

Abb 30
Andere Länder, andere Sitten



Sushi als kleine Speisen laufen auf einem Band, von dem die Gäste in Selbstbedienung ihre WEahl treffen; hier: Kaiten-Sushi in der Bluewater Shopping Mall, Datfort, England.
©commons, Wikimedia.org/Foto: Clem Rutter, licence: creative commons CC-BY-Ja-2.5)

Tisch- und Esssitten in Japan

Sushi-Gerichte, bestehend aus rohem Fisch, gesäuertem Reis und mit Nori, d.h. Meeresalgen ummantelt, markieren ein typisch japanisches Gericht. Da Sushi-Röllchen bereits in ihrer Komposition mundgerecht für die Aufnahme mit Essstäbchen (hashi) konfektioniert werden, erübrigt sich ein aufwendiges Tischgedeck. Dies hat jedoch eher ideelle als praktische Gründe. So werden die Stäbchen bereits im sechsten Jahrhundert aus China importiert und finden in Japan vorerst ausschließlich in religiösen Zeremonien Verwendung, bevor sie zu dem konstituierenden Element japanischer Tischsitten avancierten und allgemeine Verbreitung erfuhren. Gerade die Abwesenheit des Messers zu Tisch wird dabei nicht als Verlust, sondern als Zivilisationsfortschritt begriffen, durch welchen eine deutliche konzeptionelle Unterscheidung zwischen den z.T. unreinen Praktiken der Zubereitung und dem reinen Verzehr der Speisen getroffen wird.

Die normierende Rolle der Esswerkzeuge hat dabei ebenfalls Einfluss auf Darreichungsform der Speisen, die in vielen kleinen aber variantenreichen Portionen angeboten werden, ohne dass eine strenge Choreografie der Menüfolge existieren würde. Diese Eigenheiten der Speisenkomposition haben in Japan und im Zuge der Globalisierung auch in vielen europäischen Großstädten zur Ausbildung spezifischer Restaurantkulturen geführt. So sitzen die Gäste in sogenannten Kaiten-Zushi-Restaurants (vgl. Abb.) etwa an einer mit einem rundlaufenden Fließband umsäumten Tischtheke, an der einzelne Speisenteller automatisiert vorbeilaufen und vom Gast individuell entnommen werden können. Die Tellerfarbe indiziert hier gewöhnlich das entsprechende Preissegment. Da in Japan das

Entrichten von Trinkgeldern als unhöflich gilt, ist stets ein bestimmter Festpreis zu zahlen, häufig auch bereits vor dem Verzehr der Gerichte.

Weiterführende Literatur: Coulmas, Florian: die Kultur Japans: Tradition und Moderne. 2. Aufl. München 2009, insb. Kap. 15.

Mobiles Essen: Bento-Box



Die Bento-Box taucht auch außerhalb von Japan im Alltag auf

Foto: Lars Zumbansen

Take away global

Die Mitnahme und der mobile Verzehr des Essens gelten – jenseits sozial kodierter Freizeit- und Picknickrituale – von der Warte europäisch-bürgerlicher Essnormen aus noch immer als entdifferenzierende Praktik einer beschleunigte Bequemlichkeits- bzw. „Convencience“-Kultur. Doch findet sich diese mehr oder weniger latent vorhandene kulturelle Ächtung mobiler Essenkonstellationen nicht überall. So hat sich in Japan bereits im 15. Jahrhundert eine take away Kultur quer durch alle Gesellschaftsschichten hindurch etabliert. In Bentō-Boxen, kleinen in Fächer unterteilten Schachteln aus Holz wurden frisch abgepackte und transportfähige Mahlzeiten, zumeist Suhsi-Gerichte als Wegzehrung für reisende Fürsten, Soldaten oder Feldarbeiter, aber auch als Bestandteil religiös-ritueller Teezeremonien dargeboten. Bis heute zeigt sich die gesamtgesellschaftliche Bedeutung der Bentōs in der Diversifizierung von Material- und Formvariationen. Neben kunstvoll lackierten Holzschubern, die u.a. in gehobenen Restaurants nebst Inhalt erstanden werden können, existieren auch diverse Aluminium- und Plastikkästchen, die an Kinder adressiert, etwa der Silhouette bekannter Mangacharaktere oder Figuren wie Helly Kitty

nachempfunden sein können. Auch das Anrichten der Bentō-Boxen für Schulkinder erweist sich hier z.Z. als eine bildnerische Praxis zumeist mütterlicher Liebesarbeit, wenn die Bestandteile des Essens zu ikonischen Motiven drapiert werden.

