

# Ekiben - Bento-Gerichte im Bahnhof und in Zügen

- Ein nostalgischer Beigeschmack bei Reisen durch Japan

Das japanische Wort *bento*, das mittlerweile auch in anderen Ländern verstanden wird, bezeichnet Mahlzeiten, die man für ein Picknick, für ein Essen unterwegs oder für eine Mahlzeit am Arbeitsplatz mitnimmt. Mit *ekiben* werden die *bento* bezeichnet, die Reisende in Bahnhöfen (*eki*) oder Zügen kaufen können. Die große Vielfalt an *ekiben* spiegelt auch den ausgeprägten Sinn der Menschen in Japan für Ästhetik wider, der hier eine enge Verbindung mit dem Feingefühl eingeht, das Speisen in Japan stets entgegengebracht wird. Die kleinen Schachteln mit *ekiben* bieten zudem eine fast unerschöpfliche Auswahl an regionalen Spezialitäten und sind damit gleichzeitig ein einzigartiges Andenken an eine Reise durch das Land.



Eine große Auswahl an *ekiben* im Schaufenster des Restaurants "Matsuri" ("Festival") im Bahnhof Tokyo. Hier werden jeden Tag mehr als 170 verschiedene Sorten *ekiben* angeboten. Zu den Käufern zählen nicht nur Reisende, sondern auch Berufstätige, die auf dem Heimweg von der Arbeit ihr Abendessen für zuhause kaufen. Täglich werden hier bis zu 20.000 *ekiben* verkauft.

## Reise durch die Berge mit *ekiben*

Siebzig Prozent der japanischen Landfläche besteht aus Bergen. Für die Menschen, die in diesen gebirgigen Regionen leben, ist das Reisen eng mit der Vorstellung von einer Reise über steile Bergpässe verknüpft. Ein *ekiben*-Gericht, das nach einem Bergpass benannt ist, erfreut sich mittlerweile seit mehr als fünfzig Jahren ungebrochen großer Beliebtheit: „Tōge-no-Kamameshi“ (wörtlich „Essen im Topf auf dem Bergpass“). Es wird im Bahnhof Yokokawa auf der

Shin'etsu-Linie angeboten, die von der Präfektur Gunma durch die Präfektur Nagano führt, Austragungsort der Olympischen Winterspiele 1998. Der Bahnhof Yokokawa ist heute Endstation dieser Linie. Früher hingegen war er der letzte Bergbahnhof, durch den die Züge in die Ebene hinab fuhren, in der der bekannte Erholungsort Karuizawa liegt. Die Züge mussten hier auf einer Strecke von etwas mehr als 9 km eine Steigung von 552 m überwinden. Seit 1958 wird dieses traditionelle *ekiben* im Bahnhof von Yokokawa angeboten, wo die Zugreisenden es direkt durch die Fenster des Zuges frisch zubereitet und noch heiß kaufen können.

Das Tōge-no-Kamameshi *ekiben* ist eine Besonderheit, weil der Reis und die Beilagen in einem Keramiktopf serviert werden. Reis ist das Hauptnahrungsmittel der Menschen in Japan, und bevor es elektrische Reiskocher gab, wurde Reis in einem großen Topf mit der Form dieses *Ekiben*-Topfes zubereitet. Viele Menschen überkommen beim Anblick dieses Gerichts ein besonderes Gefühl der Nostalgie, wenn sie an die Art und Weise der Zubereitung von Reis in der Küche zuhause denken, wie sie noch vor einer Generation praktiziert wurde. Nachdem man das Tōge-no-Kamameshi *ekiben* verspeist hat, kann man den Topf mit nach Hause nehmen und beispielsweise als Schüssel für Beilagen oder zum Aufbahnen verschiedenster Dinge verwenden. Damit ist Tōge-no-Kamameshi ein ganz typisches *ekiben*, weil es ein Gefühl der Nostalgie und des Fernwehs vermittelt.



Links: Hebt man den Deckel vom Topf des „Tōge-no-Kamameshi“ *ekiben*, dann findet der Reisende hier Zutaten wie Maronen, *gobō* (Wurzel der Großen Klette) und Aprikosen auf heißem Reis.

Rechts: Reisende genießen *ekiben* in einem Zugabteil, das mit niedrigen beheizbaren Tischen (*kotatsu*) ausgestattet ist.

### Große Vielfalt an *ekiben*, die von Matsusaka-Rindfleisch bis zu *sushi* reicht

Japans erstes *ekiben* soll aus Reisbällchen bestanden haben, die ab 1885 auf dem Bahnhof Utsunomiya angeboten wurden. In den nächsten etwas mehr als hundert Jahren kamen dann zwischen zwei- und dreitausend neue Gerichte hinzu, die mittlerweile überall im Land angeboten werden und auch zahlreiche lokale Spezialitäten umfassen. Eines der bekanntesten *ekiben* in Japan ist das Gericht „Matsusaka-gyu Monogatari“ („Geschichte vom Matsusaka-Rind“), das auf dem Bahnhof Matsusaka in der Präfektur Mie angeboten wird und das als Zutat das weltbekannte Matsusaka-Rindfleisch enthält, das als bestes Rindfleisch in Japan gilt.

Matsusaka-Rinder werden auf eine ganz besondere Weise gemästet. So wird ihnen Bier zum Trinken gegeben und sie werden mit *shochu* (destilliertem Reisschnaps) massiert, um besonders zartes und

feinmarmoriertes Fleisch zu erhalten. Diese Art des Mästens ist weltweit so bekannt geworden, dass mittlerweile auch französische Bauern versuchen, ein besonders Rindfleisch zu erhalten, indem sie ihren Rindern Wein zu trinken geben. Nur Matsusaka-Rindfleisch von höchster Qualität, das mit einer individuellen Identifikationsnummer versehen wurde, wird für *sukiyaki* verwendet, damit es auch wirklich gut schmeckt. Wie *sushi* ist auch *sukiyaki* mittlerweile im Ausland als typisch japanisches Gericht wohlbekannt. Zudem ist es eines der beliebtesten Gerichte bei ausländischen Besuchern in Japan.

„*Bara-zushi*“ *ekiben*, ein *Sushi*-Gericht, wird in den Shinkansen-Schnellzügen und auf dem Bahnhof Okayama in der gleichnamigen Präfektur angeboten, etwa 140 km westlich von Osaka. Dieses in hohem Maße farbenprächtige *ekiben* enthält dünne gelbe Streifen von Ei, die auf mit Essig gesäuertem Reis liegen. Das Ganze ist garniert mit aromatischen Lauchzwiebeln, die in dieser Region angebaut werden. Die Schachtel enthält zudem eine Auswahl an Meeresfrüchten und Fischgerichten wie Makrelen oder gegrillten Meeraal sowie Gemüse aus den Bergen wie schwarze Bohnen oder *shiitake* (eine Pilzsorte). Dieses *ekiben* spiegelt die Freude der Menschen in Japan wider, bei der ansprechenden Präsentation von Speisen mit den Farben der Natur zu spielen.

Es macht einfach Spaß, für sich ein *ekiben* auszuwählen, das eine genaue Nachbildung regionaler oder traditioneller Gerichte ist. Dazu zählt auch das *bara-zushi*, bei dem eine Auswahl an erlesenen Delikatessen auf Reis gelegt wird. Dieses Gericht stammt aus dem 16. Jh. und entstand, um die Vorgaben der Obrigkeit in Bezug auf einfache Speisen und ein bescheidenes Leben zu umgehen.



Links: Ein *ekiben*, das selbst erwärmt werden kann. Zieht man an der Schnur an der Seite der Schachtel, wird eine chemische Reaktion zwischen Wasser und einer weiteren Substanz auf der Unterseite der Bento-Schachtel ausgelöst, mit der das Gericht erwärmt wird.

Rechts: Verkauf von *ekiben* auf dem Bahnsteig des Bahnhofs Hitoyoshi. Bekleidet mit weißer Kappe und *happi* (eine Art Jacke) schreitet ein Verkäufer den Bahnsteig entlang, während er auf einem hölzernen Tablett *ekiben* anbietet. In Japan kann man auf eine lange Geschichte von Reisenden zurückblicken, die ihr *ekiben* durch das Zugfenster kaufen. (Stadt Hitoyoshi, Präfektur Kumamoto).

### Verkaufsmessen für *ekiben* erfreuen sich großer Beliebtheit

*Ekiben* in Form regionaler Spezialitäten bilden in ihrer Gesamtheit gleichsam einen Almanach der schmackhaften Küche ganz Japans. Kaufhäuser in Japan veranstalten daher sehr beliebte Verkaufsveranstaltungen für *ekiben*, bei denen möglichst viele verschiedene *ekiben* aus allen Teilen des Landes präsentiert und angeboten werden. Die erste Verkaufsmesse für *ekiben* fand in einem Kaufhaus in Tokyo während der Neujahrsfeiertage 1966 statt. Damals wurden rund 200 verschiedene Arten von *ekiben* zum Verkauf angeboten, darunter besonders begehrte Gerichte mit Meeresfrüchten als Zutaten wie etwa Krabben und gesalzene Lachsrogen aus Hokkaido im Norden

Japans sowie *ekiben* aus der Präfektur Yamanashi, die als Weinanbaugebiet Japans bekannt ist. Diese Schachtel enthielt auch eine kleine Flasche Wein und ein Plastikglas. Das Kaufhaus verkaufte damals 400.000 *ekiben* in nur zwei Wochen und machte einen Umsatz von 600 Mio. Yen.



Kunden bei einer Verkaufsmesse für *ekiben* in einem Kaufhaus. Während solcher Verkaufsmessen steigt die Zahl der Besucher in den Kaufhäusern um zwanzig bis dreißig Prozent.



Herstellung von *ekiben*. Ein Mitarbeiter füllt eine Vielzahl von Bento-Schachteln, die nebeneinander aufgereiht sind.



Das *ekiben* "Koshu Wine Lunch" enthält Zutaten, zu denen auch der mitgelieferte Wein gut passt, darunter Steak und Omelett. Auch ein kleines Weinglas aus Plastik fehlt nicht.

### Ausgefallenes Design für *Bento*-Schachteln

Japan ist weltweit bekannt für seine erlesenen Kreationen, wenn es um das Verpacken von Dingen geht. Die Menschen in diesem Land haben auch ein besonders enges Verhältnis zu Verpackungen wie etwa Schachteln. Im Bahnhof Echizen-Takefu der Fukui-Bahnlinie, die durch die Präfektur Fukui führt, welche wiederum für ihre traditionellen Lackwaren bekannt ist, kann man im Voraus ein ungewöhnliches *ekiben* bestellen, das in einer hölzernen Schachtel serviert wird, die mit Lackkunst aus Echizen-Kawada verziert ist. Die Gerichte sind im europäischen Stil gehalten wie Suppenterrinen, geräucherter Lachs oder Roastbeef, jedoch besteht die Schachtel aus glänzend lackiertem Holz. Dieses *ekiben* kostet etwas mehr als sonst üblich, aber die Bestellungen erfolgen vor allem aufgrund der mitgelieferten wunderschönen *Bento*-Schachtel. Im Bahnhof Kanazawa kann man das „Kaganodate bento“ *ekiben* kaufen, das in einer Schachtel mit Schubladen wie bei einer Kommode angerichtet wird. Im Bahnhof Arita mitten in der Region, in der eine der bekanntesten Porzellane des Landes produziert wird, hat man die Möglichkeit, *ekiben* in Schachteln aus Porzellan zu kaufen.

Eine zunehmende Zahl von Designs für *ekiben* erlaubt es Käufern, den Inhalt einer *Bento*-Schachtel vor dem Verzehr zu erwärmen, indem man einfach an einer an der Schachtel angebrachten Schnur zieht. Dies ist ein gutes Beispiel für die Sorgfalt und die Rücksichtnahme, die die Menschen in Japan anderen gegenüber an den Tag legen.

*Ekiben* bringen in besonderer Weise das Feingefühl, die Kreativität, aber auch die Techniken zum Ausdruck, die den Japanern so eigen sind. Zugleich fungieren sie als eine Art Schaufenster, das den Blick auf einen weiteren Aspekt der japanischen Kultur ermöglicht, den man in Museen oder an Orten mit berühmten Sehenswürdigkeiten nicht ohne Weiteres beobachten kann.



"Kaga-nodate bento" *ekiben*. Dieses *ekiben* wird in einem Restaurant mit einer langen Tradition, die bis in die Edo-Zeit (1603-1867) zurückreicht, hergestellt und wirkt ein wenig extravagant. Dies gilt auch für die Zutaten, die u.a. Aal, Seeigel und Garnelen umfassen.