

## Curry-Reis - Japans heimliches Nationalgericht

---

Es heißt, viele Menschen in Japan essen mindestens einmal in der Woche das „heimliche Nationalgericht“ Curry-Reis (*Karêraisu*). Dieses exotische Gericht kam vor mehr als 150 Jahren aus Indien nach Japan. Der einfach zuzubereitende Schmaus besteht aus Reis sowie den Zutaten Fleisch und Gemüse, die in einer Currysoße gekocht werden, und bildet eine der Hauptstützen der japanischen Küche. Dieses Gericht wird nicht nur zuhause oder im Restaurant gegessen, sondern hat mittlerweile sogar den Weg ins Weltall gefunden. Die Curry-Kultur kennt anscheinend keine Grenzen, denn die Japaner erfinden immer wieder neue Rezepte; für einige wird sogar die traditionelle Zutat *dashi* (Suppenbrühe) mit Curry kombiniert.



Genießen Sie diesen hausgemachten Curry-Reis.

### Vor 150 Jahren von den Briten übernommen

Curry kam in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nach Japan. Es wurde ursprünglich als ausgesprochenes Luxuslebensmittel von den Briten eingeführt, aber schon bald entstanden eigene

japanische Rezepte, die neben Fleisch auch gekochte Kartoffeln, Zwiebeln sowie Karotten verwenden. Rasch erfreute sich dieses nahrhafte Gericht großer Beliebtheit. In der Folgezeit wurden in Japan immer mehr eigene Rezepte entwickelt, so dass sich Curry-Reis allmählich einen festen Platz innerhalb der japanischen „Hausmannskost“ eroberte. 1963 kam erstmals eine milde Curry-Variante speziell für Kinder auf den Markt, mit dem sich das Image vom „scharfen Curry-Gericht“ wandelte. Heute gilt Curry-Reis als eines der beliebtesten Gerichte in Japan überhaupt.

Einer der großen Vorzüge von Curry-Reis ist, dass man dieses Gericht ganz nach eigenem Belieben gestalten kann, indem man die eigenen Lieblingszutaten verwendet wie z.B. Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte oder auch Gemüse. Diese bilden dann den Belag für den Reis. *Katsu-curry* beispielsweise ist ein Rezept mit panierten Schweineschnitzel, das auch außerhalb Japans sehr beliebt ist.

Aufgrund seines Abwechslungsreichtums und der Vielzahl von Kombinationsmöglichkeiten für seine Zutaten wird Curry-Reis heute zusammen mit den unterschiedlichsten Zutaten zubereitet, so dass man überall in Japan regionale Spezialitäten finden kann. Einige der beliebtesten sind *kaki-curry* mit Meeresmuscheln oder *wagyu-curry*, das japanisches Rindfleisch als delikate und zugleich kostspielige Zutat verwendet. Viele dieser Spezialitäten aus dem ganzen Land kann man als Fertiggerichte in bestimmten Läden auch in Tokyo kaufen.

Es gibt sogar ein Curry-Gericht, das von einem der führenden Lebensmittelkonzerne des Landes für die Bewohner der Internationalen Raumstation ISS entwickelt wurde. Dieses Gericht ist stärker gewürzt als die Gerichte auf der Erde, um auf diese Weise den eingeschränkten Geschmackssinn des Menschen im Weltraum zu kompensieren. Diese Einschränkung wird durch den veränderten Flüssigkeitshaushalt im menschlichen Körper bei einem Aufenthalt im Weltall bedingt. Das Curry-Gericht enthält neben *ukon* (wilde Kurkuma) auch bestimmte Nährstoffe, an denen es im Weltall oft mangelt, beispielsweise Kalzium und Vitamin D.



Links: Herzhaftes *katsu-curry*. Panierte Schweineschnitzel sind eine der beliebtesten Zutaten für Curry-Reis.



Rechts: *Space Curry* – speziell für Astronauten entwickelt (Foto mit freundlicher Unterstützung von House Foods).

## **Curry-soba und Curry-ramen**

Auch wenn man als Oberbegriff stets von Curry-Reis spricht, gibt es doch eine ganze Reihe von Varianten. So findet man z.B. auch „Soup-curry“, in denen der Reis wie in einer Suppe eingeweicht und als Brei gegessen wird. Daneben gibt es „Dry-curry“, bei dem der Reis mit gehacktem Fleisch, Gemüse und Nüssen serviert wird. Diese Gerichte werden in bekannten Restaurants überall in Japan für anspruchsvolle Gaumen zubereitet. Seit einigen Jahren gibt es auch „White-curry“. Hierfür wird eine weiße Soßengrundlage verwendet, deren Farbe so gar nicht mehr an Curry erinnert. Dieses Gericht mag ein wenig seltsam aussehen, aber sein milder Geschmack gewinnt immer mehr Anhänger.

Inzwischen hat der Curry-Geschmack infolge des Siegeszugs von Curry-Reis auch andere japanische Gerichte erobert und umgeformt. Zu den ersten Gerichten, die nach dem Auftreten von Curry erschienen, zählten zu Beginn des 20. Jahrhunderts *Curry-udon* und *Curry-soba*, bei denen diese Nudelsorten mit Curry kombiniert werden. Auch der ausgezeichnete Geschmack von *dashi* (japanische Suppenbrühe) passt sehr gut zu Curry, so dass in den letzten Jahren auch *Curry-pot* angeboten werden, Eintopfgerichte, bei denen Fleisch, Gemüse oder Fisch in einem Topf zusammen gekocht werden. Diese Gerichte sind mittlerweile sowohl zuhause als auch in Restaurants sehr beliebt.



Links: Es gibt eine Vielzahl von Curry-Reis Variationen wie z.B. dieses Suppen-Curry Gericht (mit freundlicher Unterstützung von GANESHA).

Rechts: Traditionelle *udon*-Nudeln, die zusammen mit Curry den besonderen Geschmack von *curry-udon* bieten.

*Curry-ramen* ist ein weiteres Gericht, das sich zu einem wahren Verkaufsschlager entwickelt hat und das Curry mit *Ramen*-Nudeln kombiniert. *Curry-ramen* hat seinen Ursprung im Fertiggericht „Curry Cup Noodle“. Dieses erfreut sich seit seinem ersten Erscheinen auf dem Markt vor rund vierzig Jahren bis heute ungebrochener Beliebtheit. Heutzutage wird eine große Zahl unterschiedlichster Geschmacksrichtungen angeboten, die von kräftig gewürzten Varianten bis hin zu Käsegeschmack reichen.

Curry-Brot ist ein Brötchen, das mit getrockneter Currypaste gefüllt ist. Auch diese Spezialität wird seit Anfang des 20. Jahrhunderts angeboten, und sie hat sich zu einem beliebten Snack für zwischendurch entwickelt.



Links: Ihr Verkauf startete vor vierzig Jahren: „Curry Cup Noodle“  
© Nissin Foods Holdings Co.

Rechts: Zum Anbeißen! Ein herzhaftes Curry-Brötchen.

### Ein Fertiggericht und doch mehr



Mit der Entwicklung von Instantcurry-Würfeln hat sich die Curry-Kultur auf ganz Japan ausgeweitet.

In Japan werden heute jährlich rund 9,9 Mrd. Portionen Curry-Gerichte zubereitet. Wenn man diese Zahl durch die Einwohnerzahl des Landes teilt, kommt man auf 78 Mahlzeiten pro Kopf. Damit isst jeder Japaner statistisch mehr als ein Curry-Gericht in der Woche. Die Entwicklung von fester Curry-Paste in Würfelform hat dabei eine wichtige Rolle gespielt, dass Curry heutzutage in Japan so außerordentlich beliebt ist. Man kann eine komplette Mahlzeit zubereiten, indem man einfach einen dieser Würfel zu geschmortem Fleisch und Gemüse in den Topf gibt.

Die Paste wird u.a. aus Gewürzen wie Kurkuma, Koriander und Kümmel zubereitet. Dazu kommen noch weitere Zutaten wie Gewürzkräuter sowie Mehl, die dann alle zusammen eingekocht werden. Die Würfel nehmen nicht nur die Schärfe und den Duft der Gewürze auf, sondern auch *koku* (Gehalt), *umami* (Geschmack) sowie die bevorzugten Geschmacksrichtungen der Japaner, nämlich eine fruchtige Süße sowie salzig-sauer. Ein Blick in die Regale jedes größeren Supermarkts im Land bietet eine Auswahl von dutzenden Sorten von Curry-Würfeln, die sich aneinanderreihen. Dies belegt die zahlreichen Versuche der Nahrungsmittelunternehmen, individuelle Geschmacksrichtungen für Kunden jeden Alters und Geschlechts anzubieten.

Man kann einwenden, dass mit diesen Würfeln letztendlich doch „nur ein Fertiggericht“ zubereitet wird. Manche verwenden diese Würfel tatsächlich unverändert und erhalten dabei einen authentischen Curry-Geschmack; aber viele Japaner benutzen diese Würfel, um damit eigene Kreationen zu schaffen. Manche fügen zum Beispiel eine Paste aus leicht gebräunten Zwiebeln hinzu. Auch verfügen viele japanische Familien über eigene „Geheimrezepte“ mit so „exotischen“ Zutaten wie Sojasoße, Miso-Paste, Worcestersoße, Schokolade oder Instantkaffee. Die bequemen Currypasten-Würfel bilden somit die Grundlage für stets neue Herausforderungen, um den schier unersättlichen Appetit der Menschen in Japan nach ihrem Lieblings-Curry zu befriedigen.



„Unser Haus-Curry“ – ein gut gehütetes  
Geheimrezept.