

texturen

Nr. 3 — *Essen*

UdK Verlag

texturen
Nr. 3 — Essen

Herausgeber

Thomas Düllo,
Konstantin Daniel Haensch,
Elena Dellasega

Gestaltung und Satz

Johanna Dreyer,
Bastian Otto

Berlin Universität der Künste
2016

© Universität der Künste 2016

Alle Rechte vorbehalten

Font: Clifford Pro

Druck: AZ Druck, Allgäu

ISBN 978-3-89462-278-7

Bibliographische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliographie; detaillierte bibliographische Daten
sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.



Sashimi

Malte Härtig

IN JAPAN SAGT man: Man isst sich nicht satt, sondern zufrieden. In den letzten Jahren habe ich mich im Rahmen meiner Promotion intensiv mit der japanischen Küche auseinander gesetzt. Es hat eine Weile gedauert, bis ich den Gedanken der Zufriedenheit in mein Kochen übersetzen konnte. In Deutschland hat das Gefühl der Sättigung nach wie vor einen hohen Stellenwert. Denn als ich den Gedanken hier ausprobierte, traf ich auf Stirnrunzeln oder Widerstand. „Ich soll beim Essen nicht satt werden? Ja, was denn dann?“ *Sattsein*, stellte ich fest, ist in diesem Land mehr als eine Gewohnheit. Es ist Kulturgut.

Die Zufriedenheit, die man in Japan im Blick hat, muss man erlebt haben, um sie schätzen zu können. Mehr noch: Man muss sie üben. Denn Zufriedenheit mit dem Essen hat auch etwas mit Zufriedenheit mit sich selbst und der Welt zu tun. Es geht um eine Haltung.

Sashimi, die rohen Scheiben aus Fisch, sind für diese Übung ein idealer Gegenstand. Kaum jemand würde sagen, dass er sich an rohem Fisch satt essen würde. Sashimi schult in Zufriedenheit – wenn es gut gemacht ist und wenn der kulinarische Sinn verständlich wird.

Und Sashimi verweigert sich noch einer weiteren Essensgewohnheit: Den Genuss als das paradiesisch-schwelgerische Erlebnis zu betrachten, für das man Lebensmittel, also Tiere und Pflanzen, zu Erfüllungsgehilfen macht. Sashimi funktioniert anders. Man schmeckt hier etwas sehr Wesentliches: den Fisch selbst. Daneben schmeckt man nichts. In der Scheibe Fisch ist nichts und alles anwesend.

Was ist also die Idee von Sashimi? Als in Europa ausgebildeter Koch hat mir die Beantwortung dieser Frage einige Mühe bereitet. Denn Sashimi macht weder satt, noch verführt es mit einer dramatischen Inszenierung eines geschmacklichen Spiels von Aromen oder Texturen. Einen wichtigen Impuls im Hinblick auf Sashimi hat mir der Zen-Buddhismus gegeben. Beim Essen des Fisches, würde ein Zen-Meister wohl sagen, wird der Fisch zum Esser und der Esser zum Fisch. Es geht um den Kontakt mit dem Leben selbst – auch wenn der Fisch schon tot ist. Diesen Gedanken musste ich erst über verschiedene Erlebnisse verstehen lernen.

Meine erste Begegnung mit Sashimi hatte ich in einem kleinen Sternelokal in Kyoto. Mein Betreuer, ein japanischer Philosoph, saß neben mir. Wir aßen ein Kaiseki-Menü und waren gerade bei einem seiner Höhepunkte, dem Sashimi-Gang, angekommen. Vor uns lagen, auf einem feinen Keramikteller mit dezenter Dekoration und von echtem Wasabi umgeben, ein paar Scheiben rohen Fisches. Mein Betreuer führte eine Scheibe Tai (eine ostasiatische Brassenart) zum Mund. Er spürte, kaute, und sagte unmittelbar zufrieden: „Sehr gut!“ Ich tat es ihm nach, nahm die Stäbchen, führte den Fisch zum Mund. Mein Kiefer schloss sich, die Zähne federten zurück. Ein eher gummiartiger, quietschiger Eindruck machte sich breit. Nach deutschem

Ermessen wäre der Fisch zäh. Aber offensichtlich sollte er genau so schmecken. Mein Betreuer verkündete, man habe uns die besten Stücke des Fisches serviert. Dieses Erlebnis war wie geschaffen für meine Feldforschung. Wie kann eine rohe, widerständige Scheibe Fisch der Höhepunkt japanischer Kulinarik sein? Das verstand ich erst, als ich den gesamten Prozess seiner Herstellung vom Fang bis zum Servieren beobachtete.

Der Fischhändler eines der bekanntesten Kaiseki-Restaurants in Kyoto, dem *Kikunoi*, hatte mir ermöglicht, mit zwei Fischern auf das Binnenmeer nahe Kobe zu fahren, um den Tai zu fangen. Früh am Morgen brachen wir mit einem kleinen Boot auf, die beiden Fischer und ich. Sie fischten mit einem Netz, das sie auswarfen, eine Weile hinter dem Boot herzog und dann wieder einholten – auf den ersten Blick eine ganz normale Praktik. Das Besondere war, *wie* sie vorgingen, denn sie fuhren dem Netz entgegen und zogen es per Hand an Bord. Sie wirkten dabei vorsichtig, so als würden sie eine zerbrechliche Fracht bergen. Manchmal hatten sie zehn, ein anderes Mal auch nur zwei Fische gefangen. Diese befreiten sie einzeln mit der Hand aus dem Netz, um Verletzungen durch die Maschen zu vermeiden.

So arbeiteten die Fischer mehrere Stunden. Wann sie sich entschieden, das Netz auszuwerfen, blieb mir mit Blick auf die riesige Wasserfläche ein Rätsel. Ebenso erstaunlich schien es mir, dass sie ihren Lebensunterhalt damit bestreiten konnten, verlässlich in dieser riesigen Wassermasse Fische zu fangen. Um das damit verbundene Risiko zu minimieren, bedient man sich andernorts der Schleppnetze, die alles einsammeln, was sich auf dem Meeresgrund bewegt.

Mir kamen Fernsehbilder in den Sinn, die zeigen, wie diese Netze an Bord gezogen werden. Die Fische ersticken dabei, erdrücken sich gegenseitig. Man weiß, dass sich unter Stress der Geschmack des Fischfleisches verändert. Wohl genau deshalb waren meine beiden Fischer so sorgfältig bei und mit ihrem Fang. Die Fische auf dem kleinen Boot sollten scheinbar am Leben bleiben. Ihnen stand noch eine Reise bevor, und diese sollten sie lebendig überstehen. Im Hafen wurden die Fische in Kisten sortiert und in ein Becken mit fließendem Meerwasser abgesenkt. Dort blieben sie, bis sie am nächsten Morgen in einen LKW verladen wurden. Auch auf dessen Fläche war wieder ein Meerwasserbecken montiert. Der Fisch fuhr so in seiner natürlichen Umgebung, dem Meerwasser, von der kleinen Hafenstadt bei Kobe in das etwa 100 km entfernte Kyoto.

Das Ziel der Reise war der Fischhändler, der in direkter Nachbarschaft des *Kikunoi* sein Geschäft betreibt. Dort wurden die Fische erneut in ein Bassin umgelagert. Jeweils kurz vor dem Mittag- und Abendservice wurden die Fische herausgeholt und getötet. Dies geschah mit einem gezielten Schlag auf den Kopf, mit einem spitzen Haken, der direkt ins Gehirn fuhr. Dann wurde der Fisch hinter dem Kopf und kurz vor der Schwanzflosse eingeschnitten. Ein langer Metallspieß wurde durch die Wirbelsäule Richtung Schwanz geführt. *Ikijime* – lebender Tod – heißt diese Methode auf Japanisch. Die Information über den Tod wird bei dieser Methode nicht vom Gehirn an das Fleisch weitergegeben, erzählten mir die Köche des *Kikunoi*. Der Fisch bleibt damit in gewisser Weise *lebendig*. Er stirbt stressfrei und sein Fleisch bleibt rein.

An dieser Stelle wird klar, warum die Fischer und der Händler so vorsichtig mit dem Fisch umgingen. Es han-

delt sich hierbei um den High-End-Bereich im Umgang mit Fisch. Ein Exemplar aus dem Supermarkt wird wohl kaum derart aufmerksam behandelt werden. Stirbt ein Fisch auf dem Fischerboot oder dem Transport, wird er somit für die Kaiseki-Restaurants wertlos, und muss für einen Bruchteil seines vorherigen Preises über andere Wege verkauft werden. Lebendigkeit hat nicht nur einen ideellen, sondern auch einen monetären Wert.

In der Küche wird der Fisch zerlegt und in Scheiben geschnitten. Das Zerlegen des Tai ist aufgrund seines Körperbaus einfach. Die Jungköche machen hieran ihre ersten Übungen. Gleichzeitig ist der Sashimi-Posten im *Kikunoi* die letzte Station, die der Koch in seiner siebenjährigen Ausbildung kennenlernt, denn das Schneiden des Fisches und das Führen des Postens gilt als höchste Handwerkskunst.

Japanische Köche sagen gerne, dass für sie Kochen gleich Schneiden sei. Sie sagen das mit einer gewissen Bescheidenheit. Das wird verständlich, wenn man auf den aufwändigen Prozess vom Fang bis zum Töten schaut, an dessen Ende sie *nur noch* schneiden müssen. Gleichzeitig ist das Schneiden ebenso durchdacht wie der gesamte Prozess. Wichtig ist ein gerader Schnitt mit einer langen, einseitig geschliffenen Klinge. Dadurch wird die Scheibe wie mit einem Hobel abgehoben. Ein zweiseitig geschliffenes Messer würde den Fisch hingegen spalten, ähnlich wie eine Axt. Die Scheibe soll so glatt sein, als wäre der Fisch noch unverehrt. Es geht darum, allein durch einen einzigen Schnitt eine perfekte Form zu schaffen. Die Sojasauce, mit der man den Fisch vor dem Essen benetzt, darf nicht ins Fleisch ziehen. Das wäre ein Qualitätsverlust. Der Gast würde sehen, dass der Koch nicht gut schneidet, sein Messer nicht zu

pflegen versteht und dem Fisch nicht die nötige Aufmerksamkeit und Achtung zeigt. Die Haltung des Kochs ist für den Gast im Geschmack erfahrbar.

Tai ist einer der beliebtesten Konsumfische in Japan. Um den hohen Bedarf zu decken, wird er in Aquakulturen gezüchtet. Die Köche im *Kikunoi* sagen, man schmecke den Unterschied in der Konsistenz. Ein Zucht-Tai muss seine Beute nicht jagen und sein Fleisch ist daher weich. Damit fehlt ihm ein wesentliches Merkmal: das Wild-Natürliche in der Beschaffenheit seiner widerständigen Textur. Hierüber stellt sich für den Gast offensichtlich ein bestimmtes Bild vom Leben eines Fisches ein, und dieses Bild ist wichtig für den Geschmack des Sashimi. Der Gast schmeckt in einer einzelnen Scheibe den gesamten Verarbeitungsprozess – vom Fischen über den Transport bis zum Schneiden und Servieren. Er schmeckt das Handwerk und die Haltung der beteiligten Akteure – über das *Wie*, über die Qualität des Sashimi. Der Fisch schmeckt sehr präzise nach *Nichts*. Er schmeckt rein und klar und auf eine positive Art nach Frische. In der Präzision, mit der die Scheibe geschnitten ist, zeigt der Koch, was es heißt, etwas auf das Wesentliche zu reduzieren. Der Gast isst den Fisch so pur und reduziert wie möglich: als rohe Scheibe. In dieser einzelnen Scheibe, die nach *Nichts* schmeckt, ist alles enthalten, das gesamte Leben.

Wenn der Fisch im Mund des Gastes ankommt, erreicht er seinen optimalen Zustand und seine Bestimmung als Lebensmittel. Der Moment ist kurz und flüchtig. Dann wird der Fisch im Mund zerkleinert und im Magen in Lebensenergie umgewandelt. Der Fisch wird Teil des Gastes, er wird zum Gast. Der Gast vollzieht beim Essen des Fisches,

obwohl dieser schon gestorben ist, geschmacklich und gedanklich dessen Leben nach. Der Gast wird zum Fisch.

Der Fisch ist nicht einfach ein Mittel zum Genuss. Im Gegenteil könnte man sagen: Es braucht den Gast, damit der Fisch sich realisieren und seinen Wert vermitteln kann. Der Gast tauscht, indem er den Fisch isst, diese Tätigkeit gegen eine Erfahrung. Er isst den Fisch als Selbstzweck, als Lebewesen. Der Fisch wird nicht zum Material des Genusses. Im Vorgang des Essens liegt Wertschätzung.

Genuss ist daher nicht der richtige Ausdruck für das, was sich ereignet. Man könnte eher von einer Begegnung sprechen. Das Meer, der Fischer, der Händler, der Koch, aber auch der Schmied und einige andere Akteure sind hier gleichzeitig präsent. Der Gast nimmt eher eine kontemplative Haltung ein. In seinem Mund ereignet sich Lebendigkeit. Er kommt in Kontakt mit dem Leben, das sich im Übergang befindet, um ihn selbst zu nähren.

Wenn der Koch gut gearbeitet hat, d. h. wenn er nicht nur sauber geschnitten, sondern auch einen optimalen Zusammenhang und Prozess organisiert hat, dann ist das Essen gut. Und wenn das Essen gut ist, dann ist der Gast zufrieden. So einfach ist der Zusammenhang eigentlich, doch vor dem Hintergrund einer industrialisierten Gesellschaft braucht es inzwischen einen besonderen Raum, um die Natürlichkeit, Ästhetik und Einfachheit von Essen, oder kurz: dessen Güte, wieder zu sehen.

Der Zusammenhang aus Fisch, Meer, Messer, Koch usw. stellt sich im japanischen *Kaiseki*-Restaurant über die kulturelle Inszenierung des Natürlichen ein. Über ein Sashimi, das in einem japanischen Restaurant in Deutschland serviert

wird, ist die Vermittlung des Lebens eines Fisches wahrscheinlich nur schwer zu leisten (dahinter steht schließlich die Frage nach der Bedeutung von der Atmosphäre und Umgebung des Lokals für den Geschmack des Essens). Man isst den Fisch und sein Leben wohl am besten vor Ort, am Meer.

Über Begriffe wie Saisonalität und Regionalität laufen in der europäischen Küche derzeit Entwicklungen, die in eine ähnliche Richtung gehen. Ein Vorreiter ist das Restaurant *Noma* in Kopenhagen. Aktuell macht das *Nobelbart & Schmutzig* in Berlin auf sich aufmerksam. Es ist interessant zu beobachten, dass dabei auf Formen der japanischen Esskultur zurückgegriffen wird: ein einziges jahreszeitliches Menü auf der Speisekarte, auf Keramik serviert, mit Dingen aus der Umgebung, mit alten Techniken hergestellt, auf das Wesentliche reduziert. So entstehen auch in der europäischen Küche Räume, in denen sich die Dinge in ihren Zusammenhängen präsentieren und nach sich selbst schmecken können.

Sashimi ist nicht nur eine Scheibe aus rohem Fisch. Die Idee des Sashimi ist nicht auf Japan beschränkt. Sie kann auch die Form einer Möhre annehmen. Sie ist eine Haltung und eine Übung, die darin besteht, etwas Lebendiges in einer einfachen und natürlichen Form wahrzunehmen, wertzuschätzen – und in dieser Einfachheit Zufriedenheit zu finden.