

## Japanische Küche 5:

# Ramen

- unterschiedlichste Sorten dieses Nudelsuppengerichts wetteifern um die Rolle des Favoriten in Tokyo

Ramen, das sind Nudeln aus Weizenmehl, Eiern und *kansui* (alkalisches Mineralwasser), die in einer Brühe mit verschiedensten Zutaten serviert werden, kamen erstmals um 1910 aus China nach Japan. Schon bald tauchten die ersten japanischen Ramen-Gerichte im Stadtteil Asakusa in Tokyo auf, die mit *shoyu* (Sojasoße) gewürzt waren. Seitdem haben sich diese Gerichte in Japan zu verschiedenen Zeiten und an verschiedenen Orten in einer außerordentlich großen Vielfalt weiterentwickelt, und heute zählen Ramen-Gerichte zu den beliebtesten Gerichten in Japan überhaupt.

Tokyo ist heutzutage die Heimat aller nur denkbaren Sorten von Ramen. Dazu zählen Nudeln, die mit den üblichen regionalen Geschmacksrichtungen wie *shoyu*, *miso* (Sojabohnenpaste) und *tonkotsu* (Schweineknochen) gereicht werden, aber auch ausgefallener Variationen wie z.B. kalte Nudeln, die mit einer Soße zum Eintauchen (diese Nudeln heißen *tsukemen*) oder *mazesoba* (wörtlich: „gemischte Nudeln“) serviert werden.



Gäste in einem Ramen-Restaurant während der geschäftigen Mittagszeit.

Der Gourmetkritiker Hiroshi Osaki vom Unternehmen Ramen Databank, das Werbeveranstaltungen für diese japanische Delikatesse plant und durchführt, meint: „Das Phänomen, dass Ramen in Tokyo in so großer Vielfalt angeboten werden, ist vor allem auf die weitverbreitete Nutzung des Internet zurückzuführen. Kunden kämpfen sich oft durch große Mengen an Informationen, die online zu finden ist, um ein neues Restaurant zu entdecken, das sie ausprobieren können. Dies führt zu einem heftigen Wettbewerb zwischen den Ramen-Restaurants, die immer wieder neue und einzigartige Kreationen anbieten müssen, um die Kunden zu überzeugen. Von den fünf- bis sechstausend Ramen-Restaurants, die es derzeit in Tokyo gibt, sind nur etwa zehn Prozent älter als zehn Jahre.“

### Restaurants, die eine Renaissance der Ramen-Gerichte ausgelöst haben

*Tsukemen*, bei denen Nudeln und Brühe in verschiedenen Schalen serviert werden, so dass jeder Bissen Nudeln in die Brühe getaucht werden muss, ist das extremste Beispiel für die Entwicklung der Ramen. Das Restaurant Taishoken im Stadtteil Higashi-Ikebukuro machte *tsukemen* in Tokyo populär. Ursprünglich war es ein Gericht für Ladenangestellte, das zu Beginn der 1960er Jahre serviert wurde, als das Restaurant gerade eröffnet hatte. Schon bald erfreute sich *tsukemen* großer Beliebtheit und breitete sich in ganz Japan aus. Dem Taishoken ist es zu verdanken, dass *tsukemen* heute in Tokyo in einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen angeboten werden.



Das Deluxe-Gericht *morisoba tsukemen* des Taishoken. Nachdem die Nudeln gekocht und abgekühlt wurden, werden sie in die warme Brühe (links) getaucht, die mit *shoyu*, Essig, Zucker und rotem Pfeffer gewürzt ist.

In der Tokyo Ramen Street am Hauptbahnhof Tokyo liegt das einzigartige Shichisai, eines der bekanntesten Ramen-Restaurants der Stadt, das für seine originellen Kreationen berühmt ist. Hier nimmt man es vor allem mit den Zutaten außerordentlich genau. Die handverlesenen Produkte reichen vom Weizenmehl für die hausgemachten Nudeln über die Hühner für die Brühe (die frei von Monosodium-Glutamat ist) bis hin zu *shoyu* und *miso*, die als Gewürze verwendet werden.

Die *mazesoba* im Restaurant Junk Garage, ebenfalls in der Tokyo Ramen Street gelegen, werden ohne Brühe serviert. Die Gäste wählen aus Beilagen wie z.B. einer dicken Soße zum Eintauchen, Knoblauch-Chips, Mayonnaise, rohen Eiern oder Käse, um diese mit den Nudeln zu mischen. Mit den Hardrock-Klängen als Hintergrundmusik richten sich die Ramen-Gerichte, die hier gereicht werden, vor allem nach dem Geschmack und dem großen Appetit der jungen Leute, die dieses Restaurant vorwiegend besuchen. Chabuya, eine Restaurantkette mit verschiedenen Filialen im Raum Tokyo hat sein Interieur dem Aussehen französischer Restaurants nachempfunden, um den üblichen Vorstellungen vom leicht „schmuddeligen“ Ramen-Restaurant entgegenzutreten. Diese Kette erfreut sich vor allem bei den weiblichen Gästen großer Beliebtheit. Die Gerichte werden hier mit saisonalen Zutaten in kleinen Portionen serviert, und die ausgewählten Gewürze der Ramen-Gerichte stehen in ihrer Eleganz einem mehrgängigen Mahl kaum nach.



Ausschließlich aus den besten Zutaten bereitet, wird das *miso* Ramen-Gericht im Tokyo Edoama nur abends serviert. Tagsüber firmiert das Restaurant unter dem Namen Shichisai und serviert *shoyu* Ramen.



Keine Suppe und doch ein richtiges Ramen-Gericht. Die Spezialität *mazesoba* wird mit einer Vielzahl von Zutaten serviert und ist das beliebteste Gericht auf der Speisekarte des Junk Garage.



Die ausgesprochen delikaten Gewürze und die kleineren Portionen in den Chabuya-Restaurants erfreuen sich insbesondere bei weiblichen Gästen großer Beliebtheit.

## Dauerbrenner mit Tradition: *Shoyu* Ramen

Auch in Tokyo, wo man heutzutage alle möglichen Sorten von Ramen finden kann, bildet der klassische Geschmack der traditionellen Ramen-Gerichte nach wie vor eine Kategorie für sich. Erstmals vor gut hundert Jahren entstanden, bildet Tokyo Ramen mit seiner klaren *shoyu*-Brühe die Spitze aller Ramen-Gerichte in Japan. Hiroshi Osaki meint dazu: „*Shoyu* Ramen ist das Schnellgericht, zu dem die meisten Japaner irgendwann zurückkehren. Diese Sorte von Ramen wird niemals aus der Mode kommen.“ Das Restaurant Harukiya hat seit seiner Gründung im Jahr 1949 das Rezept für sein *shoyu* Ramen-Gericht kein einziges Mal verändert, obwohl man dort ständig bemüht ist, den Geschmack durch die Auswahl der Zutaten und die Zubereitungstechniken weiter zu verfeinern. Dieser sich ganz der Tradition verpflichtete fühlende Ansatz macht das Harukiya zu einem der beliebtesten Ramen-Restaurants im Tokyo dieser Tage.

Ramen gelten nicht länger als Schnellgericht zum raschen Stillen des Hungers zwischendurch. Diese Art von Nudelgerichten hat sich zu einer Art Genuss entwickelt, der man niemals überdrüssig wird. Tokyo Ramen wird mit Sicherheit auch in den kommenden Jahren neue Geschmacksrichtungen und Überraschungen für die hungrigen Gäste bereithalten.



© Web Japan, 2011