

# 14

## **JAPANER VERTRAGEN KEINEN ALKOHOL, TRINKEN ABER TROTZDEM, WAS DAS ZEUG HÄLT**

### **Trinkkultur**

Bekanntermaßen fehlt vielen Ostasiaten genetisch bedingt ein Enzym, das dem Körper zum Alkoholabbau dient. Das hindert leider viele Japaner nicht daran, sich hemmungslos zu besaufen. Und zwar mit teils unsäglichen Getränken.

Ein Gläschen Bier, und schon beginnt die Tortur. Viele Japaner können Alkohol nicht richtig verdauen, und so reicht ein Tröpfchen gegen die Magenwände, um die Gesichtsfarbe in ein verräterisches Rot zu verwandeln. Bei einigen Japanern kann man schon regelrecht von einer Allergie sprechen, bei der winzigste Mengen ausreichen, um das arme Opfer ins Abseits zu schießen.

*Aber ...*

Wenn man so will, hat Japan auch eine schöne Alkoholkultur. Traditionelle Getränke wie Sake (Reiswein) oder Shōchū (Reisschnaps) werden vielerorts mit viel Liebe und in guter Qualität hergestellt und überall degustiert. Dabei gibt es in jeder Ecke des Landes und in jedem Tal Spezialitäten zu entdecken, die man sonst nirgendwo bekommt. Die westlichen Favoriten Bier, Wein, Whisky und Co. erfreuen sich jedoch auch in Japan großer Beliebtheit.

In Anbetracht dieser fehlenden körperlichen Fähigkeit zum Alkoholabbau ist es recht verwunderlich, wie man in Japan auf die Idee kommt, dass es bestimmt ganz toll sei, große Mengen alkoholischer Getränke in kürzester Zeit zu sich zu nehmen. Japaner dürfen erst trinken, wenn sie das 20. Lebensjahr erreicht haben. Theoretisch zumindest. Soll heißen, in der ersten Hälfte der Zeit an der Universität bleibt der Hahn trocken. Doch danach geht es richtig zur Sache. Man trifft sich dann mit Kommilitonen oder Kollegen in billigen Spelunken oder Karaoke-Bars und verlangt dort lautstark im Chor, das die *kōhai*, also die Rangniedereren, ihre Getränke gefälligst *ikki*, also in einem Zug, austrinken sollen – egal welches Getränk das auch sein mag. Halber Liter Bier? *Ikki!* Großes Glas Wein? *Ikki.* Whisky? Dreimal darf geraten werden. Wer da nicht mitmacht, gilt natürlich schnell als Spielverderber. Das alles wäre ja halb so wild, wenn sich die Folgen auf einen kräftigen Kater am nächsten Morgen beschränken würden. Leider jedoch kommt es immer wieder zu Alkoholvergiftungen mit Todesfolge – vor allem bei Studenten.

## *Gut zu wissen*

Japan ist eine *Jōge*-Gesellschaft – eine Gesellschaft, in der relativ streng zwischen oben und unten unterschieden wird. Wer älter ist oder (bei was auch immer) länger dabei, wer weiter oben auf der Karriereleiter steht, ist ein *sempai* – das Fußvolk darunter sind die *kōhai*. Nun fragen Sie sich, was das mit dem Alkohol zu tun haben soll. Und zwar: Nach ostasiatischem Brauch geziemt es sich nicht, seinem *sempai* zu widersprechen oder ihn bloßzustellen. Diese hierarchische Ordnung erschwert es dem *kōhai*, sich fiesen Trinkspielen und anderem Ungemach zu entziehen.

Schaut man sich in japanischen Trinkhallen oder Bars genauer um, entdeckt man schnell grandiose Missverständnisse der Trinkkultur. Teuerster Whisky wird da mit einer schlichtweg unvernünftigen Menge Wasser gestreckt, im Winter gern auch mit heißem. Rotwein wird bis zum Schluss im Kühlschrank aufbewahrt, und das populärste Bier Japans ist eine fade Gerstenbrause mit Reis, Mais und was man sonst noch so beim heimischen Bauern findet. Die Empfehlung des Herstellers: am besten bei 2 °C genießen. Das ist auch logisch, denn bei normaler Biertrinktemperatur schmeckt die Plörre einfach grausam.

Der verirrten Steuerpolitik ist es auch zu verdanken, dass es in Japan Getränke gibt, die es eigentlich nicht geben dürfte. Und das geht so: Man erhebt eine spezielle saftige Steuer auf Bier, das durch den Hopfengehalt definiert wird. Ob Reis oder Mais mit im Spiel sind, ist dabei völlig egal. Das Bier wird damit also teuer, sodass es sich viele nicht mehr leisten kön-

nen, weil die *kosupa*, kurz für *cost performance*, nicht mehr stimmt. Soll heißen, der Preis für einmal Brummschädel ist zu hoch. Das erkennen die Getränkehersteller an und beginnen, bierähnliche Getränke zu brauen, mit weniger Hopfen und mehr Bäh. Auch das wird jedoch irgendwann etwas höher besteuert, und so braut man also »Sprudelalkohol dritter Klasse mit Biergeschmack«. Und der schmeckt auch so, wie es sich anhört. Getoppt wird das eigentlich nur noch durch einige *Chūhai*-Variationen: auf Reisschnaps basierende, kohlen-säurehaltige Getränke, die nach irgendetwas undefiniertem schmecken. Besonders beliebt: »Strong 7 Off«. Sprudel mit 7 % Alkoholgehalt, aber kalorienreduziert. Und wesentlich billiger als Bier. Schließlich müssen sich ja Kosten und Nutzen die Waage halten. Na dann: *Kampai!* Und bloß nicht rot werden beim Trinken!