

Wenn Sie in einem Ryokan (typisch japanisches Gasthaus mit Halbpension) zum Abend essen, merken Sie, dass das einzelne Essgeschirr mit dem Gericht eine harmonische Einheit bildet und die Tafel einen kleinen Kosmos darstellt.

Jawohl! Japaner haben eine besondere Zuneigung zu Gebrauchsgeschirren. Aber warum?

Um diese Frage zu beantworten, wird die Entwicklung der japanischen Keramik detailliert geschildert, wobei auch von Einflüssen der Politik und Wirtschaft gesprochen wird.

Ferner wird kurz über Raku gesprochen.

Hervorgehoben wird Teekeramik, die die japanische Keramikwelt prägt. Im Zusammenhang mit der Teekeramik wird versucht, die charakteristische Ästhetik Wabi-Sabi zu erklären.

Außerdem wird über ein kleines Bergdorf Onta berichtet, in dem über 300 Jahre nahezu unveränderte Fertigungsmethoden für Gebrauchsgeschirr von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Einige weitere Töpfereien werden auch vorgestellt.

Vortragender ist Dr. Kenji KAMINO

Der Vortrag mit 55 Bildern dauert 60-70 Minuten

Eingeladen sind alle die sich für Japan interessieren.

Eintritt frei - Spenden erbeten.

