

Meeresfrüchte zu Bonsai in allen möglichen Variationen

Exotisch präsentiert: Asia-Sonntag im Hotel „Goldener Anker“ / Bonsaiarbeitskreis Weserbergland hatte eingeladen

Bodenwerder (ea). Appetit machte der Asia-Sonntag im Hotel „Goldener Anker“ schon: auf Reisen in ferne Länder wie Japan und exotische Köstlichkeiten mit einem Hauch Fernöstlichkeit. Immerhin bat der Bonsaiarbeitskreis Weserbergland mit Hermann Wollenhaupt an der Spitze zum ersten Mal zu dieser stark asiatisch angehauchten Veranstaltung.

Zur Börse mit den kleinen, kunstvoll anmutenden Bäumen standen „fast 100 Pflanzen“ zum „Suchen, Bieten und Tauschen“ parat, wie der Vorsitzende sagte. Beispielsweise vom Arbeitskreis Lippe-Südost mit Matthias Eickmann und seinen selbst gefertigten Schalen aus Kunststein. Der Arbeitskreis Porta mit Wolfgang Schmidt präsentierte hingegen florale Exponate von kleinen Lärchen, Kiefern und Wacholdern, während der gastgebende Ar-



Ikebana-Meisterin Chitou (Künstlernamen), die mit richtigem Namen Tomoko Tsurusaki heißt.

beitskreis einen herbstlich aussehenden Mini-Apfelbaum und eine ebenso kleine Linde ausstellte. Mai Becker zeigte

schöne Seidenmalerei, wobei auch die Rollbilder vom hiesigen Arbeitskreis aus Seide gefertigt wurden. Sie zeigten

beispielsweise eine Landschaftsaufnahme inklusive Wasserfall. Japanische Zeichnungen eben, wobei „diese

meditativ und mit Tusche gezeichnet wurden“, wie Hermann Wollenhaupt verriet. Die Ikebana-Meisterin Chitou, die mit richtigem Namen Tomoko Tsurusaki heißt, in Empelde/Hannover ein Bonsai-Studio hat, führte in die japanische Kunst des etwas anderen Blumensteckens ein. „Während diese Gestecke drei Tage bis zu einer Woche halten, benötigen Interessierte für diese Kunst etwa fünf Jahre“, so Chitou. Ein Programmpunkt Richtung China: Ingo Bode, Hans-Hermann Henke und Susanne Beyer führten in eine chinesische Kampfkunst der inneren Stille, Bewegung, Atmung und Entspannung ein. Und das zum Asia-Sonntag passende Essen: Meeresfrüchte geschmort in Mangosauce, mit Gemüsestreifen und serviert im Reisrand sowie als Dessert im Reisrand sowie als Dessert glasierte Lychees an Vanilleeis: appetitanregend eben.