

Herzliche Einladung zum

## » TANABATA - MATSURI «

Liebe IAIDOKAI-Mitglieder,  
Freunde der Schwertkampfkunst,

wie Ihr alle wißt, gehört zu unserer Philosophie im IAIDOKAI Offenburg auch das Vermitteln von Bräuchen, Traditionen und anderen Künsten aus dem »Land der aufgehenden Sonne«. Am 07. Juli feiert man in Japan das »Tanabata-Matsuri« (wörtlich: Siebter-Abend-Fest). Wir wollen diesen Tag und den erfolgreichen Abschluß der Großmeisterlehrgänge zum Anlaß nehmen, zu einem weiteren IAIDOKAI-Event außerhalb des Dôjô zusammen zu kommen:



- Wer?** Mitglieder und Freunde des IAIDOKAI Offenburg mit Partner/in  
**Wann?** Donnerstag, 07. Juli 2005, ab 19.00 Uhr  
**Wo?** Budo-Zentrum, In der Lieste 7, 77654 Offenburg  
**Was?** Feier des Tanabata-Matsuri mit original japanischen Köstlichkeiten, Zubereitungs-vorführung für japanische »Sushi«, Spaß und gute Laune

七  
夕  
祭  
り

### Das Sternenfest (Tanabata-Matsuri)



» Tanabata-Matsuri «  
Hiroshige Ando (1797 - 1858)

Die Sterne »Vega« und »Altair« sind die Helden dieser ursprünglich aus China stammenden Legende. Zwischen diesen beiden Sternen liegt ein »Fluß« - die Milchstraße. Vega war die Weberprinzessin, die Tochter des Himmelskaisers. Ihr Ehemann Altair war ein Hirte. Seit dem Tag ihrer Heirat hatte er vergessen sich um die Kuhherde zu kümmern. Der Himmelskaiser war sehr ärgerlich darüber und verbannte ihn auf die andere Seite der Milchstraße. Er gestattete den beiden nur ein Rendezvous im Jahr - in der Nacht des 7. Juli. Für ein Jahr erneuern sie an diesem Tag ihre Liebe. In Japan stellt man am »Tanabata-Tag« kleine, geschmückte Bambusbäume in den Garten. Man schreibt Wünsche auf Zettel und befestigt diese an den Zweigen des Bambus in der Hoffnung, dass sie sich erfüllen. Vor allem die japanische Stadt Sendai ist besonders berühmt für ihr Tanabata-Festival.

# IAIDOKAI-SOMMER-EVENT



## Japanisches Abendessen

Um das »Tanabata-Matsuri« stilecht zu feiern, habe ich Kontakt zu Frau Hiroko Umetsu-Rittweger aus Hofstetten aufgenommen. Sie wird uns an diesem Abend mit japanischen Köstlichkeiten versorgen. Wir genießen ein komplettes Menü nach japanischer Art:

- Vorspeisen* - Shiitake-Tofu-Suppe, Sushi-Variationen, japanischer Bohnen-Karotten-Salat  
*Hauptspeisen* - gebratenes Lachsfilet mit Frühlingzwiebeln, gebratenes Hähnchenfilet in Sesamsauce, Mie-Nudeln (Beilage)  
*Dessert* - exotischer Früchtesalat  
*Kosten* - 25,00 EUR/Person für das komplette Menü  
*Getränke* - Sake/Pflaumenwein (umeshu) vor/nach dem Essen wird von mir besorgt; weitere Getränke nach Belieben aus der Budo-Zentrum-Gaststätte (separate Rechnung).



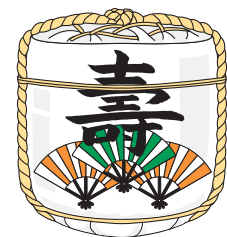
## Zubereitungsvorführung für japanische Sushi

Frau Umetsu-Rittweger weihet uns zu Beginn des Essens in die »Geheimnisse« der Sushi-Zubereitung ein. Sie wird uns Hinweise und Erklärungen zu geeigneten Fischarten, fischlosen Sushi, Klebreiszubereitung, Seetangblättern (Nori) und notwendigem Zubehör für die Herstellung von »Norimaki-Sushi« geben.

## Organisatorisches

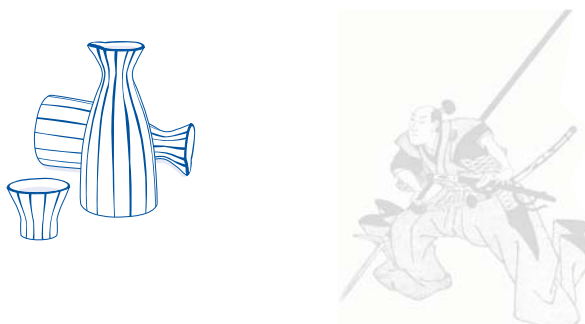
Bei gutem Wetter können wir die Gartentische und -stühle im Freien benutzen. Bei schlechtem Wetter findet der Abend im Gastraum des Budo-Zentrums statt. Als Kleidung bietet sich unser stilecht-japanischer Iaido-Gi an. Mitgebrachte Partner/innen bitte nur in Samurai-Rüstung, bzw. Kimono. Nein-nein, Spaß'le g'macht. Iaido-Gi an diesem Abend also nur für IAIDOKAI-Aktive zur Erneuerung unseres zwischenzeitlich nicht mehr aktuellen Gruppenfotos.

Was Ihr selbst noch zum Gelingen des Abends beisteuern wollt, wird dankbar angenommen (japanische Tischdekoration, Lampions, Bambusfackeln, Windlichter, etc.). Traditionelle japanische Musik aus einem CD-Player wäre auch toll. Euch fällt bestimmt was ein!



## Anmeldung

Ich freue mich auf Eure Teilnahme und bitte Euch um schriftliche Anmeldung mit Personenanzahl per Mail an »info@iaidokai.de« bis spätestens **Donnerstag, den 30. Juni 2005**.



plm