

Malte Härtig

Einfachheit

Eine kulturphilosophische Untersuchung
der japanischen Kaiseki-Küche

Königshausen & Neumann

Gedruckt mit freundlicher Unterstützung der Geschwister Boehringer Ingelheim
Stiftung für Geisteswissenschaften in Ingelheim am Rhein.

Bibliographische Information Der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen
Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet
über <<http://dnb.ddb.de>> abrufbar.

© Verlag Königshausen & Neumann GmbH, Würzburg 2016

Gedruckt auf säurefreiem, alterungsbeständigem Papier

Umschlaggestaltung: Oliver Boy

Satz: Wiltrud Gorges

Bindung: docupoint GmbH, Magdeburg

Alle Rechte vorbehalten

Dieses Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist

ohne Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere

für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung

und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Printed in Germany

ISBN 978-3-8260-5868-4

www.koenigshausen-neumann.de

www.libri.de

www.buchhandel.de

www.buchkatalog.de

INHALT

VORWORT	7
EINLEITUNG	11
1. WERKZEUGE	25
1.1 Dichtebeschreibung, Clifford Geertz	27
1.2 Akteur-Netzwerk-Theorie, Bruno Latour	38
1.3 Wagashi und Tee	47
1.4 Resümee	68
2. BEGRIFFE UND FORMEN	71
2.1 Kaiseki, Kaiseki oder Kaiseki	72
2.2 Chanoyu	79
2.2.1 Die Form der Teezeremonie	84
2.2.2 Schulung im Tee	110
2.3 Cha-Kaiseki	124
2.3.1 Einfachheit des Essens	124
2.3.2 Grundform	128
2.3.3 Cha-Kaiseki und Restaurant-Kaiseki	139
2.3.4 Resümee	146
2.4 Dōgen und die Anweisungen an den Klosterkoch	147
2.5 Resümee	161
3. KOCHEN UND DINGE	165
3.1 Der Tai	167
3.1.1 Der beste Tai	168
3.1.2 Verarbeitung	181
3.1.3 Den Tai essen	190
3.1.4 Der Hamo	192
3.1.5 Kochen ist Schneiden	197
3.2 Die Kamo-Aubergine	203
3.2.1 Selektion, Reduktion und Transformation	205
3.2.2 Bedeutungszusammenhang	210
3.2.3 Kultivierung - gestalterische Arbeit des Bauern	228
3.2.4 Auberginenvergleich Ost-West	232
3.2.5 Transport, Verarbeitung und Inszenierung	236

3.3 Der Dashi	239
3.3.1 Dashi und Umami	240
3.3.2 Herstellung und Grundzutaten	245
3.3.3 Hausgeschmack	254
3.3.4 Organisation der Küche	263
3.3.5 Tradition	272
3.4 Resümee	290
4. ESSEN	299
4.1 Augustmenü	300
4.2 Der Koch als Kurator und der Koch als Künstler	346
4.3 Das April-Hassun und der Frühling	354
4.4 Resümee	363
LITERATUR	373
ABBILDUNGEN	376

Personennamen werden, wie in Japan üblich, in der Reihenfolge Familienname vor persönlichem Name angeführt.

Die Transkription von japanischen Begriffen erfolgt nach dem international gebräuchlichen Hepburn-Transkriptionssystem.



Abbildung 1.1. *Wakatakeni*, April-Menü, Kikunoi Honten. In: Yoshihiro Murata, *Kaiseki* (Tōkyō; New York, 2006), S. 40. Quelle: Kodansha USA, Inc.; Foto: Musashi Kuma (c) 2006, 2012.

Der folgende Forschungsgang ist eine philosophische Betrachtung der Kaiseki-Küche Kyōtos. Er setzt ein mit dem Foto eines Gerichts aus einem Kochbuch, das den Titel *Kaiseki* trägt.¹

Auf dem Foto sieht man eine freigestellte Schale aus Ton vor einem schwarzen Hintergrund (Abb.1.1).² Die Schale zeigt regelmäßige, kleine Verzierungen. Sie wirkt rustikal und doch gleichzeitig fein.

Vier Dinge wurden in der Schale zusammengestellt. Links hinten befinden sich, tiefgrün und glänzend, *Wakame*-Algen. Auf der anderen Seite liegen in einem leichten, gelblichen Braun drei Stücke *Takenoko* (Bambussprosse), auf deren Oberfläche sich regelmäßige Strukturen aus Linien und Hügeln zeigen. Vorne in der Schale liegen drei beigefarbene, abstrakt wirkende Gebilde. Es handelt sich um die Eierstöcke eines Fisches mit dem Namen *Tai*. Die Spitze des Arrangements bilden feinblättrige, hellgrüne Zweige des *Kinome* (japanischer Pfeffer, engl. Prickly ash). Sie führen das Arrangement zusammen und unterstreichen den feinen Zug des Gerichts.

Die Dinge in der Schale bleiben auf eine eigentümliche Art unverbunden. Anders als in der europäischen Hochküche sind hier keine Saucen zu sehen, die den Zusammenhang herstellen. Die Dinge stehen in gewisser Weise für sich. Dennoch vermitteln sie den Eindruck der Zusammengehörigkeit.³ Das Farbspektrum ist beschränkt auf Braun- und Grüntöne. Dennoch wirkt das Arrangement vielfältig. Vermutlich entstehen diese Eindrücke durch die präzise herausgearbeitete Struktur der Dinge. Indem die Dinge konkret und distinkt sind, werden sie unvergleichlich – und liegen deshalb unverbunden-verbunden nebeneinander.

Das Gericht erscheint zurückhaltend und schlicht. Es vermittelt etwas Selbstverständliches und Natürliches. Man könnte sagen, das Gericht zeigt die Dinge so, *wie sie sind*. Die Interventionen des Kochs werden, bis auf die Auswahl der Dinge und die Formgebung, nicht sichtbar. Die Zusammenstellung wirkt, als habe der Koch die Dinge wie bei einem Spaziergang in einen Korb gelegt. Offensichtlich zieht sich der Koch hinter seine Inse-

¹ Vgl. Yoshihiro Murata, *Kaiseki* (Tōkyō; New York, 2006).

² Siehe Abbildungsteil.

³ Man vergleiche dieses Arrangement mit einem Gericht der europäischen gehobenen Küche. Dort wäre der Teller flach und weiß und die Dinge würden wie vereinzelt im weißen Raum liegen, verbunden durch Linien, Spuren oder Punkte.

nierung zurück und stellt die Dinge in ihrer Schönheit, Natürlichkeit und Einfachheit in den Mittelpunkt. Das Arrangement zeigt insbesondere und exemplarisch eine inszenierte Einfachheit der Dinge.

Das Gericht gibt einen ersten Eindruck vom Kaiseki, der traditionellen und feinen japanischen Küche, die sich besonders mit der alten Kaiser- und Hauptstadt Kyōto verbindet. Den Dingen kommt im Kaiseki im Vergleich zur europäischen Hochküche ein besonderer Status zu (später wird sich zeigen, dass Dinge allgemein in der japanischen Kultur anders gedacht werden). Sie stehen für sich und unterscheiden sich damit von einer Behandlung als Rohstoff oder Material. Um diesen Unterschied zu markieren, werden sie nicht als Produkt, Zutat, Lebensmittel oder Ware, sondern als *Dinge* bezeichnet.⁴

Das Kaiseki wird in Form eines Menüs im Umfang von meist zehn Gängen serviert. Das Kaiseki-Restaurant bietet nur ein Menü an. Es gibt daher keine Speisekarte, aus der ein Gast Gerichte wählen kann. Die Zusammenstellung von Menüs liegt allein in der Hand des Kochs. Der Gast lässt sich überraschen.⁵ Der Koch orientiert sich im Kochen eng an den Jahreszeiten. Das Menü wechselt jeden Monat. Es werden jeweils solche Dinge serviert, die reif bzw. im besten Geschmack sind (jap. *shun*).⁶

Das Gericht hat einen eigenen Namen. Es heißt *Wakatakeni*. Der Name setzt sich aus den Schriftzeichen seiner Hauptbestandteile und der Zubereitungstechnik zusammen: *Waka* steht für Wakame, *Take* für die Sprosse und *Ni* für das Kochen (als Kochtechnik, im Gegensatz zum Grillen

⁴ Worin besteht der Unterschied? Um ihn deutlich zu machen, soll das Ding – im Bewusstsein der Problematik des Begriffs für die abendländische Philosophie – zunächst durch die Feldforschung beobachtet werden. Es geht nicht nur um die Frage: „Wie wird das Ding verarbeitet?“, sondern auch um die Frage: „Was tut es, welche Eigenschaften hat es, welche Rolle spielt es in bestimmten Settings?“

Zu einem alternativen Begriff von Lebensmitteln (als *Mittel* zum guten Leben), der ihren Wert herausstellt und ethisch-christlich fundiert, vgl. Franz-Theo Gottwald, *Esst anders!* (Marburg, 2011). Es deuten sich hierin Bezugspunkte zum japanischen Umgang mit Dingen an, auf die jedoch an andere Stelle einzugehen ist.

⁵ Er kann jedoch aus unterschiedlichen Preiskategorien wählen. Im Kikunoi wird das Menü in vier Preisklassen angeboten: zu 15.000 ¥ (ca. 135 €), 18.000 ¥ (ca. 160 €), 21.000 ¥ (ca. 190 €) und 26.000 ¥ (ca. 235 €). Preise nach: Guide Michelin, *Kyoto Osaka 2010* (Clermont-Ferrand; Watford, 2010). Kurse Stand 31.08.2011. Der Gast bekommt dann je nach Preisniveau einen bestimmten Fisch in einer an den Preis angepassten Qualität oder aber in einem der Gänge ein anderes Gericht.

⁶ Die Kaiseki-Köche versuchen auf der Suche nach den besten Dingen in ihrer besten Qualität, auch die lokale Esskultur zu zeigen und Dinge aus der näheren Umgebung zu verwenden. Insofern stellt das Kaiseki ein ausgearbeitetes Konzept von Regionalität und Saisonalität dar.

o. Ä.). Waka-take-ni wird im April-Menü des Kyōtoer Kaiseki-Restaurants Kikunoi serviert.⁷ Der Inhaber und Leiter des Kikunoi schreibt über das Gericht: „*Waka-take-ni* is one of those classics that never seem to change. It feels only natural every spring to simmer delicate green *wakame* seaweed with crisp bamboo shoots. I deviate slightly from the standard recipe with the addition of sea bream ovaries. It seems to belong there and these ingredients combine easily to a three-part harmony.“⁸

Die Dinge in der Schale stellen einen Bezug zum Frühling her und verweisen damit auf das zentrale Thema des Kaiseki, die Jahreszeiten. „As you can see“, schreibt Murata, „it is clearly a cuisine inextricably tied to the seasons. For whatever reason, modern Japanese have maintained their deep emotional linkage with the annual shifts in climate, ingrained from ancient times whether cultivating crops or fishing at the coast. So much is this connection the heart and soul of the cuisine, that when I am asked, ‚What is Kaiseki?‘ I often give a simple answer: ‚It is eating the season.‘“⁹

Ein Kulturfremder, der noch nicht in Japan war und Wakatakeni noch nicht gegessen hat, kann dieses Gericht zwar wie in einer Bildbetrachtung beschreiben, der Geschmack wird ihm jedoch unbekannt bleiben. Er kann die Verbindung von Sprosse und Algen mit dem Frühling zwar hinnehmen oder interessant finden, aber er kann sie nicht schmeckend nachvollziehen oder verstehen. Seine Frage wäre: Wie kann eine Kombination aus Alge und Sprosse erstens ein klassisches Gericht sein und zweitens nach Frühling schmecken? Zwischen den Geschmacksvorstellungen eines Kulturfremden und jenen, die Wakatakeni gestaltet haben, besteht eine denkbar große Differenz, die sich nutzen lässt, um daraus Fragen für einen Forschungsgang zu entwickeln.

Vermutlich hat der Kulturfremde ein eigenes, deutlich verschiedenes Bild vom Geschmack des Frühlings. Dieser schmeckt möglicherweise nach grüner Sauce, Pellkartoffeln oder Lamm. Der Kulturfremde müsste in Bezug auf Wakatakeni zunächst lernen, was die einzelnen Dinge, Sprosse und Alge, sind und wie sie schmecken, bevor er sie mit einer Jahreszeit in Verbindung bringen kann. Dann hat sich ihm aber noch nicht der Stil

⁷ Das Kikunoi zählt zu den drei bekanntesten Kaiseki-Restaurants in Kyōto (das zweite ist das Kitchō, von dem in Kapitel 3. noch die Rede sein wird, sowie das Hyōtei). Alle drei Restaurants waren zum Zeitpunkt der Feldforschung neben drei weiteren Kyōtoer Restaurants vom französischen Restaurantführer Guide Michelin (in seiner ersten jemals erschienen Ausgabe über Kyōto/Ōsaka im Jahr 2010) mit drei Sternen ausgezeichnet.

⁸ Murata, *Kaiseki*, S. 41.

⁹ Murata, *Kaiseki*, S. 12.

des Arrangements erschlossen. Die Frage wäre: Warum sehen die Dinge schlicht und doch präzise aus? In welcher Beziehung stehen ihre Form und Farbe zum Geschmack, z. B. zu Aromen, Textur und Temperatur?

Schließlich ist auch die Schale miteinzubeziehen: In welcher Beziehung steht sie zu Form und Geschmack der Dinge? Die Schale orientiert sich laut Murata an einem Stil, wie er vor 500 Jahren in Korea gepflegt wurde. Koreanische Töpfer sorgten zu jener Zeit für einen Innovationsschub in der japanischen Keramikherstellung; es war die Hochphase der Teezeremonie. Japanische Teemeister wählten Schalen im koreanischen Stil, da sich hieran ihr ästhetisches Ideal am besten darstellen ließ.¹⁰ Für Murata liegt in der Schale eine sublimale Kraft und Einfachheit, weshalb sie seiner Meinung nach gut zum Gericht passe.¹¹ Über die Schale wird ein historischer Bezug zu einer wichtigen kulturellen Form, der Teezeremonie, aufgerufen (die im weiteren Verlauf eingehend behandelt wird). Die Schale führt Kultur in das Gericht ein und verdichtet den Zusammenhang.

Tritt man einen Schritt zurück, richten sich die Fragen auf die Ordnung und Bedeutung der Dinge. Inwiefern sind eine Tonschale und ein stilvoll-schlichtes Arrangement aus Alge und Sprosse exemplarisch für den Frühling, aber auch für das Kaiseki? Was bedeutet es, eine Jahreszeit wie den Frühling zu essen?

Aus den Fragen an das Gericht Wakatakeni entwickelt sich im Folgenden ein Forschungsgang, der in vier Kapiteln entfaltet wird. Es soll kurz skizziert werden, auf welchen Setzungen und Überlegungen er aufbaut und warum er sich als Darstellung eines Wegs durch die Kultur des Kaiseki und als eine philosophische Übung und Praxis verstehen lässt.

Wenn sich Philosophie mit dem Kaiseki beschäftigt, dann hat sie es mit zwei unterschiedlichen Themen zu tun. Sie tritt in Kontakt mit einer anderen Kultur (Japan) und trifft dabei auf entsprechende kulturelle Unterschiede. Darüber hinaus beschäftigt sie sich mit Essen und Kochen. Sie muss daher einerseits den kulturellen Bezügen nachgehen und dafür Gespräche führen und Literatur bearbeiten. Das Kaiseki zu erforschen

¹⁰ Wie sich in Kapitel 2. zeigen wird, ist die Teezeremonie eine komplexe, hochkulturelle Form einer einfachen Situation: die Gemeinschaft bei einer Schale Tee. Sie wird auch als Teeweg bezeichnet, wodurch der Schulungsaspekt gegenüber der Aufführungssituation, der Zeremonie, betont wird und wodurch darauf verwiesen werden soll, dass es sich um eine umfassende Kultivierung des Übenden handelt, die auch Einfluss auf sein alltägliches Leben hat. Für den vorliegenden Zusammenhang scheint *Teezeremonie* der zweckmäßigere Begriff.

¹¹ Vgl. Murata, *Kaiseki*, S. 41.

heißt aber auch, Gerichte wie Wakatakeni zu essen und sich in Restaurantküchen an japanischen Schnitttechniken zu versuchen (also das Essen zu schmecken und das Kochen zu beobachten und durch eigene Praxis nachzuvollziehen). Ziel ist es, sich mit der japanischen Kultur vertraut zu machen und den Geschmack einer Kombination aus Alge und Sprosse zu einer Gewohnheit werden zu lassen.

Die Forschung beginnt mit einer einfachen Setzung: Sie lässt sich von den Dingen führen. Aus dieser Setzung ergaben sich drei Feldforschungsaufenthalte von insgesamt 15 Monaten zwischen den Jahren 2010 und 2012. Gegenstand waren das Kaiseki-Restaurant Kikunoi und dessen August-Menü im Jahr 2011 sowie drei Dinge, die darin vorkommen: eine Aubergine, ein Fisch mit Namen Tai und der Grundfond der japanischen Küche, der Dashi.

Hieraus ergaben sich Wege in unterschiedliche Zusammenhänge. Die Feldforschung reflektierte beschreibend diese Zusammenhänge in Bezug auf Dinge, Handlungen und Formen. Die Beschreibungen wurden zu einem Forschungsgang arrangiert, der entlang des Kaiseki durch die japanische Kultur führt und als Weg zur Darstellung gebracht wird.

Philosophie versteht sich hier als Kulturreflexion.¹² Damit ist sowohl eine Haltung als auch eine Praxis gemeint.¹³ Kulturreflexion bedeutet, bezogen auf das japanische Kaiseki, dass ich mich als gelernter Koch und in philosophischen Fragen geschulter Forscher in Beziehung setze zu kulinarischen Praxen und Formen, die different zu den eigenen sind. Sie sind so weit unterschieden, dass sie sich aus der eigenen Kultur heraus nicht erschließen; sie sind jedoch nicht so weit unterschieden, dass sie sich nicht forschend nachvollziehen lassen. In Japan erscheinen sie häufig als *so seiend* und stehen oft quer zu den kulinarischen Formen der eigenen Kultur, wie das Beispiel von *Wagashi* (1.3), den traditionellen japanischen Süßigkeiten,

¹² Zur Genese und Funktion des vergleichenden Kulturbegriffs, vgl. Dirk Baecker, *Wozu Kultur?* (Berlin, 2001). Zur Theorie der Praxis der Kulturreflexion, vgl. Dirk Rustemeyer, *Diagramme: dissonante Resonanzen: Kunstsemiotik als Kulturtheorie* (Weilerswist, 2009). Zum Begriff der Kulturreflexion vgl. Dirk Baecker, Matthias Kettner, und Dirk Rustemeyer (Hrsg.), *Über Kultur: Theorie und Praxis der Kulturreflexion* (Bielefeld, 2008).

¹³ Im weiteren Verlauf der Arbeit, insbesondere am Zen-Buddhismus und der Teezeremonie, wird sich zeigen, wie sich Haltung und Praxis gleichzeitig schulen lassen und den Handelnden gleichzeitig in Distanz zum Gegenstand setzen und Fokussierung ermöglichen (vgl. Kapitel 2.). Die Beschäftigung mit dem Zen-Buddhismus und der Teezeremonie erlaubt wichtige Aspekte der eigenen Forschungspraxis in den Blick zu nehmen.

zeigen wird. Im Kulturkontakt stellen sich Unterschiede ein, die das Eigene als Andersmögliches vorführen.¹⁴ Hierin liegt das wichtige Moment der Kontingenz.

Durch Reflexion lassen sich beide Seiten, das Eigene und das Fremde, sowohl für sich als auch in Beziehung zueinander beschreibend erforschen. Reflexion auf Kultur meint ein Sich-in-Beziehung-Setzen unter der Annahme der Kontingenz der jeweiligen kulturellen Form, die zur Möglichkeit ihrer Bestimmung wird. So wird das Kaiseki als kulturell-kulinarische Form beschreibbar und bestimmbar.

Im Vergleich zur philosophischen Tradition verzichtet Philosophie als Kulturreflexion auf die Suche nach Wahrheiten, letzten Gründen oder absoluten und universalen Ordnungen. Stattdessen erforscht sie kulturelle Phänomene im Hinblick auf deren eigene spezifische Ordnungen, die etwa die Form von Rhizomen annehmen können.¹⁵ Im Gericht Wakatani deutet sich bereits an, dass z. B. eine binäre Logik, die zur Unterscheidung von Sein und Nichtsein führt, hier nicht funktioniert.¹⁶ Insbesondere der Zen-Buddhismus macht einen alternativen Vorschlag, um beispielsweise das Nichts nicht als Gegensatz, sondern als etwas Positives zu denken und über die Differenz als etwas Anwesendes zu fassen (siehe insbesondere 2.2). Philosophie als Kulturreflexion bietet die notwendige Offenheit, um alternative Ordnungen zu erkunden, und hat insbesondere im Umgang mit den Dingen Berührungspunkte mit dem Zen-Buddhismus. Der Zen-Buddhismus wird selbst nicht thematisiert, sondern über die Darstellung des Forschungsgangs beobachtend *nach-gedacht*.¹⁷ Es geht nicht nur um Essen und um Japan, sondern auch darum, dass mir über

¹⁴ Vgl. hierzu auch: Dirk Baecker, „Zur Kontingenzkultur der Weltgesellschaft“, in: Baecker, Kettner, und Rustemeyer (Hrsg.), *Über Kultur: Theorie und Praxis der Kulturreflexion*.

¹⁵ Vgl. Gilles Deleuze und Félix Guattari, *Was ist Philosophie?* (Frankfurt am Main, 2000).

¹⁶ Vgl. Aristoteles, *Metaphysik* (Stuttgart, 1970).

¹⁷ Der Zen-Buddhismus entzieht sich in seinem Selbstverständnis der Sprache und dem begrifflichen Denken und lässt sich daher nicht definieren, vgl. Byung-Chul Han, *Philosophie des Zen-Buddhismus* (Stuttgart, 2002), S. 7. Man könnte ihn als eine Praxis beschreiben, die eine Haltung zu sich selbst und den Dingen erprobt und die Einsicht übt, dass nichts in der Welt verborgen ist. Man übt, Dinge und Welt so zu sehen, wie sie sind. Was Zen im Kontext dieses Forschungsgangs ist, zeigt sich in seiner Beschreibung anhand von Dingen und Handlungen. Das japanische Zen entwickelte sich aus dem chinesischen Chan-Buddhismus, der wiederum auf dem Mahayana-Buddhismus basiert und in den u. a. Elemente des Taoismus eingegangen sind. Das zentrale Moment des Zen ist die Meditation (Chan ist die chinesische Übersetzung von Dhayana, Sanskrit für Meditation); vgl. Heinrich Dumoulin, *Geschichte des Zen-Buddhismus*, Japan, Bd. II (Bern, 1986). Für Dōgen Kigen (1200-1253), einen der wichtigsten Zen-Meister, ist zudem das Kochen eine wichtige buddhistische Praxis. Er geht auf diese in seinen *Anweisungen an den Klosterkoch* näher ein. Sie wird in diesem

Essen und Kochen die Denkweise der japanischen Kultur im Kontrast zu meiner eigenen auf eine Art bewusst wird, wie ich sie sonst nicht haben könnte.

In der Beschäftigung mit dem Kaiseki wird Philosophie zur Feldforschung und orientiert sich dabei an ethnologischen und soziologischen Fragestellungen. In Bezug auf die philosophische Tradition geht sie davon aus, dass sie die Bestimmung von etwas (sofern es als kulturell aufgefasst wird) nur indirekt und beschreibend über die Darstellung ihrer Reflexion vornehmen kann.¹⁸ Ihr dienen dafür sowohl die philosophische Arbeit mit Begriffen als auch das Wissen um kulinarische Formen und Praxen der europäischen Küche.

Der Forschungsgang richtet sich auf den gesamten Prozess der Verarbeitung von Dingen; von der Ernte bis zum Schmecken. Er wählt im Wesentlichen drei Werkzeuge, die im ersten Kapitel vorgestellt werden. Sie bedingen in unterschiedlicher Weise die Art des Blicks in der Feldforschung wie auch die Form der Darstellung der Arbeit. Das eine ist der Ansatz der dichten Beschreibung von Clifford Geertz.¹⁹ Wesentlich hieran ist, Forschen als Schreiben aufzufassen und keinen Unterschied zwischen Beobachtung und Beschreibung zu machen. Geertz öffnet darüber hinaus den Blick für kulturelle Zusammenhänge oder das Bedeutungsnetz, in das die Dinge verwoben sind. Das zweite Werkzeug ist die Akteur-Netzwerk-Theorie von Bruno Latour, die insbesondere das Kochen als eine Praxis der Transformation von Dingen beschreibbar macht und eine Denkfigur bietet, über die Ding und Akteur im Moment der Praxis auf spezifische Weise gefasst werden können.²⁰ Beide Werkzeuge ermöglichen es auf ihre Weise, den Dingen und der Komplexität ihrer Zusammenhänge gerecht zu werden. Das dritte Werkzeug, die Praxis der Kulturreflexion, wird am Beispiel von Wagashi vorgeführt.

Mit diesen Werkzeugen werden zunächst zwei wichtige Bezugspunkte des Kaiseki untersucht: die Teezeremonie und der Zen-Buddhismus (Kapitel 2.). Das Kaiseki ging ursprünglich aus der Teezeremonie hervor. So stellt sich die Frage, inwieweit die Inszenierung von Wakatakeni durch

Forschungsgang eine wichtige Rolle spielen. Vgl. Kōshō Uchiyama und Dōgen, *Zen für Küche und Leben* (Frankfurt am Main, 2007); Dōgen und Kōshō Uchiyama Rōshi, *How to Cook Your Life* (Boston, 2005).

¹⁸ Vgl. hierzu ausführlich: 1.2, aber auch: Dirk Baecker, *Wozu Kultur?* (Berlin, 2001), S. 54 und Dirk Rustemeyer, „Philosophie als Kulturreflexion“, in: Baecker, Kettner, und Rustemeyer (Hrsg.), *Über Kultur: Theorie und Praxis der Kulturreflexion*.

¹⁹ Vgl. Clifford Geertz, *Dichte Beschreibung: Beiträge zum Verstehen kultureller Systeme* (Frankfurt am Main, 1994).

²⁰ Vgl. Bruno Latour, *Die Hoffnung der Pandora* (Frankfurt am Main, 2002).

den Tee und seine Ästhetik bestimmt ist. Der Zen-Buddhismus wiederum stellt die ideelle Grundlage der Teezeremonie dar. Er ist wichtig, um das Handeln von Praktikern wie Köchen oder Keramikern zu verstehen.

Die Untersuchung gewinnt daraus Hinsichten, mit denen sie sich dem Kochen und den Dingen widmet (Kapitel 3.). Die Betrachtung des Kochens setzt in dem Moment ein, wo ein Fisch gefangen oder eine Aubergine geerntet wird, und folgt dem Prozess ihrer Verarbeitung. Der Blick richtet sich auf Transformationen und auf die Beziehung des Kochs zu den Dingen und zu seinen Partnern, dem Fischer und dem Bauern.

Von hier aus geht die Untersuchung weiter zum Essen (Kapitel 4.), insbesondere zum Kaiseki-Menü als eine Abfolge von Gängen, die sich an der jeweiligen Jahreszeit orientiert und deshalb einen ähnlichen Zusammenhang aufmacht wie das Gericht Wakatakeni und der Frühling. Hier werden Fragen nach der Inszenierung, der Ordnung und der Abfolge des Menüs behandelt. Es wird untersucht, was sich in den Gerichten schmecken lässt oder welcher kulturelle Zusammenhang damit verknüpft ist. Der Bogen schließt sich, wenn der Forschungsgang mit den Hinsichten, die entwickelt, und den Einsichten, die gesammelt wurden, in einem Resümee (4.4) wieder zum Wakatakeni zurückkehrt.

Forschungsleitend ist die Frage nach der Einfachheit der Dinge. Einfachheit bestimmt die Form der Dinge, ohne selbst in den Vordergrund zu treten. Würde sie sich aufdrängen, wäre sie keine Einfachheit mehr. Sie zeigt sich in jedem Ding, in der Beziehung der Dinge untereinander und in der Beziehung zwischen den Dingen und der Schale. Sie stiftet eine Verbindung zum Gast, der sie als Form würdigt. Dem Kulturfremden verschafft sie einen Zugang, um Formen unterschiedlichster Art zu vergleichen und in seiner Darstellung zu verknüpfen. Es ist keine tatsächliche, sondern eine zurückhaltende, präzise, feine und schließlich reflektierte Einfachheit. Etwas abstrakter formuliert ist sie die Form der Gestaltung und Darstellung von Komplexität. Für das Kaiseki ist die Einfachheit ebenso charakteristisch wie für die japanische Kultur exemplarisch. Die Fragen, die an das Kochen und den Koch zu stellen sind, lauten: Wie stellt man diese Einfachheit her (denn sie findet sich im europäischen Kochen selten) und welche Funktion hat sie – für den Geschmack, für die Ordnung und Inszenierung sowie für den Bezug zur Jahreszeit?

Es wird sich zeigen, dass die Einfachheit das Essen im Vergleich zur europäischen Küche nicht abstrakt, sondern konkret macht. Die Dinge sind als Dinge zu erkennen; sie wirken spezifisch, natürlich und schön. Hierin deutet sich ein Zusammenhang an, der sich zu einer These bzw. zu einem heuristischen Schema umwandeln lässt. Die These wäre: Die Ein-

fachheit ist die Form der Dinge, in der sie in ihrer natürlichen Schönheit präsentiert werden können. Das Schema aus Einfachheit, Schönheit und Natürlichkeit wird zu einer Hinsicht für den Forschungsgang, mit dem sich einzelne Dinge, Gerichte und Handlungen betrachten lassen. Es wird immer wieder neu am jeweiligen Gegenstand der Betrachtung angewendet. Diese Anwendung ist eine Tätigkeit und eine Übung. Über die Wiederholung bestätigt sich das Schema, zeigt neue Details und verändert den Blick des Betrachters. Im zweiten Kapitel wird das Schema mit *Wabi*, dem zentralen ästhetischen Begriff der Teezeremonie, in Zusammenhang gebracht (man könnte auch sagen: Das Schema aus Einfachheit, Schönheit und Natürlichkeit ist eine Begriffsrelation, die sich aus *Wabi* ableiten lässt). Das Schema wird jedoch nicht definiert, sondern als ein flexibles Betrachtungswerkzeug eingesetzt. Seine Bedeutung zeigt sich im Gebrauch.²¹

Die Einfachheit zeigt exemplarisch, was für den Umgang mit sämtlichen Begriffen in diesem Forschungsgang gilt. Sie ist zunächst unbestimmt und leer, denn sie dient als Werkzeug, um Formen, Techniken, Gerichte und Praxen zu erschließen. Darüber hinaus wird die Frage nach der Einfachheit methodisch als ein Operator eingesetzt, der die jeweiligen Zusammenhänge zum *Kaiseki* aufschließen soll.²²

Der Forschungsgang führt zu Bauern, Fischern, Klosterköchen und Tee- und Zen-Meistern, deren Praxis jeweils zu verstehen und zu kontextualisieren ist. Entsprechend trifft ein im Kochen und in philosophischen Fragen geschulter Forscher auf Agrarwissenschaftler, Meeresbiologen, Historiker, Ethnologen oder Japanologen. Die Fragen an die jeweilige Praxis und die daran ansetzende Wissenschaft sind spezifisch und bedingt durch die eigene Perspektive. Der Gang durch die jeweiligen Felder gleicht einer Gratwanderung, denn es kann nicht der Anspruch erhoben werden (und sein), deren umfassendes Wissen zu beherrschen. Die Fragen dienen dazu, das Kochen oder Fischen, die Landwirtschaft oder die Teezubereitung in Hinblick auf die Frage nach der Einfachheit zu verstehen. Eine

²¹ Vgl. Ludwig Wittgenstein, *Philosophische Untersuchungen* (Frankfurt am Main, 2003).

²² In Bezug auf die Frage nach dem Verstehen einer anderen Kultur und der Möglichkeit, einen Zugang zu den Bedeutungsnetzwerken zu gewinnen, stellt die Einfachheit ein mögliches Werkzeug neben anderen dar, deren Funktionsweise und Brauchbarkeit darüber deutlich wird, was sie zu zeigen imstande ist. Die Frage nach der Einfachheit ist insofern heuristisch aufzufassen, ebenso wie das *Kaiseki* als nur eine Möglichkeit des Zugangs zur japanischen Küche und Kultur aufgefasst wird.

Herausforderung ist dabei die Beachtung von Details und kleinen Unterschieden. Im Umgang mit diesen zeigt sich in Japan der Grad der Vertrautheit mit einem Gegenstand und er wird daher entsprechend kultiviert.²³

Der Forschungsgang beschreitet, wenn er sich für die Einfachheit der Dinge im Kaiseki interessiert, einen Zwischenraum. Auf der einen Seite befinden sich ethnologische und kulturwissenschaftliche Arbeiten über Essen in Japan, die es als Ausgangspunkt zur Erforschung von Formen und Zuständen der japanischen Gesellschaft und der Frage nach der japanischen Identität nehmen.²⁴ Essen als kulinarisches Phänomen für sich steht weitaus seltener im Mittelpunkt.²⁵ Auf der anderen Seite befinden sich Kochbücher über die japanische und insbesondere die Kaiseki-Küche. Sie stellen mitunter zwar kulturelle Bezüge her und verweisen, wie das Kochbuch *Kaiseki*, auf die Bedeutung der Jahreszeiten, doch allein über den Verweis stellt sich noch kein Verstehen des Bedeutungszusammenhangs, des Geschmacks von Alge und Sprosse und der Einfachheit ein.²⁶ Sie sind hinreichend wichtige Quellen zur Fundierung von Beobachtungen oder zum Verständnis einzelner Praktiken. Eine exemplarische Beschreibung eines Bedeutungszusammenhangs handwerklicher Praxis findet sich hingegen in einer Arbeit über japanische Teekeramiker, die damit zu einer der wichtigsten Referenzen für die Beobachtung der Praxis des Kochens wird, obwohl sie selbst nicht davon handelt.²⁷

²³ Die Aufmerksamkeit für das Detail weist Bezüge zum Zen-Buddhismus auf. „Er war der Ansicht, dass in der großen Gemeinschaft der Dinge kein Unterschied von Klein und Groß sei und dass ein Atom dieselben Möglichkeiten besitze wie das All“, schreibt Okakura über Zen in seinem „Buch vom Tee“ und berichtet über die Arbeit in den Klöstern: „(...) jede, auch die geringste Sache musste bis ins letzte vollkommen ausgeführt werden.“ Siehe: Kakuzō Okakura, *Das Buch vom Tee* (Frankfurt am Main, 2002), S. 51 f. Zen-Meister Dōgen sagt: „Wir müssen das ganze Universum in einem Staubkorn erblicken.“ Zitiert nach Han, *Philosophie des Zen-Buddhismus*, S. 19. Han fügt an: „So erblickt das ganze Universum in einer einzigen Pflaumenblüte.“ Ebd.

²⁴ Vgl. Katarzyna Joanna Cwiertka, *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity* (London, 2006); Eric C. Rath, *Food and Fantasy in Early Modern Japan* (Berkeley, 2010); Emiko Ohnuki-Tierney, *Rice as Self: Japanese Identities through Time* (Princeton, 1993).

²⁵ Es wird dann häufig allgemein untersucht und nicht konkret und exemplarisch, vgl. Michael Ashkenazi und Jeanne Jacob, *The Essence of Japanese Cuisine* (Richmond, 2000).

²⁶ Vgl. Murata, Kaiseki; Kunio Tokuoka, *Kitcho* (Tōkyō; New York, 2010); Donald Richie, *A Taste of Japan* (Tōkyō; New York, 1992); Rafael Steinberg, *Die Küche in Japan* (Frankfurt am Main, 1972); Shizuo Tsuji, *Japanese Cooking: A Simple Art* (New York, San Francisco, 1980).

²⁷ Vgl. Gisela Jahn u. a., *Erde und Feuer: Traditionelle japanische Keramik der Gegenwart* (München, 1984).

Die philosophische Reflexion trifft im Kaiseki nicht nur auf eine besondere Beziehung von Ding und Akteur, sondern auch auf ein besonderes Verhältnis von Bild- und Prozesshaftigkeit des Essens. Das Arrangement von Dingen in einer Schale macht das Essen zu einem Bild oder einer essbaren Skulptur. Komplexe Bedeutungszusammenhänge konkretisieren sich zur Anschaulichkeit. Über das Essen (als Tätigkeit) wird das Essen zu einem Nacheinander von Dingen (als Gericht) und zu einem Nacheinander von Gerichten (als Menü). Die Form des Kaiseki ist wesentlich Prozess.²⁸ Sie ist jedoch erst dann gänzlich realisiert, wenn das gesamte Essen gekaut und geschmeckt, geschluckt und verdaut wurde. Dann aber wird das Essen als Erinnerung erneut bildhaft. Seine Merkwürdigkeit und Besonderheit liegen darin, dass es erst über die Tätigkeit des Essens und im Gegessenwordensein bestimmbar wird.

Philosophie kann das Essen (als Tätigkeit) und den Geschmack als Wahrnehmung nicht ersetzen, aber indem sie sie reflektierend beschreibt und sich der Differenz bewusst ist, legt sie sich wie um eine Leerstelle (hier: der Geschmack des Essens), in der sich das Kaiseki zeigen kann. Als Kulturreflexion ermöglicht sie es sich, auch das Nichtgesagte und Unbestimmte indirekt mit zu bezeichnen. Über die Reflexion auf die Form der Unterscheidung macht sie sich klar, worüber sie sprechen kann und worüber sie schweigen muss.²⁹ Um das Nichtsagbare zu rahmen, begleiten Fotografien die Beschreibung des Menüs und der einzelnen Gänge.

Philosophie ist nicht besonders geübt in dieser Form der Erforschung von Kochen und Essen. Üblicherweise interessiert sie sich für Themen wie Gemeinschaft, Sitten und Moralvorstellungen sowie Fragen der richtigen Lebensführung.³⁰ Insofern bietet die Auseinandersetzung mit den

²⁸ Den Prozesscharakter der Wirklichkeit als Transformationskontinuum von „Natur“ und „Kultur“ arbeitet im Kontext der europäischen Philosophie Whitehead heraus. Vgl. Alfred North Whitehead, *Prozess und Realität* (Frankfurt am Main, 1987).

²⁹ Vgl. Rustemeyer, *Diagramme*, S. 16 und S. 41 f.

³⁰ Vgl. Kurt Röttgers, *Kritik der kulinarischen Vernunft* (Bielefeld, 2009); Iris Därmann und Harald Lemke (Hrsg.), *Die Tischgesellschaft: Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen* (Bielefeld, 2008). Es gibt zwei philosophische Auseinandersetzungen mit dem Thema der japanischen Küche und dem Kaiseki. Die erste beschäftigt sich mit der Praxis des Essens und Kochens, wie sie der Zen-Meister Dōgen formuliert; hierbei handelt es sich um eine ethische Fragestellung. Vgl. Harald Lemke, *Die Weisheit des Essens* (München, 2008). Die andere Arbeit ist ein Aufsatz zu Geschmack und Atmosphäre im Kaiseki aus einer phänomenologischen Perspektive mit besonderem Fokus auf Ort und Zeitlichkeit des Essens. Vgl. Tadashi Ogawa, „Geschmack und Atmosphäre“, in: Iris Därmann und Harald Lemke (Hrsg.), *Die Tischgesellschaft: Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen* (Bielefeld, 2008). Sie liefert einen Überblick über das Kaiseki und diente als erste Orientierung für die Feldforschung. Hierin finden sich die wesentlichen Begriffe wie Schönheit, Jah-

Formen japanischer Kulinarik die Möglichkeit, indirekt Wege zu erproben, um Kochen und Essen philosophisch zu erforschen. Die Beschäftigung mit dem Kaiseki ist daher ein Umweg, um auch das europäische Kulinarische, als die andere, die vertraute und eigene Seite der Unterscheidung, durch Kulturreflexion bestimmen zu können. Die Unterschiede des kulinarischen Denkens zwischen Europa und Japan lassen sich nur schreibend erarbeiten und an einem Beispiel, wie hier dem Kaiseki, zeigen.

Philosophie führt hier keinen Beweis und hat kein Ergebnis, sondern plausibilisiert sich über die reflexive Form des Beschreitens eines Wegs durch die Schale und entlang des Kochens und Essens im Kaiseki. Der Weg zeigt, wie das Gericht Wakatakeni konzipiert ist, sodass es von einem Kulturfremden auch in seinem kulturellen Geschmack verstanden werden kann. Der Weg führt zum schrittweisen Aufbau des Bedeutungszusammenhangs, in dem eine Schale und ein Menü stehen. Er ist darin die sich selbst vergewissernde philosophische Übung einer Praxis und einer Haltung. Er ist gleichzeitig Erforschen, Darstellen und Üben des Gedankens der Einfachheit im Kaiseki.

Der Forschungsgang macht diesen Gedanken zu seinem Organisationsprinzip und versucht sich an der einfachen Entwicklung des Einfachen, um mit der Komplexität des Kaiseki umzugehen. Man könnte jedoch auch umgekehrt sagen: Er wählt die komplexe Form des Kaiseki, um daran den Gedanken der Einfachheit zu entwickeln und nachzuvollziehen.

Ein Leser, der dem Forschungsgang folgt, muss phänomenologisch durch die Welt eines Menüs, hin zum Menü und durch das Menü geführt werden, um zu sehen, dass es um einen Gedanken geht, der aber deswegen nicht bloßer Gedanke ist, weil er von der Natur über die Praktiken, den Bildungsstand der Esser usw. alles in sich einbezieht, was er nur in einem Prozess entfalten kann, der in der japanischen Wirklichkeit in Fischer, Händler, Bauer, Koch und Esser zerfällt. Was in der Wirklichkeit auf verschiedene Akteure verteilt ist, wird über den Weg in einer einzigen Darstellung zusammengefasst.

Der Gedanke des Kaiseki ist, nach Murata, eine Jahreszeit zu essen. Wie isst man den Frühling? Essen ist hier nicht nur ein geschmackliches Phänomen, sondern ein Prozess einer kulturellen Bestimmung von Dingen an einem bestimmten Ort zu einer bestimmten Zeit. Es geht wesentlich um ein Jetzt, in dem Kauen (Handeln), Wahrnehmen und Denken zusammen-

reszeiten, Ort und Atmosphäre, die auch im vorliegenden Forschungsgang relevant sind. Ogawa benennt Aspekte wie die Bildung, die für das Essen und die Situation notwendig ist. Bei ihm findet sich zudem der Gedanke des Essens als Vollzug.

fallen. Deshalb geht es im Kaiseki nicht um Genuss wie in der europäischen Küche, sondern um eine kontemplative Haltung zu den Dingen. Sie besteht in einer gewissen Distanz zum Essen und macht ein spezifisches Erleben im Jetzt durch ein Zusammenfallen von kategorialen Grenzen möglich.

Diese komplexe Situation wird im Folgenden über die Einfachheit aufgebaut.