

FETT
NÄP
FCHEN
FÜH
RER

**CON
BOOK.**

Fettnäpfchenführer Japan
Die Axt im Chrysanthemenwald
ISBN 978-3-95889-178-4

Nicht eine Vorliebe für Sushi ließ **Andreas Fels** Japanologie studieren, sondern eine Neugier auf Sprache und Kultur. Seine Frau **Kerstin** ließ sich gerne von dieser Begeisterung anstecken und war auf gemeinsamen Reisen nach Japan heilfroh, jemanden dabeizuhaben, der Japanisch spricht. Beide schreiben seit 1997 regelmäßig als Autoren für das Internetmagazin japanlink.de, haben Artikel für verschiedene Zeitschriften beigesteuert und bereits einige Buchprojekte gestemmt.

Fettnäpfchenführer Japan

Die Axt im Chrysanthemenwald
ISBN 978-3-95889-178-4

JAPAN

FETT
NÄPF
CHEN
FÜH
RER

DIE AXT IM CHRYSANTHEMENWALD

KERSTIN UND ANDREAS FELS

Fettnäpfchenführer Japan
Die Axt im Chrysanthemenwald
ISBN 978-3-95889-178-4

INHALT

VORWORT	9
1 HERR HOFFMANN HAT DIE WELT GESEHEN	10
Weltmännische Ansichten über den Japaner an sich	
2 HERR HOFFMANN VERWECHSELT NAMEN	13
Hinz und Kunz auf Japanisch	
3 HERR HOFFMANN ISST MIT STÄBCHEN	18
Wie ein Verbot zur Erfindung von Sushi führte	
4 HERR HOFFMANN STELLT SICH VOR	26
Visitenkarten-Terror	
5 HERR HOFFMANN SCHENKT SICH NACH	33
Trinken steht über dem Militär	
6 HERR HOFFMANN GIBT TRINGKELD	39
Vier Erdbeben pro Tag	
7 HERR HOFFMANN GEHT BADEN	49
Wo ist eigentlich die Wasserrutsche?	
8 HERR HOFFMANN GIBT DIE HAND	56
Von unangenehmen Grüßen und Handgreiflichkeiten	
9 HERR HOFFMANN EKELT SICH	60
Wenn man beim Essen von Schuldgefühlen geplagt wird	
10 HERR HOFFMANN SETZT SICH	67
Durstiges Opfer strengen Sitzordnungsmanagements	
11 HERR HOFFMANN UND DIE SACHE MIT DER TOILETTE	70
Unerfreuliche Begegnung mit der Klangprinzessin und ihrem Hightech-Freund	
12 HERR HOFFMANN GREIFT ZUM MIKRO	78
Karaoke für die Karriere	
13 HERR HOFFMANN LÄSST DIE SCHUHE AN	83
Eine hygienische Todsünde	

14	HERR HOFFMANN FÜTTERT TIERE	89
	Haarige Erlebnisse mit der leckeren Brotzeit	
15	HERR HOFFMANN MAG KOREANISCHE TECHNIK	95
	Gedämpfte Bierlaune als Folge falscher Technikfreude	
16	HERR HOFFMANN GIBT SICH ZWANGLOS	107
	Körpergeräusche sind ok – solange es die richtigen zur richtigen Zeit sind	
17	HERR HOFFMANN HAT ETWAS GEGEN TATTOOS. . . .	112
	Große Reise mit unter die Haut gehenden Peinlichkeiten	
18	HERR HOFFMANN FREUT SICH ÜBER KOMPLIMENTE. . .	121
	Die hohe Kunst der gepflegten Bescheidenheit	
19	HERR HOFFMANN FÄHRT TAXI	125
	Orientierungslos im Großstadt-Dschungel	
20	HERR HOFFMANN TRÄGT SEIN SAKKO OFFEN	130
	Luftige Kluft als Aufreger	
21	HERR HOFFMANN EMPFINDET BERUFLICHES VERGNÜGEN	135
	Spaß und Arbeit gehen nicht zusammen	
22	HERR HOFFMANN SUCHT EINEN MÜLLEIMER	140
	Kann man Schweiß eigentlich trinken?	
23	HERR HOFFMANN ERWARTET EINE KLARE ANTWORT . .	148
	Ja oder ja?	
24	HERR HOFFMANN BEKOMMT BÖSE BLICKE	153
	Selbstmord-Ärgernisse und eine Fahrt im Super-Zug	
25	HERR HOFFMANN STOPPT GOTTESLÄSTERUNG. . . .	158
	Eine rote Mütze schafft religiöse Missverständnisse	
26	HERR HOFFMANN VERPASST DAS THEMA	164
	Wie bei Partys: Die Wichtigsten kommen zum Schluss	
27	HERR HOFFMANN MACHT EINEN WITZ	167
	Humoristische Tabu-Zonen	
28	HERR HOFFMANN IST SPONTAN	173
	Kirschblüte: Ein Land im Ausnahmezustand	

29	HERR HOFFMANN HAT HUNGER	180
	Pachinko – seltsam und sehr, sehr laut	
30	HERR HOFFMANN IN DER MÄDCHEN-ZONE.	186
	Was passiert hinter den Vorhängen der pinken Automaten?	
31	HERR HOFFMANN MISSACHTET DAS KI	191
	Ein Fall für Gedankenleser: Befindlichkeiten Anderer im Auge behalten	
32	HERR HOFFMANN PARFÜMIERT SICH.	199
	Ein Potpourri aus Duft und Betrübnis	
33	HERR HOFFMANN VERTEILT GESCHENKE	207
	Norddeutscher Kitsch und schlafende Menschen in der U-Bahn	
34	HERR HOFFMANN WIRD RAUS-GEWORFEN	213
	Je später der Abend desto müder die Gäste	
35	HERR HOFFMANN ÄRGERT SICH	216
	Mentales Nitroglycerin in gefährlicher Umgebung	
36	HERR HOFFMANN BEOBACHTET EINEN VERBOTENEN KUSS.	221
	Im ultimativen Trend-Viertel, Treffpunkt: Treuer Hund	
37	HERR HOFFMANN IST EIN MACHER	226
	Kurzstreckenläufer im Businessmarathon	
38	HERR HOFFMANN LIEST MANGA.	229
	Von Astro-Boy bis zu gefesselten Schulmädchen	
39	HERR HOFFMANN TRÄGT STRASSENKLEIDUNG	239
	Textile Peinlichkeiten in traditioneller Unterkunft	
40	HERR HOFFMANN MACHT ES SICH BEQUEM	244
	Auch Sitzen will gelernt sein	
41	HERR HOFFMANN DENKT NICHT NACH.	247
	Wo ist eigentlich das Bett?	
42	HERR HOFFMANN PUTZT SICH DIE NASE	250
	Kaltes Grauen in textilen Tüchern	
43	HERR HOFFMANN MEINT'S NICHT SO.	256
	Ein gewagter Drahtseilakt namens Ironie	

44 HERR HOFFMANN ISST DAS BESTE FLEISCH DER WELT	262
Sake-Massagen für glückliche Rinder	
45 HERR HOFFMANN ALS GENTLEMAN ALTER SCHULE	268
Ladies First als Blindgänger im Land des Lächelns	
46 HERR HOFFMANNSCHERT ALLE ÜBER EINEN KAMM.	272
Nicht alle Asiaten spielen Pingpong ...	
47 HERR HOFFMANN VERBEUGT SICH	278
Ein Fall für Winkelmesser	
48 HERR HOFFMANN BRINGT BLUMEN MIT	281
Freude und Verlegenheit als ungleiche Zwillinge	
49 HERR HOFFMANN GESTIKULIERT	285
Gefahren und Tücken der Körpersprache	
50 HERR HOFFMANN UND DIE SCHATTEN DER VERGANGENHEIT	292
Unruhe am Schrein des friedlichen Landes	
51 HERR HOFFMANN KOMMT ZUM ESSEN VORBEI	298
Kartoffelsalat als Eingriff in die Privatsphäre	
52 HERR HOFFMANN IST EIN HERZLICHER MENSCH	300
Sich selbst am nächsten sein – den Anderen zuliebe	
EPILOG	305
ANHANG.	307
10 Dinge, die man getan haben muss	
ANHANG.	309
10 Dinge, mit denen man sich blamiert	
GLOSSAR	311

VORWORT

Ein ganzes Buch zum Thema Blamagen in Japan? Ist das nicht ein bisschen übertrieben? Kann man denn überhaupt so häufig ins Fettnäpfchen treten? Ja, man kann. Zumindest wir haben uns in Japan blamiert. Und zwar kräftig. Und das nicht nur einmal. Nun geben in der Regel gerade die peinlichen Erlebnisse im Nachhinein die besten Anekdoten ab – aber wenn Sie sich denn doch die eine oder andere Blamage ersparen möchten, sollten Sie dieses Buch lesen.

Wir haben Herrn Hoffmann auf die Reise geschickt, der Ihnen als Spezialist der gelungenen Blamage zur Seite stehen wird. Herr Hoffmann ist ein deutscher Durchschnittsbürger. Und er wird verschiedene Japaner auf seiner Reise treffen. Aber Vorsicht: Genauso wenig wie Herr Hoffmann den *typischen Deutschen* repräsentieren kann, stehen seine Bekanntschaften für den *typischen Japaner*. Den es natürlich genauso wenig geben kann wie den typischen Deutschen. Kurz gesagt: Nur weil zum Beispiel Herr Uchida (Sie werden ihn noch kennenlernen) offenbar ein Faible für taubenblaue Krawatten hat, muss dies keineswegs für alle Japaner gelten.

Noch kurz zur Schreibweise: Ganz allgemein sind japanische Begriffe klein und kursiv geschrieben. Ausgenommen von dieser Regel sind Eigennamen (z. B. Tôkyô) oder Begriffe, von denen wir einfach mal ausgehen, dass sie in Deutschland bekannt sind (z. B. Geisha, Karaoke, Sushi). Außerdem haben wir uns für die korrekte japanische Schreibweise statt der eingedeutschten Form entschieden, also Tôkyô statt Tokio.

In welcher Reihenfolge Sie Herrn Hoffmanns Abenteuer verfolgen, bleibt natürlich ganz Ihnen überlassen.

Viel Spaß dabei!

1

HERR HOFFMANN HAT DIE WELT GESEHEN

WELTMÄNNISCHE ANSICHTEN ÜBER
DEN JAPANER AN SICH

»Japan ist wie Flensburg«, versucht Egon Hoffmann die Zweifel seiner Frau mit einer wegwerfenden Handbewegung zu zerstreuen. Doch so ganz überzeugt ist Hannah noch nicht von der anstehenden Tagungsreise ihres Mannes in das Land der Kimonos, Kuller-
augencomics und Kirschblüten.

»Aber ist denn da jetzt nicht alles verstrahlt?«, fragt sie sorgenvoll.

»Hannah, Tôkyô ist 250 Kilometer entfernt von Fukushima«, tadelt Herr Hoffmann die geografischen Unkenntnisse seiner Frau. Und er muss es ja wissen – schließlich hat er die Entfernung erst gestern bei Wikipedia nachgelesen.

Japan soll also wie Flensburg sein? Nicht dass Sie denken, Herr Hoffmann sei ein Ignorant, gar ein ungebildeter Vollidiot. Im Gegenteil – er hat studiert und arbeitet als Chemiker in einem Weltkonzern. Er liest recht viel und hat einige umfangreiche Artikel für Fachmagazine geschrieben, deren Auflage im mittleren vierstelligen Bereich liegt – eine ordentliche Zahl, wenn man sich die möglichen Leser in einem geschlossenen Raum vorstellt, zum Beispiel der Aula

des Gymnasiums seines Sohnes Oliver. Genau der hatte, auf dem gepackten Hartschalenkoffer seines Vaters sitzend, die Diskussion über die bevorstehende Geschäftsreise seines Vaters überhaupt erst losgetreten.

»Musst du dann auch Hunde essen?«, hatte der 12-Jährige der schwungvollen Erzählung seines Vaters über Geisha, Samurai und Karate ein jähes Ende bereitet.

Der schüttelte den Kopf: »Unfug. In Japan essen die sowas nicht. Die essen fast nur rohen Fisch.« Er schaute zu seiner 16-jährigen Tochter Tina: »Ja, und fleißig sind sie. Die fleißigsten Menschen der Welt! Wohnen in Wohnungen nicht größer als dein Zimmer, können ›R‹ und ›L‹ nicht auseinanderhalten, spielen Pingpong und sind alle ein bisschen verrückt«, beeilte er sich, seiner sprachlosen Familie *den Japaner an sich* mit großer Geste zu erklären.

Der Japaner an sich ist so. Das weiß man, wenn man hin und wieder eine Japan-Doku im Fernsehen sieht und mit anderen Weltbummlern plaudert. Globetrottern wie Herrn Hoffmann also, einem Mann, der die Welt gesehen hat. Das glaubt er zumindest, denn eigentlich beschränkt sich die von ihm gesehene Welt auf spanische Inseln, Tirol, Rimini, London und kleine Teile der US-Ostküste.

Wir begleiten nun den ahnungslosen Norddeutschen auf seinem unbekümmerten Trip durch das Minenfeld der japanischen Etikette. Dabei wird er nicht nur peinliche und für alle Beteiligten ausgesprochen unangenehme Augenblicke erleben, sondern auch in brenzlige zwischenmenschliche Situationen geraten. Kein Wunder, denn eigentlich ist es völlig unmöglich nach Japan zu reisen, ohne sich dabei unsäglich zu blamieren. Aber Herr Hoffmann hat ein sicheres Gespür dafür, sich geradezu kriminell unangemessen zu verhalten.

Wir werden erleben, wie Herr Hoffmann trotz seiner gefühlten Weltmännlichkeit an die Grenzen des Exotenbonus stößt, den er als *gaikokujin*, als Ausländer, genießt. Er wird Blamagen erleben, auslösen und aus ihnen das japanische Miteinander kennenlernen.

Und er wird seiner Familie natürlich stolz erzählen, wie gewandt er selbst die haarigsten Begebenheiten meisterte. Nur gut, dass wir es besser wissen und als Zeugen seinen ersten Japanbesuch verfolgen können. Kurz: Es ist all das festgehalten, was in nur wenigen Tagen Kulturaustausch alles in die Hose gehen kann.

Und eines kann jetzt schon einmal vorweggenommen werden: Japan ist nicht wie Flensburg. Nicht einmal annähernd.

2

HERR HOFFMANN VERWECHSELT NAMEN

HINZ UND KUNZ AUF JAPANISCH

Herr Hoffmann schwitzt. Sein Gesicht läuft rot an, seine Augen tränen. Aus seiner Nase dringen Geräusche, die an das erschreckte Schnauben eines Seeotters im Angesicht eines Schwertwals erinnern. Schrecklich! Dabei hat er sich doch nur ein Tütchen mit Nüssen in den Mund geschüttet. Speichel schießt in seine Mundhöhle, seine Zunge schwillt an, der Gaumen brennt. Scharf, scharf, scharf! Hastig kaut er die schreckliche Fracht grob durch und schluckt sie dann mit großer Willensanstrengung herunter. Schnell noch mit dem Tomatensaft nachspülen. Aaaaah. Schön, wenn der Schmerz nachlässt.

Der junge Japaner neben ihm – er trägt einen Anzug, der auch nach vier Stunden Flug noch aussieht wie frisch gebügelt – sieht ihn erschrocken an. Wahrscheinlich befürchtet er, gleich Erste Hilfe leisten zu müssen. Oder dass der Westler neben ihm einfach stirbt und ihm damit den Weg zum Klo während des zehneinhalbstündigen Fluges versperrt. Herr Hoffmann lächelt ihm gequält zu, um anzudeuten, dass er sich keine Sorgen machen soll. Dieser Gesichtsausdruck scheint den Japaner noch mehr zu erschrecken. Egal. Was

hat er sich da eigentlich in den Mund geschüttet? Der eben noch reiselustige Flensburger dreht mit zitternden Fingern das nun leere Päckchen Erdnüsse, das ihm die Stewardess eben mit seinem Tomatensaft gebracht hatte. Wasabi-Peanuts. Aha. Ist das nicht diese scharfe grüne Paste, die immer bei Sushi mit dabei ist?

Das erklärt natürlich einiges. Spontan entscheidet Herr Hoffmann sich für das westliche Menü: Hühnchen mit Reis. Er wird sich doch nicht schon auf dem Flug umbringen lassen ...

Nach 9.335 langen Kilometern befindet sich die Maschine endlich im Landeanflug auf den Narita Airport.

Endlich da!

Auf dem gesamten Flug hat er kaum eine halbe Stunde am Stück geschlafen, da der Anzug-Typ neben ihm (er sieht übrigens noch immer wie frisch gebügelt aus) die ganze Nacht damit verbracht hat, über den kleinen Monitor japanische Filme (mit englischen Untertiteln zwar, aber Herr Hoffmann war nicht in der Stimmung) zu schauen. Leider hat er dabei die Angewohnheit, in spannenden, brenzligen oder einfach nur unerwarteten Situationen so heftig mit beiden Armen zu rudern, dass Herr Hoffmann gerne noch ein Tütchen Wasabi-Erdnüsse gehabt hätte, um es seinem Sitznachbarn in die Augen zu reiben.

Aber nun ist er zu kraftlos für weitere Rachefantasien. Müde und Jetlag-geplagt schleppt er sich kurz darauf durch den riesigen, blitzblank gewischten Flughafen. Wenn er doch bloß schon wieder zurück in Deutschland wäre. Von den Durchsagen versteht er kein Wort, auf den Werbetafeln blinken unverständliche Schriftzeichen und überall sind nur Asiaten. Die anderen Europäer aus dem Flugzeug scheinen direkt wieder zurückgeflogen zu sein.

Sollte ihn nicht jemand abholen? Der Nakagawa Chemiekonzern wollte doch jemanden schicken, der ihn unterstützt und ihm als Ansprechpartner dient ... Hektisch kramt Herr Hoffmann in seinem Sakko (das übrigens schon nach 30 Minuten Flug so aussah, als sei die Erfindung des Bügeleisens spurlos an ihm vorübergegangen) nach dem Zettel, auf dem er sich den Namen notiert hatte. Ah, da ist er

ja: ›Nakagawa kagakuhôjin – WATANABE Takako‹. Das Erste ist der Firmenname, also muss das danach der Name seines Begleiters sein ...

»*Mister Hoffmann?*« Eine kleine Frau kommt lächelnd auf ihn zu. In ihren Händen hält sie ein Schild, auf dem ›Hofmann‹ steht.

Ah, also doch kein Begleiter, sondern eine Begleiterin. Herr Hoffmann knüllt schnell den Zettel wieder in seine Tasche, geht auf die Dame zu und gibt ihr lächelnd die Hand: »*Hello, Mrs. Takako! Nice to meet you.*«

Was ist diesmal schiefgelaufen?

Da hat Herr Hoffmann gerade mal seit einer Viertelstunde japanischen Boden unter den Füßen und schon ist er ins erste Fettnäpfchen hineingeschlittert. Nein, es lag nicht an den verschwitzten Händen, seinem mit klarem, deutschen Akzent durchsetzten Englisch oder dem westlichen Handschlag ... Was er leider nicht wusste: In japanischer Schreibweise steht der Familienname vor dem Vornamen. Hoffmann Egon also statt Egon Hoffmann, daher handelt es sich auch nicht um Frau Takako, sondern um Frau Watanabe.

Diese lächelt aber nur gelassen: »*Good morning, Hoffmann-san, nice to meet you. But it's Mrs. Watanabe.*«

Seine Betreuerin ist vermutlich deshalb ausgewählt worden, weil sie schon einige Kontakte mit Westlern hatte (sie spricht auch gutes Englisch). Daher ist sie nicht davon ausgegangen, dass Herr Hoffmann sie mit einer traditionell japanischen Verbeugung begrüßen würde.

Herr Hoffmann hat keine Zeit, sich über seinen Fauxpas zu ärgern, denn er grübelt. Hoffmann-san? Was soll das nun wieder heißen?

Frau Watanabe hat einfach die übliche höfliche Standard-Anrede benutzt. Die Silbe ›san‹ wird dabei einfach an den Nachnamen angehängt – und zwar egal, ob es sich um eine Frau oder einen Mann handelt. An einen Vornamen angehängt, drückt *-san* sowohl Respekt als auch Nähe aus. In der japanischen Sprache gibt es eine

ganze Reihe verschiedener Anreden, die nur darauf lauern, dass der unbedarfte Reisende sie vertauscht und sich damit aufs gesellschaftliche Glatteis begibt. Die meisten werden jedoch zum Glück kaum von Ihnen erwartet.

In den nächsten Kapiteln werden historische Persönlichkeiten in japanischer Schreibweise geschrieben, also erst mit dem in Großbuchstaben geschriebenen Familiennamen, danach folgt der Vorname. Immer, wenn wir jedoch Herrn Hoffmanns Gedankengängen folgen, bleiben wir – wie er selbst auch – bei der westlichen Schreibweise und der einfachen Anrede ›Herr‹ oder ›Frau‹. Im Übrigen möchten wir Sie nicht weiter mit Herrn Hoffmanns zum Teil etwas eingerosetem Schulenglisch belästigen. Ab jetzt werden die Passagen, die er in Japan auf Englisch redet, zur Erhaltung Ihres Seelenheils auf Deutsch wiedergegeben. Glauben Sie uns – es ist besser so.

Was können Sie besser machen?

Wenn Sie beim einfachen *-san* bleiben, können Sie schon mal nicht ganz falsch liegen. Aber Vorsicht: Mit dieser Silbe drücken Sie Respekt aus. Es wäre also unhöflich, sich selbst oder Familienangehörige mit *-san* vorzustellen. Auch die Mitglieder der eigenen Firma, die ja in Japan fast so etwas wie die eigene Familie sind, werden ohne Anrede angesprochen oder vorgestellt. Hier kann man stattdessen die Position desjenigen in den Namen mit aufnehmen. Dasselbe würde in Deutschland zu eher seltsam klingenden Anreden wie ›Buchhalter Krause‹ oder ›Abteilungsleiter Müller‹ führen – aber Sie können dieses Verhalten ja abperlen lassen wie Regentropfen von einem Lotusblatt, sobald Sie wieder in das Flugzeug nach Hause steigen.

Falls es sich bei Ihrem Gegenüber allerdings um einen Lehrer, Professor, Anwalt oder Arzt handelt, kann *-san* schon zu wenig sein. Hängen Sie vorsichtshalber ein *-sensei* an den Namen an (auch dies

gilt für Männer und Frauen gleichermaßen), dann sind Sie auf der sicheren Seite. Falls Sie den Namen nicht wissen, können Sie auch nur ›sensei‹ sagen. Auch bei älteren Männern, die in der Hierarchie des Konfuzianismus sehr hoch stehen, liegen Sie mit *sensei* nie falsch. Vielleicht werden Sie feststellen, dass in Japan recht häufig nach dem Alter gefragt wird, möglicherweise, um die Hierarchien auf diesem Weg möglichst schnell zu klären. Bei Frauen gilt dies allerdings, wie ja auch bei uns, als nicht besonders höflich. In Japan kann man daher auch trickreich nach dem Tierkreiszeichen fragen und sich so unauffällig das Alter ausrechnen.

Übrigens: Hüten Sie sich davor, Ihre Geschäftspartner mit der Anrede *-chan* statt *-san* anzusprechen, auch wenn es recht ähnlich klingt. Das könnte Ärger geben. Diese Silbe wird nämlich nur für kleine Mädchen und allgemein alles was niedlich ist verwendet.

3

HERR HOFFMANN ISST MIT STÄBCHEN

WIE EIN VERBOT ZUR ERFINDUNG
VON SUSHI FÜHRTE

Die Sonne brennt heiß vom Himmel und die Schlange wird einfach nicht kürzer. Ganz Tōkyō scheint zur Mittagszeit auf den Beinen zu sein. Und Tōkyō ist riesig. Davon hat Herr Hoffmann sich gerade eben selbst überzeugen können, als er mit Frau Watanabe im 46. Stock des Rathauses stand und auf das sich scheinbar unendlich erstreckende Häusermeer herabschaute. Einfach unglaublich.

»Sehen Sie, wir sind gleich dran«, reißt ihn Frau Watanabe aus seinen Gedanken – und wirklich. Sie sind nun fast am vorderen Ende der Schlange der kleinen Sushi-Bar angelangt. Laut Frau Watanabe einer der besten Läden in Shinjuku.

Kurz darauf sitzen die beiden an einem kleinen Tischchen vor dem Mittagmenü, das Frau Watanabe geordert hat. Nach einem Seitenblick auf seine Begleiterin reinigt sich nun auch Herr Hoffmann die Hände mit dem *oshibori*, das ihn an die heißen, feuchten Tücher erinnert, die er im Flugzeug beim Aufwachen bekommen hat.

»Essen Sie oft hier?«, fragt Herr Hoffmann, als er beobachtet, wie Frau Watanabe mit geübtem Griff die *hashi*, die Essstäbchen, aus

dem Papier zieht und mit einer schnellen Bewegung auseinanderbricht.

Sie lacht: »Ich weiß schon, ihr Deutschen denkt immer, wir Japaner würden jeden Tag Sushi essen. Aber das stimmt gar nicht, viel häufiger esse ich mittags Nudeln oder eine Suppe.«

Herr Hoffmann nimmt schnell einen Schluck grünen Tee, der kostenlos zum Essen gereicht wird, um zu überspielen, dass er das tatsächlich gedacht hatte. Nun sieht er sich das Essen genauer an. Auf einem Holzbrettchen sind verschiedene Röllchen zu sehen, dazu Fischstücke auf kleinen Reisbällchen. Und eine Art rosafarbener Schwamm. Daneben, in einer kleinen Schale, eine Miso- suppe. Um den Wasabi – den scharfen japanischen Meerrettich – macht er lieber einen Bogen. Das Erlebnis im Flugzeug reicht ihm.

Am besten fängt er mit der Suppe an – dass die hier aber auch die Vorspeisen zusammen mit dem Hauptgang bringen müssen ... Nur, wo ist der Löffel? Ein schneller Blick auf Frau Watanabe liefert die Lösung. Sie trinkt die Suppe direkt aus der Schale und fischt mit ihren Stäbchen die Tofu- und Algenstücke heraus. Das ist Herrn Hoffmann jetzt zu kompliziert. Er ist schließlich froh, wenn er überhaupt etwas mit seinen Stäbchen gegriffen bekommt, da muss es nicht gleich der glitschige Tofu aus der Suppe sein. Das ist doch eher für Fortgeschrittene. Misstrauisch bäugt er noch mal die Platte und entscheidet sich dann für ein Röllchen mit einer gelben Füllung. Das scheint kein Fisch zu sein, erst mal probieren. Frau Watanabe zeigt ihm noch mal, wie er die *hashi* richtig halten muss: Ein Stäbchen liegt als Basis unbeweglich zwischen Mittel- und Ringfinger. Nur das obere Stäbchen wird mit Daumen und Zeigefinger gegen das untere bewegt.

Herr Hoffmann greift ein wenig ungeschickt, aber dennoch erfolgreich das anvisierte *maki*-Röllchen, tunkt es kurz in das kleine Schüsselchen mit Sojasoße und nimmt es dann schnell in den Mund, bevor noch etwas schiefeht. Geschafft. Zufrieden und auch ein bisschen stolz kaut er sein erstes Sushi. Nicht schlecht, schmeckt leicht säuerlich, erfrischend.

Frau Watanabe erklärt ihm, dass er zwischen den Sushis seine Geschmacksnerven mit dem eingelegten Ingwer – aha, das also ist der rosa Schwamm – neutralisieren kann. Die dünn geschnittenen Ingwerscheiben einzeln mit den Stäbchen hoch zu nehmen ist Herrn Hoffmann aber dann doch zu heikel.

So, welchen Fisch nun? Rohen Fisch hat er noch nie gegessen. Er denkt nun doch ein wenig wehmütig an das schnitzelähnliche *katsu-karee* zurück, das er gestern Abend im Hotel gegessen hatte. Vorsichtig nimmt er eines der Reisbällchen mit einem Stück dunkelrotem Fisch darauf, balanciert es zur Schale mit der Sojasoße und – platsch. Schon liegt das Fischfilet neben einem traurigen Häuflein Reis in der Soße.

Frau Watanabe legt ihre Stäbchen beiseite. »Sehen Sie, Hofu-man-san, Sushi kann man ebenso gut mit der Hand essen!« Wie zum Beweis nimmt sie ein kleines Schiffchen mit rotem Fischrogen mit drei Fingern und steckt es in den Mund. Erleichtert spießt Herr Hoffmann seine Stäbchen in sein *tamago-nigiri* und nimmt nun ebenfalls die Finger.

Was ist diesmal schiefgelaufen?

Genau wie zum Beispiel Kartoffeln ausschließlich mit der Gabel und nicht mit dem Messer zerteilt werden dürfen, gibt es auch bei Stäbchen eine Menge Dinge, die schieflaufen können. Herr Hoffmann hat es geschafft, durch sein Benehmen die Erinnerung an ein buddhistisches Totenritual wach zu rufen. Durch große Ess-Stäbchen oder Räucherkerzen, die in eine Schüssel Reis gesteckt werden, wird bei einer Totenfeier den Verstorbenen Essen dargebracht. Daher gilt es als respektlos, bei Tisch die Stäbchen ebenfalls ins Essen zu spießen. Ein anderes Ritual sieht vor, dass die Angehörigen des Verstorbenen die Knochen der eingeäscherten Leiche mit Stäbchen weiterreichen. Aus diesem Grund ist es ebenfalls tabu, beim Essen einzelne Häppchen mit den Stäbchen zum Probieren an die *hashi* Ihres Tischnachbarn weiterzugeben.

Nur, warum essen Japaner eigentlich überhaupt mit Stäbchen? Einfach nur, damit wir Europäer beim ersten, kläglichen Ess-Versuch damit wie komplette Vollidioten aussehen? Nein – schuld sind die Chinesen. Denn die waren ihrer Zeit weit voraus. Schon etwa 1500 v. Chr. verwendeten die Chinesen Essstäbchen. Die Japaner dagegen aßen zu dieser Zeit noch mit den Fingern – jahrhundertlang sollte sich daran auch nichts ändern. Erst gegen 500 n. Chr. schwappte dieser Teil der chinesischen Kultur nach Japan. Ganz schön spät? Nun ja, wir Europäer haben noch sehr viel länger mit den Fingern gegessen.

Obwohl die Gabel im 10. Jahrhundert n. Chr. in Byzanz erstmals auftauchte und schließlich auch ihren Weg nach Italien fand, hatte diese neue Erfindung es zunächst schwer. Als Symbol des Teufels verdonnert, dauerte es bis Mitte des 14. Jahrhunderts, bis die Gabel sich zunächst in Italien durchsetzte. Aber noch Ludwig XIV, der Sonnenkönig, aß im 17./18. Jahrhundert mit den Fingern und auch Martin Luther schimpfte: »Gott behüte mich vor Gäbelchen!« Erst gegen Ende des 17. Jahrhunderts erhielt die Gabel neben dem Löffel und dem Messer auch im Rest der westlichen Welt ihren festen Platz. Endlich musste das Fleisch beim Zerteilen mit dem Messer nicht mehr mit den Fingern gehalten werden.

Zu dieser Zeit wird in Japan gar kein Fleisch gegessen. Seit 676 hat Kaiser Temmu unter dem Einfluss des sich ausbreitenden vegetarischen Buddhismus offiziell den Verzehr von Fleisch verboten. Da in Japan das Meer an keiner Stelle weiter als 150 Kilometer entfernt ist, ist Fisch die logische Alternative.

Nur, wie macht man ihn länger haltbar? Die buddhistischen Mönche experimentieren so lange mit dem leicht verderblichen Fisch, bis sie herausfinden, dass sich dieser nach Gärung länger hält. Reis beschleunigt die Gärung und macht den Fisch noch schmackhafter. Mitte des 17. Jahrhunderts wird mehr und mehr Reis angebaut und ein Teil der Ernte zu Reisessig verarbeitet. Der Arzt MATSUMOTO Yoshiichi kommt auf die clevere Idee, den tagelangen Gärungspro-

zess zu verkürzen, indem er den Reis ganz einfach mit Essig mischt. Jetzt geht alles viel schneller.

Doch seinen endgültigen Durchbruch erlebt Sushi Anfang des 19. Jahrhunderts in der Millionenstadt Edo, die später einmal Tōkyō heißen wird. In den überfüllten Straßen drängen sich die Angehörigen der verschiedenen Stände. Samurai stolzieren mit ihren edlen Seidengewändern umher, doch auch der niedrigste Stand – die Kaufleute – hat es in Edo zu großem Reichtum gebracht. Sie dürfen zwar nur einfache Baumwollgewänder tragen, stehen den Samurai aber durch aufwendig gefärbte Muster kaum nach. Kein Wunder, dass im immer beliebter werdenden *kabuki*-Theater denn auch häufig der tüchtige Kaufmann über den gerissenen Samurai siegt. Und natürlich sind die Kaufleute immer in Eile – Zeit war schon damals Geld. Da kommt es gerade recht, dass HANAWA Yōhei (1799–1858) eine neue Form des Sushi erfunden hat, das *nigiri*-Sushi. Im Gegensatz zu dem bislang verbreiteten Sushi, das noch umständlich in Formen gepresst wurde, formt Hanawa seinen Reis per Hand – und belegt diesen mit rohem Fisch. In wenigen Minuten ist das Fast Food fertig. Dieses flotte Sushi wird schnell beliebt, wie man an den verschmutzten Vorhängen an Hanawas Stand erkennen kann. An diesen Vorhängen wischen sich die Kunden die Hände sauber – je verschmutzter also der Stoff, desto besser das Essen.

Heute muss ein traditioneller Sushi-Koch in Japan eine mindestens fünfjährige Lehre absolvieren – bei Köchen, die den giftigen Kugelfisch zubereiten, dauert die Lehrzeit sogar zehn Jahre. Traditionell ist die Herstellung von Sushi Männersache. Frauenhände sind angeblich zu warm, um den klebrigen Reis richtig zu formen.

Was können Sie besser machen?

Neben den beiden bereits oben erwähnten Regeln gibt es noch zahlreiche weitere, die beim Essen mit Stäbchen zu beachten sind. Auch wenn Sie während Ihres Aufenthaltes vermutlich keinen ja-

panischen Freiherrn Knigge beeindrucken müssen, hinterlassen Sie einen guten Eindruck, wenn Sie folgende Schnitzer vermeiden: Halten Sie die Stäbchen nicht in der Faust (so wie Sie es mit Besteck ja auch nicht tun), sondern in der üblichen Haltung (s.o.) locker zwischen den Fingern. Ebenfalls barbarisch kommt es rüber, wenn Sie Essen mit den Stäbchen einfach aufspießen – auch wenn Ihnen dies gerade am Anfang Ihrer *hashi*-Laufbahn als schnelle und daher verlockende Alternative erscheinen mag. Die Stäbchen abzulecken, damit auf Menschen oder Dinge zu zeigen sowie sie als Zahnstocher zu missbrauchen, ist ebenfalls so tabu, wie es hier das Ablecken des Messers ist. Ebenso wenig sollten Sie mit dem Stäbchen Schüsseln zu sich heranziehen oder gar Sojasoße von den Esswerkzeugen tropfen lassen.

Vorsicht ist auch beim Ablegen der Stäbchen geboten. Nicht nur, dass Sie diese nicht, wie bereits oben erwähnt, in die Schüssel stecken sollten, auch das Ablegen der *hashi* quer über der Schüssel kommt nicht gut an. Wenn Sie die Esstäbchen gerade nicht benutzen, sollten Sie sie auf der Stäbchenbank (*hashioki*) ablegen. Falls es keine gibt, können Sie die Stäbchen auch auf einen Teller legen.

Beim Zerkleinern von zu großen Bissen können Sie diese mit den Stäbchen wie mit einer Art Zange zerteilen. Benutzen Sie sie aber nicht wie eine Säge. Falls Sie eine Rede halten wollen oder müssen: Verzichten Sie darauf, mit den Esstäbchen gegen ein Glas oder Ähnliches zu schlagen, um Aufmerksamkeit zu erlangen.

Alles zu kompliziert? Lieber bei Messer und Gabel bleiben? Auch keine Lösung. Zumindest in Sushi-Restaurants gilt dieser Wunsch als Beleidigung für den Küchenchef, denn er unterstellt, dass er die Häppchen nicht richtig zubereitet hat. Also kämpfen Sie sich lieber durch – und üben Sie vielleicht zu Hause in einem unbeobachteten Moment ganz in Ruhe. Kleinen Kindern bringt man das Essen mit Stäbchen übrigens bei, indem ein Gummiband um das hintere Ende gebunden wird. So rutschen sie nicht auseinander und können als eine Art Zange benutzt werden. Diesen Trick aber bitte ebenfalls nur in den eigenen vier Wänden zum Üben verwenden.

WELCHE SUSHI-SORTEN GIBT ES?

Norimaki

Die Anfänger-Sushi. Leicht zu essen und auch mit unverdächtigen Zutaten gefüllt erhältlich, zum Beispiel als *kappamaki* mit Gurke. Bei dieser Sushi-Art wird mithilfe einer Bambusmatte eine Rolle aus Reis und verschiedenen Zutaten hergestellt. *Hosomaki* sind mit nur einer Zutat gefüllt, *futomaki* mit bis zu drei. Die ganze Rolle ist außen von einem Blatt *nori* (getrocknetem und geröstetem Seetang) umwickelt. Die Rolle wird dann in Scheiben geschnitten.

Nigiri

Hier wird ein kleiner Klumpen Reis mit einer Zutat (z.B. Fisch, Muscheln oder Ei) belegt. Je nach Zutat kann noch ein dekoratives *nori*-Bändchen um das Paket gewickelt sein. Vorsicht beim Eindippen in die Sojasoße: Am besten sollte nur der Belag eingetaucht werden – sonst löst sich noch der ganze Reis auf und schwimmt von da an unmotiviert und nicht gerade ansehnlich in Ihrem Soßen-Schälchen herum. Stäbchen-Anfänger wie Herr Hoffmann kann diese Aufgabe vor Probleme stellen, aber keine Sorge: Sie können die *nigiri* auch problemlos mit den Fingern essen, ohne Sorge zu haben, dafür vom Küchenchef geköpft zu werden.

Gunkanmaki

Manche Zutaten, wie Fischrogen oder Austern, würden einfach wie ein nasser Sack von den *nigiri* rutschen. Daher bekommen sie zusätzlich eine Stütze durch ein gerolltes *nori*-Blatt, das den Belag an Ort und Stelle hält. Vom Aussehen her werden *gunkanmaki* gern mit kleinen Schiffchen verglichen.

Temaki

Auch hier werden die *maki*-Grundzutaten (Reis, *nori*, Belag) verarbeitet, nur dass das *nori*-Blatt in Form einer kleinen Eistüte gerollt wird. In der Tüte befindet sich der Reis, der Belag schaut oben heraus. Versuchen Sie lieber erst gar nicht, die circa zehn Zentimeter

langen *temaki* mit Stäbchen zu essen. Auch Japaner nehmen dazu die Finger.

Chirashi

Diese Form des ›gestreuten Sushi‹ ist hier bei uns nicht so verbreitet – und sieht für das westliche Auge auch nicht nach Sushi aus. Hierbei werden alle Zutaten direkt mit dem Reis vermischt und in einer Schale zum Essen angerichtet.

Neben diesen fünf Grundformen gibt es natürlich Hunderte verschiedener Beläge, die eine riesige Vielfalt an verschiedenen Sushi zulassen, Sie können sich also eine Weile lang durchtesten, bevor Sie sich wiederholen.