

GIFU – PRÄFEKTUR IM HERZEN JAPANS



Vernissage, Degustation und Special Guests:
Dienstag, 11. November 2014, ab 18 Uhr
Ausstellungsstrasse 39, 8005 Zürich

150 |  
Diplomatische Beziehungen
Schweiz–Japan
日本・スイス国交樹立 

sato
S L O W L I V I N G

GIFU ERLEBEN

Gifu – die Präfektur im Herzen Japans, von Tokyo und Kyoto aus leicht und schnell zu erreichen. Mit ausgeprägten Jahreszeiten, jede reizvoll auf ihre Art, ob Sommer oder Winter, Frühling oder Herbst.

Hier findet sich das traditionelle Japan mit seiner Kultur, seinem Handwerk, seinen Städten, Dörfern, Schlössern, Tempeln, Museen, seinen einzigartigen und urtümlichen Festivals.

Und dennoch nicht museal, sondern aufgeschlossen und modern, aber aufbauend auf der kulturellen und handwerklichen Tradition.

In diese vielfältige und an Tradition so reiche Region Einblick zu geben, ist die Absicht unserer Ausstellung.

Special Guests:

Hajime Furuta, Governor Gifu Prefecture, Japan
Presidents of Sake Breweries, Gifu Prefecture, Japan
Manabu Ieda, President of Ieda Paper-craft, Japan
Hiroyuki Ohashi, President of Ohashi Ryoki, Japan
Toshihiko Ozeki, President of OZEKI & Co., Japan
Christa de Carouge, Designerin, Schweiz
Nik Bärtsch, Musiker, Schweiz



SAKE

Der Wein Japans

Reines Wasser aus unberührter Natur und exzellenter Reis – die Ingredienzen für hochwertigen Sake.

Gifu verfügt über all dies: reines und weiches Wasser aus seinen Alpen, saubere Böden, Wasser und Sonne für den regionalen Reisanbau sowie jahrhundertelange Erfahrung.

Sake, die natürliche Alternative zum Wein, schmackhaft zu jedem Essen.

Die Vereinigung der Sake-Brauereien aus Gifu begrüßt Sie zur Degustation!



WASHI

Elementarer Kulturbestandteil

Wälder und Flüsse, Bäume und Wasserquellen bilden seit Jahrhunderten die Grundlage für die Herstellung handgeschöpften Papiers.

Zart und filigran oder fest und robust, ein vielfältiges Alltagsprodukt: einfacher Schreibblock, architektonisches und funktionales Gestaltungselement, Windfächer, Sonnenschirm...

Eine Handwerkskunst, die traditionelle und neuzeitliche Anforderungen stellt.



KERAMIK

Schönheiten im Alltag

Die besondere Esskultur Japans zeigt sich in dessen Keramik: sinnlich und funktional, formen- und farbenreich, Gebrauchsgegenstände und zugleich Kunstobjekte.

Tradition der jahrhundertelangen Suche nach Perfektion und Ästhetik. Handwerkskunst vom Feinsten.



MESSER

Sinnlich und scharf

Jahrhundertealte Schmiedekunst oder neuzeitlich industrielle Herstellung: Das japanische Messer ist in seiner Schärfe und Schönheit unübertroffen.

Für Qualität, Perfektion und Ästhetik in der Küche unerlässlich. Sinnlich in der Hand, für das Kochen mit Genuss!



Schwertherstellung in Seki

HOLZ

Altes Handwerk

Hochstehendes Handwerk, gutes Holz und von der Tradition geprägtes, für die Neuzeit entwickeltes Design sind die Basis für hochwertige, formschöne und langlebige Produkte.

Japanische Möbel sind keine beliebige Industrieware, sondern Möbel mit Charme und eigenständigem Charakter. Sie bilden den Gegenpol zu unserer unruhigen, sich immer schneller wandelnden Zeit – sie bringen Ruhe, Wärme und Beständigkeit in Ihr Zuhause.

