

Ein Leibgericht der Japaner Nudelsuppen



*„Meister, fängt man beim Essen mit der Suppe an, oder fängt man besser mit den Nudeln an?...“ „Wir beginnen zunächst einmal damit, dass wir mit den Spitzen der Stäbchen die Oberfläche der Nudelsuppe berühren, als wollten wir sie zärtlich streicheln.“ „Wozu macht man das?“ „Das ist eine Liebeserklärung an die Nudelsuppe.“ (aus dem Film *Tampopo*)*

Der diesmonatige Film „Tampopo“ von 1986 ist unter Japanophilen seit Jahren ein absoluter Kultfilm! Denn er ist nicht nur lustig, spannend, erotisch und überaus vielseitig, sondern zeigt einige zu bewundernde bzw. zu beschmunzelnde Aspekte der japanischen Kultur - vor allem die Küche und insbesondere die japanische Nudelsuppe.

Nun ist an der Nudelsuppe erst mal nichts heiliges, sie ist sogar besonders profan, weil eigentlich meist ein Fast-Food-Gericht. Aber Japan wäre nicht Japan, wenn nicht auch daraus eine Kunst gemacht würde - siehe unseren Film des Monats! Essen an sich ist nun mal irgendwie heilig, zumindest sehr wichtig! Das erfährt jeder, der irgendwohin reist: er müsse dort unbedingt dies oder jenes essen, und zu dieser Zeit wäre dieser Fisch oder jenes Gemüse dort besonders frisch und lecker. Und als Mitbringsel dient auch meist eine zu verspeisende Spezialität des jeweiligen Ortes - z.B. eine Süßigkeit, Gebäck, eingelegtes Gemüse oder frische Nudeln.



Die Nudelsuppe wiederum ist nicht mehr wegzudenken aus der japanischen Küche. Grob können wir sie einteilen in: Soba (Buchweizen-„Spaghetti“), Udon (breite Weizen-„Spaghetti“) und Ramen (dünne, oft gelbliche, gekräuselte Weizennudeln).

Die Hauptgeschmacksrichtungen spiegeln auch die sonstige Würztechnik in der japanischen Cuisine wieder: Miso (eine Würzpaste aus Sojabohnen), Shoyu (Sojasoße) oder einfach Salz.

Während man in Soba-Läden zwischen den seit 1000 Jahren bekannten und beliebten Soba und Udon - im Winter dampfend heiß, im Sommer vorzugsweise kalt serviert - wählt, sind die Ramen-shops ganz auf die aus China stammenden, erst nach dem Zweiten Weltkrieg sich verbreitenden Ramen-Nudeln spezialisiert. Sie werden immer in einer großen Schüssel mit Brühe nach eigens kreiertem und wie in dem Film *Tampopo* streng gehütetem Rezept und verschiedenen Toppings dargeboten. Dabei sind meist ein paar Zwiebellauchringe (*negi*), Nori-Streifen (das getrocknete Seegrass, das wir schon von Sushi kennen),



blassrosa eingefärbte Fischwurstscheibchen (*kamaboko*), mal Bambussprossen, mal Mais oder frischer Spinat und dünne, zarte Schweinefleischscheiben.

Etwas ungewöhnlich dürfte einem auf der Karte die Geschmackssorten „Kitsune“ (Rotfuchs), „Tanuki“ (dem Waschbären ähnlicher Marderhund) bzw. „Mond-Betrachten“ (*tsukimi*) vorkommen. Während sich hinter dem „Fuchs“ diesem als Leibspeise untergeschobene frittierte Tofu-scheiben (*abura-age*) verbergen, sind es beim - oft auch fälschlicherweise als (Berg-)Dachs bezeichneten - Tanuki frittierte Teigstückchen, wie sie beim Tempura anfallen. Auf der Tsukimi-Suppe schwimmt dagegen quasi ein Spiegelei, wobei das Eigelb den Vollmond assoziiert.

Schlürfen ist in Japan übrigens erlaubt und bei der Nudelsuppe mehr als anempfohlen! Je mehr Flüssigkeit bzw. nach anderen Theorien Luft (wie beim Wein). Sie gleichzeitig mit den Nudeln einziehen können, desto mehr Geschmack haben Sie dabei. Außerdem kühlt die Luft die heißen Nudeln. Sonst trinken Sie eben immer zwischendurch wieder ein paar Schluck der Brühe und pusten vorher nach herkömmlicher Weise ...

Nudelsuppenrestaurants finden Sie an jeder Ecke und vor allem in jedem Bahnhof. Wo die längste Schlange ist, schmeckt es im Zweifelsfall am besten. Japaner stellen sich lieber geduldig an und essen dafür eine erstklassige Suppe. Ansonsten geht die Pommes- bzw. Würstchenbuden-Mentalität so weit, dass man auch seine Suppe entweder auf Thekenhockern oder gar im Stehen (*tachigui*) schlürft.



An den Bahnhöfen, wo es die Leute besonders eilig haben, muss man sogar am Eingang ein Ticket am Automaten für die gewünschte Suppensorte lösen, um diese drinnen an der Theke serviert zu bekommen und sich das dampfende Essen unter den Augen der Wartenden möglichst schnell einzuverleiben.

Wem das zu fließbandmäßig abläuft und wer es trotzdem schnell und billig möchte, kann seine Suppe natürlich auch verpackt im Trockenzustand auf dem Heimweg im Supermarkt - von denen ja viele 24 Stunden geöffnet haben - kaufen, um sie zu Hause mit heißem Wasser aufzugießen und vor dem Fernseher direkt aus der Verpackung zu verspeisen. Während die Zubereitungszeit dieser Cup- bzw. Bowl-Noodles dann tatsächlich nur zwei, drei Warteminuten beträgt und dafür aber ein großer Styroporbecher als Müll hinterlassen wird, mussten vor 1971 die (1958 erstmals entwickelten) Instantnudeln meist noch kurz aufgekocht und dann mit der getrennt verpackten Gewürzmischung versehen werden.

Auch in Deutschland kann man inzwischen in allen Asia-Shops diverse Nudelsuppen von diversen Herstellern, in den verschiedensten Geschmacksrichtungen und mit unterschiedlicher Servierfreundlichkeit erwerben. Wer lieber eine Tampopo-gleichwertige Suppe mit Ambiente genießen möchte, kann zumindest in Städten mit einem gewissen Anteil an japanischer Bevölkerung fündig werden. Neben inzwischen über 100 Restaurants bzw. Imbissen in Berlin, die (u.a.) Sushi servieren, gibt es auch einige wenige mit leckeren Nudelsuppen.

Oder Sie versuchen selber eine Nudelsuppe zu köcheln: das Original-Tampopo-Rezept finden Sie bei Arte ([hier](#)), das auch den Film zur Suppe am Dienstag, den 4. April 2006, um 15:00 Uhr, sowie am 9. April um 0:20 Uhr (sprich Sonntag-Nacht) noch einmal zeigt!

Viel Freude und guten Appetit!

Wenn Sie die Originalsuppe lieber vor Ort genießen möchten, reisen Sie doch einfach mal nach Japan. Noch erwischen Sie die wunderbare [Kirschblütenzeit!](#) Wenden Sie sich einfach an die [Japanische Fremdenverkehrszentrale](#) in Frankfurt.

Und sollten Sie auch die Metropole Yokohama besuchen, dann schauen Sie auch im Shinyokohama Ramen Museum vorbei. Dort erleben Sie eine typische Downtown-Szenerie der späten Fünfziger Jahre mit acht Ramen-Restaurants (in Betrieb!), die verschiedene regionale Ramen-Spezialitäten anbieten.

