

**Yudai Kamisato** Tokio . Japan

### **KHAO KHAO CLUB.MP3**

#### **Eine angeschickerte Neuordnung ostasiatischer Geografie**

Aus Süßkartoffeln, Zuckerrohr, Gerste oder Reis wird seit vielen Jahrhunderten in Okinawa, der südlichsten Präfektur Japans, der Branntwein Awamori destilliert. Vom Ende des 14. bis weit ins 16. Jahrhundert waren die Inseln, damals ein eigenes Königreich unter dem Namen Ryūkyū, Umschlagsplätze für den Handel zwischen China, Japan und der gesamten südostasiatischen Region, was auch dem Awamori und seiner weiter verbreiteten Variante Shōchū zugutekam.

An der Geschichte des Awamori und seiner Handelswege lässt sich, wie übrigens auch an der hartnäckigen Präsenz der US-Armee seit 1945, die geostrategische Bedeutung Okinawas ablesen, und so hat der japanische Dramatiker und Regisseur Yudai Kamisato sie zum Anlass für eine Recherche- und Verkostungsreise zu den Inseln Okinawa, Amami, Miyakojima und Tokunoshima genommen. In *Khao Khao Club.mp3* möchte er Okinawa den Platz einräumen, der ihm seiner Ansicht nach zukommt: das Zentrum.

Für die Festival-Sonderausgabe A Sea Of Islands hat Yudai Kamisato aus den Ergebnissen seiner Verkostungsreise eine Audiofassung seines Projekts über vergessene Legenden, verdrängte Ursprünge, versäumte Chancen und Schnaps geschaffen.

**On Demand** FR 10.07. 19.00 Uhr bis SO 12.07. 24.00 Uhr auf [www.theaterformen.de](http://www.theaterformen.de)

**Dauer** ca. 35min

**Sprache** Japanisch mit deutscher und englischer Übersetzung

**SA 11.07.** 15.30 Uhr *The One Thing That Helped*

Online-Gespräch mit Yudai Kamisato

Anmeldung für die Zoom-Talks unter [talks@theaterformen.de](mailto:talks@theaterformen.de)

#### **Yudai Kamisato**

Yudai Kamisato ist Dramatiker und Theaterregisseur und wurde 1982 in Lima, Peru, geboren. Er ist Leiter des *Okazaki Art Theatre*, das er 2003 gründete. 2006 gewann er als jüngster Künstler den ersten Preis beim *TOGA Directors*-Wettbewerb für seine Inszenierung von *Desire Caught by the Tail*. Daraufhin war er drei Jahre in Folge von 2010 bis 2012 beim FESTIVAL/TOKYO vertreten und wurde 2012 zum Taipei Arts Festival eingeladen. 2016 wurde sein Stück *+51 Aviación San Borja* beim Sydney Festival in Australien, beim Kunstenfestivaldesarts in Belgien und beim Festival d'Automne à Paris in Frankreich präsentiert. 2016/17 verbrachte Yudai Kamisato mit einem Auslandsstipendium für aufstrebende Künstler des japanischen Kultusministeriums ein Jahr in Buenos Aires. Seine dramatischen Werke wurden unter anderem in Seoul, Taiwan, New York, London aufgeführt. Von 2011 bis 2016 war Kamisato *Junior Fellow* der Saison Foundation. Er ist Absolvent des Instituts für Literatur der Waseda-Universität in Tokyo.

#### **Okinawa**

Okinawa ist Japans südlichste Präfektur. Sie liegt im Ostchinesischen Meer zwischen Taiwan und Japan und umfasst die zu den Ryūkyū-Inseln gehörenden Inselgruppen Okinawa, Miyako und Yaeyama. Die Präfektur Okinawa ist von der gleichnamigen Inselgruppe und deren Hauptinsel Okinawa Hontō zu unterscheiden. Letztere stellte ehemals den Mittelpunkt des Königreichs Ryūkyū dar und liegt etwas über 500 Kilometer südwestlich der japanischen Hauptinsel Kyūshū. Okinawa ist mehr als 1000 Kilometer lang und besteht aus rund 160 -Inseln. 49 von ihnen sind bewohnt. Die Einwohner von Okinawa sind bekannt für ein ungewöhnlich hohes Durchschnittsalter - auf die etwa 1,3 Millionen Einwohner kommen über 900 Menschen, die hundert Jahre und älter sind. Das Geheimnis, so wird vermutet, sei die lokale Küche: viel Obst und Gemüse, Seefisch und Algen. Auf

Okinawa sind es kleine, grüne Zitrusfrüchte, Shikuasa und eine warzige Bittergurke. Davon solle man besonders viel verzehren, heißt es. Allerdings dürften auch Bewegung (auf der Insel wurde der Kampfsport Karate erfunden) und Traditionen, wie der soziale Zusammenhalt, eine Rolle spielen.

<https://www.geo.de/reisen/reiseziele/20269-rtkl-okinawa-japans-urlaubsparadies>

[https://de.wikipedia.org/wiki/Pr%C3%A4fektur\\_Okinawa](https://de.wikipedia.org/wiki/Pr%C3%A4fektur_Okinawa)

### **Awamori**

Der Awamori hat eine 600 Jahre alte Tradition und ist die offizielle Spirituose von Okinawa. Er wird auch als „Island Sake“ bezeichnet. Awamori wird aus Indica-Langkornreis destilliert und nicht wie andere japanische Produkte aus dem Rundkornreis Japonica.

Awamori ist durchsichtig und sein Alkoholanteil liegt zwischen 10 und 43%. Awamori der älter als drei Jahre ist, wird 'Kusu' oder 'alte Spirituose' genannt. Es heißt das er unter den richtigen Bedingungen für über 100 Jahre aufbewahrt werden kann.

[https://www.japanhoppers.com/de/all\\_about\\_japan/food/307/](https://www.japanhoppers.com/de/all_about_japan/food/307/)

<https://ginza-berlin.com/collections/was-ist-awamori>

### **Shōchū**

Shōchū (jap. 焼酎, wörtlich: „Branntwein“) ist ein traditionelles japanisches Destillat, das auf verschiedenen Grundstoffen basieren kann, wie zum Beispiel Reis, Gerste, Süßkartoffel, Buchweizen oder Braunem Zucker. Er hat einen Alkoholgehalt von 25 bis zu 43 Vol.-%. Die Heimat von Shōchū in Japan liegt auf der Insel Kyūshū in Kagoshima. Im englischen Sprachraum wird er oft als „Japanischer Wodka“ bezeichnet.

[https://www.sake-kontor.de/shop\\_shochu\\_shochu\\_awamori.htm](https://www.sake-kontor.de/shop_shochu_shochu_awamori.htm)

<https://de.japan-gourmet.com/shochu.html>

### **Ryūkyū**

Das Königreich Ryūkyū war ein unabhängiger Staat der Ryūkyū-Völker, der zwischen dem 15. Jahrhundert und dem 19. Jahrhundert den Großteil der Ryūkyū-Inseln beherrschte. Die Könige von Ryūkyū vereinigten Okinawa und eroberten die Amami-Inseln in der heutigen japanischen Präfektur Kagoshima sowie die Sakishima-Inseln in der Nähe von Taiwan. Trotz seiner geringen Größe (rund 3.300 km<sup>2</sup>) spielte das Königreich im ost- und südostasiatischen Seehandel eine wichtige Rolle. Seit dem 30. November 2000 gehören die Burgen (Gusuku) und weitere Stätten des Königreichs Ryūkyū zum Weltkulturerbe der UNESCO.

[https://de.wikipedia.org/wiki/K%C3%B6nigreich\\_Ry%C5%ABky%C5%AB](https://de.wikipedia.org/wiki/K%C3%B6nigreich_Ry%C5%ABky%C5%AB)

### **Amami**

Amami-Ōshima (jap. 奄美大島, dt. „große Amami-Insel“) ist eine zur Amami-Gruppe gehörende Insel im Pazifischen Ozean. Sie ist Teil der japanischen Präfektur Kagoshima. Amami-Ōshima hat eine Fläche von 712,35 km<sup>2</sup>. Verwaltungstechnisch ist die Insel aufgeteilt in die Stadt Amami und den Landkreis Ōshima. Wirtschaftlich lebt die Insel von der Landwirtschaft, von traditionellem Handwerk und dem Tourismus. Angebaut werden Reis, Zuckerrohr und Süßkartoffeln. Das günstige Klima erlaubt zwei Reisernten im Jahr. Zum traditionellen Handwerk gehört die Produktion von hochwertiger handgefertigter Seide, die allerdings unter der Abkehr von traditioneller japanischer Kleidung und Konkurrenz aus Korea gelitten hat.

<https://de.wikipedia.org/wiki/Amami-%C5%8Cshima>

### **Miyakojima**

Die 300 Kilometer südlich der Okinawa-Hauptinsel und 100 Kilometer nördlich der Yaeyama-Inseln gelegene Insel Miyako (Miyakojima) hat eine Fläche von 158,87 km<sup>2</sup>. Sie hat weder größere Hügel noch Berge und ist zum Großteil von Zuckerrohrfeldern bedeckt. Miyako ist die Hauptinsel der Miyako-Inseln, der östlichen Hälfte der Sakishima-Inseln, und viertgrößte Insel in der Präfektur Okinawa. Die Entfernung zu den Yaeyama-Inseln im Südwesten beträgt etwa 250 km, zur Hauptinsel Okinawa der gleichnamigen Präfektur rund 300 km. Die Küstenlänge beträgt 117,5 km.

[https://www.de.jal.co.jp/del/de/guidetojapan/detail/?spot\\_code=miyako](https://www.de.jal.co.jp/del/de/guidetojapan/detail/?spot_code=miyako)  
<https://de.wikipedia.org/wiki/Miyako-jima>

### **Tokunoshima**

Tokunoshima, die zweitgrößte der Amami-Inseln auf halbem Weg zwischen Amami Oshima und Okinoerabujima, liegt rund 489 Kilometer südlich von Kyushu und 100 Kilometer nördlich von Okinawa und hat eine Fläche von 247,77 km<sup>2</sup>. Eine der wichtigsten kulturellen Attraktionen von Tokunoshima ist der Sumo-Stierkampf „Togyu“. Während die Bezeichnung „Stierkampf“ Bilder spanischer Matadore und ihrer blutbedeckten Gegner heraufbeschwört, tritt in dieser „sanfteren“ Variante mit ihrer über 500-jährigen Geschichte Stier gegen Stier in einem kurzen Kampf um die Rangordnung an.

<https://www.japan.travel/de/spot/609/>

Text . Regie **Yudai Kamisato** Recherche **Mark Teh** Performance **Sumire Urata** Sound Design **Masashi Wada** Dramaturgie **Woomin Hyun** Englische Übersetzung **Aya Ogawa** Deutsche Übersetzung **Jerome Mermod** Produktion **Tamiko Ouki (precog)** Projektmanagement **Megumi Mizuno (precog)** Planung . Projektmanagement **precog co., LTD.** Produktion **P . Okazaki Art Theatre** Koproduktion **Festival Theaterformen** Gefördert von **Arts Council Tokyo (Tokyo Metropolitan Foundation for History and Culture)** . **The Saison Foundation (for “Collaborative Research: Re-Reading the history from the South”)**