

# *Kurisumasu Kēki*

Japanische Weihnachtstorten in der Sprache der Werbung



Übersetzt und kommentiert  
von  
Magdalena Stefanowicz

# *Kurisumasu Kēki*

## Japanische Weihnachtstorten in der Sprache der Werbung

Übersetzt und kommentiert

von

Magdalena Stefanowicz

Quellen: *Fuyu Pia* 『冬ぴあ』 (Winter Pia), Pia Kabushiki Gaisha ぴあ株式会社  
*Fukuoka Uōkā* 『福岡ウォーカー』 (Fukuoka Walker), Kadokawa Shoten 角川書店  
*Hokkaidō Uōkā* 『北海道ウォーカー』 (Hokkaido Walker), Kadokawa Shoten 角川書店  
*Kansai Uōkā* 『関西ウォーカー』 (Kansai Walker), Kadokawa Shoten 角川書店  
*Tōkyō Uōkā* 『東京ウォーカー』 (Tokio Walker), Kadokawa Shoten 角川書店

京都★御池  
Pâtisserie  
petitjaponais  
パティスリー プチジャポネ

京都育ちのパティシエールMichie  
シェフが作る、古都のエッセンスを  
取り入れた可憐でキュートなケー  
キたち。材料にこだわった北海道  
産の生クリームと真っ赤なイチゴ  
を使ったクリスマスショートケーキは、  
素材の持ち味を活かしたシンプル  
ゆえに贅沢な味わい。クリスマス  
には欠かせないプレミアムなケーキ。



〒京都市中京区堺町二条上  
ル亀屋町167-1-1F  
☎075-211-4778 🕒11:00～  
20:00 🚪木・第3金 🅑無 交  
地下鉄各線烏丸御池駅より徒  
歩5分 🌐http://www.plus5.jp/pj



クリスマスショートケーキ

2625円 (12cm)  
3675円 (15cm)  
4725円 (18cm)

限定**50**個

[予約方法] 店頭・電話  
[予約期間] 11/20～12/22

クリスマス  
の定番は  
やっぱりコレ!



Quelle: *Fuyu Pia* 『冬ぴあ』 (Winter Pia), Hauptstadtausgabe,  
Dezember 2006 - Februar 2007, S. 44.

Kyoto ★ Oike<sup>1</sup>

## *Pâtisserie petitjaponais*

Durch die Kyotoer *Chef-Pâtissière* Michie hergestellt, lassen die niedlichen<sup>2</sup> und süßen<sup>3</sup> Törtchen<sup>4</sup> die *Essenz* der früheren Hauptstadt herein. Für [unsere] *Weihnachtstorten*<sup>5</sup> werden die besten Zutaten verwendet, frische *Sahne* aus Hokkaido und tiefrote *Erdbeeren*<sup>6</sup>. Die Torte belebt den natürlichen Geschmack der Zutaten, weshalb das Aroma extravagant ist. Eine *hochwertige Torte*, die zu *Weihnachten* nicht fehlen darf.

[Im Rahmen]

### *Weihnachtstorte*

2625 Yen (12 cm)

3675 Yen (15 cm)

4725 Yen (18 cm)<sup>7</sup>

Beschränkung [der Produktion]<sup>8</sup> **50** Stück

< Bestellung > persönlich<sup>9</sup> • telefonisch

< Bestellaungszeitraum > 20.11 ~ 22.12

[Auf dem Bild]

Ein Muss<sup>10</sup> zu Weihnachten!

---

<sup>1</sup> 御池 Oike ist ein Stadtviertel in Kyoto.

<sup>2</sup> 可憐 *karen*. Zur Erklärung siehe Kommentar.

<sup>3</sup> キュートな *kyūtona*. Zur Erklärung siehe Kommentar.

<sup>4</sup> ケーキたち *kēki tachi*. Zur Erklärung siehe Kommentar.

<sup>5</sup> Im Originaltext wird das Wort クリスマスショートケーキ *Kurisumasu shōto kēki* benutzt. Es kommt aus dem englischen „Christmas short cake“, was in Deutschland einem Weihnachtskuchen aus Biskuit entspricht.

<sup>6</sup> イチゴ *ichigo*. Obwohl kein Fremdwort, wird es oft mit Katakana geschrieben, um den Text europäischer wirken lassen. Andere Schreibweisen sind 苺 und いちご.

<sup>7</sup> 2625 Yen ≈ 24 Euro; 3675 Yen ≈ 33,50 Euro; 4725 Yen ≈ 43 Euro (Wechselkurs vom 25. Mai 2010).

<sup>8</sup> 限定 *gentei* Beschränkung, Begrenzung. Es handelt sich um 限定生産 *gentei seisan*, Beschränkung der Produktion. Das heißt, selbst wenn die Nachfrage höher als 50 Stück ist, wird nicht mehr produziert. Nur die 50 ersten Bestellungen werden angenommen.

<sup>9</sup> Im Originaltext wird das Wort 店頭 *tentō*, d.h. „Laden“ benutzt, womit gemeint ist, dass man die Torte im Laden persönlich bestellen kann.

<sup>10</sup> Im Originaltext wird das Wort 定番 *teiban*, also typisches Produkt, Standardprodukt, benutzt. Es handelt sich um die Weihnachtstorte, die in diesem Fall zu Weihnachten das Standardprodukt ist.

## Kommentar

### Titel

Der Name Pâtisserie petitjaponais, „Konditorei zum kleinen Japaner“, ist ein Fremdwort und kommt aus dem Französischen. Da dieses Fremdwort in seiner Herkunftssprache geschrieben ist, befindet sich darunter eine Lesehilfe in Katakana für japanische Leser パティスリープチ ジャポネ *Patisurī puchi japone*, eigentlich *Patisurīpuchijapone*. Diese Konditorei befindet sich im Stadtviertel 御池 Oike von Kyoto. Der Name besteht aus zwei Schriftzeichen: dem Präfix 御 *o*, das Respekt, Bescheidenheit und Höflichkeit ausdrückt und 池 *ike* (Teich).

### Haupttext

In der Kyotoer Konditorei werden die süßen Spezialitäten durch die Pâtissière Michie gebacken. Es kommt relativ selten in Japan vor, dass eine Frau einen solchen Beruf, dazu noch in der Chef-Position, einnimmt. Deshalb ist die Konditorei stolz. Die hergestellten Torten sind 可憐 *karen* „niedlich“ und キュート *kyūto* „süß“. *Karen* bedeutet „süß“, „lieb“, „entzückend“. Das zweite Zeichen dieses Wortes, 憐れ *aware*, hat zusätzlich die Bedeutung der „Warmherzigkeit“, „Herzrührung“, fast „Mitleid“. *Kyūto* ist ein aus dem englischen „cute“ übernommenes Adjektiv. Das semantische Spektrum umfasst drei Ebenen: 1. intellektuelle: klug; 2. physisch anziehende: süß, niedlich, goldig, lieb, nett, hübsch; 3. charakterlich verlässliche: prima.

Die Torten werden bezeichnet als ケーキたち *kēki tachi*. たち *tachi* ist ein Pluralsuffix, das früher nur den Gottheiten und der Aristokratie gegenüber verwendet wurde. Da es sowohl früher als auch heute Menschen gegenüber verwendet wird, deutet es hier auf die Personifikation der Weihnachtstorten hin. Da die Torten dabei als süß und niedlich bezeichnet werden, erweckt es bei mir das Gefühl, als spräche man von Kindern 子どもたち *kodomo tachi*. Aus diesem Grund habe ich mir erlaubt ケーキたち *kēki tachi* als „Törtchen“ zu übersetzen.

Obwohl in den Torten die Essenz Kyotos steckt, werden die Zutaten für sie aus dem weit entfernten Hokkaido verwendet. Dies mag ein wenig verwunderlich erscheinen, aber Hokkaido ist in Japan unter anderem für seine frischen und hochwertigen Produkte bekannt. Die Zutaten, obwohl ohnehin sehr frisch, bekommen erst in der Torte ihren endgültigen extravaganten Geschmack. Sie ist in 3 verschiedenen Größen erhältlich. Solch eine Torte darf zu Weihnachten trotz ihres hohen Preises nicht fehlen.

## **Slogan**

Diese Weihnachtstorte ist ein 定番 *teiban* „Standardprodukt“, das man üblicherweise zu Weihnachten isst. Mit der Abbildung und dem Werbetext soll der Kunde davon überzeugt werden, dass Weihnachten ohne diese ultimative Torte kein „richtiges“ Weihnachten ist.



キャラメルのコクと  
甘さが絶妙

兵庫★三田

### パティシエ エス コヤマ

パティシエ エス コヤマ

今や多方面で活躍する、輝かしい経歴を持つパティシエ、小山進シェフ。遊び心と美味しいサプライズを楽しめる商品がショーケースを飾る。キャラメル バナーヌは、ココアのジェノワーズとあっさりめのバナナムースの上に、ミルクチョコの生クリームとキャラメリゼした完熟バナナがゴロリとのった贅沢な逸品。

キャラメルバナーヌ  
2625円(15cm)

限定 **100**個

[予約方法] 店頭・電話  
[予約期間] 受付中～12/12



Quelle: *Fuyu Pia* 『冬ぴあ』 (Winter Pia), Hauptstadtausgabe,

Dezember 2006 - Februar 2007, S. 44.

Hyōgo<sup>11</sup> ★ Sanda<sup>12</sup>

## *Patissier S. Koyama*

Gerade jetzt vielseitig tätig und [sich] durch eine blendende Karriere [auszeichnend] [-] der *Chef-Patissier* Koyama Susumu.

Die *Vitrine* schmücken Gebäcke<sup>13</sup>, mit denen man sich vergnügen<sup>14</sup> und eine köstliche *Überraschung* genießen kann.

Die *Karamell-Bananen*<sup>15</sup>-[Torte] ist ein luxuriöses Meisterwerk: auf dem *Kakaokuchen*<sup>16</sup> und leichter *Bananenmousse* liegen<sup>17</sup> *Milchschokoladencreme* und *karamellisierte reife Bananen*.

[Im Rahmen]

*Karamell Banane* [Torte]

2625 Yen<sup>18</sup> (15cm)

Beschränkung [der Bestellung]<sup>19</sup> **100** Stück

< Bestellung > persönlich<sup>20</sup> • telefonisch

< Bestellungszeitraum > Bestellungsannahme im Laufe ~ 12.12

[Auf dem Bild]

Unvergleichlicher Geschmack<sup>21</sup> und Süße Karamells

---

<sup>11</sup> 兵庫 *Hyōgo* ist eine Präfektur in der Region Kansai. Ihre Hauptstadt ist Kobe.

<sup>12</sup> 三田 *Sanda* ist eine Stadt in der Präfektur Hyōgo.

<sup>13</sup> 商品 *shōhin* Produkt. Weihnachtstorten und andere Süßigkeiten.

<sup>14</sup> 遊び心 *asobi gokoro* ist ein Ausdruck, der den Willen zu Spaß und Vergnügen ausdrückt.

<sup>15</sup> キャラメルバナーナヌ *kyarameru banānu* ist eine Karamell-Bananen-Torte. Der üblichere Name ist キャラメルバナーナ *kyarameru banāna*.

<sup>16</sup> ジェノワーズ *jenouāzu génoise* (fr.).

<sup>17</sup> ゴロリ *gorori* auf der Seite liegend, sich hinlegen, hinfallen.

<sup>18</sup> 2625 Yen ≈ 24 Euro (Wechselkurs vom 25. Mai 2010).

<sup>19</sup> Vgl. Fußnote 8, S. 3.

<sup>20</sup> Vgl. Fußnote 9, S. 3.

<sup>21</sup> コク *koku*. Für Erklärung siehe Kommentar zur Werbung.

## Kommentar

### Titel

Der Patissier S. Koyama bäckt seine Torten in der Stadt Sanda in der Nähe von Kobe. Sein Name wird im Originaltext mit Katakana geschrieben エス コヤマ *Esu Koyama*. Diese Schrift wird normalerweise benutzt, um Fremdwörter ins Japanische zu übertragen. Es werden aber auch japanische Firmennamen mit Hilfe dieser Schrift transkribiert. Die Patisserie wurde also nach dem Namen des Konditors 小山進 *Koyama Susumu* benannt, der aber abgekürzt S. Koyama und in Katakana geschrieben wird. Unter dem in Romaji geschriebenen Namen befindet sich eine Lesehilfe (wie in der Werbung Patisserie Petitjaponais), wonach er *Patische Esu Koyama* gelesen wird. 進 *Susumu* ist ein männlicher Name und bedeutet vorwärts gehen, Fortschritte machen. Eine andere mögliche Lesung ist *Shin*. 小山 *Koyama* ist ein Familienname und bedeutet kleiner Berg.

### Haupttext

Der Patissier S. Koyama, nach dessen Namen die Konditorei benannt ist, ist kein gewöhnlicher Patissier. Er ist sehr talentiert und zeichnet sich durch eine herausragende Karriere aus. Die Torten in der Vitrine der Patisserie sehen ansprechend aus, obwohl man noch nicht weiß, was sich in ihnen verbirgt. Es ist eine Überraschung, die aber Spaß und ein köstliches Erlebnis verspricht. Was die Torte so einzigartig und somit zum Meisterwerk macht, ist die Fülle der zahlreichen Zutaten: die Basis aus Kakaokuchenboden und Bananenmousse, darauf Creme aus Milkschokolade und die Krönung aus karamellisierten Bananen. Auch die Basis der Torte ist nicht gewöhnlich. Es ist génoise cake – ein italienischer Kuchenboden, der nach der Stadt Genua benannt wurde. Das besondere an ihm ist, dass keine Gärungsstoffe sondern nur lediglich die Luft während des Mixens benutzt wird, um dem Kuchen Luftigkeit zu verleihen. Es ist die Basis der französischen Patisserie.

Die Krone aus karamellisierten Bananen liegt ゴロリ *gorori* obendrauf. Das Wort wird benutzt in Verbindung mit großen und schweren Objekten, was darauf hindeutet, dass die Torte reichlich mit Bananen und Creme versehen ist. Hier ist es mit Hilfe von Katakana geschrieben, um das Wort und somit die Schwere der Zutaten hervorzuheben.

### Slogan

Diese Torte soll 絶妙 *zetsumyō*, ein unvergleichbares und unvergessliches geschmackliches Erlebnis, des コク *koku* dickflüssigen und besonders süßen Karamells gewährleisten. Das Wort コク *koku* wird hier mit Katakana geschrieben um es hervorzuheben. Es ist eigentlich

こく *koku* oder 濃 *koku* gemeint und bedeutet (bei Nahrungsmitteln) kräftiger Geschmack, (bei Flüssigkeiten) dick, dicht, (Farbe) tief, dunkel.

兵庫★元町  
大丸神戸店

生クリームたっぷりのスポンジケーキの上に、シュー生地を使ったパリブレストがのったボリューム満点の2段ケーキ。2種類の味と食感を楽しめる、地元神戸で人気の元町ケーキの商品だ。サンタアイランドというネーミングどおり、いろんなサンタがケーキを飾る。

ケーキの上に  
ケーキがちよん！



住 神戸市中央区明石町40 ☎ 078-331-8121 🕒 10:00~20:00 (一部店舗により異なる) 🗓 不定休 📍 有 (615台) 🚶 各線元町駅より徒歩3分 🌐 <http://www.daimaru.co.jp/kobe>



元町ケーキ  
元町ケーキのサンタアイランド  
3675円 (上段10cm、下段15cm)  
限定**100**個  
[予約方法] 店頭・HP  
[予約期間] 受付中~12/17

Quelle: Fuyu Pia 『冬ぴあ』 (Winter Pia), Hauptstadtausgabe,  
Dezember 2006 - Februar 2007, S. 45.

Hyōgo<sup>22</sup> ★ Motomachi<sup>23</sup>

## Daimaru Kaufhaus [in] Kobe<sup>24</sup>

Der *Kuchenboden*<sup>25</sup> reichlich [mit] frischer *Sahne* [bedeckt],  
darauf ein *Sahnewindbeutel*<sup>26</sup> aus [feinem] Teig<sup>27</sup> schafft volles  
*Volumen* der zweistufigen *Torte*. Genießen [Sie] zwei  
[verschiedene] Geschmacks[richtungen] und das Gefühl der auf  
der Zunge zergehenden beliebten Motomachi *Torten* aus Kobe.  
So wie auf der *Santa-Insel*, schmücken die *Torte* die *Helfer des*  
*Weihnachtsmannes*.

[Im Rahmen]

### Motomachi Torten

Weihnachtsmannsinsel der Motomachi Torten

3675 Yen<sup>28</sup> (obere Stufe 10cm, untere Stufe 15cm)

Beschränkung [der Bestellung]<sup>29</sup> **100** Stück

< Bestellung > persönlich<sup>30</sup> • HP<sup>31</sup>

< Bestellszeitraum > Bestellsannahme im Laufe ~ 17. Dezember

[Rechts neben dem Text]

Auf der *Torte* hockt<sup>32</sup> eine [kleine] *Torte*!

---

<sup>22</sup> 兵庫 *Hyōgo* ist Name der Präfektur in der Region Kansai. Die Hauptstadt ist Kobe.

<sup>23</sup> 元町 *Motomachi*.

<sup>24</sup> 大丸神戸店 Daimaru Kōbe Ten.

<sup>25</sup> スポンジケーキ *suponji kēji* bedeutet das gleiche wie スポンジケーキ *suponji kēki*, also Kuchenboden.

<sup>26</sup> パリプレスト *paripuresuto* Paris-Brest (fr.).

<sup>27</sup> シュー生地 *shū kiji*. Für Erklärung siehe Kommentar zur Werbung.

<sup>28</sup> 3675 Yen ≈ 33 Euro (Wechselkurs vom 5. Juli 2010).

<sup>29</sup> Vgl. Fußnote 8, S. 3.

<sup>30</sup> Vgl. Fußnote 9, S. 3.

<sup>31</sup> HP ist wahrscheinlich Abkürzung aus dem Englischen home purchase. Das bedeutet, dass die Weihnachtstorte mit Lieferung nach Hause bestellt werden kann.

<sup>32</sup> ちょこん *chokon* hockend, geduckt sitzen und dadurch klein wirken.

## Kommentar

### Titel

Daimaru Kaufhaus in Kobe (大丸神戸店 *Daimaru Kōbe Ten*) steht im Stadtviertel Motomachi. Es folgt dem Motto "High Quality, Freshness and Hospitality". Die Güter, die man dort erwerben kann, gehören zum höheren Preissegment. Man findet alles von Kleidung, Schmuck, Kosmetika bis zu Haushaltswaren. Wie in vielen japanischen Kaufhäusern gibt es auch hier im Untergeschoss die Gourmet-Abteilung, die mit verschiedensten Köstlichkeiten ködert (<http://www.daimaru.jp>). Aus der Patisserie dieser Abteilung kommt die Weihnachtstorte. Die Kaufhaus-Patisseries sind berühmt für ihre Spezialitäten. Auch diese Weihnachtstorte kommt aus solch einer Patisserie.

### Haupttext

Die zweistufige Prachttorte besteht aus reichlich mit Sahne bedecktem Kuchenboden, obendrauf kommt ein mit Schlagsahne gefüllter Windbeutel, und zum Abschluss wird alles mit Sentafiguren dekoriert. Der Kuchenboden wird hier ausnahmsweise nicht スポンジケーキ *suponji kēki* sondern スポンジケーキ *suponji kēji* genannt. Es handelt sich um das gleiche Produkt. Der Unterschied besteht darin, dass *suponji kēji* ein bereits mit Kreme o.ä. bedeckter Kuchenboden ist. Auch das Wort Windbeutel soll genauer betrachtet werden. Hier wird aus einem シュー生地 *shū kiji*, dem noch rohen Teig für Windbeutel, ein パリプレスト *paripuresuto*. Das Wort *shū* kommt aus dem Französischen *chou* (benutzt in *chou à la crème*, Sahnwindbeutel) und bedeutet Kohl. Die Benutzung des Wortes *chou* kommt daher, dass der gebratene Teig für Windbeutel eine ähnliche Kugelform wie Kohl hat. *Paripuresuto* (fr. Paris-Brest) ist ein französisches Dessert, gemacht aus Brandteig und Pralinencreme - also ein Sahnwindbeutel. Der Name kommt von dem gleichnamigen Fahrradrennen zwischen Paris und Brest und soll mit seiner Form an ein Rad erinnern.

### Slogan (links neben dem Text)

Durch das Platzieren des Windbeutels auf dem Kuchenboden wird der Eindruck von zwei Torten aufeinander erweckt. Der Windbeutel hockt ちょこん *chokon* auf dem Kuchenboden, und sieht dabei wie das Haus des Weihnachtsmannes auf der Santa-Insel aus.





モンブラン  
／ ¥4000

**定番人気のモンブランも  
豪華なクリスマス仕様に**

④栗の甘みを生かしたクリームが、  
たっぷり絞られたモンブラン。し  
っとりとしたスポンジやマロンク  
リームのまろやかな口溶けも評判の逸  
品がクリスマスケーキに。直径18cm

Quelle: *Tōkyō Uōkā* 『東京ウォーカー』 (Tokyo Walker),

24. November – 7. Dezember 2004, 32.78.

*Mont Blanc*<sup>1</sup>/

/ 4000 Yen<sup>2</sup>

**Die immer <sup>3</sup> beliebte *Mont Blanc* [Torte] für ein  
prachtvolles Weihnachten**

Ⓢ Die *Kreme*, die reichlich auf dem *Mont Blanc* ausgepresst<sup>4</sup> wird, bringt die Süße der Kastanien zum Leben. Der versteckte<sup>5</sup> *Kuchenboden* und auch die *Maronencreme*, die mild auf der Zunge zergehen, bilden das berühmte Meisterwerk der *Weihnachtstorte*.

Durchmesser [der Torte] 18cm.

---

<sup>1</sup> モンブラン *Mon Buran* ist ein nach dem gleichnamigen Berg Mont Blanc benanntes Dessert aus Maronen und Schlagsahne, das mit seiner Form an den Berg erinnern sollte. Mont Blanc Dessert ist sehr beliebt in Japan.

<sup>2</sup> 4000 Yen ≈ 36 Euro (Wechselkurs vom 5. Juli 2010).

<sup>3</sup> 定番 *teiban*. Vgl. Fußnote 10, S. 3.

<sup>4</sup> Die Kreme aus gekochten und pürierten Kastanien/Maronen wird auf der Torte in Spaghettiform ausgepresst.

<sup>5</sup> しっとり *shittori* bedeutet sanft, ruhig, still und dabei angenehm, elegant, geschmackvoll.

Kommentar

### Titel

Mont Blanc ist ein Dessert aus gekochten und pürierten Maronen, die mit Schlagsahne unterhoben werden. In einigen Rezepten wird die Masse noch durch Schokolade ergänzt oder auf einen Boden aus süßem Teig gesetzt. Es ist benannt nach dem zwischen Frankreich und



Italien gelegten gleichnamigen Berg, an dessen Form es erinnert. Dieses Dessert ist auch in Japan sehr populär geworden, wo es in Bäckereien, Patisserien und Coffe Shops meistens in Muffin-Form (Abbildung links) zu kaufen ist. Da es so beliebt ist und die Weihnachtstorte nicht mehr nur klassischer runder Kuchenboden, bedeckt mit weißer Sahne und roten Erdbeeren, sein muss, ist der Mont Blanc auch in der Weihnachtsversion erhältlich.

### Untertitel

Die Mont Blanc Torte ist 定番 *teiban*, ein Standardprodukt, das sich also nicht nur zu Weihnachten gut verkauft und großer Beliebtheit erfreut, aber besonders an Weihnachten eine einzigartige Atmosphäre des Luxus verleihen soll 豪華なクリスマス仕様に *gōka na Kurisumasu shiyō ni* – man kauft keine Torte, man kauft Luxus.

### Haupttext

Die echte Süße der Kastanien ist in der feinen Maronencreme zu schmecken, die ausgepresst auf dem Kuchenboden ihr Aroma entfaltet. Die Maronen werden geschält, gekocht, zur feinen Kreme püriert und in Spaghettiform ausgepresst, wie man es sowohl auf der Weihnachtstorte als auch auf dem Bild unten sehen kann. Der Kuchenboden ist しっとり *shittori* sanft, ruhig, still und dabei angenehm, elegant, geschmackvoll. Dieser Ausdruck wird eher in Verbindung mit Menschen verwendet. Hier deutet es auf Personifikation der Torte hin. Der Kuchenboden ist nun still und ruhig, kaum zu sehen und fast vergessen unter der Pracht und Fülle der Maronencreme. Er ist so elegant und geschmackvoll, dass er sich zurückzieht und lässt die Maronencreme – die Krönung der Torte - die Hauptrolle spielen. Die beiden zusammen machen aber aus einer Weihnachtstorte das berühmte Meisterwerk.

Bei einem Durchmesser von lediglich 18 cm (obwohl das bereits ziemlich groß ist, da die meisten Weihnachtstorten einen Durchmesser von 12-15cm haben) ist der Preis von ca. 36

Euro ziemlich hoch. Man zahlt aber schließlich für das unvergessliche und luxuriöse Weihnachtsgefühl und den -geschmack.

クリーミーな生クリームと  
フレッシュなイチゴが絶妙



**中はこんな感じ!!**

スポンジで、生クリームとイチゴを3層にサンド。生クリームとイチゴの相性がピッタリ

**①「モンシュシュ」の  
メリーGOランド  
¥3675**

堂島ロールの柔らかいスポンジ生地に、濃厚な生クリームをたっぷり使用。天面にはオリジナルキャラクターの「ローリー」が、サンタの衣装でクリスマスムードを演出する

直径15cm 数量24個



[Oben auf dem Bild]

## **Wunderbar *cremige Creme* und *frische Erdbeeren***

[Unten links]

### ***Karussell<sup>1</sup> von “Mon chouchou<sup>2</sup>”***

3675<sup>3</sup> Yen

Den weichen<sup>4</sup> Teig der Dōjima [Biskuit]rolle bedeckt reichlich dickflüssige frische *Sahne*. Obendrauf inszeniert die *originale Figur* von Rōrī<sup>5</sup> in *Weihnachtsmannskostüm* die *Weihnachtsatmosphäre*.

**Durchmesser 15cm Beschränkung [der Bestellung]<sup>6</sup> 300**

[Unten rechts über dem Kreis]

### ***So sieht es von Innen aus!!***

Auf dem *Teig* sind *frische Sahne* und *Erdbeeren* in 3 Schichten *übereinandergelegt<sup>7</sup>*. Ein *perfektes Zusammenspiel<sup>8</sup>* von *Erdbeeren* und *Sahne*.

---

<sup>1</sup> メリーGO ランド *merī gō rando* merry-GO-round (engl.).

<sup>2</sup> モンシュシュ *mon shushu* mon chouchou (fr.).

<sup>3</sup> 3675 Yen ≈ 32 Euro (Wechselkurs vom 3. August 2010).

<sup>4</sup> 柔らかい *yawarakai* weich, sanft, zart, elastisch, mild, sanft, locker, flockig.

<sup>5</sup> ローリー *Rōrī* ist der Name einer Figur oder Person, die hier nachgemacht wurde.

<sup>6</sup> Vgl. Fußnote 8, S. 3.

<sup>7</sup> サンド *sando*. Abkürzung von サンドイッチ *sandoitchi* Sandwich.

<sup>8</sup> 相性 *aishō* Sympathie, Kongenialität, Geistesverwandtschaft, Wesensähnlichkeit, Zuneigung, eheliches Glück.

Kommentar

### **Titel**

Diese Torte wurde sehr fantasievoll als Karussell メリーGO ランド *merī gō rando* merry-GO-round benannt. Es kommt aus dem Englischen, jedoch die üblichere Schreibweise ist メリーゴーランド *merī gō raundo* merry-go-round (engl. für Karussell). Die Wortwahl ist sehr zutreffend, da in dem Wort das メリー *merī* merry vorkommt, das sich vor allem durch den Weihnachtsgruß “Merry Christmas” (jap. メリークリスマス *merī Kurisumasu*) in Japan verbreitet hat und mit dem es assoziiert wird. Außerdem soll die runde Form der Torte an ein Karussell erinnern, auf dem die Weihnachtsmänner Spaß haben. Diese Torte kommt aus der beliebten und bekannten Patisserie モンシュシュ *Mon Shushu* „Mon chouchou“, was im Französischen „mein Liebling“ bedeutet. Die Patisserie hat ihren Anfang in Osakas Handelsbezirk 堂島 Dōjima. Mittlerweile gibt es einige Geschäfte in ganz Japan. Unter den Backwerken der Patisserie erfreut sich die traditionelle 堂島ロールケーキ *Dōjima Rōru Kēki* Dōjima-Biskuitrolle (siehe Abbildung rechts) größter Popularität. Es ist eine leichte Sahnefüllung umhüllt von luftigem Teig. Die Dōjima-Biskuitrolle ist so beliebt, dass sich manchmal vor dem Laden eine lange Schlange bildet.



### **Haupttext**

Diese Weihnachtstorte ist nach dem traditionellen Rezept von „Mon Chouchou“ gemacht: 柔らかい *yawarakai* luftig leichter und lockerer Teig und cremige Sahne sind wie bei der beliebten Dōjima-Rolle. Auf der Torte findet man den als Weihnachtsmann verkleideten *Rōri*, der für die jahreszeitliche Atmosphäre sorgt. Da seine Figur nicht bekannt ist, ist es nicht möglich zu erforschen, um wen oder was es sich handelt. Auf dem Bild ist es wahrscheinlich die kleine Weihnachtsmannsfigur vorn am Rand der Torte.

### **Nebentext**

Der Leser bekommt hier auch den Einblick in das Innere der Torte. Sie sieht wie ein サンド *sando* Sandwich aus: Sahne mit Erdbeeren über dem Teig in 3 Schichten gelegt. Die Erdbeeren und Sahne passen in der Torte ピッタリ *pittari* ausgezeichnet zusammen. Sie

bilden ein 相性 *aishō*, sind also wie verwandt, hegen Sympathie füreinander, haben ihr Glück zusammen in der Torte gefunden.

### **Slogan**

Die Zusammenstellung der cremigen Krems mit den frischen Erdbeeren ist 絶妙 *zetsumyō* äußerst geschickt, wunderbar, unvergleichlich und überragend – besser könnte es nicht gelungen sein.

**サンクス**  
**クイーン・アリスの苺のファンタジー**

「クイーン・アリス」のオーナーシェフとして名高い石鍋シェフが手掛ける、サンクスだけの特製ケーキ。イチゴとラズベリーを入れた生クリームは愛らしいピンク色。イチゴを2段にスライスサンドし、中も超ゴージャス! 食べるのがもったいない!? 3450円。



Quelle: *Fuyu Pia* 『冬ぴあ』 (Winter Pia), Hauptstadtausgabe,  
Dezember 2005 - Februar 2006, S. 74.

## *Sunkus*<sup>1</sup>

### **Erdbeer-Phantasie von Queen Alice**<sup>2</sup>

Der renommierte<sup>3</sup> [Küchen]chef Ishinabe<sup>4</sup> und [gleichzeitig] der *Besitzer* von „Queen Alice“, legt persönlich seine Hand an die [Weihnachts]torte, die sonderangefertigt exklusiv bei *Sunkus* [verkauft wird]. Die *Erdbeeren* und *Himbeeren* verleihen der frischen *Sahne* eine liebevolle<sup>5</sup> *rosa* Farbe. Da die *Erdbeeren* in 2 Stufen [mit Kuchenboden] geschichtet<sup>6</sup> sind, [sieht] die Torte auch von innen überaus<sup>7</sup> *traumhaft*<sup>8</sup> [aus]! Zu Schade zum Essen?! 3450<sup>9</sup> Yen.

#### Mengen**beschränkung**

Bestellungsweise . . .

**Persönlich**<sup>10</sup>

Bestellungszeitraum . . .

**Bestellungsannahme im Laufe ~10.12 Fr 18:00**

---

<sup>1</sup> サンクス *sankusu* Sunkus.

<sup>2</sup> クイーン・アリス *Kuīn Arisu* Queen Alice (engl.).

<sup>3</sup> 名高い *nadakai* namhaft; berühmt; renommiert; weltbekannt; berüchtigt; ausgezeichnet; hervorragend; vortrefflich; vorzüglich. Das Wort setzt sich aus 名 *na* Name und 高い *takai* hoch; teuer zusammen. Der Name des Chefkochs ist sehr hoch, also höchstens bekannt.

<sup>4</sup> 石鍋 *Ishinabe*.

<sup>5</sup> 愛らしい *airashii* lieb, reizvoll, entzückend, hübsch, süß, liebeswert.

<sup>6</sup> スライスサンド *suraisu sando* Scheibensandwich. Vgl. Erklärung zu サンド *sando* im Kommentar zur Werbung Mon chouchou, S. 18 und die Fußnote 7 der Übersetzung auf S. 17.

<sup>7</sup> 超 *chō* sehr, ganz, super, sau-.

<sup>8</sup> ゴージャス *gōjasu* gorgeous (engl.), prächtig, farbenprächtig, hinreißend, sagenhaft, traumhaft, wunderschön.

<sup>9</sup> 3450 Yen ≈ 30 Euro (Wechselkurs vom 2. August 2010).

<sup>10</sup> Vgl. Fußnote 9, S. 3.

Kommentar

### **Titel**

Diese Werbung präsentiert eine Weihnachtstorte der Konbini-Kette (aus dem engl. convenience store, 24 Stunden geöffneter kleiner Supermarkt) Sunkus (siehe Logo links). Der



volle Name lautet サークル K サンクス *Sākuru K Sankusu* Circle K Sunkus. Das Wort Sunkus ist eine Kombination aus „Sun“ und „Thanks“, das an die Art und Weise wie die Japaner das Wort „Thanks“ (サンクス *sankusu*) aussprechen, erinnern sollte.

### **Untertitel**

Es ist ziemlich verbreitet in Japan, die Weihnachtstorte nicht nur beim Konditor, sondern auch im Konbini zu bestellen. Vor allem, wenn das Backwerk dem Restaurant eines prominenten Konditors entstammt. „Queen Alice“ ist der Name einer französischen Restaurantkette gehobener Klasse. Der Besitzer und Chef Ishinabe Yutaka 石鍋裕 ist aus der TV Show *Ryōri no tetsujin* 料理の鉄人 (Superman der Küche) bekannt. Er hat sich durch seine Lockerheit, seinen Humor und Originalität ins Gedächtnis der Zuschauer eingeprägt.

Nun bietet die Sunkus Kette eine Weihnachtstorte des Kochs an: „Erdbeer-Phantasie“, was mit dem Namen des Restaurants „Queen Alice“ (Assoziation mit „Alice im Wunderland“) in die Märchenwelt des Süßen entfliehen lässt.

### **Haupttext**

Ishinabes Torte ist exklusiv und nur bei Sunkus erhältlich. Die Früchte geben ihr die rosane Farbe, die 愛らしい *airashii* also lieb, reizvoll, entzückend, hübsch, süß, liebeswert ist. Das Wort beschreibt kleine Dinge wie auch Kinder. Die Torte ist also klein und wirkt süß, hübsch und lieb. Von außen sieht die Torte *airashii*, von Innen 超ゴージャス *chō gōjasu* aus. 超 *chō* (super) ist ein Ausdruck der Umgangssprache und wird gern von jungen Leuten benutzt. Es wird als Präfix von Adjektiven gebraucht und verstärkt ihre Bedeutung. ゴージャス *gōjasu* kommt aus dem englischen gorgeous und bedeutet: prächtig, farbenprächtig, hinreißend, sagenhaft, traumhaft, wunderschön. Durch die wechselnden Schichten der Sandwichstruktur sieht die Torte im Inneren sehr farbenfroh aus, so fabelhaft, dass sie fast zu schade zum Essen ist.





人気キャラクターの  
限定ケーキが登場

中はこんな感じ!!

チョコレートムースの中  
には甘酸っぱいパイナ  
ップルムースが。刻んだ  
アーモンドと、ココア味  
のアーモンドビスキュ  
イで食感もプラス



「リサとガスパール  
と「ル・コルドン・ブルー」の、  
「リサとガスパール ノエル・ド  
・クープル〜2人のクリスマス〜  
¥2940

リサとガスパールがあしらわれたドーム  
形のチョコレートムースのケーキ。2人で  
食べるのにピッタリなサイズで、中には  
ハート形のストロベリーショコラもイン  
直径11.5cm. 限定300

Quelle: *Kansai Uōkā* 『関西ウォーカー』 (Kansai Walker) 2009, Nr. 24, S.28.

[Unten rechts]

**“Lisa und Gaspard<sup>1</sup> by Le Cordon Bleu<sup>2</sup>” [stellt vor] Lisa und Gaspards  
Noël<sup>3</sup> de couple<sup>4</sup> ~ Weihnachten zu zweit ~ 2940¥<sup>5</sup>**

Diese kuppelförmige Torte aus Schokoladenmousse ist mit Lisa und Gaspard dekoriert. Die perfekte Größe zum Essen für 2, mit in der Mitte angebrachtem Herz aus Erdbeerschokolade

**Durchmesser 11.5cm, Beschränkung [der Produktion]<sup>6</sup> auf 300**

[Unten links]

**So sieht es von Innen aus!!!**

Unter der Schokoladenmousse [versteckt sich<sup>7</sup>] süßsaure Ananasmousse. Die fein gehackten Mandeln und Mandelkekse mit Kakaogeschmack tragen zum Geschmackserlebnis bei<sup>8</sup>.

[Slogan auf dem Bild]

Auftritt der Torte mit den beliebten Figuren – Anzahl begrenzt!

---

<sup>1</sup> リサとガスパル *Risa to Gasuparu* Lisa und Gaspard.

<sup>2</sup> ル・コルドン・ブルー *ru korudon burū* Le Cordon Bleu (fr.).

<sup>3</sup> ノエル *Noeru* Noël (fr.), Weihnachten.

<sup>4</sup> ド・クープル *do kūpuru* de couple (fr.), zu zweit, als Pärchen.

<sup>5</sup> 2940 Yen ≈ ca. 26 Euro (Wechselkurs vom 28. Juli 2010).

<sup>6</sup> Vgl. Fußnote 8, S. 3.

<sup>7</sup> Der Satz im Originaltext endet ohne Verb. „versteckt sich“ ist ein denkbarer Vorschlag.

<sup>8</sup> プラス *purasu* plus (engl.), plus, positiv, Vorteil. Hier: beitragen im Sinne positive Wirkung haben.

## Kommentar

### Titel



Lisa und Gaspard (Bild links) sind Hauptfiguren der Geschichten unter dem gleichnamigen Titel von Anne Gutman und Georg Hallensleben. Die Missgeschicke des Hasenpärchens wurden in zahlreichen illustrierten Büchern für Kinder beschrieben. Die beiden Figuren erfreuen sich großer Beliebtheit. Da Weihnachten in Japan gern von Verliebten gefeiert wird, soll das niedliche Hasenpärchen Weihnachten zu zweit symbolisieren. Die Idee der Torte kommt von Le Cordon Bleu, einer internationalen Kochschule. Mit 26 Schulen in 15 Ländern und rund 18.000 Schülern ist sie weltweit führend in der gastronomischen Ausbildung. Zu ihren Standorten in Japan zählen Kobe, Tokio und Yokohama.

### Haupttext

Wenn nicht die Aufschrift „Joyeux Noël“, die Weihnachtssternblätter und einige Schneeflocken auf dem Schokoladenherz zu sehen wären, könnte man sie fast für eine Torte zum Valentinstag halten. Die Liebesatmosphäre schaffen ein Hasenpärchen händchenhaltend und ein Herz im Hintergrund, alles in schönen gold-braunen Tönen gehalten. Die Größe der Torte mit nur 11.5cm Durchmesser ist genau für die Bedürfnisse eines Pärchen erdacht worden.

An der Aufschrift „JOYEUX NOËL I wish for your happiness“ fällt die Mischung aus zwei Sprachen auf. „JOYEUX NOËL“ ist ein in Japan sehr (neben dem englischen Merry Christmas) verbreiteter Weihnachtsgruss. Der zweite Teil „I wish for your happiness“ klingt etwas künstlich, obwohl grammatisch korrekt. Englisch wird oft gern dem Japanischen angepasst, damit es Japanern natürlich klingt.

### Nebentext

Praktisch an der Werbung ist, dass auch der Inhalt der Torte gezeigt und beschrieben wird. Unter dem Schokoladenmantel verstecken sich Ananasmousse, Mandeln und Kakaokekse. Der reiche Inhalt sorgt für ein Geschmackserlebnis der Zunge und macht die Torte noch wertvoller.

### Slogan

Lisa und Gaspard sind in Japan sehr beliebt. Aus diesem Grund sind sie die Hauptdarsteller der in begrenzter Stückzahl angebotenen Torte für Verliebte.





クリスマス シュトローレン  
/ ¥2000

ドイツの伝統的な菓子を  
クリスマス風アレンジ

④ドライフルーツをはじめ、レーズンやナッツ、クルミなどを練り込んだ、ドイツの伝統的なイースト菓子。雪をイメージした粉砂糖とサンタで、キュートにデコレート

Quelle: *Tōkyō Uōkā* 『東京ウォーカー』 (Tokyo Walker),

24. November – 7. Dezember 2004, 32.79.

## *Weihnachtsstollen*<sup>1</sup>/ 2000 Yen<sup>2</sup>

### **Traditionelles Deutsches Gebäck weihnachtlich hergerichtet**

Ⓢ *Getrocknete Früchte* und auch *Rosinen, Nüsse, Walnüsse* sind eingeknetet [in den] traditionellen *deutschen Hefekuchen*<sup>3</sup>. *Hübsch*<sup>4</sup> dekoriert mit Puderzucker, wie Schnee *aussehend*<sup>5</sup>, und einem *Weihnachtsmann*

---

<sup>1</sup> クリスマス シュトーレン *Kurisumasu Shutōren*.

<sup>2</sup> 2000 Yen ≈ 18 Euro (Wechselkurs vom 25. Juli 2010).

<sup>3</sup> イースト *īsuto yeast* (engl.), Hefe.

<sup>4</sup> キュート *kyūto*. Vgl. Kommentar zur Werbung Pâtisserie petitjaponais, S. 4.

<sup>5</sup> イメージする *imēji suru*, aus dem englischen „image“.

Kommentar

### **Titel**

Die japanische Weihnachtstorte ist hier nicht mehr nur rund und mit Sahne und Erdbeeren dekoriert. Der schlichte deutsche Weihnachtskuchen, Stolle, hat in Japan auch seine Befürworter und findet immer häufiger seinen Platz unter den weihnachtlichen Köstlichkeiten, クリスマス シュトーレン *Kurisumasu Shutōren*.

### **Untertitel**

Stollen gilt als typisch deutsches Gebäck. Seine simple Form wird hier noch etwas weihnachtlicher dekoriert, als aus der Tradition bekannt. Dekorationen, manchmal auch übertriebene, sind in Japan sehr beliebt. Deswegen wird hier wahrscheinlich auch die einfach aussehende Stolle etwas aufgepeppt.

### **Haupttext**

Hier wird beschrieben, was die Zutaten eines Stollens sind: getrocknete Früchte, Rosinen, die gesondert aufgeführt werden, und Nüsse werden in einem Hefeteig eingeknetet. Der Kuchen erinnert in Form und Zutaten an das deutsche Original.





〒札幌市清田区平岡公園  
東5-1-1  
☎10:00~19:00  
休月(祝の場合は火)  
☎3台(無料)  
☎①新札幌駅より道道  
1138号、国道274号を経  
由し、青葉平岡通を右折。  
車で約5分

清田区平岡公園

☎011・883・1118

## レ・リシェス本店

濃厚な生クリームがリッチな味わい

白いクリームに厚真産イチゴの赤が映える。脂肪分が高めの十勝産生クリームでコクを出す一方、スポンジの小麦粉の量をぎりぎりまで抑えてもたつかないように工夫している。

販売期間 12/22(火)~25(金)

購入方法 3号は予約のみ。受付中。12/17(土)までに店舗へ電話(期間外でも希望に応じて販売・引渡し可)



●クリスマスデコレーションケーキ(3号).....¥1470

Quelle: Hokkaidō Uōkā 『北海道ウォーカー』 (Hokkaido Walker) 2009, S.109.

**Les Richesses<sup>2</sup> Konditorei<sup>3</sup>****Reicher Geschmack der dickflüssigen<sup>4</sup> Sahne**

In der weißen Sahne leuchtet<sup>5</sup> die Röte der Erdbeeren von Atsuma<sup>6</sup>. Der hohe Fettanteil kommt in der frischen Sahne aus Tokachi<sup>7</sup> vollmundig<sup>8</sup> zum Ausdruck. Darüber wurde aber nachgedacht und die Mehlmenge im Kuchenboden ist auf das absolute Minimum reduziert, sodass kein Schweregefühl im Magen entsteht<sup>9</sup>.

**Verkaufszeit**                      **22. (Di) ~ 25.12 (Fr)**

---

**Kaufmöglichkeiten**      Nr. 3 nur nach Vorbestellung. Bis zum 17.12. (Do) per Anruf im Geschäft (auch außerhalb dieses Zeitraums Verkauf und Lieferung möglich)

[Unter dem Bild]

**●Dekorative Weihnachtstorte (Nr. 3) …………… ¥1470<sup>10</sup>**

---

<sup>1</sup> 清田 Kiyota. Bezirk in Sapporo, Hokkaido.

<sup>2</sup> レ・リシエス *Re Rishesu* Les Richesses (fr.).

<sup>3</sup> 本店 *honten* Hauptgeschäft, Zentrale, unser (dieser) Laden. Es gibt nur eine Konditorei Les Richesses in Hokkaido, deswegen hat es hier die Bedeutung von diesem konkreten Laden.

<sup>4</sup> 濃厚な *nōkōna* dicht, dick, schwer, tief, stark, überladen.

<sup>5</sup> 映える *haeru* glänzen, funkeln, leuchten, anziehend aussehen.

<sup>6</sup> 厚真 Atsuma. Stadt in Hokkaido, Japan.

<sup>7</sup> 十勝 Tokachi. Unterpräfektur in Hokkaido.

<sup>8</sup> コク *koku*. Vgl. Kommentar zur Werbung *Patissier S. Koyama*, S. 8-9.

<sup>9</sup> もたつかない *motatsukanai* von もたつく *motatsuku* nicht recht funktionieren, nicht gut laufen, langsam gehen.

<sup>10</sup> 1470 Yen ≈ 13 Euro (Wechselkurs vom 2. August 2010).

Kommentar

### **Name der Patisserie**

Die Konditorei レ・リシエス *Re Rishesu* befindet sich in Sapporo im Bezirk 清田 Kiyota am 平岡公園 Park Hiraoka. Der Name der Konditorei kommt aus dem französischen „les richesses“ und bedeutet Schätze, mit denen die Köstlichkeiten gemeint sind, die in dem Geschäft 本店 *honten* hergestellt werden.

### **Titel**

Der Untertitel lässt erahnen, was die Torte anbietet: 濃厚 *nōkō* „dicke“, „fettige“, „schwere“ Sahne, die im vollen Geschmack das Hauptthema der Torte ist.

### **Haupttext**

Schon die ersten Worte servieren eine Portion weißer Sahne, in der die roten Erdbeeren 映える *haeru* glänzen. Die Erdbeeren verstecken sich in der Sahne wie im weichen Schnee, ihre Röte lässt sie dabei glänzen und anziehend aussehen. Es sind keine gewöhnlichen Erdbeeren, sie stammen aus 厚真 Atsuma, einem Ort im Süden von Hokkaido in der Unterpräfektur 胆振 Iburi, Bezirk 勇払 Yūfutsu (bekannt für Anbau von Reis, Gemüse und Shiitake Pilzen).

Wie bereits im Untertitel angekündigt, ist die Sahne sehr reichhaltig und, wie die Erdbeeren, auch besonders, da sie aus 十勝 Tokachi stammt. Da hier nicht auf die Gesundheit und Kalorien geachtet wurde, hat man dies bei dem Kuchenboden getan, indem man die Mehlmenge möglichst niedrig gehalten hat. Dies soll für den Ausgleich zwischen der einerseits schweren Sahne und dem andererseits leichten Kuchenboden sorgen. Dies wurde speziell beim Abfassen des Rezeptes berücksichtigt, damit die Torte ein schönes Erlebnis und keinen schweren Magen gewährleistet. Dieses Magengefühl wird als もたつかない *motatsukanai* beschrieben, was die Verneinung von もたつく *motatsuku* „nicht recht funktionieren“, „nicht gut laufen“, „langsam gehen“ ist. In dem Zusammenhang bezieht es sich auf den Magen, dessen Funktion durch den Genuss der ausgeglichenen Torte nicht vermindert werden soll.

Den weihnachtlichen Touch verleihen der Torte der niedlich lächelnde Weihnachtsmann und ein Weihnachtsstern mit einer Schleife in Weihnachtsfarben und einer goldenen Glocke. Die kleine Schokoladentafel wünscht „MERRY XMAS“.

Diese Torte kann in dem ausgewiesenen Zeitraum im Geschäft telefonisch vorbestellt werden, aber die Vergesslichen sollten keine Angst haben. An sie wurde auch gedacht und sie können die Torte auch außerhalb der genannten Frist kaufen.



ファミリーマート  
**シュールプリーズ フレーズ**

毎年大好評の「ヨコハマ グランドインターコンチネンタル ホテル」監修のケーキが今年も登場。全6種類の中でイチオシがコレ。口溶けの良いコクのある生クリームを使い、ふんわりスポンジでイチゴを2層仕立てにサンド。イチゴをたっぷり使用したグレード感のある華やかなケーキ。4200円。

数量限定

予約方法…  
店頭

予約期間…  
予約受付中～12/17(金)

Quelle: *Fuyu Pia* 『冬ぴあ』 (Winter Pia), Hauptstadtausgabe,  
 Dezember 2005 - Februar 2006, S. 75.

## *Family Mart*<sup>1</sup> *Erdbeer*<sup>2</sup>-*Überraschung*<sup>3</sup>

Die sich jedes Jahr großer Popularität erfreuende *Torte*, zusammengestellt unter der Oberaufsicht<sup>4</sup> des *Yokohama Grand Intercontinental Hotels*<sup>5</sup>, hat auch dieses Jahr ihren Auftritt. Unter den 6 Sorten ist *diese* [Torte] die *Empfehlung*<sup>6</sup>. Über dem weichen<sup>7</sup> *Kuchenboden* sind *Erdbeeren*<sup>8</sup> in zwei Schichten<sup>9</sup> unter Verwendung der auf der Zunge angenehm zergehenden *dickflüssigen*<sup>10</sup> frischen *Sahne* gelegt<sup>11</sup>. Dies ist eine *erstklassige*<sup>12</sup> und prachtvolle *Torte* reichlich mit *Erdbeeren* bestückt. 4200 Yen<sup>13</sup>.

[Unten rechts neben dem Tannenbaum]

[Bestell]menge beschränkt<sup>14</sup>

Bestellung ...  
*Persönlich*<sup>15</sup>

Bestellungszeitraum ...  
*Bestellungsannahme im Laufe ~17.12. (Fr)*

---

<sup>1</sup> ファミリーマート *Famirī Māto*.

<sup>2</sup> フレーズ *furēzu fraise* (fr.), Erdbeere.

<sup>3</sup> シュールプリーズ *shūrupurīzu surprise* (fr.), Überraschung.

<sup>4</sup> 監修 *kanshū* Schriftleitung, redaktionelle Leitung.

<sup>5</sup> ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル *Yokohama Gurando Intākonchinentalu Hoteru*.

<sup>6</sup> イチオシ *ichioshi* wird hier mit Katakana geschrieben, um es hervorzuheben. Die üblichere Schreibweise ist 一押し.

<sup>7</sup> ふんわり ist eine verstärkte Form von ふわり *fuwari* und bedeutet leicht, sanft, weich, leise, unauffällig etwas bedecken, verdecken.

<sup>8</sup> イチゴ *ichigo*. Andere Schreibweisen sind いちご oder 苺. Hier wurde die Katakana Schreibweise gewählt obwohl es eigentlich ein japanisches Wort ist. Es soll das europäische Flair der Torte unterstreichen und sehr modern wirken.

<sup>9</sup> 2層仕立て 2 *sō jitate* in zwei Schichten. *jitate* wörtl. Stil, Art wie etwas gemacht wird.

<sup>10</sup> コク *koku*. Vgl. Kommentar zur Werbung Patissier S. Koyama, Seite 8.

<sup>11</sup> サンド *sando*. Vgl. Kommentar zur Werbung Mon chouchou, S. 20 und die Fußnote 7 der Übersetzung.

<sup>12</sup> グレード感 *gurēdo kan* hochwertig, erstklassig, hohen Ranges.

<sup>13</sup> 4200 Yen ≈ 37 Euro (Wechselkurs vom 24. Juli 2010).

<sup>14</sup> Vgl. Fußnote 8, S. 3.

<sup>15</sup> Vgl. Fußnote 9, S. 3.

Kommentar

### **Name der Konbini-Kette**

In Japan bieten nicht nur Konditoreien Weihnachtstorten an. Auch die sog. Konbini コンビニ (aus dem engl. Convenience store), 24 Stunden geöffnete Supermärkte, haben der Nachfrage entsprechend die Weihnachtstorte in ihr Sortiment aufgenommen. Eine der Konbini-Ketten ist ファミリーマート *Famirī Māto* Family Mart. Die Torten, die in den Konbinis verkauft werden, sind häufig unter dem Namen einer bekannten Patisserie, Konditorei oder Hotelpatisserie gemacht.

### **Titel**

Die Torte ist als シュールプリーズフレーズ *shūrupurīzu furēzu* benannt. Es kommt aus dem französischen: *shūrupurīzu* surprise „Überraschung“ und *furēzu* fraise „Erdbeere“, was zusammen als Erdbeer-Überraschung übersetzt werden kann. Japaner haben eine gewisse Schwäche für Frankreich und die französische Sprache. Alles was aus dem Land kommt ist erstklassig und hochwertig, und deswegen wird auch die Sprache benutzt, um etwas Besonderes zu beschreiben.

### **Haupttext**

Das Yokohama Grand Intercontinental Hotel ist bekannt nicht nur für seine besondere Architektur (mit der es an Segel erinnert), sondern auch für seine einzigartige Küche. In Japan rühmen sich viele große Hotels ihrer eigenen Restaurants und Konditoreien. Es ist sehr beliebt dort zu essen oder für einen besonderen Anlass wie Weihnachten eine Torte zu bestellen. Aus diesem Grund ist die Family Mart Kette eine Zusammenarbeit mit dem bekannten Hotel eingegangen und hat erneut die besondere Torte angeboten. Sie ist unter 監修 *kanshū* der Aufsicht des Hotels gemacht, was eigentlich Schriftleitung, redaktionelle Leitung bedeutet und meistens in Verbindung mit einem Buch, literarischem Werk u.ä. benutzt wird. Es bezeichnet auch das ganze Team, das daran teilnimmt. Hier wird es benutzt, um die Wichtigkeit der Tatsache hervorzuheben, dass das Rezept für die Torte nach den Verbesserungsvorschlägen eines bekannten Hotels entstanden ist. Obwohl sich im Angebot von Family Mart insgesamt sechs verschiedene Torten befinden, ist diese Torte als eine Besonderheit in der Werbung empfohlen. Zutaten wie frische Sahne, weicher Kuchenboden und Erdbeeren sind schichtweise übereinander gelegt und lassen die Torte wie ein Sandwich aussehen. Der Kuchenboden ist dabei so leicht und weich ふんわり *funwari*, dass er fast in der Luft schwebt und mit seiner Leichtigkeit bedeckt er unauffällig die Erdbeeren, die in der Torte reichlich verwendet wurden und sie グレード感 *gurēdo kan* hochwertig und 華やか

な *hanayakana* prachtvoll machen. グレード感 *gurēdo kan* ist zusammengesetzt aus グレード *gurēdo* „Klasse“, „Grad“, „Rang“ und 感 *kan* „Gefühl“, „Empfindung“. Hier bedeutet es, etwas als hochrangig, erstklassig, hochwertig empfinden.

Dieser Werbetext ist angespickt mit Fremdwörtern. Es fängt an mit einem französischen Titel, darauf folgen englischer Hotelname und einige japanische Wörter, die mit Katakana transkribiert wurden. Es soll dem Text ein internationales Flair verleihen und ihn modern wirken lassen.



※右のマークはアレルギー表記を示しています

麦 小麦粉

卵 卵

乳 乳製品

アルコール強め

アルコール弱め

Quelle: *Fukuoka Uōkā* 『福岡ウォーカー』 (Fukuoka Walker),

Dezember 2009, 13.19, Nr. 318, S. 48.

## Kapelle<sup>1</sup> 2500¥<sup>2</sup> (18cm)

Dies ist ein besonderer *Kuchen*<sup>3</sup> nach dem *Motiv* der *Augsburger Kirche*<sup>4</sup> aus *Deutschland* gemacht. Die dicke *Mousse* aus *Kakao* verschiedener Herkunft<sup>5</sup> vermischt<sup>6</sup> mit *Früchten* passt harmonisch zu der *knusprigen Nougatine*<sup>7</sup> und *Dacquoise*<sup>8</sup> zusammen<sup>9</sup>.

a. **Kaffe-Butter-Kreme**  
× **Venezuelische**  
**Kakaomousse**

b. **Beerengelée** ×  
**Madagaskarische**  
**Kakaomousse**

c. **Karamellbanane** ×  
**Ecuadorische**  
**Kakaomousse**

[Unten links im rosa Kreis]

**Beschränkung [der Produktion]<sup>10</sup> 20 Stück<sup>11</sup>**

[Unten links im weißen Kreis]

**Annahme [von Bestellungen] 20.11. (Fr) ▶ 15.12. (Di)**

[Auf dem Bild mit Torte im Querschnitt, von oben]

**a** Venezuelische  
Kakaomousse  
Kaffee-Butter-Kreme  
Schokokekse ★  
Nougatine ★  
Dacquoise ★  
   

**b** Madagaskarische  
Kakaomousse  
Beeren<sup>12</sup> gelée  
[Schokokekse] ★  
[Nougatine] ★  
[Dacquoise] ★  
   

**c** Ecuadorische  
Kakaomousse  
Karamellbanane  
[Schokokekse] ★  
[Nougatine] ★  
[Dacquoise] ★  
   

[Legende unten]

※ Ein *Symbol* auf der rechten Seite weist auf *allergene*<sup>13</sup> [Inhaltstoffe] hin  Weizenmehl

 Ei  Milchprodukt  hoher *Alkohol*[anteil]  niedriger *Alkohol*[anteil]

<sup>1</sup> チャペル *chaperu chapel* (engl.).

<sup>2</sup> 2500 Yen ≈ ca. 22 Euro (Wechselkurs vom 1. August 2010).

<sup>3</sup> スイーツ *suītsu sweets* (engl.). Im Japanischen bezeichnet es Süßigkeiten im Allgemeinen, aber hauptsächlich Kuchen und Gebäck. Es ist ein modernes Wort, das durch junge Leute benutzt wird.

<sup>4</sup> Es handelt sich höchstwahrscheinlich um die Basilika St. Ulrich und Afra in Augsburg.

<sup>5</sup> 産地 *sanchi* Produktionsgebiet. Gemeint sind hier die drei verschiedene Länder, wo der Kakao für die Torte herkommt: Venezuela, Madagaskar, Ecuador.

<sup>6</sup> MIX する *mix suru to mix* (engl.).

<sup>7</sup> ヌガティーンヌ *nugatīnu Nougatine* (fr.).

<sup>8</sup> ダックワーズ *dakkuwāzu Dacquoise* (fr.).

<sup>9</sup> 好相性 *kōaishō*.

<sup>10</sup> Vgl. Fußnote 8, S. 3.

<sup>11</sup> セット *setto set* (engl.). Hiermit ist die 3-teilige Torte gemeint.

<sup>12</sup> ベリー系 *berī kei* Beerenfamilie (also verschiedene Beerensorten: Johannisbeere, Himbeere, Blaubeere usw.).  
系 *kei* biologisches System.

<sup>13</sup> Hiermit ist der Sternsymbol ★ gemeint.

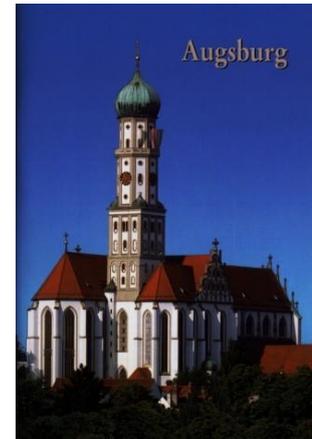
## Kommentar

### Titel

Diese Torte wurde *チャペル chaperu* „Kapelle“, „Gotteshaus“, „Kirche“ genannt. In Japan ist es meistens eine kleine Kirche, in der geheiratet wird.

### Haupttext

Der Torte hat als Muster die Kirche aus Augsburg in Deutschland gedient. Es handelt sich hierbei höchstwahrscheinlich um die Basilika St. Ulrich und Afra (Abbildung rechts). Es besteht eine gewisse Ähnlichkeit zwischen der Torte und dem Original: das Hauptturm und die etwas niedrigeren Seitenflügel findet man in der Torte wieder. Es lässt sich jedoch nicht mit Sicherheit sagen, ob es sich bei der Torte um diese Basilika handelt. Was daran zweifeln lässt, ist die Tatsache, dass diese Seitenansicht der Basilika nicht bekannt ist. Die Kirche wird zumeist von vorne fotografiert.



Allein die Idee der Kirchentorte erscheint etwas merkwürdig. In dem sonst eher nicht gläubigen Japan, wo die meisten Bürger behaupten, keiner Religion anzugehören und Christen nur ca. 1% der Bevölkerung darstellen, kommt man auf die Idee zu Weihnachten eine Torte in Form von einer Kirche zu machen. Dies könnte auf die ursprüngliche Verbindung von Weihnachten mit der Religion hindeuten. Andererseits wird in Japan Weihnachten durch verliebte Pärchen begangen und der 24. Dezember ist ein Dateabend, an dem man zusammen eine Weihnachtstorte genießt. Daher könnte der Name dieser Torte und seine Assoziation mit der Heirat und Hochzeit dem Ziel dienen, die Verliebten in die Weihnachtsatmosphäre zu versetzen.

Die luftige Mousse der Torte wurde aus gemixtem Kakao und Früchten hergestellt. MIX *mix suru* entstammt dem englischen Verb „to mix“ und dem japanischen Verbpräfix *suru* „machen“. Das englische „mix“ wurde nicht mal in Katakana transkribiert, sondern in der romanischen Umschrift gelassen, damit es modern wirkt.

Der Mousse gegenüber wirken die *ヌガティーンヌ nugatīnu* Nougatine und *ダックワーズ dakuwāzu* Dacquoise knusprig und hart. Es sind Begriffe aus der französischen Bäckersprache. Nougatine ist karamellierter Zucker mit Mandel- oder Nussmasse, Dacquoise ist eine französische Kuchen-Spezialität bestehend aus Eiweiß-Mandel-

Teigplatten und einer Crème-Füllung. Die Mandeln können teilweise durch Haselnüsse, Kokosnussraspeln oder Pistazien ersetzt werden.

Die Leichtigkeit der Mousse und die Knusprigkeit der Nougatine und Dacquoise stellen ein 好相性 *kōaishō* dar. 好 *kō* steht für „sympathisch“, „angenehm“, „schön“, „gut“, „gern haben“, „mögen“, „friedlich“, „harmonisch“, „freundschaftlich“, „geschickt“, „gewandt“. 相性 *aishō* bedeutet „Sympathie“, „Kongenialität“, „Geistesverwandtschaft“, „Wesensähnlichkeit“, „Zuneigung“, „eheliches Glück“ (nach dem Horoskop). *kōaishō* hat die Bedeutung einer sehr harmonischen Beziehung zueinander, eines sehr guten und geschickten Zusammenpassens.

### **Zusammenstellung der Torte**

Diese Torte besteht aus drei Torten, von denen jede eine andere exotische Kakaomousse birgt. Es ist bestimmt kein Zufall, dass die Herkunftsorte (Venezuela, Madagaskar und Ecuador) des verwendeten Kakao jeweils sehr bekannt für auserlesene Kakaobohnen sind.

Die zusätzliche Graphik stellt die Torte im Querschnitt dar. Dank dessen erfährt der Leser, was und in welcher Reihenfolge in der Torte steckt, ob Milch, Eier und Mehl beinhaltet sind und ob welche der Zutaten allergische Reaktionen auslösen könnten.

Diese Werbung ist überfüllt mit Fremdwörtern. Man könnte sagen, dass fast der ganze Text in Katakana geschrieben ist. Die Namen vieler Zutaten, wie Nougatine oder Dacquoise, sind der französischen Bäckersprache entnommen worden. Auch der Japanische Leser weiß mit hoher Wahrscheinlichkeit nicht, was diese Begriffe bedeuten. Solange sie aber fremd klingen, ist es für einen Japaner das Zeichen der Qualität der ausländischen Kochkunst.



## 自由が丘ロール屋 ノエル ティラミス

“パティシエ世界一”として活躍めざましい辻口氏。斬新なアイデアと確かな職人技はこのロールケーキにも息づく。木肌に見立てた外側の生地は、見た目の予想を超えたエアリーなサクサク感。カフェをたっぷり使用し、香りも高い。中には対照的な食感のクリームブリュレを。脱帽の組み合わせだ。3675円



**Data**  
 目黒区自由が丘1-23-2  
 ☎03-3725-3055 🕒11:00~19:00  
 🚰水、第3火 📺なし  
 🚶アクセス 東急東横線・東急大井町線自由が丘駅より徒歩約5分  
 🌐http://www.jiyugaoka-rollery.jp/

### 限定なし

..... 予約方法 .....  
 店頭、電話、FAX(03-3725-3031)  
 ..... 予約期間 .....  
 予約受付中~12/18(日)

贈り物にぴったりのガトー ショコラはしっとり濃厚な味。1785円(上)。素材にこだわったロールケーキ専門店は、辻口氏が18歳の頃から思い描いていたものか(下)

Quelle: *Fuyu Pia* 『冬ぴあ』 (Winter Pia), Hauptstadtausgabe,  
 Dezember 2006 - Februar 2007, S. 71.

Jiyūgaoka Rōru-ya<sup>1</sup>

## Tiramisu Noel

Als “weltweit bester *Patissier*“, der hervorragende<sup>2</sup> Leistungen [erbringende] Herr<sup>3</sup> Tsujiguchi<sup>4</sup>. [Seine] originellen *Ideen* und die sichere Kunstfertigkeit findet<sup>5</sup> [man] auch in dieser *Biskuitrolle*. Der äußere Teig ähnelt der Rinde und übertrifft die Erwartungen<sup>6</sup> durch das Gefühl der *luftigen*<sup>7</sup> *Knusprigkeit*. Durch den reichlich verwendeten *Kaffee* ist das Aroma stark. Das Innere [bietet] ein kontrastives Geschmackserlebnis der *Crème brûlée*. Hut ab<sup>8</sup> für die Kombination. 3675 Yen.

[Unten im Rahmen]



### Beschränkung<sup>9</sup> keine

..... Bestellungsweise .....

Persönlich<sup>10</sup>, [per] Telefon, FAX (03-3725-3031)

..... Bestellungszeitraum .....

Bestellungsannahme im Laufe ~ 18.12. (So)

<sup>1</sup> 自由が丘ロール屋 *Jiyūgaoka Rōru-ya*.

<sup>2</sup> めざましい oder 目覚ましい *mezamashii* bedeutend, beträchtlich, erstaunlich, glänzend.

<sup>3</sup> 氏 *shi* Familienname, Herr. Dieses Suffix kennzeichnet Familiennamen und drückt Respekt dem Gegenüber aus.

<sup>4</sup> 辻口 *Tsujiguchi*.

<sup>5</sup> 息づく *kidzuku* leben, existieren (über Sachen, Dinge; auch lebend, belebt leben, existieren).

<sup>6</sup> 見た目の予想 *mitame no yosō*. 見た目 *mitame* Erscheinung, Aussehen. 予想 *yosō* Annahme, Erwartung, Hoffnung, Voraussage, Schätzung. *mitame no yosō* bezeichnet eine Erwartung, die man an etwas hat, nur weil man es gesehen hat.

<sup>7</sup> エアーな *eāna* luftig. Es ist ein Adjektiv zusammengesetzt aus dem Englischen Wort *air* und dem Adjektivsuffix *-na*. Die Schreibweise ohne Längung *エア* *ea* ist häufiger.

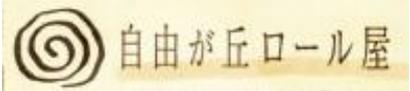
<sup>8</sup> 脱帽 *datsubō* Abnehmen des Hutes. Es ist eine Tätigkeit, die dem Gegenüber Respekt, Bewunderung und Anerkennung ausdrückt.

<sup>9</sup> Vgl. Fußnote 8, S. 3.

<sup>10</sup> Vgl. Fußnote 9, S. 3.

Kommentar

### **Name der Patisserie**

Die in dieser Werbung vorgestellte Weihnachtstorte kommt von 自由が丘ロール屋 *Jiyūgaoka Rōru-ya*. Es ist eine Patisserie in dem Jiyūgaoka Viertel in Tokios Stadtbezirk Meguro. Diese Patisserie spezialisiert sich auf ロールケーキ *rōru kēki* Biskuitrollen, daher auch der Name ロール屋 *Rōru-ya* und das rollenförmige Logo (Abbildung rechts).  -ya ist ein Suffix zur Bildung der Namen von Fachgeschäften, z.B. パン屋 *pan-ya* Bäckerei (wörtl. Brotgeschäft).

### **Titel**

Dies ist keine traditionelle Weihnachtstorte (runder Kuchenboden bedeckt mit weißer Sahne und Erdbeeren). Es ist eine weihnachtliche Tiramisu-Rolle, und um den Weihnachtswitz hervorzuheben, wurde es Noel Tiramisu genannt.

### **Haupttext**

Herr 辻口 Tsujiguchi, der Besitzer und Patissier der Rōru-ya, wird als weltweit bester Patissier gepriesen. Er ist sehr talentiert und kommt immer mit originellen neuen Ideen hervor. Seine Begabung und seine Kreativität beweisen sich auch in dieser Torte. Die Außenseite der Tiramisu-Rolle hat die Struktur von Borke. Man würde erwarten, dass, wie die Borke, auch der Kuchen hart ist. Diese Erwartung wird hier übertroffen und man wird überrascht durch エアーなサクサク感 *eāna sakusaku kan* die luftige Knusprigkeit. Wie bei einem italienischen Tiramisu, ist auch hier der Kaffeegehalt entsprechend hoch. Das Innere der Torte birgt im Gegensatz zu der knusprigen Oberfläche leichte Crème brûlée. Diese Torte stellt eine Kombination zweier traditionellen europäischen Desserts dar: Tiramisu aus Italien und Crème brûlée aus Frankreich. Dennoch ist die Torte nach der italienischen Köstlichkeit benannt worden, was eventuell darauf schließen lässt, dass die Mehrheit der Torte nach dem Tiramisu Rezept gemacht ist. Die originelle Kombination begeistert so sehr, dass man vor Herrn Tsujiguchi 脱帽 *datsubō* den Hut abnimmt. Es ist eine Tätigkeit, die dem Gegenüber Respekt, Bewunderung und Anerkennung zeigt.

Die Torte hat etwas untypische Rollenform, die sich aber in Japan großer Beliebtheit erfreuet (z.B. auch Dōjima Rolle). Sie sieht aus wie eine kleine Holzhütte mit leichtem Schnee bedeckt oder wie ein Kamin mit fröhlich brennendem Holz. Obendrauf liegt eine Axt, um die Assoziation der Torte mit Holz, Wald, Tannenbaum zu verstärken. Die Torte ist natürlich mit

einem Weihnachtsgruss und mit dem Firmenlogo der Rōru-ya versehen. Ganz hinten, schon etwas verschwommen, ist der Weihnachtsstern zu erkennen.

## Nachwort

Die zur Übersetzung herangezogenen Texte bilden eine stichprobenartige Auswahl von Werbeanzeigen verschiedener Konditoreien aus den Lifestyle Magazinen *Fuyu Pia* 『冬ぴあ』 (Winter Pia) und *Wōkā* 『ウォーカー』 (Walker) in den Jahren 2004 bis 2009.

Der Verlag PIA AG 『ぴあ株式会社』 (*Pia Kabushiki Gaisha*) wurde 1974 in Tokio gegründet. Ursprünglich war PIA ein Magazin mit Informationen zu Filmen und Konzerten. In den letzten Jahren entwickelte es sich zum Marktführer im Bereich Online-Ticketverkauf. Das umfangreiche Verlagsangebot umfasst unter anderem *Susumeru!Pia* 『ススめる!ぴあ』 (Pia empfiehlt!), *Gurume Pia* 『グルメぴあ』 (Pia Gourmet), *TV Pia* 『TVぴあ』 (TV Pia), *Kodomo Pia* 『こどもぴあ』 (Kinder Pia) sowie Jahreszeiten- und landesbezogene Pia zu denen auch das für die Übersetzung herangezogene Lifestyle-Magazin *Fuyu Pia* 『冬ぴあ』 (Winter Pia) gehört. Dieses Magazin erscheint in drei Regionalausgaben: Hauptstadtgebiet 首都圏版 (*Shutoken ban*), Kansai 関西版 (*Kansai ban*) und Tōkai 東海版 (*Tōkai ban*).

Die Serie *Walker* wird im Verlag Kadokawa Shoten 角川書店 herausgegeben, der außerhalb Japans hauptsächlich für seine Manga bekannt ist (z.B. *Asuka* 明日化 oder das in Amerika herausgegebene *Newtype*), 1945 in Tokio gegründet und zunächst auf japanische Literatur spezialisiert. Heutzutage ist der Verlag hauptsächlich im Multimedia Sektor tätig. Die Magazine der Walker Serie unterscheiden sich nach Großstädten oder Regionen, unter anderem: *Tokyo Wōkā*, *Yokohama Wōkā*, *Hokkaidō Wōkā*, *Kansai Wōkā* oder *Fukuoka Wōkā*. Wie der Name schon deuten lässt, ist es ein Magazin zur Stadtführung mit Berichten über die beliebtesten DATESPOTS, Restaurants, Hotels und neueste Trends.

*Fuyu Pia* und *Walker* richten sich an gleiche Lesergruppe, junge Frauen und Männer im Alter von zwanzig bis vierzig, die Ideen für die Freizeit mit ihren Geliebten suchen. In den Ausgaben zur Weihnachtszeit werden einzigartige Winter-Events, Restaurants oder Geschenkideen vorgestellt.

Die Auflage von *Fuyu Pia* beträgt im Hauptstadtgebiet 160.000, in der Tōkai-Region 70.000, in Kansai 80.000<sup>1</sup>, wobei dieses Magazin für die Monate Dezember bis Februar herausgebracht wird (für die anderen Jahreszeiten gibt es Frühlings-, Sommer- und Herbstausgaben). Die *Walker*-Serie erscheint alle zwei Wochen. Die Auflage unterscheidet sich je nach Stadt. Die Auflage des *Tokyo Walker* beträgt 84.000, die des von *Kansai Walker* 115.334<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup>[http://www.pia-adnet.jp/tokyo/data/files/10\\_leisureMOOK.pdf](http://www.pia-adnet.jp/tokyo/data/files/10_leisureMOOK.pdf) (gefunden am 26.07.2010).

<sup>2</sup><http://www.kadokawa.co.jp/ad/sysfiles/pdf/1266477796267791.pdf> (gefunden am 26.07.2010).

Die japanische Werbesprache bedient sich oft sog. 外来語 *gairaigo*. Dies sind Fremdwörter, d.h. Wörter die aus anderen Sprachen (meistens aus dem Englischen) übernommen wurden und relativ einfach von den japanischstammigen Wörtern im Text zu unterscheiden sind, da sie mit Katakana geschrieben werden. Manchmal werden auch genuin japanische Wörter mit Katakana geschrieben, um sie im Satz hervorzuheben oder das Gefühl der Internationalität zu verleihen. Auch Firmennamen werden gern in Katakana transkribiert (z.B. Toyota トヨタ, Suzuki スズキ, S. Koyama エスコヤマ). Um diese Wörter in meinen Übersetzungen deutlich zu machen, entschied ich mich, diese ebenfalls kursiv zu schreiben. Manchmal ist es schwierig zu erkennen, welcher Sprache ein Wort entstammt und was es bedeuten soll. So kommt z.B. フレーズ *furēzu* nicht vom englischen „phrase“, sondern vom französischen „fraise“, Erdbeere. Bei vielen Backzutaten und Dessertnamen hat sich die Internetseite 料理百科事典 *Ryōri hyakka jiten* (Cooking Encyclopedia) als hilfreich erwiesen.

## Die Übersetzerin



Ich wurde 1984 in Prostki, Polen, geboren. Schon früh habe ich mein Interesse für Fremdsprachen entdeckt, und nachdem ich Englisch, Deutsch und Russisch gelernt hatte, entschied ich mich für das Studium in Deutschland an der Humboldt-Universität zu Berlin am Zentrum für Sprache und Kultur Japans. Es folgte das Studium der Betriebswirtschaft an der Freien Universität Berlin. Von April 2008 bis März 2009 studierte ich an der Hosei-Universität in Tokio.

Die vorliegende Übersetzung ist im Rahmen des Projektseminars „Workshop Übersetzung Japanisch–Deutsch – Theorie und Praxis“ unter der Leitung von Prof. Dr. Klaus Kracht im Sommersemester 2010 entstanden.

Kontakt: [magda.stef@yahoo.de](mailto:magda.stef@yahoo.de)

## **Abbildungsverzeichnis:**

- Abbildung auf dem Umschlag: <http://www.nanoda.com/en/japan/merii-kurisumasu-christmas-and-kurisumasu-keki.html>
- Abbildung S.16: [http://blogimg.goo.ne.jp/user\\_image/70/03/70736dbcc188296a7ec7b4e660ea001d.jpg](http://blogimg.goo.ne.jp/user_image/70/03/70736dbcc188296a7ec7b4e660ea001d.jpg)
- Abbildung S.20: <http://ameblo.jp/maimudes/theme-10002402116.html>
- Abbildung S.24: <http://www.flickr.com/photos/94689245@N00/474033333/>
- Abbildung S.28: <http://www.sinobooks.com.tw/activity/lisa/download.html>
- Abbildung S.44: <http://www.jiyugaoka-rollya.jp/>
- Abbildung S.48: <http://ulrichsbasilika.de/Basilika/Rundgang/>