



Am sommerlichen Familientisch, von rechts nach links, Masa, Hikari, Midori und Kenji.

Japan ohne Sushi

Die kleinen Häppchen aus gesäuertem Reis mit Gemüse oder Fisch haben die Welt ebenso erobert wie die Pizza. Die japanische Küche bietet aber viele weitere Köstlichkeiten an – wir haben einige davon probiert.

VON JEAN-LUC INGOLD (TEXTE UND FOTOS)

Hikari

Hikari ist Japanerin. Geboren wurde sie in Tokio. Aber dank ihrem Vater Masa, einem forschenden Biologen, der überall auf der Welt tätig ist, das heisst Eltern, die ständig in Bewegung sind, hatte sie in einem Alter, in dem die meisten sich daheim auf ihre Matura vorbereiten, schon eine ganze Menge von der Welt gesehen. Midori, ihre Mama, ist natürlich mit den Geheimnissen der japanischen Familienküche vertraut, wengleich Hikari die Umsetzung in die Praxis bei ihrer Grossmutter erlernt hat. Dann hat sie sich vor gut zwanzig Jahren in Genf niedergelassen. Nach einem Umweg über die Universität hat sie eine Ausbildung als Landschaftsarchitektin absolviert und einen Gärtner geheiratet. Sie leben mit ihrem zehnjährigen Sohn Kenji in einem hübschen Haus auf dem Land nahe Genf.

Es ist schon so, wie wir dachten: Die Japaner leben nicht das ganze Jahr lang von *Sushi* und ebenso wenig von *Sukiyaki*, jenem am Tisch zubereiteten Eintopf aus hauchdünn geschnittenem Rindfleisch, Tofu, *Konnyaku*-Nudeln, Lauch, Zwiebeln, Chinakohl und *Enoki*-Pilzen, das nolens volens zum japanischen Nationalgericht erhoben wurde.

Nichts von dem. Was mich bei meinem Besuch der japanischen Familie frappierte, war vielmehr: kein Reiskorn, so weit das Auge reicht, sondern so ziemlich überall, auf allen freien Flächen, Schälchen und Gemüse, Bekanntes, Unbekanntes, Kurioses, ein paar durchsichtige Beutel mit kleinen japanischen Schriftzeichen, grosse Messer, kleine Raffeln. Und die Hände von Midori, die für den ersten Teil der Einführung in die japanische Küche ruhig vom einen zum anderen gingen.

Wir beginnen mit den Appetithäppchen, den *Amuse-Bouches*, den *Otsumami*, diesen Mezzes der aufgehenden Sonne, die unseren Chips, Grissini oder Oliven zur Stunde des ersten Pastis in keiner Weise nachstehen.

Erlauben Sie, dass ich vorstelle: Midori, die geschickte Köchin, Hüterin der traditionellen japanischen Küche, und Masa sind die Eltern von Hikari. Ihre Tochter, Landschaftsarchitektin, in Tokio geboren und ebenso begeisterte Reisende wie ihre Erzeuger, die jedoch seit langem in Genf ansässig ist, erwartete ihre kreative Hilfe, um zu zeigen, dass es nicht nur *Sushi* gibt. Auf beherzte und gelungene Weise.

Hikari erzählt. Am Abend, sagt sie, kommt der Mann nach Hause, macht es sich bequem, um die Zeitung zu lesen. Dabei trinkt er ein Bier und knabbert japanische Mini-Tapas. An erster

Stelle *Edamame*, junge Sojabohnen, ohne die das Bier den faden Geschmack von Quellwasser hätte. Man reibt die Bohnenhülsen mit Salz ein und kocht sie. Zum Verspeisen werden die Bohnenkerne durch leichten Daumen-Druck auf die Hülse direkt in den Mund befördert. Japaner kaufen sie fix und fertig am Flughafen und verschlingen sie wie Erdnüsse, während sie darauf warten, dass ihr Flug aufgerufen wird. Zur Abwechslung knabbert man hauchdünne Scheibchen kleiner, frischer und gesalzener Gurken, vermischt mit geriebenem *Daikon*-Rettich oder *Iwashi*, winzigen, getrockneten oder im Dampf halbgegartem Baby-Sardinen. Diese Leckereien gibt es in jedem exotischen Lebensmittelladen zu kaufen. Aber man kann sie mühelos selbst zubereiten, vor allem wenn man das japanische Wundermesser besitzt, eine nicht ungefährliche Porzellanklinge, die sich in einem kleinen, rechteckigen Kasten aus Plastik befindet. Auf die Finger aufpassen! Köstlich, wenn man es mag, und auf jeden Fall weniger fettig als die ewigen Chips. «Es ist, als hätte man das Meer auf der Zunge», begeistert sich Hikari.

Und nach dem *Apero*? Alle die Gerichte, welche Midori *iikagen*, was so viel heisst wie «nach dem Gefühl» – und natürlich mit Stäbchen – zubereitet hat, kommen zur gleichen Zeit auf den Tisch. Sozusagen als Vorspeise gibt es *Chawan-mushi* (siehe Rezept), das in einer henkellosen japanischen Teetasse Krabbenfleisch, etwas getrockneten Fisch und *Itcho*, die Frucht des Ginkgo-Baums, vereinigt, welche aussen übel riecht und innen köstlich schmeckt und die ungezogene westliche Kinder für böse Streiche verwenden. Das Ganze wird schliesslich mit einer

fischhaltigen Bouillon (*Dashi no Moto*) bedeckt, das in Japan so geläufig ist wie bei uns Brühwürfel von Knorr oder Maggi. Die Tässchen werden dann im Wasserbad oder im Dampfkochtopf gegart.

Ausserdem gibt es eine Menge Wurzelgemüse, Süsskartoffeln, Auberginen, *Daikon*, einen beeindruckenden Riesenrettich, gesalzen und gerieben, den die Japaner in rauen Mengen verzehren, sowie *Nagaimo*, eine klebrige Wurzel, die, in Stäbchen geschnitten, jedoch eher knackig und faserig ist, weitere Gemüse in Form von *Tempura* (hausgemacht, das ist ganz einfach!) sowie *Myoga* (japanischer Ingwer), mit *Mirin* (ohne Alkohol fermentierter Reis) begossen. Es ist im Übrigen erstaunlich, wie häufig *Mirin* in der japanischen Küche verwendet wird. Alle diese Zubereitungen werden auf den Tisch gestellt, und jeder bedient sich à discrétion.

Das Hauptgericht an diesem schönen Sommertag ist *Udon* (siehe Bild), die japanische Variante der Tagliatelle, die jedoch im Sommer kalt gegessen wird. Man kauft die Teigwaren getrocknet oder stellt sie selbst her: Weizenmehl, Salz, Wasser werden zu einem Teig verknetet, ausgewallt und in Streifen geschnitten. Fertig! Traditionell werden *Udon* mit in feine Streifen geschnittenen Algen (*Kisami Nori*) gewürzt, aber Hikari fügt rotes Basilikum für einen kräftigeren Geschmack hinzu.

Drei Hinweise, die sowohl die Regeln des Anstands als auch die Essgewohnheiten betreffen: Erstens wickelt man die Nudeln nicht um eine Gabel, weil es gar keine gibt, sondern man fasst ihr Ende mithilfe der Stäbchen, führt diese zum Munde und hebt dabei die Schale mit Sauce, zieht die Teigwaren mit einem kleinen Schlüpfgeräusch in den Mund. Und noch



Links *Udon*, japanische Nudeln mit feinen Algenstreifen, rechts *Chawan-mushi*, eine Art japanischer Eierstich.

Chawan mushi

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 kleine, henkellose japanische Teetassen mit Deckel, ersatzweise 4 kleine Tassen
- 1 Dose Krabbenfleisch
- 100 g Felchen, getrocknet
- 16 Ginkgo-Nüsse
- 1 Beutel Bouillon (=Dashi-No-Moto), wenn möglich *Katsuo*
- 1 Ei

Zubereitung

In jedes Tässchen einen guten Esslöffel Krabbenfleisch geben. Darauf zwei Stücke getrockneten Fisch legen und vier Ginkgo-Nüsse pro Tasse hinzufügen.

Die Bouillon in 5 dl Wasser auflösen, einmal aufkochen und abkühlen lassen. Das Ei in die Bouillon einrühren. Dann die Flüssigkeit 3 cm hoch in jede Tasse füllen. Deckel auflegen und 15 bis 20 Minuten im Wasserbad steif werden lassen. Alternative zum Wasserbad: Steamer oder Dampfkochtopf (bis zum ersten roten Ring, 5–6 Minuten). Vor dem Servieren kalt stellen.

etwas: Normalerweise trinkt man nichts während des Essens. Vorher ja, häufig Bier oder Wasser, ebenfalls danach, dann jedoch grünen Tee. Sonst nichts, weder Sake noch Rosé.

Schliesslich bieten alle diese Beignets, die man der Einfachheit halber unter der Bezeichnung *Tempura* zusammenfasst, den grossen Vorteil, dass man auf die Schnelle mit dem, was sich im Kühlschrank findet, eine gastliche Mahlzeit für überraschende Gäste improvisieren kann. *Udon* plus *Tempura*, das wird ein Fest... □