



Interview

KAISEKI

Traditionelle
japanische
Esskultur

Slow Food Magazin: Fast zwei Jahre haben Sie in Japan gelebt, um für Ihre Promotion zum Thema dieser speziellen japanischen Jahreszeitenküche zu recherchieren. Diese Zeitdauer war Ihnen wichtig, um den vollständigen Zyklus der Jahreszeiten zu erleben. Schildern Sie einmal, woraus ein typisches Kaiseki-Menü zum Beispiel im Sommer besteht.

Malte Härtig: Der Sommer in Kyoto ist sehr schwül. Die Feuchtigkeit kriecht überall hin, sodass sogar das Salz flüssig wird. Die Temperaturen sinken auch nachts kaum ab. Im Kaiseki serviert man dann das Essen in Glasgeschirr oder manchmal auch auf Eis. Der Anblick allein vermittelt Kühle. Man geht so auf die Bedürfnisse des Gastes ein. Die Gerichte sind leicht und auch oft wiederum kühlend. Im Winter dagegen arbeitet der Koch mit tiefen Fonds, in denen

Die Kaiseki-Küche gilt als ein Synonym für japanische Esskultur und wird in Kyoto immer noch gepflegt. Nach zwei Jahren in Japan hat der Koch und Kulturphilosoph Malte Härtig ein Buch über die in Europa wenig bekannte Küche geschrieben.

Margret Wehning hat sich mit ihm unterhalten.

Wurzelgemüse und Rettiche geschmort werden. Sie machen den Bauch warm. Die Dinge, die Saison haben, werden auf eine Art verarbeitet, dass sie dem Gast gut tun.

Welche Erfahrungen haben Sie bei der Verkostung von Kaiseki-Menüs gemacht?

Bei einem Kaiseki-Menü begibt man sich wie auf einen Spaziergang durch die jeweilige Jahreszeit. Der Koch spielt mit der Vielfalt und Einfachheit, mit Geschirren, Temperaturen, dem Frischen und Rohen, dem Gegrillten und den Tiefen der Dashi-Brühe. Er serviert kleine, feine, jahreszeitliche Bilder, die man essen kann und muss, denn sie erschließen sich erst vollständig über den Geschmack. Als gelernter Koch und Essensforscher finde ich das sehr faszinierend. Man tritt in einen sehr eigenen, kulinarischen Zeitraum ein. Zusammen mit

»Wakatakeni«, ein Gang aus einem April-Menü. Ein Kaiseki-Menü besteht traditionell aus zehn Gängen und kann auf unterschiedliche Weise serviert werden. Zutaten und Geschirr werden ausgesucht nach der Jahreszeit, dem Monat, der jeweiligen Festlichkeit oder in Anlehnung an



andere Aspekte des Anlasses. Auch der Ort, an dem ein Kaiseki-Menü serviert wird, muss bestimmte Kriterien erfüllen. Hervorgegangen ist die Kaiseki-Küche aus dem Shintoismus und dem Zen-Buddhismus und aus der Tradition der Teezeremonie.

Fotos: Musashi Kuma, Jule Frommeit



Im Reisfeld stehen, um zu ernten, heißt im Wasser stehen – auch das hat Essensforscher Malte Härtig während seiner Zeit in Japan mitgemacht.

dem Blick aus dem Fenster in einen stilisierten japanischen Garten entsteht so ein sehr präzises, hochentwickeltes Esserlebnis.

Wie arbeiten Kaiseki-Köche?

Ein gutes Essen basiert auf optimal hergestellten Lebensmitteln. Sie tragen ihre Qualität bereits in sich, weil diese im Herstellungsprozess entwickelt wurde. Der Kaiseki-Koch braucht bildlich gesprochen den Fisch für sein Sashimi nur noch zu schneiden. Es gibt viele Unterschiede zu westlichen Küchen, nur ein Beispiel: Wenn ein japanischer Koch eine Brühe ansetzt, dann nimmt er Kombu-Algen und Katzuo-Bushi, das ist geräucherter, fermentierter Thunfisch, während ein europäischer Koch mit Möhren, Sellerie und Lauch starten würde.

Sie haben viele regionale Produzenten besucht, standen auf dem Reisfeld und haben von Bauern gelernt, die unterschiedlichen japanischen Auberginensorten zu unterscheiden. Was ist das spezielle an den japanischen Auberginen und wie unterscheiden sie sich von den in Europa bekannten Sorten?

Japanische Auberginen sind für mich wie eine Offenbarung gewesen. Ich kannte aus Europa nur diese bitteren Exemplare, die eine styroporartige Konsistenz haben und die als Trägermasse für intensive Saucen

aus Tomate und Fleisch dienen. In Japan soll es über 60 Sorten geben. Darunter ist eine, die man roh essen kann. Sie schmeckt wie ein mürber, nicht allzu süßer Apfel. Ich habe dort die Aubergine als Frucht entdeckt – mit ganz anderen Aspekten, als ich sie vorher kannte: cremig, saftig, fest in der Struktur und fein im Geschmack. Das Wesentliche ist dort das Innere, nicht die Schale. Im Sommer serviert man Auberginen gerne gekühlt, nachdem man sie zum Beispiel in Dashi, der speziellen japanischen Brühe, mariniert hat. Sie bringen Linderung gegen die drückende Schwüle und sind damit auch eine Art Medizin.

Sich wissenschaftlich mit Fragen der Esskultur zu beschäftigen, ist zwar Ihr Hauptaspekt. Aber Sie möchten auch außerhalb der Wissenschaft Interessierten die Kaiseki-Küche näher bringen. Haben Sie schon konkrete Pläne für solche Veranstaltungen?

Ja, ich entwickle gerade kulinarische Weiterbildungsformate und Geschmackserlebnisse – und das Kaiseki spielt dabei eine wichtige Rolle. Und natürlich halte ich weiterhin Vorträge über das Kaiseki – und über die Dinge und die Menschen, Köche, Bauern und Fischer, denen ich in Japan begegnet bin. ●



Malte Härtig hat seine kulturphilosophische Abhandlung über die Kaiseki-Küche als Dissertationsarbeit an der Universität Witten (Summa cum laude) verfasst. Er lebt in Berlin.

Buchtipps

Malte Härtig: Einfachheit – Eine kulturphilosophische Untersuchung der japanischen Kaiseki-Küche, Königshausen und Neumann 2016, 404 Seiten, Taschenbuch, 58 Euro.

Kunio Tokuoka: Kitcho – Japan’s Ultimate Dining Experience, Kodansha Europe Ltd./ International Ltd. 2010, 192 Seiten, gebunden, 30–40 Euro. Umfangreicher Einblick in die Prinzipien der japanischen Kaiseki-Küche, anschaulich geschrieben in englischer Sprache mit wunderschön arrangierten Food-Fotos und ästhetischen Bildern der japanischen Wohn- und Esskultur.