

Japan Forum



Das monatliche
Informationsblatt
des Japanischen
Generalkonsulats

Vol. 108 / März 2004

WENN Sie in Japan vor einem Eingang rote Laternen erblicken, ist dies keineswegs unbedingt ein Hinweis auf ein Etablissement des Rotlichtmilieus. Vielmehr erwartet Sie meist eine japanische Kneipe oder ein Nudelrestaurant, was unschwer an dem köstlichen Duft zu erkennen ist, der verlockend aus dem Laden strömt. Das Speisenangebot in Japan ist groß, die einheimische Küche gesund und abwechslungsreich. Sie bietet überdies viel fürs Auge, denn kaum eine Nation weiß Lebensmittel so attraktiv und liebevoll anzurichten wie



Japan, so dass man anfangs sogar Scheu empfinden mag, das schmackhafte Bild durch den hungrigen Zugriff zu zerstören. Trotzdem sollten Sie dies unbedingt tun und können sich auf manchen Genuss freuen.

Ein japanisches Menü besteht oft aus einer Vielfalt an Speisen, die in kleinen Portionen auf einem Tablett in Schälchen und Tellerchen appetitlich arrangiert sind und durch ihre unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Zubereitungsarten dem Gaumen eine große Variationsbreite bieten. Reis, Fisch, Suppe und Gemüse sind dabei die Hauptbestandteile. Sie gehören in traditionellen Unterkünten auch zum althergebrachten Frühstück; in moderneren Hotels hingegen wird dem ausländischen Touristen daneben eine westliche Alternative angeboten, und auch zu Hause bevorzugen viele junge Japaner inzwischen morgens Toast und Kaffee.

RESTAURANTS gibt es in Japan in allen Größen und Formen. Viele Kaufhäuser verfügen über eine eigene Restaurant-Etage, in der sich ein Lokal an das andere reiht. Günstig für größere Gruppen mit Kindern sind Familienrestaurants, in denen die Preise vergleichsweise niedrig sind und auch spezielle Menüs für den Nachwuchs angeboten werden. In japanischen Kneipen (*izakaya*, *robata-yaki* etc.) wiederum erhalten Sie vielerlei Snacks, darunter auch westliche Speisen. Ansonsten haben sich Restaurants meist auf eine bestimmte Zutat oder Zubereitungsart spezialisiert - z.B. auf Nudelgerichte, Sushi, frittierte Gemüse bzw. Meerestiere



(*tempura*), Fleisch, Tofu-Speisen oder *okonomiyaki* (eine Art Omelett) - und darin besondere Meisterschaft erlangt. Hinter einer unscheinbaren Fassade - den den Eingang verdeckenden Vorhangbahnen (*noren*) - kann sich ein exquisites Lokal verbergen, dessen Preise einem am Ende eventuell den Atem rauben. Werfen Sie daher gegebenenfalls vor

Liebe JF-Leserinnen und -Leser,

gern möchten wir hiermit unsere Tipps für Japan noch ein klein wenig ausweiten, um den Japan-Neulingen unter Ihnen weitere Hinweise für den hoffentlich baldigst geplanten Japan-Aufenthalt zu geben.

Eine Entschuldigung geht erneut an die „alten Japan-Hasen“, die sich bei der Lektüre der ersten beiden Seiten gähmend langweilen werden. Sie sind besonders herzlich aufgerufen, das Kreuzworträtsel auf S. 6 zu lösen, um einige kleine japanische Preise zu gewinnen. Wir freuen uns über rege Beteiligung!

Japan-Tipps (2)

dem Betreten einen kritischen Blick auf die draußen ausgehängte Preisliste, um die Belastung des Geldbeutels einschätzen zu können.

BEKANNTLICH isst man in Japan mit Stäbchen (*o-hashhi*). Bei Suppengerichten wird oft noch ein Löffel (*rengo*) hinzugelegt, doch nur in an westliche Besucher gewöhnten Restaurants hält man für den hilfeschend blickenden Gast auch Messer und Gabel bereit. Wem vor der Benutzung von Stäbchen graut, sei gesagt: Mit Stäbchen schmeckt es tatsächlich besser. Daher lohnt es sich, notfalls das Essen mit diesem Gerät bereits in Deutschland zu üben. Sollten Sie keine Stäbchen-Experten werden, müssen Sie dennoch in Japan nicht verhungern. Denn zumindest Sushi dürfen Sie auch gern mit der Hand aufnehmen, in die Sojasoße dippen und zum Mund führen, ohne damit japanische Esssitten zu verletzen.



ANSONSTEN sind Stäbchen jedoch den Händen als Esswerkzeuge vorzuziehen, z.B. bei den köstlichen Suppengerichten wie dem aus China stammenden *ramen* sowie den einheimischen dicken *udon* (Weizennudeln) und dünneren *soba* (Buchweizennudeln), die dampfend heiß serviert werden. Möchte man sich nicht die Zunge verbrennen, ist Schlürfen nun ein Muss, da man auf diese Weise mit dem frischen Luftstrom die Speise auf dem Weg zum Mund abkühlt. Alle übrigen Gerichte sollte man allerdings auch in Japan möglichst geräuschlos verzehren.



WER keinen Fisch mag, hat es in Japan nicht ganz leicht. Natürlich gibt es auch Gerichte ohne Fisch; Fleisch beispielsweise ist in Japan zwar relativ teuer, aber meist hauchzart dank fürsorglichster Behandlung der Tiere bei der Aufzucht (Massage, Bier etc.). Dennoch: Fisch ist in Japan sehr frisch und lecker, so dass es bedauerlich wäre, auf diesen Genuss verzichten zu müssen. Reis gehört zu fast jeder Mahlzeit; da er nicht körnig, sondern von klebriger Konsistenz ist, lässt er sich auch mit Stäbchen problemlos essen. Vermeiden Sie jedoch bitte, Ihre Stäbchen, wenn Sie sie ablegen wollen, vertikal in den Reis zu rammen - dies tut man nur beim Speiseopfer für Verstorbene; platzieren Sie sie vielmehr entweder - falls vorhanden - auf der dafür vorgesehenen Stäbchenablage (*hashi-oki*) oder legen Sie sie quer auf die Reisschüssel.



OFT wird automatisch zum Essen Leitungswasser oder grüner Tee serviert. Daneben sind vor allem Bier und Reiswein (*sake*) gerade abends beliebte Getränke, die den Geschmack der Speisen positiv herausstreichen. Es gilt als höflich, dem Tischnachbarn, sobald sich dessen Glas leert, nachzuschnecken. Vorsicht: Auf diese Weise haben Sie, ehe Sie sich versehen, gegebenenfalls bereits nach kürzester Zeit eine gehörige Menge Alkohol intus, was die Stimmung natürlich rasch hebt. Wollen Sie vermeiden, dass Ihr Glas stets von Neuem gefüllt wird, legen Sie einfach die Hand auf die Öffnung; dann weiß Ihr Nachbar, dass Sie genug haben.

ZUMINDEST in großen Städten können Sie selbstverständlich auch mit einer umfangreichen Palette internationaler Cuisine rechnen. Falls Sie also zwischendurch die intensive Sehnsucht nach deutscher, italienischer oder französischer Küche verspüren und Ihr Heimweh nach Europa nicht nur mit entsprechenden Produkten aus dem Supermarkt bekämpfen wollen, werden Sie neben diversen Fast Food-Ketten gewiss ein Café oder Restaurant mit entsprechenden Nationalgerichten auftun können. Es ist meist unschwer an der entsprechenden Landesfahne zu erkennen. Bitte seien Sie nicht enttäuscht, wenn gegebenenfalls die Pizza dem japanischen Geschmack ein klein wenig angepasst ist oder Sie manch anderes Gericht leicht abgewandelt finden - schließlich kennen wir derartige Annäherungen an den einheimischen Geschmack auch anderswo: „California Rolls“ sind keineswegs eine urjapanische Sushi-Art!



GEHT man zu mehreren in ein Restaurant, bestellt man oft nach kurzer Beratung allerlei Einzelspeisen für die gesamte Gruppe. Jeder kann dann von den verschiedenen Gerichten kosten, wodurch man seinen kulinarischen Horizont rasch erweitert und zugleich das Gemeinschaftsgefühl wächst. Es ist nicht üblich, in einem derartigen Fall auf der Mahlzeit zu beharren, die man selber ausgesucht hat. Gezahlt wird meist nicht am Tisch, sondern an der Kasse in der Nähe des Ausgangs. Dabei begleicht man die Rechnung gewöhnlich als Gesamtbetrag, nicht jeder für sich; die Kosten übernimmt entweder derjenige, der die Einladung ausgesprochen hat - man kann sich bei anderer Gelegenheit revanchieren -, oder sie werden später gleichmäßig unter allen Anwesenden aufgeteilt.



SCHNELL gewöhnt man sich in Japan an eine Annehmlichkeit, die in Deutschland vergleichs-

weise wenig verbreitet ist: Getränkeautomaten. Sie gibt es nahezu überall, am Straßenrand, in öffentlichen Gebäuden und Bahnhöfen, und so kann man sich je nach Sortiment im heißen Sommer rasch mit eisgekühlten, im Winter mit warmen Tees, Kaffee, Säften, Limonade oder Bier versorgen.



Ebenfalls praktisch sind die rund um die Uhr geöffneten *convenience stores*, in denen man nicht nur Speis' und Trank erstehen, sondern beispielsweise auch Drogerieartikel kaufen, Kopien anfertigen, sein Handy aufladen, die Stromrechnung bezahlen oder etwas mit einem Kurierdienst verschicken kann.

ÖFFENTLICHE Toiletten finden Sie an jedem Bahnhof. Dort sowie in älteren Gebäuden handelt es sich oft noch um die traditionelle Hocktoilette, über der man - mit dem Gesicht zur Wand - zu schweben versucht; in modernen Wohnungen und Hotels hingegen findet man Sitztoiletten in europäischem Stil. In Privatwohnungen ist die Toilette räumlich normalerweise vom Bad getrennt, wird sie doch als unrein empfunden (daher die speziellen WC-Pantoffeln, die man unbedingt nach Verlassen der Toilette gegen die üblichen Hausschuhe tauschen sollte).

In öffentlichen Einrichtungen erkennt man den richtigen Eingang zur Damentoilette am rosafarbenen Symbol, für die Herren ist Hellblau üblich. Die Benutzung öffentlicher Toiletten ist gewöhnlich kostenfrei, allerdings sollte man zur Sicherheit Taschentücher bei sich haben, falls das Toilettenpapier ausgegangen ist; auch führt die Dame von Welt stets ein kleines Handtuch mit sich, um sich nach dem Händewaschen die Finger abtrocknen zu können, da auch Papiertücher oder elektronische Handtrockner noch nicht so verbreitet sind. Große Kaufhäuser und Luxushotels warten nicht selten mit einer breiten Auswahl an Toilettenarten auf; oft präsentiert sich dort und in vielen Eigenheimen das WC als vielseitiges technisches Wunderwerk mit individuell beheizbarer Toilettenbrille, die einem auch im kalten Winter den Aufenthalt auf dem Örtchen gemütlich gestaltet; der Druck des richtigen Knöpfchens kann überdies Bidet-ähnliche Funktionen (washlet), Musik u.v.m. auslösen - bei falscher Bedienung ließ sich einst allerdings auch eine Überschwemmung verursachen, wie mancher Tourist bewies.



ANDERE Länder, andere Sitten: Lautes Naseputzen ist vielen Japanern ein Gräuelp. Nehmen Sie möglichst darauf Rücksicht und versuchen Sie, wenn Sie Schnupfen haben, sich die Nase zu tupfen oder auf möglichst geräuscharme Art und Weise Erleichterung zu verschaffen. Und wundern Sie sich nicht, wenn Sie besonders im Winter Japanern mit einem weißen Mundschutz begegnen. Dies ist kein Hinweis auf Smogalarm, sondern ein Zeichen dafür, dass die Person erkältet ist, das Einatmen neuer Keime verhindern und Mitmenschen von den eigenen Erregern verschonen möchte - gerade in den voll besetzten Bahnen zur Rushhour am Morgen ein lobens-

wertes Ansinnen, wenn Hunderte von Pendlern auf ihrem Weg zur Arbeit dicht gedrängt beieinander stehen. Abends ist es normalerweise - von der letzten Bahn abgesehen - nicht mehr so voll. Denn nun entzerrt sich der „Rückreiseverkehr“, da man selten direkt nach Ende der Arbeit nach Hause fährt, sondern einkauft oder sich noch mit Kollegen oder Freunden trifft. Inofans mit Englischkenntnissen können übrigens in Japan viele Filme oft auch dann genießen, wenn sie der Landessprache nicht mächtig sind, da ausländische Produktionen normalerweise im Original mit japanischen Untertiteln gezeigt werden.

In Großstädten wie Tōkyō und Ōsaka sind tagtäglich viele Millionen Menschen unterwegs. Um nicht auf Rolltreppen unabsichtlich für Staus zu sorgen, hierzu noch ein kleiner Tipp: In Tōkyō steht man auf der linken Seite und lässt diejenigen, die es eilig haben, rechts vorbeihasten, in Ōsaka hingegen ist es umgekehrt: rechts stehen, links gehen.



JAPANER verstehen sich häufig ohne Worte. Sätze werden nicht immer vollständig formuliert; der Gegenüber weiß oft bereits nach der Hälfte des Satzes, was man sagen möchte; es muss nicht mehr ausdrücklich ausgesprochen werden. Auch manche Laute und Gesten erleichtern die nonverbale Kommunikation. Treten z.B. in einer Geschäftsbesprechung Probleme auf, reicht es aus, hörbar die Luft durch die Zähne zu ziehen, um die Bedenklichkeit des Vorschlags zu artikulieren. Einige Handbewegungen unterscheiden sich allerdings von der in Deutschland üblichen Gestik. Soll beispielsweise jemand näher treten, winkt man den Betreffenden mit der Handfläche nach unten heran, was für Deutsche

meist so aussieht, als ob man sie verscheuchen wolle. Möchte man sich den Weg bahnen, schlägt man entschuldigend mit der Hand vor dem Gesicht nach unten. Verweist man auf sich selber, deutet man mit dem Zeigefinger auf die eigene Nase. Und beim Zählen mit den Fingern beginnt der Japaner beim Zeigefinger, der Daumen kommt jeweils am Schluss, steht also für die Zahl 5 bzw. 10.

DER Japaner vermeidet große Gesten, mit denen man im Westen markant die eigenen Worte zu unterstreichen sucht. Ausladende Armbewegungen sind ihm fremd, und auch körperliche Zärtlichkeiten tauscht man in der Öffentlichkeit normalerweise nicht aus: sie gehören in die eigenen vier Wände. Wut und sonstige Emotionen zu zeigen gilt eher als kindisch - und warum sollte man seine Mitmenschen durch Gefühlsausbrüche belasten? Körpersprache ist auch geschlechtsspezifisch. Frauen sollten z.B. bei bestimmten formellen Anlässen (Vorstellungsgespräch o.ä.) nicht die Beine übereinander schlagen - dies gilt als unschicklich -, sondern sitzsaft nebeneinander stellen und nie im Schneidersitz Platz nehmen.



DEUTSCHE und Japaner unterscheiden sich in mancherlei weiteren Kleinigkeiten. Doch sind Japaner Ausländern gegenüber sehr tolerant. Sie verzeihen viele Fehler, solange man sich nicht unsensibel und rücksichtslos verhält, sondern bescheiden und zurückhaltend auftritt. Manches Fettnäpfchen lässt sich bereits dadurch umgehen, dass man sich am Verhalten der Einheimischen zu orientieren sucht. Viele Fehler begeht man schließlich unabsichtlich; sie lassen sich mit ein wenig Umsicht vermeiden. Und den Japanern sind Deutsche herzlich willkommen!



Homepages zu verschiedenen Orten und Regionen in Japan

(Auswahl)

allgemeine Angaben („Japan Atlas“) → <http://jin.jcic.or.jp/atlas/index.html>

Tōkyō

Tōkyō Metropolitan Government → www.tourism.metro.tokyo.jp/english/index.html

Tōkyō past and present → <http://jin.jcic.or.jp/tokyo/top.html>

Ōsaka

Präfektur Ōsaka → www.pref.osaka.jp/en/index.html

Stadt Ōsaka → www.city.osaka.jp/english/

Kyōto → www.pref.kyoto.jp/index_e.html

Nara → www.pref.nara.jp/index-e.html (Deutsch!)

Fukuoka → www.city.fukuoka.jp/index-e.html

Hiroshima → www.city.hiroshima.jp/index-E.html

Kanazawa → www.city.kanazawa.ishikawa.jp/index_e.html

Kōchi → www.pref.kochi.jp/english/index.html

Kotohira → www.town.kotohira.kagawa.jp/english/index.html

Nagasaki → www1.city.nagasaki.nagasaki.jp/index_e.html

Nagano → www.city.nagano.nagano.jp/english/index-e.html

Nagoya → www.ncvb.or.jp/index_e.html

Okinawa → www.pref.okinawa.jp/

Sapporo → www.global.city.sapporo.jp