für Student*innen

VORWORT

INHALT

3	Restaurantkritik
13	Rezeptideen
16	Texte auf A1
18	Umweltprojekt
19	Sommerliche Elfchen
20	Vorsicht Satire

Herzlich willkommen!

Ein neues Studienjahr hat begonnen und die 5. Ausgabe von Spiegelei lässt nicht lange auf sich warten. Unsere Redaktion setzte sich diesmal aus Student*innen drei verschiedener Kurse zusammen.

Der Kurs ドイツ語ライティング schrieb eine Restaurantkritik, tolle Rezeptideen, sechs sommerliche Elfchen und sehr kreative Satireartikel.

Im Kurs テクスト研究 (語学・文学・思想) hat man sich damit auseinandergesetzt, man einen deutschen Text auf A1-Niveau lesen und verstehen kann. Dabei sind Texte entstanden, die man auch schon auf Anfängerniveau verstehen kann. テクスト研究 (現代社会・歴史) hat sich mit einem interessanten Umweltprojekt beschäftigt und Symbole gestaltet, die dem Umweltschutz dienen sollen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen von SPIEGELEI.

— Ihre Spiegelei Redaktion



RESTAURANTS



LADRIO



Kanda Jinbocho 1-3
Mo-Fr 11.30-22.30 Uhr
Hauptgerichte: 950-1000 Yen

Café mit Geschichte

Das Ladrio ist ein Café, das ist durch Wiener Kaffee bekannt wurde. Dieses Café hat eine lange Geschichte und Sie können dort eine ruhige Atmosphäre genießen. Die Spezialität dieses Restaurants ist Napolitan. Der scharfe Geschmack von schwarzem Pfeffer ist sehr lecker. Außerdem ist dieses Café nachts eine Bar. Es ist gut für Leute, die gerne trinken, weil Sie köstliche alkoholische Getränke trinken können. Ein Nachteil ist, dass dieses Café ein bisschen klein ist, sodass es für Menschen mit Rollstühlen schwierig ist.

SERVICE: ★★★★★
ESSEN: ★★★★★
GETRÄNKE: ★★★★★
PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Haruka

ZAPP



Nishiikebukuro1-34-4
Toshimaku Tokio
Tel. 03-3982-9980
Mo-Do 19-4 Uhr
So 19-1 Uhr

Soul-Musik-Bar

Zapp ist eine Bar, in der wir Soul Musik hören können. Es ist eine Kellerbar. Es gibt viele Menschen in Zapp. Es ist etwas dunkel und die Musik ist laut. Die Bar ist nicht so groß. Es ist etwas besonderes die Soul-Musik der 1980er Jahr zu hören. Zum Beispiel Zapp, Jackson Five, Chaka Kahn oder Whitney Houston. Es gibt eine sehr gute Atmosphäre hier. Und viel Alkohol. Es ist ein bisschen teuer, aber alles ist sehr lecker. Besonders die Cocktails sind sehr gut. Es gibt fast 30 verschiedene Arten von Cocktails. Leider ist auch das Essen teuer, aber auch das ist gut. Besonders die Oliven sind gut. In Zapp sind die Getränke und die Atmosphäre am besten.

SERVICE: ★★★★★
ESSEN: ★★★★★
GETRÄNKE: ★★★★★
PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Mei

DODEN



Midori Bezirk Mimuro 1207-4
336-0911 Saitama
Tel. 048-607-1129
Mo-So 18-24 Uhr
Mi Ruhetag

Einfach unglaublich

Doden liegt an einer Kreuzung einer Hauptstraße außerhalb der Stadt Saitama. Es ist ganz einfach zu finden. Draußen saßen sechs Personen und drei standen und warten.

Nach den Regeln des Ladens kauft man einen Essenbon bevor man sich anstellt bis die Angestellten sagen: „Zeigen Sie mir Ihren Essenbon.“

Auf der Speisekarten gibt Ramen und Aburasoba (Soba mit Öl). Als Getränke gibt es schwarzen Oolong-Tee und Bier. Außerdem gibt es noch andere Getränke, die man am Automaten auswählt. Im Laden riecht es sehr stark nach Schweinebraten und es ist heiß.

Die Zeit bis man die Nudeln serviert bekommt, beträgt ca. 10 Minuten. Sie werden vor dem Servieren nach Ihren Wünschen gefragt. Wollen Sie die Nudeln mit Gemüse, Knoblauch und Öl esse? Dann können Sie zwischen drei. Mengenangaben wählen: SUKUNAME (wenig), MASHI (mehr), DODEN (am meisten).

Besuchen Sie das Restaurant das erste Mal, wird empfohlen, SUKUNAME zu wählen, weil die Nudelmenge in diesem Geschäft so groß ist.

Der Name des Geschäfts „DODEN“ bedeutet im japanischen Dialekt „überrascht sein“

Ich hoffe, dass Sie auch DODEN sein können. Der Geschmack der Ramen ist sehr stark im Geschmack. Auch die aus Schweineknochen gewonnene Brühe schmeckt auch sehr intensiv.

Der Geschmack ist sehr lecker. Die Nudeln sind flach und al dente. Das Schweinefleisch ist sehr zart und köstlich.

SERVICE: ★★★
 ESSEN: ★★★★★
 GETRÄNKE: ★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★

Yuya

SUSHIRO



Chome-1-37 Matsubara
 340-0041 Soka, Saitama
 Tel. 048-946-6321
 Mo-Fr 11-23 Uhr
 Sa/So 10.30-23 Uhr
 Kartenzahlung: Visa, Master
 Hauptgerichte: 1000-1500 Yen

Kaiten-Sushi-Restaurant

Sushiro ist eine Ladenkette, die Kunden preiswert Sushi anbietet.

Wir können dort zwei Rollen Sushi für 100 Yen plus Mehrwertsteuer essen.

Die Sushi werden auf Tellern serviert, die sich auf einem im Kreis laufenden Fließband bewegen. Die Kunden können sich die Teller nehmen, die sie mögen. Oder wir können auf einem speziellen Touchscreen bestellen. Es gibt verschiedene Auswahlmöglichkeiten wie Sushi, Salate, Nudeln, Frittiertes, Getränke und Nachtisch. Man kann also Speisen in allen Sorten genießen. Darüber hinaus dürfen wir kostenlos kaltes Wasser und heißen Tee trinken. Außerdem ist die angebotene Servierzeit sehr schnell. Die Gerichte werden etwa drei Minuten nach der Bestellung serviert. Alle Sushivariationen sind lecker und dazu noch frisch. Meine Empfehlung ist Lachs.

Es gibt viele verschiedene Sushisorten wie zum Beispiel Thunfisch, Lachskaviar, Seeigel, Meeraal, Tintenfisch oder Kammuschel. Es ist sehr zu empfehlen, unterschiedliche Sushivariationen zu probieren.

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★★★
 GETRÄNKE: ★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Yui

WATAYA



Hirasawa 1-8-5
 947-0042 Ojiya, Niigata
 Mo-Fr 11-16 Uhr/ 17-21 Uhr
 Sa/So 11-21Uhr

Soba-Restaurant in Niigata

Wataya ist ein Restaurant, das Hegisoba (eine regionales Gerichte aus Niigata) anbietet. Soba bedeutet Buchweizennudeln und Hegi ist ein besonderer Teller für Soba.

Die Atmosphäre des Restaurants ist ganz gut. Das ist ein großes japanisches Haus mit Tatami oder westlichen Tischen. Wir können wählen, wo man gern sitzen möchte. Diesmal haben wir Tatami gewählt. Da es Mittag war, gab es dort viele Kunden, aber es war angenehm und nicht so laut. Wir konnten trotz der vielen Leute sofort sitzen, weil die Gaststätte viele Plätze hat (insgesamt 140).

Ich habe Hegisoba, Entensuppe und Tempura bestellt. Nach ca. 15 Minuten wurden die Speisen serviert. Die Suppe war anfangs ein bisschen heiß, aber beim Essen mit den kalten Soba angemessen. Ich habe Tempura mit meinem Bruder geteilt und noch Shishito, eine Art Spanischer Pfeffer, Kürbis und Aubergine gegessen. Alles war sehr lecker. Das nächste Mal möchte ich Garnelen essen.

Der Service war höflich und schnell. Der Preis war auch angemessen.

Aber weil das Restaurant weit vom Bahnhof ist, braucht man ein Auto oder einen Bus. Wenn Sie zu Soba Alkohol trinken möchten, müssen Sie mit dem Bus kommen.

Man kann Soba auch nach Hause mitnehmen. Ich empfehle Ihnen Wataya zu besuchen, wenn Sie nach Niigata kommen.

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★★★
 GETRÄNKE: ★★★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★

Moka

JOSHO-KIRYU



1-Chome 17-1, Sky Heights
 Tokio, Kita-ku, Oji
 Tel. 036-908-4277
 Mo-Sa 11-4 Uhr
 So 11.30-0 Uhr.
 Hauptgerichte: ab 550 Yen

Ramen als Soul Food

Das Josho Kiryu ist ein Ramen-Restaurant, das in der Nähe des Bahnhofs in Oji liegt.

Vom Bahnhof aus braucht man zu Fuß 10 Minuten. Die Bestellung läuft über einen Automaten, deshalb ist es sehr einfach zu bestellen. Dabei kann man den Geschmack nach Belieben nach Shio (Salz) oder Shoyo (Sojasoße) auswählen. Die Atmosphäre ist sehr familiär und gemütlich, aber ehrlich gesagt, ist der Innenraum nicht schön und auch nicht besonders sauber.

Die Ramen, die hier angeboten werden, heißt „Ie-Kei-Ramen“, die viele leidenschaftliche Anhänger*innen in Japan haben.

Man kann bei dem Geschmack, der Stärke der Suppe und der Dicke der Nudeln zwischen stark, mittel und schwach wählen. Den Reis, der am Eingang bereit liegt, kann man kostenlos und unbegrenzt nachholen. Der Geschmack der Suppe ist elementar stärkend und köstlich. In der Suppe ist relativ viel Fett enthalten, weshalb sich die Nudeln gut miteinander verschlingen. Die Nudeln sind al dente gekocht.

Insgesamt ist alles gut und schön angerichtet worden und unsere Bäuche wurden gesättigt.

Der Service ist sehr aufmerksam, freundlich und schnell.



BARS



Es lohnt sich sehr, diesen Laden zu besuchen.

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★★★
 GETRÄNKE: ★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Kota

KRISTALLPALAST

クリスタルパレス・レストラン



Maihama 1-1 2790031

Urayasu ,Chiba

Tel. 0570-008-632

<https://www.tokyodisneyresort.jp/tdl/restaurant/detail/323/>

Frühstück 9-11.30

Mittag- und Abendessen 11.30-20.30

Hauptgerichte: 2000-4000 Yen

Anmutig Gebäude

Das Kristallpalast Restaurant befindet sich im Tokyo Disneyland. Es liegt im Adventure-Bereich. Die Decke des Restaurants ist mit Glas bedeckt. Das Design ist einem botanischen Treibhaus nachempfunden. In der Nacht leuchtet es. Das ist sehr romantisch und beliebt. Manchmal verbringe ich dort mehr als eine Stunde.

Das Personal lacht und heißt einen willkommen, wenn man das Restaurant betritt. Die Stühle und Tische sind zierlich gestaltet. Die Fenster sind sehr groß. Sonnenschein fällt durch sie hindurch direkt ins Restaurant. Das Restaurant ist wie ein botanischer Garten. Es gibt Palmen und Blumen. Es gibt viele Speisen, zum Beispiel Curry mit Reis, Schweinebraten oder Paella. Die Dessert sind Schokoladenkuchen, Orangengelee oder Mandeltorte. Das

Menü wechselt von Zeit zu Zeit. Alle Gerichte sind sehr lecker. Sie sind besonders bei Kindern beliebt.

Viele verschiedene Getränke sind ebenfalls erhältlich. Kaltes Getränke wie zum Beispiel Orangensaft, Soda, schwarzer Tee oder Kaffee und heiße Getränke sind Kaffee, schwarzer Tee oder grüner Tee. Wir können unter ihnen wählen. Wenn Sie am Fenster sitzen, können Sie die Parade vom Fenster aus sehen.

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★★★
 GETRÄNKE: ★★★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★

Yukino

SAKURA

レストラン櫻



Maihama 1-13

279-0031 Chiba, Urayasu

Tel. 0570-008-632

<https://www.tokyodisneyresort.jp/tds/>

Mo-So 11-22 Uhr

Kartenzahlung: Master, Visa, JCB

Hauptgerichte: 2000 Yen

Die Harmonie von Japanisches Essen und Europäisches Essen

Dieses Restaurant befindet sich in der American Waterfront von Tokyo Disney Sea. Der Mitarbeiter führt uns zu unseren Plätzen. Jedes Restaurant im Disney Resort hat ein eigenes Thema. Restaurant Sakura gehört Charlie Tanaka. Charlie ist Japaner und nach Amerika ausgewandert.

Er renovierte den Fischmarkt und eröffnete das Restaurant Sakura. Deshalb ist die Atmosphäre wie in

amerikanischen Fischereihäfen. Der Innenraum ist aus Backstein und modern. Die Speisekarte wurde aus Holzbohlen gefertigt.

Zuallererst bestellten wir Miso-Clam Chowder als Vorspeise. Der Geschmack des Miso war sanft und es war sehr cremig. Es gab eine Menge Meeresfrüchte.

Es folgte Tempura. Sieben Zutaten werden dafür verwendet, Garnelen, Hühnerfleisch, Kürbis, Zucchini und Aubergine. Man isst die Tempura mit einer Soße oder Banja Kauda. Die Tempura waren knusprig frittiert und sehr lecker. Tofu und Pilze wurden für die Miso-Suppe verwendet. Alles war mit frischen Zutaten zubereitet.

Schließlich bestellten wir Kinako-Creme-Brûlée als Dessert. Das Kinako war nicht zu streng und hatte einen leichten Geruch.

Alle Servicekräfte sind sehr aufmerksam, kompetent und freundlich. , aber ich hatte das Gefühl, dass es nur wenige Alkoholsorten gab. Ich dachte, sie sollten die Vielfalt der Sake erhöhen. Und es hat eine Weile gedauert, bis das Essen kam, also wäre es noch besser, wenn sie es etwas früher servieren könnten. Aber Insgesamt war es ein sehr schönes Restaurant.

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★★★
 GETRÄNKE: ★★★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Ayaka Y.

CHINRAI



Sakae-cho 2-11-10, Soka

340-0011 Saitama

Tel. 048 932 1173

www.chinrai.co.jp

Mo-Sa 11-4,

Hauptgerichte: 600-1,200 Yen

Japanisches Chinesisch

Das Chinrai ist ein Restaurant, in dem man gute chinesische Gerichte essen kann. Der Laden liegt ca. zwei Gehminuten vom Dokkyo-Bahnhof. Außerdem öffnet er von 11 Uhr bis 4 Uhr, weshalb er immer mit vielen Kunden belebt ist. Aber der Innenraum ist nicht sauber. Tische und Wände sind mit Öl und Zigarettenrauch verschmutzt. Solche Läden sind im modernen Japan selten, werden aber von vielen Stammkunden geliebt. Ich denke, es ist kein Geschäft für die Familien oder für Paare sondern für Studenten. Die meisten Menüs kosten weniger als 1000 Yen. Alle Gerichte sind so gewürzt, wie Japaner*innen es mögen. Zum Essen kann man Bier oder Sake trinken. Aber es gibt keinen Wein. Ich empfehle vor allem das Yakisoba Menü, das 750 Yen kostet. Yakisoba in einer Soße mit Gemüse und Schweinefleisch gebraten ist sehr lecker. Reis und Yakisoba zusammen zu essen, ist eine ungewöhnliche Art zu essen, aber sie passt tatsächlich sehr gut. Außerdem können Sie Ihren Reis kostenlos nachholen.

Curry-Ramen ist auch ein interessantes Gericht. Es ist zwar kein original chinesisches Gericht mehr, aber es ist ein sehr kreatives Gericht. Wie der Name schon sagt, sind es Ramen mit Curry, ähnlich wie Curry-Udon. Da es ein ungewöhnliches Gericht ist, sollten Sie es einmal probieren. Der Preis beträgt 650 Yen.

Das Servicepersonal ist ganz normal. Wenn Sie zu Ihrem Platz kommen, erhalten Sie ein gekochtes Ei als Service. Dieses Ei ist jedoch schwer zu schälen und nicht so lecker. Als Zahlungsmethode ist nur Barzahlung möglich. Kreditkartenzahlung geht leider nicht.

SERVICE: ★★★★★

ESSEN: ★★★★★

GETRÄNKE: ★★

PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Yuji

MISTER DONUTS



Shintomicho 1-22, Kawagoe-shi,

350-0043 Saitama

Tel. 049-298-6836

<https://www.misterdonut.jp/>

Kartenzahlung: PASMO, SUIKA

Hauptgerichte 500-700 Yen

Das beliebteste Donutsgeschäft in Japan ist Mister Donuts. Man kann es überall in Japan finden. Es ist eine Kette, die eigentlich aus Amerika kommt. Ich möchte heute das Mister Donuts-Geschäft, das im Einkaufscenter in der Nähe des Honkawagoe-Bahnhofs liegt, vorstellen.

Das Geschäft wird immer sauber gehalten. Aber liegt in einem Gang eines Einkaufscenters. Deshalb ist es etwas laut. Aber die Preise sind ziemlich günstig. Ein Donut kostet durchschnittlich 150 Yen. Außerdem kann man von um acht bis elf Uhr ein Getränk und ein Donut zusammen bestellt. Das Getränk ist dann 100 Yen günstiger. Leider gibt es am Morgen nur sehr wenige Sorten von Donuts. Tagsüber gibt es viele verschiedene reguläre und saisonale Donuts. Noch dazu werden Nudelsuppen und Spaghetti angeboten. Die Geschäfte des Einkaufscenters bietet einmal pro Monat einen Nachlass an. Natürlich verkauft dann auch Mister Donuts seine Waren günstiger. In diesem Punkt ist dieses Geschäft besser als andere Mister Donuts.

Pondering ist der beliebteste Donut. Ein heißer schwarzer Kaffee passt sehr gut dazu, finde ich. Was ich am meisten empfehlen möchte, ist der kostenlose Nachschlag von heißem Kaffee und heißem Café au Lait. Ein großer Nachteil ist jedoch, dass keine Kreditkarte akzeptiert wird. Mann kann nur mit Bargeld oder mit IC-Cards wie PASMO, Suika und E-Money bezahlen.

SERVICE: ★★★★★

ESSEN: ★★★★★

GETRÄNKE: ★★★★★

PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Momoko

KUA`AINA

Yuigahama 4-3-9, Kamakurashi



248-0014 Kanagawa-ken

Tel. 0467-61-2400

www.kua-aina.com

Mo-Fr 11-21:30, Sa-So 10-21:30

Kartenzahlung: Visa, Master, JCB, American Express, etc.

Hauptgerichte: 800-2000 Yen

Hawaii in Japan

Im Mai 1975 wurde das erste „Kua`aina“ in Haleiwa, einer kleinen Landstadt an der Nordküste der hawaiianischen Insel Oahu mit dem Namen "old historic town", eröffnet. Obwohl am ersten Tag der Eröffnung nur 12 Mahlzeiten verkauft wurden, wurde es nach und nach populär. Derzeit gibt es ein Geschäft in Hawaii, zwei Geschäfte in London, zwei Geschäfte in Taiwan und 30 Geschäfte in Japan (Tokyo, Kanagawa, Osaka, Fukuoka, usw).

Kuaaaina hat 9 Arten von Hamburgern, 15 Arten von Sandwiches, und zwei Arten von Pfannkuchen.

Bei den Hamburgern gibt es zum Beispiel Cheese Hamburger oder Avocado Hamburger, aber der interessanteste Burger ist der "Ananas Hamburger". Es ist ein Hamburger, der in Hawaii einzigartig ist.

Zusätzlich können Sie auch Avocado, Speck und Ananas bestellen.

Es gibt 26 Arten von Getränken. Die empfohlenen Getränke sind Mango-Tee und Bier. Mango-Tee ist in sehr beliebt und lecker. Das Bier wird aus Hawaii importiert, bitte probieren Sie es.

Ich stellte Ihnen hier das „Kua`aina“ in Yuigahama der Stadt Kamakura vor. Es gibt zwei Gründe, diesen Laden zu empfehlen. Der erste Grund ist der Standort. Da es sich in der Nähe des Yuigahama-Strands befindet, können



CAFÉS



Sie dort essen, während Sie die wunderschöne Landschaft beobachten. Der zweite Grund ist, dass es einen Pfannkuchen gibt. Läden, die solche leckeren Pfannkuchen verkaufen, sind leider begrenzt.

Alle Servicekräfte sind sehr freundlich und höflich. Auch der Preis für das Essen ist nicht zu hoch. Daher wird auch empfohlen, dass Sie mit der Familie zu Kua`aina kommen.

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★★★★
 GETRÄNKE: ★★★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★

Eriko

SUSHIRO 2

Minuma-ku, Minaminakano 202



337-0042 Saitama
 Tel. 048-682-3682
<http://www.sushiro.jp>
 Mo-Fr 11-23
 Sa/So/Feiertag:10:30-23

Frische Sushi!

Sushiro ist ein Kaiten-Sushi-Restaurant. Es ist familienfreundlich und stellt auch Kinderstühle bereit. Die Stimmung ist so angenehm, dass man bleiben möchte.

Man kann das Sushi mit einem Touchpanel bestellen. Natürlich kann man auch Sushi nehmen, das auf der Bahn entlangläuft. In Sushiro gibt es Sushi aller Art. Zum Beispiel gibt es Thunfisch, Lachs, Garnele, Tintenfisch, Stachelmarkrele und andere frische Fischarten. Wenn Sie etwas nicht wissen, können Sie die Verkäufer fragen. Sie werden von ihnen höflich

beraten. Auf der Speisekarte gibt es nicht nur Sushi, sondern auch andere Speisen. Zum Beispiel gibt es Ramen, Udon, Chawanmushi, Karaage, Tempura, oder Pommies. Nachspeisen gibt es natürlich auch, z.B., Kuchen, Eis, Parfait und im Sommer ist Kakigori zu empfehlen.

Wenn man möchte, kann man das Sushi mit nach Hause nehmen. Außerdem kann man Sushi auch über die Internetseite von Sushiro bestellen. So kann man das Sushi auch gemütlich zu Hause essen.

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★★★★
 GETRÄNKE: ★★★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★★

Moe

MINARI

美菜莉



Ginza 4-Chōme-6-16 11F
 104-8212 Tokyo, Chuo ku
 Tel. 03-3561-7050
<http://www.kimuchikan.co.jp/sosonjae.html>
 Mo-So 11-23

Kartenzahlung: Visa, Master, JCB
 Hauptgericht: 2000 Yen

Authentisches koreanisches Essen

Minari ist ein koreanisches Restaurant im 11. Stock des Kaufhauses Ginza Mitsukoshi. Der Küchenchef ist Koreaner und kocht getreu dem Geschmack Koreas. Sie können vom Sitz am Fenster aus Ginza von oben sehen. Es gibt ein Menü für eine Person zum Mittag- und Abendessen und das ist sehr preiswert. Dazu gibt es Chijimi

und Salat. Das Menü zum Abendessen umfasst eine stilvolle Vorspeise und ein feines Dessert. Es gibt viele andere Speisen wie Cheese-Takalbi, Samgyopsaru und Bibimbap. Es gibt auch viele Arten von Getränken wie Makgeoll, ein koreanisches alkoholisches Getränk. Das ist sehr lecker. In diesem Geschäft isst man mit den in Korea verwendeten Essstäbchen und Löffeln. Aber es gibt für Ausländer auch normale Essstäbchen und Gabeln. Dieser Shop hat einen sehr guten Service. Sie können eine Papierserviette bekommen, das Wasser wird immer nachgefüllt und es gibt eine Tasse Tee nach dem Essen.

Koreanisches Essen ist jetzt sehr populär in Japan. Es ist sehr lecker und nicht teuer.

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★★★★
 GETRÄNKE: ★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★

Chihiro

SAIZERIYA

Miyacho 1-60



338-0802 Saitama, Omiya-ku
 Tel. 048-658-2105
 Mo-So 10-24
 Hauptgerichte: 750 Yen

Saizeriya mein Lieblingsrestaurant

Als ich im Gymnasium war, war das Restaurant in der Nähe der Schule. Nach der Schule bin ich oft mit meinen Freunden in das Restaurant gegangen. Das Essen ist billig und lecker. Es gibt immer viele Leute. In Japan ist Saizeriya ein sehr berühmtes

Restaurant. Es ist ein Italienisches Restaurant. Das Restaurant ist nicht nur für Erwachsene. Auch Kinder können das leckere Essen genießen. Es gibt insgesamt fast 1500 Geschäfte in Japan. Ich gehe jetzt oft ins das Restaurant in Omiya. In Omiya ist das Restaurant sehr groß. Es ist im sechsten Stock, sodass man einen schönen Ausblick hat. Carbonara ist mein Lieblingsessen. Jedes Mal bestelle ich dieses Gericht. Es kostet etwa 500 Yen. Ich denke, der Preis ist nicht hoch. Und es gibt eine Getränkebar. Es gibt mehr als verschiedene Getränke. Nicht nur kalte, sondern auch warme Getränke. Es kostet 190 Yen pro Person.

Das beliebteste Gericht des Restaurants ist Spicy Chicken. Das Gericht ist ein wenig pikant, aber sehr lecker. Außerdem kann man es mit nach Hause nehmen. Meine Familie mag es sehr. Saizeriya gibt es nicht nur in Japan, sondern auch in China und Singapur. Vor sechs Monaten bin ich nach China gereist. Dort bin ich mit meiner Freundin zu Saizeriya in China gegangen. Es gab ein paar andere Gerichte, aber es war lecker. Allerdings ist der Preis etwas höher als in Japan. Ich möchte in Zukunft auch zu Saizeriya in Singapur gehen.

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★★★
 GETRÄNKE: ★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Haunei

TORIKIZOKU



Shimizugaoka

3-23-20

183-0015 Fuchu, Tokio

Tel. 042-370-1477

<https://www.torikizoku.co.jp/shops/detail/624/>

Mo-So 17-1

Kartenzahlung: Visa, Debit

Alle Gerichte kosten 298 Yen

Torikizoku ist eine Kneipe in Japan. Sie ist eine Ladenkette aus Kanto und Kansai. Die meisten Geschäfte befinden sich in der Nähe des

Bahnhofs, deshalb kann man nach der Arbeit oder der Schule einfach in die Kneipe gehen.

Es bietet jede Speise für 298 Yen an. Das ist super günstig.

Yakitori und die anderen vielen Gerichte nennt man auf Japanisch Otsumami. Alle Yakitori werden frisch in der Kneipe zubereitet. Yakitori hat drei Geschmacksrichtungen: Soße, Salz und Gewürze. Alle schmecken herrlich. Dort kann man auch viel Alkohol trinken, zum Beispiel Bier, Wein, Chuhai und japanischen Sake.

Der Laden ist aus Holz. Auch alle Tische und Stühle sind aus Holz. Sie sind schwer, also fühle ich mich ein bisschen unwohl. Aber es gibt kostenloses WiFi und Steckdosen. Man kann also sein Smartphone und seinen Computer aufladen.

Die Kellner*innen sind alle sehr freundlich und beantworten alles mit einem Lächeln.

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★★★
 GETRÄNKE: ★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Marina

WENDEY'S



Soka, Sakaecho Chome-4-12

340-0011 Saitama

Tel. 048-930-0200

Mo-So 11-22:30

Mi Ruhetag

Hauptgerichte: 1000-1999 Yen

Praktisch was Indisches in Japan

Wendey's ist ein Indisches Restaurant, das aber von einem Nepalesen geführt wird. Das Restaurant liegt drei Minuten von der Station Dokkyodaigakumae entfernt und die Atmosphäre des Ladens ist sehr westlich. Es gibt viele Sorten von Curry zur Auswahl und kann auch zwischen Nan und Reis wählen. Die Preise sind durchaus angemessen und auch das Personal ist sehr nahbar und freundlich.

Das Nan wird frisch selbst im Laden gebacken und davor verbreitet sich das Klatschen bei der Zubereitung des Nan

im ganzen Laden. Das Nan ist auch sehr weich und leicht zu essen, es ist aber auch sehr groß. Man isst es zusammen mit dem Curry, von dem es mehr als elf Sorten gibt. Zum scharfen Curry passt am besten ein Mango Lassi, was sehr zu empfehlen ist.

Sehr preisgünstig ist auch das Mittagsmenü. Es gibt insgesamt 3 Sets (Set A, B oder C) zur Auswahl am Mittag. Außerdem kann man beim Mittagsmenü Nan oder Reis gratis für Student*innen nachholen. Was auch möglich ist, ist der Take-Out-Service. Die Lunch Box (Curry / Nan mit Curry) für 500 Yen und ein Chicken Wing für 70 Yen. Wenn man über fünf Chicken Wings bestellt kostet eins 60 Yen.

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★★★
 GETRÄNKE: ★★★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Kenshi

STARBUCKS



1-Chome 5-1

279-0012 Urayasu-Shi, Chiba

Tel. 047-305-7971

<https://www.starbucks.co.jp>

Mo-So 7-22Uhr

Kartenzahlung : VISA, MasterCard, etc.

Eine ruhige Atmosphäre

In Japan gibt es viele Geschäfte von Starbucks. Es gibt niemand, der noch nicht in diesem Café war. Es ist ein Café, das jeder kennt. Den Laden, den ich hier vorstelle, MONA Shinurayasu, wurde am 30. August 2018 eröffnet. Der Laden ist immer sauber, weil er gerade erst eröffnet hat. Außerdem ist es geräumig und offen. Das Schönste ist, dass alle Angestellten freundlich sind und ein nettes Lächeln haben.

Es gibt drei Arten von Sitzen: 30 Tischplätze, 16 Sofaplätze und 10 Thekenplätze. Kunden können ihre Sitzplätze ihrem Verwendungszweck entsprechend nutzen. Der einzige Nachteil ist, dass der Rücken schmerzt, wenn man zu lange sitzt, weil die Rückenlehnen sehr niedrig sind.

Es gibt nur kleine Mahlzeiten wie Kuchen und Torten, aber es gibt hier verschiedenste Arten von Getränken. Zum Beispiel Kaffee und Tee, alkoholfreie Getränke und Frappuccino. Insbesondere gibt es viele Arten von Tee und Frappuccino, und Produkte für eine begrenzte Zeit werden oft angeboten. Ich empfehle jedoch den normalen Filterkaffee. Weil es direkt am dem Bahnhof liegt, warum nicht einmal besuchen?

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★
 GETRÄNKE: ★★★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★

Yutaro

TAPAS&TAPAS



Isago1-1-3 Tsuruya
 210-0006 Kawasaki, Kanagawa
 Tel. 044-223-5075
 tapas-tapas.com
 Mo-Fr 11:30-22
 Sa/So 11-22
 Kartenzahlung: Visa, Master, etc.
 Hauptgerichte: 600-1600 Yen

Preiswert und Lecker

Tapas&Tapas ist ein italienisches Restaurant in unmittelbarer Nähe des Kawasaki Bahnhofs. Es handelt sich um eine kleine Kette. Andere Geschäfte liegen in Shibuya oder Kamata. Der Grund, dass ich das Restaurant in Kawasaki wähle, ist, dass ich in Kawasaki wohne. Im Restaurant sehen Sie eine hölzerne Innenausstattung. Sie können in einer freundlichen Atmosphäre essen. Es gibt verschiedenartige Spaghetti, zum Beispiel Bolognese, Genovese, Aglio-olio, Carbonara, und Fettucine. Ich empfehle Vongole. Das enthält Muscheln, Garnelen und Tintenfisch. Wenn Sie großen Hunger haben, können Sie mehr Nudeln bestellen. Am Mittag können Sie relativ schnell einen Platz bekommen. In der Nacht können Sie auch Alkohol trinken, zum Beispiel Bier, Gin, Wodka, und Whisky. Natürlich können Sie originalen roten oder weißen Wein aus Italien bestellen.

Das ist mein preiswertes und leckeres Lieblingsrestaurant.

SERVICE: ★★
 ESSEN: ★★★★★
 GETRÄNKE: ★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Tatsumi

HURAI PAN



3-6-8 Soka, Saitama
 Tel. 048-942-0933
 Mi-Sa: 17:30-22:30
 So-Di: geschlossen
 Hauptgericht: 800-1500 Yen

Häuslicher Geschmack

Das Huraipan ist ein Restaurant, das in der Nähe der Dokkyo Uni ist. Bis zum Restaurant sind es etwa zehn Minuten. Das Interieur ist sehr schick. Die Anzahl der Plätze ist nicht so groß, weil das Restaurant etwas klein ist. Aber wir können uns in einem ruhigen Raum entspannen. Das Restaurant wird von einem altem Ehepaar betrieben und sie sind sehr offenherzig. Wenn das Lokal frei ist, können Sie Ihre lustigen Geschichten hören. Auf der Speisekarte gibt es hauptsächlich japanische und europäische Speisen. Das beliebteste Gericht ist Pizza. Der Preis ist höher als in anderen Restaurant, aber die schmecken sehr gut! Es ist besser, dass Sie mit Freunden die Pizza teilen, weil sie sehr groß ist. Auch Omrice ist ein bewährtes Gericht. Das ist ein japanisches Eiergericht und ähnlich einem Omelett. Unter dem Omelett befindet sich gewürzter Reis. Die Soße ist sehr kräftig. Der Preis ist angemessen. Auf jeden Fall sind alle Speisen sehr lecker. Aber es dauert lang, bis die Bestellung kommt. Wenn Sie Hunger haben, müssen Sie sich gedulden. Der Dienst am Kunden ist sehr gut. Der Service ist großzügig und werden Ihnen verschiedene Speise angeboten. Da sollten Sie unbedingt einmal hingehen!!!

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★★★
 GETRÄNKE: ★★★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★

Mizuki I.

YATAIZUSHI



2-28-25 Sakae, Soka, Saitama
 Tel. 050-5355-8089
 Mo-So 16-2
 Kartenzahlung: Master, Visa
 Hauptgerichte: 100-500 Yen

Einfach Sushi essen!

Das Yataizushi ist eine Kneipe, in der man Sushi billig essen kann. Das billigste kostet 59 Yen. Natürlich gibt es viele alkoholische Getränke, zum Beispiel Bier, Wein oder japanischen Sake. Yataizushi ist eine Ladenkette, deshalb gibt es es in ganz Japan. Das in Sokamatsubara wurde am 27. April 2019 eröffnet. Das Aussehen und die Innendekoration sind sehr schön und sauber. Wenn man auf Tatami sitzen will, stellt man seine Schuhe ins Regal ein. Man muss es dann zuschließen. Jeder Schlüssel hat die Schelle, damit der Schlüssel nicht verloren geht.

Wenn man Alkohol von 16 bis 19 Uhr bestellt, kann man ihn zum halben Preis trinken. Student*innen haben nicht genug Geld. Also ist Yataizushi sehr günstig :)

Ich und meine Freunde haben auf die Tatami gesessen und Alkohol und Gerichte, zum Beispiel Sushi von Lachs, Kammuschel, Languste und die Gurken bestellt. Aber wir mussten 20 Minuten warten. Ich hatte sehr großen Hunger und Durst, deshalb war ich ein bisschen gereizt. Nachdem die Gerichte endlich da waren, konnte gegessen werden. Der Geschmack war sehr lecker, aber die Menge war sehr klein. Das war ein bisschen traurig... Wir sind nur kurze Zeit geblieben, aber wir haben eine schöne Zeit dort verbringen können.

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★★★
 GETRÄNKE: ★★★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Tomoko

DANCING CRAB



Mo-So 11:30-15-30/ 17:00-23:30

Tel. 03-6380-5151

<http://www.dancingcrab.jp/sp/>

Kartenzahlung: Visa, Master, JCB

Essen Sie mit der Hand!

Der Laden ist dunkel und hat eine gute Atmosphäre. Alle Angestellten tragen Krabben und Garnelendekorationen auf ihren Köpfen. Wir haben einen reguläres Menü und etwas Alkohol bestellt.

Der Angestellte legt eine Platzdecke auf den Tisch. Als nächstes bringt der Angestellte einen Salat. Der Salat kommt ohne Teller und wird auf dem Tisch verteilt. Hier gibt es kein Geschirr! Wir essen Salat mit der Hand. Das Caesar Dressing ist köstlich und das Gemüse ist frisch. Die Pommes Frites, die ich zusammen bestellt habe, sind auch sehr lecker.

Plötzlich änderte sich die Musik im Laden und eine Tanzshow beginnt! Der Laden ist aufregend mit einer lustigen Show! Dann kommen die Meeresfrüchte. Natürlich esse ich das auch mit der Hand. Die süße und würzige Soße ist sehr lecker. Die Garnelen und Krabben schmecken auch sehr fein.

Die Musik ändert sich wieder und bringen eine Geburtstagstorte für meinen Freund.

Ich kann es als Überraschung zum Geburtstag empfehlen.

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★★★
 GETRÄNKE: ★★★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Kaede

BILLS



Ginza 2-Chome 6-12 12F

Chuo-ku, Tokio

Tel. 050-3188-6633

<https://billsjapan.com/jp>

Mo-Sa 8:30-23

Kartenzahlung: Master, VISA

Hauptgerichte: 2000-3999 Yen

Von Hollywood-Prominenten geliebt

Bill Granger arbeitete an einem Pfannkuchen namens "World's Best Breakfast". Das von ihm produzierte Restaurant stammt aus Sydney, Australien. Dieser Laden wird auch von Hollywood-Prominenten geliebt.

Es gibt viele einfache und originelle Menüs. Er wählte auch den Innenraum für das Restaurant. Die freundliche Gastfreundschaft ist unverwechselbar. Das beliebteste Gericht ist "Ricotta Pancake". Sie sind sehr dick und in drei Schichten gestapelt. Es gibt viel Ricotta-Käse im Teig. Fügen Sie dort Butter und Ahornsirup hinzu. Es schmeckt ganz fein und sieht wunderschön aus.

Es gibt auch Sandwiches und Pasta zum Mittagessen. Das empfohlene Gericht ist vor allem Yellow Fish Curry. Dies ist ein Thai-Stil-Curry mit Kürbis und Jasminreis. Würzig und sehr lecker.

Ich möchte Ihnen das sogenannte BLT-Sandwich empfehlen. BLT bedeutet Speck, Salat und Ei.

Eine weitere Empfehlung ist ein heißes Sandwich mit Mozzarella und Salbei.

Der Käse ist elastisch und zieht kleine Fäden und der Salbei ist ganz frisch. Es ist ein Gewürzsandwich mit starkem Aroma und einer bitter-süßen Note.

Es gibt auch eine Alkoholkarte. Nachts ist es im Restrant wie in einer Bar.

Ein Cocktail auf Roséweinbasis namens Bellini ist sehr lecker.

Die Angestellten sind auch sehr freundlich und liefern einen guten Service.

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★★★
 GETRÄNKE: ★★★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Risa

NOU CAFE RICE



Minamiyajima 30-1

Ota, Gunma

Tel. 0276-51-5118

noucaferice.grupo.jp

Di-Fr 11:30-16

Kartenzahlung: EC, Master, Visa

Hauptgericht: ab 1000 Yen

Selbst gemacht und ohne Künstliche Zusatzstoffe

Das Nou Cafe Rice bietet hauptsächlich Mittagessen, Bio-Brot und süßes Gebäck an. Das Gemüse wird selbst und ohne künstliche Dünger angebaut. Für das Essen werden kaum tierischen Lebensmittel benutzt. Weil das Essen sehr gut für die Gesundheit ist, empfehle ich das Café für Personen, die gesund leben möchten und Gemüse mögen.

Es gibt nur zwei Mittagsmenüs. Ein Currygericht und ein Pastagericht. Beide werden mit einem Salat, einem Nachtisch und einem Getränk serviert. Ein Geheimtipp ist ein Konfitüre-Getränk mit Kohlensäure. Das Getränk wird je nach Jahreszeit geändert, so kann sich immer darauf freuen.

Das Gemüsefeld liegt direkt vor dem Café. Von drinnen kann man beim Essen, dem Gemüse beim Wachsen zusehen.

Das Brot und das Gebäck kann man natürlich kaufen und mit nach Hause nehmen. Aber es gibt leider nur wenige Kellner*innen, sodass man manchmal warten muss.

SERVICE: ★★
 ESSEN: ★★★★★
 GETRÄNKE: ★★★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Natsumi

MONSOON CAFÉ



3F IKSPIARI Gracious Square 1-4
Maihama Urayasu, Chiba
Tel. 047-305-7330
<https://monsoon-cafe.jp/maiama/>
Mo-So 11:30-23:30
Hauptgerichte: 1000-3000 Yen

Dieses Restaurant ist ein Pionier in der ethnischen Küche. Ethnische Gerichte aus Thailand, Vietnam, Indonesien und anderen asiatischen Ländern zeichnen sich durch einzigartige Gewürze und Kräuter aus. Tom Yum Kun, Pattay und Gapao Rice sind die beliebtesten Gerichte des Restaurants. Es gibt viele Arten von Getränken. Der authentische Eistee und Jasmintee des Restaurants können kostenlos nachgefüllt werden. Es gibt auch viele Arten von alkoholischen Getränken und eine Weinkarte. Beim Mittagmenü kann zwischen einem 1250 Yen- oder 1500 Yen-Menü wählen. Zu beiden wird Salat und Garnelen mit Toast gereicht. Das 1500 Yen-Menü bietet noch ein Dessert dazu an. Alle Geschmäcker sind einzigartig und köstlich. Es gibt eine große Auswahl an Toppings, mit welchen Sie Ihre Gerichte nach belieben anpassen können. Es muss jedoch extra bezahlt werden.

Das Innere des Café ist von südasiatischen Resorts inspiriert und man spürt regelrecht den ruhigen Wind nach einem Monsun. Die Gesamtzahl der Sitze beträgt mehr als 300. Es gibt eine Vielzahl von Sitzgelegenheiten, darunter eine geräumige Haupthalle, ein Sitzbereich, in dem Sie Ihre Beine ausstrecken können und ein privates Zimmer. Der Innenraum ist geräumig und komfortabel, sodass Sie es auch im Rollstuhl befahren können und es gibt auch keinen Raucherbereich.

Das freundliche Personal ist immer heiter und freundlich und die Stimmung ist sehr gut. Sie beobachteten den Tisch des Gastes genau und kommen, um Getränke zur richtigen Zeit nachzufüllen. Weil es sehr gemütlich hier ist, kann man eine schöne Zeit verbringen.

SERVICE: ★★★★★
ESSEN: ★★★★★
GETRÄNKE: ★★★
PREIS/ LEISTUNG: ★★★

Mizuki T.

STARBUCKS 2



Sakuragityou 2-3 Omiya Marui
330-9501 Omiyaku, Saitama
Tel. 048-650-3531
<https://www.starbucks.co.jp/store/search/detail.php?id=1104>
Mo-So 8.-22
Hauptgerichte: ab 999 Yen

3 Gehminuten vom Bahnhof Omiya

Das Café befindet sich im Omiya Marui Store und liegt nur drei Gehminuten vom Bahnhof Omiya entfernt. Das Starbucks hier bietet auch regionales Essen an. Der Melty Choco Nut Scone ist besonders zu empfehlen. Starbucks bietet aber auch Gerichte je nach Jahreszeit an. Der für den Käsekuchen verwendete Käse, ist im Sommer und Winter verschieden. Bitte genießen Sie das wechselnde Essen je nach Jahreszeit.

Das Starbucks im Marui Kaufhaus ist sehr groß und hat ca. 30 Sitzplätze. Außerdem läuft ruhige Musik im Hintergrund und es ist gemütlich.

Es gibt viele Produkte, zum Beispiel Kaffee, Tee oder Frappuccino. Insgesamt gibt es 18 verschiedene Kaffeesorten, die nach Röststärke unterteilt sind. Es gibt drei Arten von Röstgrad. Meine Empfehlung ist die leicht geröstete Röststufe mit einer feinen Note Die Bohnen schmecken nach weichem Kakao und leicht gerösteten Nüssen. Es zeichnet sich durch seine Leichtigkeit und einer feinen Säure aus.

SERVICE: ★★★
ESSEN: ★★
GETRÄNKE: ★★★
PREIS/ LEISTUNG: ★

Ayano

CHEESE CHEERS CAFE



Ebisunishi 1-7-3
Shibuya, Tokyo
Tel. 050-5571-1083,
<http://cccshibuya.main.jp>
Mo-Fr 17-23
Sa/So 12-15/ 17-22
Hauptgerichte: 3000-3999 Yen

Trendy Frischkäse und Raclette

Authentische italienische Käsegerichte und eine Weinhandlung machen das Geschäft aus. Das Café ist auf Berghüttenkäse spezialisiert. CCC ist eine Gehminute vom Bahnhof in Ebisu entfernt. Es ist ein Käsespezialitäten-geschäft für Käseliebhaber von Käseliebhabern. Das Ebisu-Hüttencafé bietet Rimoncello, Wein und hausgemachte Ingwergetränke an. Der Käse kommt aus authentischem italienischen Anbau. Dieser Ort ist ideal für Essen und Treffen mit Freunden geeignet. Kein Zweifel, Sie werden mit dem ausgezeichneten Hüttengeschmack zufrieden sein!

SERVICE: ★★★
ESSEN: ★★★
GETRÄNKE: ★★
PREIS/ LEISTUNG: ★★

Ayaka W.

DAIDAI



Shinnocho 1250-1
370-0032 Ota, Gunma
Tel. 0276-32-3055
Kartenzahlung: VISA, Master
Hauptgerichte: 1000 Yen

Dieses Restaurant namens Daidai befindet sich in der Nähe der Oberschule in Shinnocho. Es ist ein beliebtes Restaurant, bei dem man am Wochenende eine Stunde auf das Mittagessen warten kann. Es ist etwas teurer als ein typisches Restaurant, aber auch billiger als ein Luxus-restaurant. Man sollte mit insgesamt ungefähr 1.500 Yen rechnen.

Es gibt Pasta und Steak in diesem Geschäft und es ist sehr lecker. Mein Lieblingsgericht ist Hühnchensteak. Zu den Getränken gehören Alkohol wie Wein und Bier sowie Getränke für Kinder. Das Essen ist ausgezeichnet und der Toast, den Sie zum Nachtisch bestellen können, ist köstlich. Die Angestellten sind sehr nett und hilfsbereit.

SERVICE: ★★★★★
 ESSEN: ★★★★★★
 GETRÄNKE: ★★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Kazuma

AOSHIMA



Kanda Sakumacho 3-20-1, Chiyoda
 101-0025 Osugi, Tokio

Selbstbedienung erwünscht

Das Raben-Restaurant liegt zehn Minuten zu Fuß vom Bahnhof Akihabara entfernt. Vor dem Laden stehen viele Leute. Vielleicht 20 Leute. Warten Sie in der Schlange vor dem Laden, kaufen Sie Bestellkarte und setzen Sie sich dann in den Laden und warten Sie.

Zeigen Sie den Angestellten die Bestellkarte, wenn Sie zum Sitzplatz geführt werden.

Es gibt nur Ramen mit Ingwer-Sojasoße und Sie können Schweinefleisch oder Spinat hinzufügen, indem Sie das beim Ticket kauf ergänzen. Sobald Sie die Bestellkarte abgegeben haben, werden Sie nicht mehr mit den Angestellten interagieren.

Die Suppe sieht einfach aus und hat eine etwas dunklere Farbe. Wenn Sie es probieren, schmeckt es nicht nur nach Sojasoße, sondern auch nach starkem Ingwer.

Die Suppe ist relativ flüssig und das Schweinefleisch ist dünn, aber saftig.

Es gibt zwar nur wenige Nudeln, aber wenn man alles aufisst, ist man ziemlich satt.

Stellen Sie die Schüssel nach dem Essen auf den Tresen, wischen Sie den Tisch ab und verlassen Sie den Laden.

Die Ramen sind köstlich, aber der Service der Angestellten ist nicht so gut.

SERVICE: ★★
 ESSEN: ★★★★★
 GETRÄNKE: ★★
 PREIS/ LEISTUNG: ★★★★★

Kosuke

REZEPTIDEEN

Und wenn man es sich doch lieber zu Hause gemütlich machen möchte, kocht man am besten selbst. Sehr einfache und trotzdem leckere Rezeptideen finden Sie auf den folgenden Seiten. Viel Spaß beim Kochen und Probieren. Guten Appetit.

HAUPTSPEISEN

Gebratene Ölsardine mit Mayo

Zutaten

1 Dose Sardinen in Olivenöl
1/2 Zwiebel
1/2 Tomaten
100 g Mayo
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz



Zubereitung

Hacken Sie die Zwiebel und Tomaten.
Legen Sie die gehackten Zwiebeln und Tomaten auf die Sardinen.
Geben Sie die Mayo, den Pfeffer und das Salz nach Belieben darüber.
Backen Sie alles 7-10 Minuten im Ofen.
Essen Sie es zusammen mit Ihrem Lieblingsalkohol.

Gebratener Reis

Zutaten

250g gekochter Reis
1 Lauch
1 Frühlingszwiebel
2 Eier
1 Prise Salz und Pfeffer
1 EL Sojasoßen
1 EL Sesamöl



Zubereitung

Hacken Sie den Lauch.
Schlagen Sie die zwei Eier.
Braten Sie Zutaten auf niedriger Flamme.
Geben Sie den gekochten Reis dazu.
Braten Sie alles bei starkem Feuer.
Tun Sie alles auf einen Teller.
Streuen Sie die gehackten Frühlingszwiebel darüber.

Negitoro und Avocado Reis

Zutaten

200 g gekochter Reis
100 g Thunfisch
20 g Mayonnaise
1 Avocado
10 ml Sojasoße



Zubereitung

Schneiden Sie Thunfisch.
Mischen Sie Thunfisch und Mayonnaise.
Schneiden Sie Avocado.
Geben Sie das Negitoro und die Avocado auf den Reis.

Curry

Zutaten

1 Karotte
1 Zwiebel
1 Kartoffeln
190 g Schweinebauch
115 g Curry-Mehlschwitze
830 ml Wasser
Salatöl zum Anbraten
1 Knoblauch
2 EL Ketchup
50 g Butter



Zubereitung

Das Fleisch und Gemüse schneiden.
Geben Sie etwas Salatöl in die Pfanne.
Das Fleisch bei mittlerer Hitze anbraten.
Geben Sie das Gemüse hinzu und braten Sie es.
Wasser hinzugeben und 15 Minuten köcheln.
Curry-Mehlschwitze hineingeben, gut umrühren und köcheln lassen.
Mit Pilzen und Paprika können Sie köstliche Zutaten verfeinern.

Frittiertes Hühnchen

Zutaten

400 g Hühnchenfleisch
4 EL Sojasoße
4 EL Sake
1-2 Knoblauchzehe(n)
1-2 Stück(e) Ingwer
1/2 Liter Öl
2 EL Kartoffelstärke



Zubereitung

Schneiden Sie das Hühnchenfleisch in mundgroße Stücke.
Reiben Sie den Knoblauch und Ingwer.
Geben Sie Hühnchenfleisch, Sojasoße, Sake, Knoblauch und Ingwer in eine Tüte und mischen Sie alles und sie es dann in für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
Geben Sie dann Kartoffelstärke in die Tüte.
Schütteln Sie alles noch einmal.
Frittieren Sie die Hühnchenstücke in heißem Öl.
Nach Belieben kann man es mit Zitrone oder Mayo essen.

Pizza Hawaii

Zutaten

200 g Mehl (Type 500)
 100 g Mehl (Type 405)
 200 ml Wasser
 5 g Trockenhefe
 2 TL Zucker
 2 TL Olivenöl
 1 TL Salz
 1 Stück Ananas
 2-3 Scheiben Schinken
 1 Dose Tomatensauce
 20 g Käse
 2 TL Olivenöl



Zubereitung

Mischen Sie das Wasser, das Olivenöl, das Mehl (Type 500), das Mehl (Type 405), den Zucker und das Salz in einer Schüssel und kneten Sie den Teig mit den Händen.

Rollen Sie den Teig aus und stechen Sie mit einer Gabel ein paar Löcher hinein. Verteilen Sie die Tomatensauce und das Olivenöl auf den Teig. Schneiden Sie die Ananas und den Schinken. Geben Sie zuerst die Käse, dann Ananas und Schinken auf den Teig.

Backen Sie die Pizza bei 200 Grad Celsius im Backofen für 10 bis 15 Minuten.

Sojamilch Carbonara

Zutaten

100 g Nudeln
 30 g Speck
 1 EL Olivenöl
 1 Eigelb
 200 ml Sojamilch
 2 EL Parmigiano Käse
 1 Prise Salz
 1 Prise Pfeffer



Zubereitung

Kochen Sie die Nudeln.

Schneiden Sie den Speck auf eine Größe, die leicht zu essen ist. Braten Sie der Speck in einer Pfanne.

Mischen Sie das Eigelb, die Sojamilch, den Käse, das Salz und den Pfeffer. Das ist die Soße.

Geben Sie Nudeln und das Olivenöl in die Pfanne mit dem Speck. Und braten Sie das.

Mischen Sie die Nudeln mit der Soße.

Nikujaga

Zutaten

3 Kartoffeln
 1/2 Zwiebel
 1/2 Karotten
 100 g Rindfleisch
 100 g Shirataki
 2 EL Salatöl
 1,5 Brühwürfel
 2 EL Sojasoße
 3 EL Mirin
 1/2 EL Zucker



Zubereitung

Schneiden Sie die Kartoffeln und das Rindfleisch in mundgerechte Stücke. Schneiden Sie die Zwiebeln und die Karotten in Scheiben. Kochen Sie Shirataki. Setzen Sie einen Topf mit Salatöl auf und braten Sie die Zwiebel und das Rindfleisch.

Geben Sie später die Kartoffeln, Karotten und Shirataki dazu. Fügen Sie am Ende die Brühe, Sojasoße, das Mirin und den Zucker hinzu.

Frikadellen

Zutaten

250-300 g Hackfleisch
 1 kleine Zwiebel
 1 EL Öl
 4 EL Paniermehl
 4-5 EL Milch
 1/2 TL Salz
 1/2 TL Zucker
 1 Prise Pfeffer
 1 geriebene Knoblauchzehe



Zubereitung

Zuerst müssen Sie die Zwiebel hacken. Braten Sie die Zwiebel in Öl an und lassen Sie sie dann abkühlen.

Tun Sie das Hackfleisch in eine Schüssel. Geben Sie die Zwiebel, das Paniermehl, die Milch, das Salz, den Zucker, den Pfeffer und die geriebene Knoblauchzehe hinzu und mischen Sie alle Zutaten. Machen Sie aus der Masse mehrere kleine Bälle und drücken Sie dies dann flach. Braten Sie dann je eine Seite zwei oder drei Minuten lang.

DESSERTS

Schokoladenkuchen*Zutaten*

150 g Butter
 150 g Zucker
 4 Eier
 70 g Schokolade
 60 g Mehl
 1/2 TL Backpulver
 1 EL Rum

*Zubereitung*

Trennen Sie die Eier trennen.
 Schlagen Sie die weiche Butter, den Zucker und das Eigelb.
 Schmelzen Sie die Schokolade und lassen Sie sie ein paar Minuten auskühlen. Buttern Sie die Kuchenform ein und streuen Sie die Form mit etwas Mehl aus.
 Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und gemeinsam mit der flüssigen Schokolade und den Rum unter die Butter-Eigelb-Masse rühren.
 Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor.
 Schlagen Sie das Eiweiß zu Schnee und mengen Sie das unter die Masse. Den Teig in die Kuchenform geben und etwas 50 Minuten backen.

Apfelkuchen*Zutaten*

2 Äpfel
 50 g Zucker
 20 g Butter ohne Salz
 2 Blätterteig
 1 Ei
 etwas Mehl

*Zubereitung*

Schneiden Sie jeden Apfel in vier Teile. Dann schneiden Sie das Gehäuse aus dem Apfel heraus. Schälen Sie Danach den Apfel und schneiden Sie ihn in kleine Würfelstücke.
 Vermengen die Apfelstücke mit Zucker und Butter und kochen Sie alles in einem Topf bis kein Saft mehr aus den Äpfeln austritt. Streuen Sie auf ein Schneidebrett etwas Mehl und schneiden Sie jeden Blätterteig in vier gleich große Teile. Wiederholen Sie das mit dem anderen Blätterteig. Legen Sie auf jeden Blätterteig ein paar Apfelstücke und falten Sie diesen zusammen. Streichen Sie auf die Blätterteige mit dem Ei ein und backen Sie die kleinen Apfelkuchen für 20 Minuten bei 180 Grad im Ofen.

Panna Cotta*Zutaten*

100 ml Sahne
 100 ml Milch
 14 g Zucker
 2 g Pulvergelatine
 15 ml Wasser

*Zubereitung*

Pulvergelatine mit dem Wasser befeuchten.
 Geben Sie Zucker, Milch und Sahne in einen Topf.
 Erwärmen Sie alles bei mittlerer Hitze und stoppen sie das Feuer dann. Geben Sie jetzt das Wasser mit der Pulvergelatine in den Topf, bis diese aufgelöst ist. Gießen sie die Flüssigkeit in Gläser und stellen Sie sie zum Abkühlen für zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank.

Schokoladen-Youkan*Zutaten*

50 g Schokolade
 2 g Agaragar
 300 ml Wasser
 250 g süße Bohnen-Paste

*Zubereitung*

Schneiden Sie die Schokolade in kleine Stücke.
 Kochen Sie das Wasser mit dem Agaragat in einem Topf. Lassen Sie das Agaragar eine Minute auflösen und rühren Sie dabei.
 Machen Sie das Feuer aus und geben Sie dann die Schokolade und die süße Bohne-Paste dazu.
 Wenn sich die Paste nicht auflöst, müssen Sie den Topf nochmals erhitzen. Füllen Sie alles in eine rechteckige Form, die mit Backpapier belegt ist.
 Lassen Sie die Flüssigkeit eine Stunde im Kühlschrank abkühlen.
 Nachdem es fest geworden ist, schneiden Sie das Schokoladen-Youkan in kleine mundgroße Stücke.

Pfannkuchen*Zutaten*

400 g Mehl
 500 ml Milch
 4 Stück Eier
 1 Prise Salz
 2 Prise Zucker
 20 g Butter

*Zubereitung*

Milch mit dem Mehl gut verrühren und die Eier dazu geben. Salz und Zucker dazugeben und nochmal verrühren.
 Erhitzen Sie die Butter in einer großen Pfanne.
 Gießen Sie Pfannkuchenteig in die Pfanne.
 Bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3 bis 4 Minuten backen.
 Sie können den Pfannkuchen mit Ahornsirup, Sahne und Obst wie Erdbeere oder Banane essen.

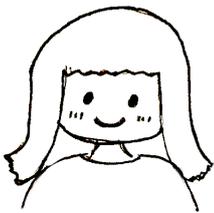
TEXTE AUF A1

Beim Lehren und Lernen einer Fremdsprache, wird häufig die Meinung vertreten, keine Texte im Anfängerunterricht (A1) zu behandeln, da man der Ansicht ist, dass sie zu schwer sein könnten. Dabei können beim Lesen und Verstehen von Texten sowohl die eigene Muttersprache als auch bereits gelernte Fremdsprachen wie das Englische herangezogen werden. Hier helfen nicht nur verwandte Wörter sondern auch grammatikalische Ähnlichkeiten, den Text in einer noch vollkommen unbekanntem Sprache zu verstehen und aus diesem dann sogar Regeln abzuleiten.

Wie ein solcher Text aussehen kann, zeigen uns die Student*innen des Kurs

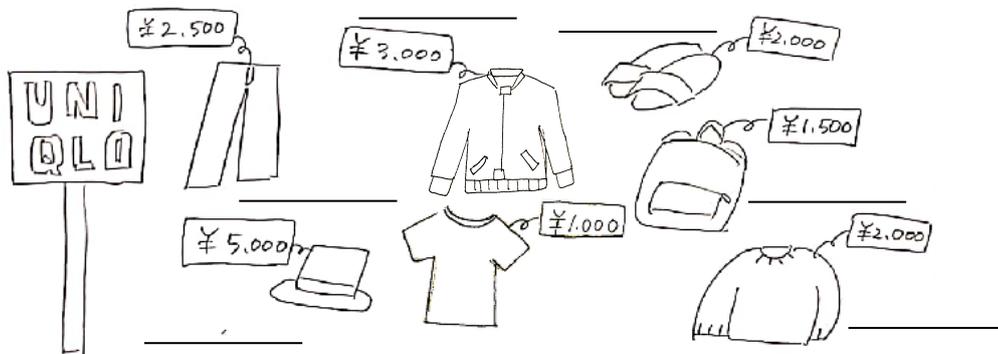
テキスト研究 (語学・文学・思想). Die kleinen Geschichten werden zum besseren Verständnis mit Bildern unterstützt. So können sie auch schon in der 1. Deutschstunde

Shoppen am Wochenende



Das ist Shelly
 Sie hat 10000 Yen.
 Sie geht zu UNIQLO.
 Bei UNIQLO gibt es einen Hüte, Sandalen, Hosen, T-Shirts, Jacken, Rucksäcke und Pullover.
 Sie kauft einen Rucksack, Sandalen und einen Pullover.

Der Preise ist _____ Yen.



Der Zoo

Informationen über Events:

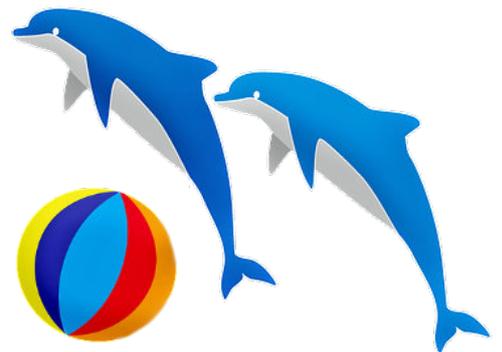
Delfin-Show: 13:30 Uhr
 Fütterung der Pandas: 15:30 Uhr

Preise:

Personen unter 12 Jahre: kostenlos
 Personen über 13 Jahre: 5 Euro

Sie müssen nicht reservieren.
 Was ist der Preis für eine Familie (Vater, Mutter und 10-jähriges Kind)?

Preis: _____



Der Stundenplan

Vorname: Tamako
Nachname: Hasegawa

Am Montag lernt sie nicht Sozialkunde.
Am Dienstag lernt sie Mathematik.
Am Mittwoch lernt sie nicht Englisch.
Am Donnerstag lernt sie Biologie.
Vor Sozialkunde lernt sie Deutsch.
Nach Englisch lernt sie Sozialkunde.
Am Tag vor Mathematik lernt sie Englisch.

Am Wochenende macht sie ihre Hobbys.
Am Samstag spielt sie Baseball.
Am Sonntag hört sie Musik.

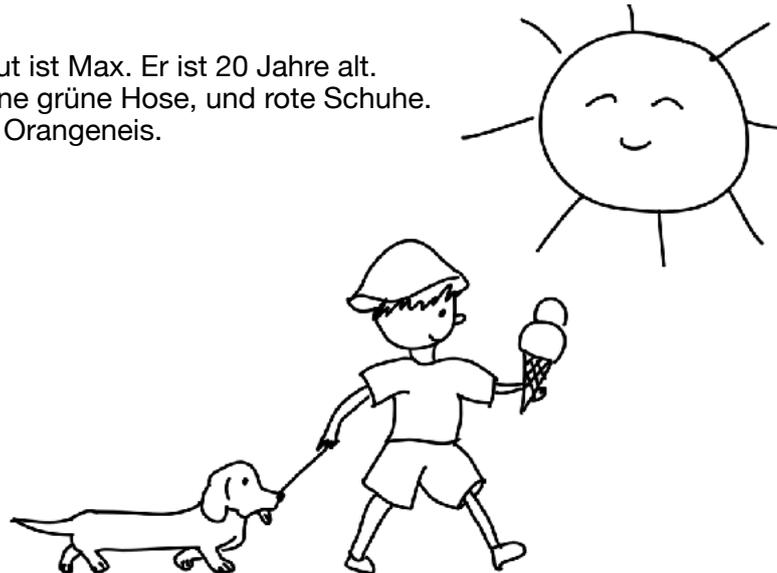
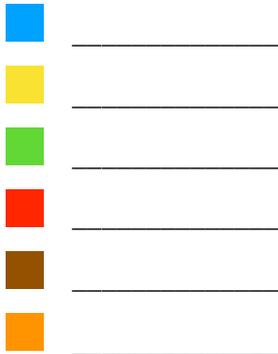


Montag	Dienstag	Mittwoch		Freitag		Sonntag
			Biologie		Baseball	

Sommer

Die Sonne scheint.
Der Mann mit dem blauen Hut ist Max. Er ist 20 Jahre alt.
Er trägt ein gelbes T-Shirt, eine grüne Hose, und rote Schuhe.
Max liebt Schokoladen- und Orangeneis.

Farben:

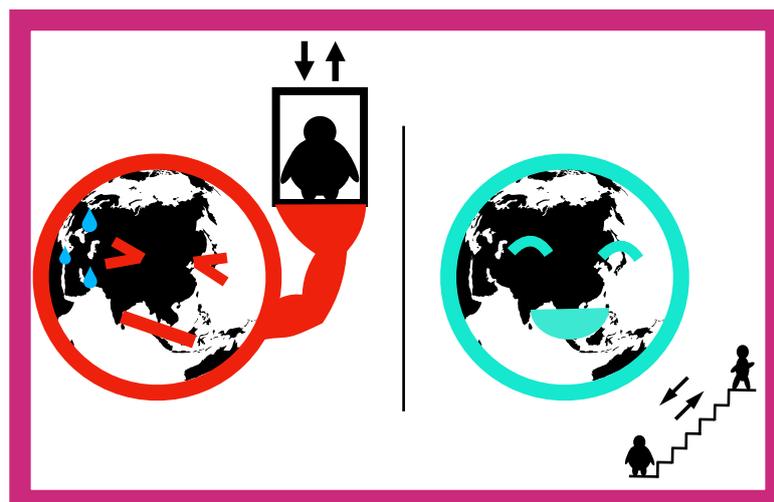
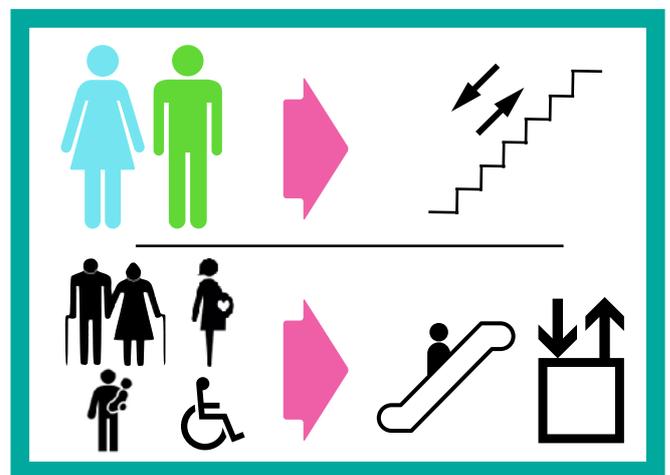
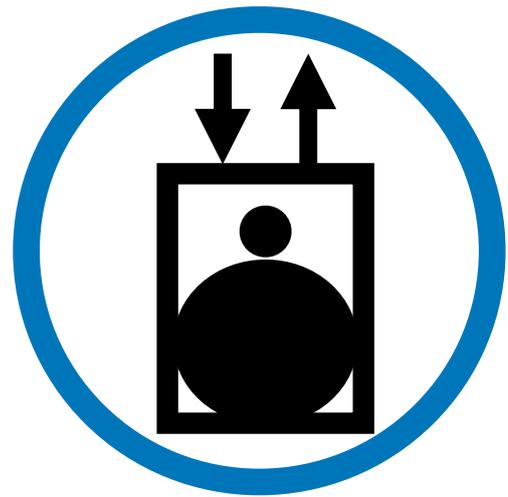
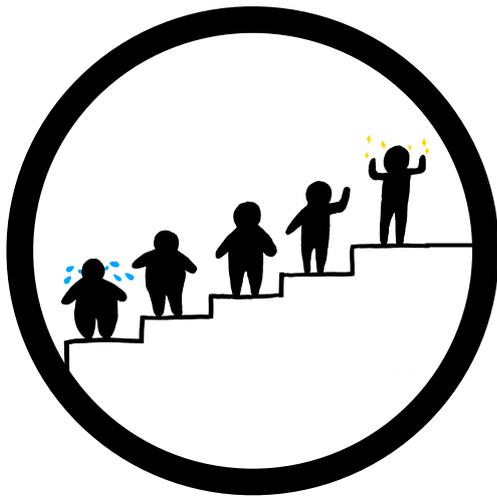


塗り絵

UMWELTPROJEKT

Warum benutzen wir eigentlich so oft Fahrstühle und Rolltreppen und warten dafür sogar in Schlangen? Warum nicht einfach mal laufen?

Die Student*innen des Kurses テクスト研究 (現代社会・歴史) haben sich Gedanken gemacht, wie man die Bedeutung von Symbolen liest und haben dann in Gruppen ein eigenes Symbol gestaltet, das uns einen Gedankenanstoß geben sollen, nicht nur etwas für die Umwelt sondern gleichzeitig auch etwas für die Gesundheit zu tun. Vielleicht denken Sie das nächste Mal daran und benutzen die Treppe.



SOMMERLICHE ELFCHEN

Einfach mal rausgehen, sich hinsetzen und 10 Minuten lang die Augen schließen. Das haben die Studierenden des Schreibkurses gemacht und ihre Eindrücke in einem elf Wörter langem Gedicht, dem sogenannten Elfchen festgehalten.

Sommerhimmel

Vögel singen
hier und dort
Wind pfeift, Blumen tanzen
zusammen

Haruka

Garten

warmes Klima
eine stille Stunde
leckere Tomaten und Gurken
mild

Mizuki I.

Wolke

weiße Wolle
Tag und Nacht
hoch in den Himmel
treiben

Yuji

Wind

kühle Luft
auf dem Rasen
kurz vor dem Sommer
angenehm

Mizuki T.

Hortensie

blasse Blume
Symbol des Regens
blüht in der Regenzeit
bunt

Tatsumi

Ameise

kleine Arbeiterin
nach dem Regen
auf dem grauen Asphalt
ernst

Miki

VORSICHT SATIRE

Bei der Frage wo die Grenze zwischen Fake News und Satire liegt, haben sich die Student*innen des Schreibkurs sehr schöne kreative Texte einfallen lassen. Man sollte nicht immer glauben, was man liest. Also lassen Sie sich überraschen.

Hotel auf dem Campus der Dokkyo Universität

Auf dem Campus der Dokkyo Universität wird seit letztem Jahr ein Hotel mit vier neuen Gebäuden gebaut. Die Universität hat ausreichend Kapital, um das Hotel zu bauen. Man rechnet damit, dass das Hotel im Jahr 2020 bereits fertig ist.



Das Hotel wird mit vier Sternen versehen sein und wird Studenten an der Dokkyo Universität, die den letzten Zug verpasst haben, angeboten.

Es ist auch praktisch für Student*innen, die weit von der Uni entfernt leben und am nächsten Tag in der erste Stunde anwesend sein müssen.

Der Preis pro Nacht beträgt 2000 Yen.

Ein Frühstücksbuffet wird auch angeboten, wenn Student*innen zusätzlich 500 Yen bezahlen.



Hier werden zum Beispiel frische Brötchen und Croissants, Reis, Käse, Joghurt, Rührei, Wurst, Bacon, Salat, Obst, Müsli, Süßspeisen und verschiedene Getränke angeboten.



Es gibt eine Therme, eine Karaoke-Bar und ein Kino. Student*innen können dort während der Unterrichtspausen die Unterhaltung genießen.

Suchen Sie einen Nebenjob? Dann arbeiten Sie doch im Hotel!

Für die Nachtarbeit (von um 20 - 8:00) bekommen sie 24000 Yen.

Die Angestellten werden tagsüber mit einem Stundenlohn von 1100 Yen bezahlt. Wir warten auf Ihnen Bewerbung!

Moe, Momoko, Yui, Yukino

Die Namen des Schulgebäudes der Dokkyo-Universität ändern sich

Wissen Sie, wie viele Gebäude es an der Dokkyo-Universität gibt?

Das Gebäude mit der Glaskuppel, heißt Amano-Gebäude. Das Gebäude mit den größten Klassenzimmern liegt im Osten und heißt E-Gebäude. Das neueste Universitätsgebäude liegt im Westen und heißt W-Gebäude. Insgesamt gibt es sieben Gebäude.

Aus einer Umfrage mit Studenten*innen geht hervor, dass die aktuellen Namen zu schwer zu verstehen sind. Daher hat die Universitätsleitung entschieden, den Namen der Gebäude zu ändern. "Die neuen Namen werden jetzt für jeden leichter verständlich sein", sagte der Rektor.

Die neuen Gebäudenamen sind *rotes*, *oranges*, *gelbes*, *grünes*, *blaues*, *indigoblaues* und *lila Gebäude*.

Die Namen leiten sich von sieben Regenbogenfarben ab. Bis 2020 werde Wände der Gebäude auch in diesen Farben gestrichen.

Wir sind schon sehr auf den bunten Universitätscampus gespannt.



Risa, Ayano, Kazuma, Yuji

Universität in Japan verstößt gegen das Urheberrecht Deutschlands

Am 1. Juli 2019 wurde bekannt, dass die Dokkyo Universität in der Japanischen Präfektur Saitama von der deutschen Regierung wegen der Verletzung des Urheberrechts verklagt wird. Die Universität baute ohne Erlaubnis der Bundesregierung ein reichstagsähnliches Gebäude. Die Dokkyo Universität scheint überrascht zu sein, dass sie von der Bundesregierung verklagt wurde.

Das Gebäude um das es sich handelt ist das Amano-Teiryu-Kinenkan. Dieses Gebäude hat angeblich architektonische Ähnlichkeiten mit dem Reichstagsgebäude und nach den Untersuchungen liegt eine Urheberrechtsverletzung vor. Aufgefallen ist dies einem deutschen Austauschstudenten, der an der Dokkyo Universität studierte.

Die Verwaltung der Universität muss das Problem schnell lösen. Der Kläger setzt die Frist für eine Reaktion auf die Klage auf ein Jahr fest. Vor einer Woche fand eine Sondersitzung zu diesem Problem statt. Man erwägt den obere Teil des Gebäudes abzureißen oder eine große Summe Geld zu bezahlen. Auf jeden Fall wird es ein großer Verlust für die Dokkyo Universität sein.

Der Rektor der Dokkyo Universität sagt: „Es ist sehr schade, das Gebäude zu verlieren, das die Verbindung zwischen der Universität und Deutschland symbolisiert.“



Der Rektor der Dokkyo Universität sagt: „Es ist sehr schade, das Gebäude zu verlieren, das die Verbindung zwischen der Universität und Deutschland symbolisiert.“

Der Rektor der Dokkyo Universität sagt: „Es ist sehr schade, das Gebäude zu verlieren, das die Verbindung zwischen der Universität und Deutschland symbolisiert.“

Kota, Eriko, Miki, Marina

Abschaffung der Deutschen Sprache

Die deutsche Sprachabteilung wird ab 2020 keine neuen Studenten mehr aufnehmen. Im Jahr 2023 wird die Abteilung vollständig abgeschafft.

Als Ursache dafür ist die abnehmende Zahl der Prüflinge. Es sind 60% weniger als vor 10 Jahren. Infolgedessen gibt es ein Defizit und die Verwaltung ist schwierig.

Die Universität werde sich nun mehr auf das Unterrichten von Englisch und Chinesisch konzentrieren. Es wird gemunkelt, dass eine neue chinesische Abteilung eingerichtet wird.

Ein Deutschlehrer äußert sich zu der Situation wie folgt: „Ich bin sehr traurig. Es gibt weniger Student*innen als früher, ich bin wirklich sehr traurig.“

Kritik gab es von Absolventen der deutschen Abteilung. Die deutsche Sprachabteilung ist sicherlich ein Aushängeschild der Dokkyo-Universität. Viele Student*innen sind gegen diese Entscheidung und führen Unterschriftenaktionen durch.

Etwa 2000 Unterschriften wurden bereits gesammelt.

Kaede, Mizuki, Tatsumi, Yutaro

Gebäude der Dokkyo Universität wird abgerissen

Die Dokkyo Universität ist eine berühmte Universität in Japan. Wissen Sie, warum ein Gebäude der Universität abgerissen werden soll? Es handelt sich um Bushitsutou.

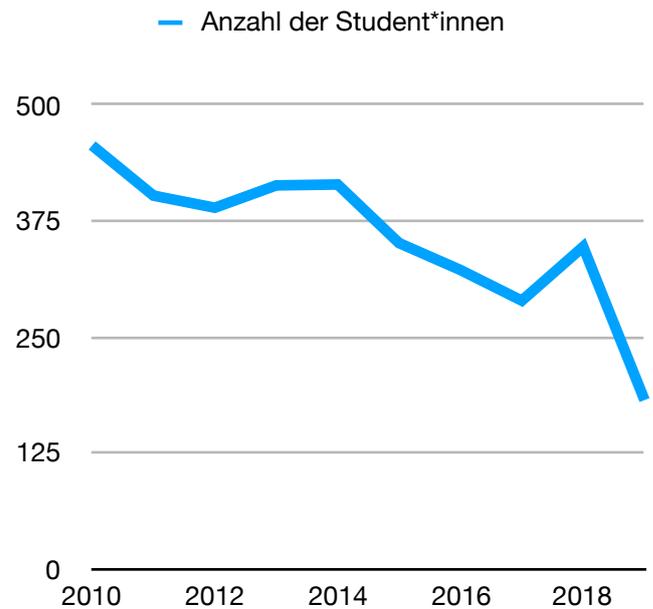
Für das Grundstück soll ein großer Betrag durch die Stadt Sofa gezahlt werden. Der Betrag ist so groß, dass man ein neues Disneyland bauen könnte.

Viele Leute haben das Gerücht gehört und besuchen jeden Tag die Dokkyo Universität. Aber die Universität verbirgt diese Information.

Wir haben die Student*innen der Universität befragt, ob sie darüber Bescheid wissen. Niemand wusste es. Noch handelt es sich um ein Gerücht. Wir untersuchen das weiter.



Mizuki, Yuya, Ayane, Huanei



Eine praktische Rolltreppe

Es gibt eine praktische Rolltreppe im Dokkyo-Universitätsgebäude. Die Studenten können direkt in den Klassenraum der Klasse auf der Rolltreppe gehen. Die Rolltreppe ist langsam im Unterricht und ist während der Pause schneller. Daher können die Studenten den Gedränge vermeiden und müssen nicht umsteigen.

Im Jahr 2006 kamen mehr als 50 % der Schüler zu spät zum Unterricht. Aufgrund universitärer Untersuchungen stellte sich heraus, dass die lange Wartezeit des Aufzugs eine der Ursachen für die Verzögerung ist. Diese Rolltreppe wurde hergestellt, um Verspätungen zu vermeiden. Nach der Einrichtung der Rolltreppe sank der Anteil der verspäteten Schüler auf 10 %.

Bitte beachten Sie jedoch Folgendes.

Bitte halten Sie den Handlauf fest, da diese schnell ist. Auch bitte nicht laufen. Wenn während der Pause eine Person läuft, ertönt ein Alarm und die Geschwindigkeit verlangsamt sich.

Wenn kein Benutzer vorhanden ist, schrumpft die Rolltreppe, um Strom zu sparen. Wenn die Rolltreppe kürzer wird, verlängert sich die Rolltreppe automatisch wieder, wenn Sie den Studentenausweis das Tor des Eingang halten. Wenn Sie sich bereits im Klassenraum befinden, müssen Sie Ihren Studentenausweis nicht halten.

Ayaka, Moeka, Haruka, Kosuke

Neue Müllreform an der Dokkyo Universität

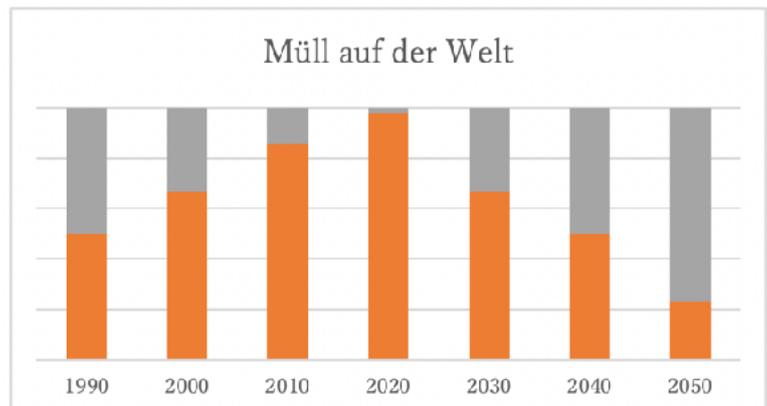
An der Dokkyo Universität sind die Rolltreppen, Klimaanlage und das Licht 24 Stunden am Tag an. Bis heute dachte man, dass es Stromverschwendung ist, aber es wurde neulich bekannt, dass es eine gute Idee ist, so viel Strom wie möglich zu verbrauchen. Grund dafür ist der viele Müll, den es auf der



Welt gibt. Viele Tiere werden durch den Müll in den Meeren gequält. Wenn wir den Müll aber verbrennen, ist es gut für die Umwelt und wir können daraus viel Energie gewinnen. Und wenn wir viel Energie verbrauchen, können wir auch viel Müll verbrennen, und dadurch wird es immer weniger Müll auf der Welt geben.

Die Grafik rechts zeigt die Menge des Mülls von 1990 bis 2050. Von 1990 bis heute stieg die Müllmenge stetig. 2020 wird sie am höchsten sein. Mit einem höheren Stromverbrauch wird jedoch auch die Müllmenge bis 2050 deutlich sinken.

Forscher sagen sogar, dass durch die Müllverbrennung die CO₂-Emission reduziert wird und die Luft sauberer wird. Ist das nicht zu schön, um wahr zu sein?



Kenshi, Tomoko, Chihiro, Natsumi

IMPRESSUM

SPIEGELEI
5. Ausgabe

REDAKTION

ドイツ語ライティング

テキスト研究 (語学・文学・思想)

テキスト研究 (現代社会・歴史)

Liebe Leser,

Auch dieses Semester bedanken wir uns vielmals für Ihr Interesse an SPIEGELEI Ausgabe 5.

Wir hoffen, Sie haben auch diesmal mit den lehrreichen Artikeln Ihr Wissen vergrößern und vielleicht auch etwas Spaß beim Lesen haben können.

Bis zur nächsten Ausgabe von SPIEGELEI.

— *Ihre* **Spiegelei Redaktion**

HERAUSGEBER
Dokkyo Universität

DRUCK UND HERSTELLUNG
Dokkyo-Universität Abteilung für Deutsche Sprache und Kultur

KORREKTORAT
David Fujisawa

LAYOUT
David Fujisawa