

Grußwort Generalkonsul Ryuta Mizuuchi

Veranstaltung: East meets West – Sake and German Food

Freitag 16. März 2018, 19.30-21.30 Uhr

Courtyard By Marriott Düsseldorf Seestern

Messe Düsseldorf /Japan

Meine sehr verehrten Damen und Herren,

es ist mir eine große Ehre und Freude, heute im Vorfeld der ProWein der Messe Düsseldorf, bei der Veranstaltung „East meets West – Sake and German Food“ zu Ihnen sprechen zu dürfen. ProWein ist bekanntlich eine der größten Messen für Wein und andere alkoholische Getränke. Japanische Aussteller haben schon immer die ProWein begleitet, darunter einige ambitionierte SAKE-Hersteller. Bisher war aber SAKE, der Reiswein, lediglich unter „Likör“ zu finden. Dieses Jahr wird es erstmals einen eigenen „SAKE“-Bereich geben mit wesentlich mehr SAKE Anbietern. Dies ist ein richtiger Schritt durch die Veranstalter und Ausstellerorganisation aus Japan zugleich, denn SAKE ist an sich eine eigene Liga und hat seine eigene Welt und Philosophie.

Für Düsseldorfer ist die japanische Küche kein Exot mehr. Zu Mittag stehen täglich viele Menschen Schlange vor den Nudelrestaurants. Abends sind die japanischen Lokale immer voll, bis zur Hälfte der Gäste sind jedoch die Deutschen. Mit der japanischen Küche nahm auch SAKE als Begleitgetränk der japanischen Küche Einzug in das Leben der Lokalitäten.

Für Diplomaten gilt eine ständige Anweisung der japanischen Regierung, zu Beginn des Abendessens mit den Gästen mit

einem Glas SAKE anzustoßen. So habe ich in meiner Residenz eine Auswahl der besten SAKE aus ganz Japan. Von meinem Vorgänger hatte ich gehört, zwar sei SAKE in Auswahl, werde jedoch nicht richtig getrunken. Als ich anfing, selber Gäste zu bewirten, habe ich als Erstes bemerkt, das stimmt doch gar nicht! SAKE wird sogar sehr hoch geschätzt und sehr gern getrunken.

Wobei zu bemerken ist, dass ich für deutsche Gäste grundsätzlich japanische Küche anbiete und SAKE dementsprechend hemmungslos genossen werden kann. Am heutigen Abend handelt es sich aber um den Versuch, SAKE und die deutsche Küche miteinander in Einklang zu bringen. Persönlich kann ich mir schon vorstellen, dass SAKE mit der europäischen Küche bestens harmoniert. Schließlich werden in Tokyoer Kneipen, in die die japanischen Salary-Men für den Feierabend verschwinden, heutzutage „japanisierte“ europäische Gerichte angeboten. Es gilt nun, diesen absoluten Genuss des japanischen Volkes dem anspruchsvollen Düsseldorfer Publikum bekannter zu machen und ein bei ihm bislang verborgenes kulinarisches Potential ein wenig zu stimulieren.

Dieses Jahr wird die Unterzeichnung des japanisch-europäischen Freihandelsabkommens erwartet. Da nicht nur industrielle Produkte davon profitieren, sondern der Marktzugang auch für Lebensmittel weitgehend freizügiger werden wird, ist davon auszugehen, dass man mit entsprechenden Businesschancen rechnen kann.

Ich bitte Sie daher alle um die einfache Wahrheit: ergreifen Sie doch die Chance, SAKE nach Düsseldorf zu bringen. Im Gegenzug stehen ja Altbier und Reibekuchen im Angebot. So werden beide Seiten durch mehr Vielfalt in unserer Esskultur um das Vielfache bereichert.

Abschließend möchte ich Ihnen ein Gedicht eines **bei Japanern beliebten ostasiatischen Dichters aus dem Altertum** vorstellen. Er hieß **Li Bai (701-762)** und lebte in der Zeit der **Tang-Dynastie**. Tang war die Dynastie **eines Nomaden-Reiter-Volkes namens Shuanbi**.

Man sagt, **Li Bai** habe **grüne Augen** besessen und sei **türkischstämmiger Herkunft** gewesen. Viele seiner Gedichte drehten sich um das „Trinken“, man nannte ihn daher **„Dichter des Trinkens“**.

Das Gedicht geht folgendermaßen und ist meine eigene Übersetzung ins Deutsche:

Ein Trunk im Walde mit einem edlen Freund

Ein Trunk zu zweit bringt alle Bäume zum Blühen

Ein Schlückchen zum Ersten, dann zum Zweiten; noch eins zum Dritten

Nun bin ich so müde, also geh Du für eine Weile fort von mir

Hast Du morgen früh noch Lust, so komm mit einer Harfe wieder her

Lassen Sie mich nun mein Glas auf Ihr Wohl erheben. Ich wünsche Ihnen einen erlebnisreichen Abend.

Zum Wohl!