

## „Japan - kulinarisch“

- Ein Vorgeschmack auf die „kulinarische“ Filmwoche der Botschaft von Japan vom 25.-31. Januar 2016

Dass Japaner eine innige - für uns Abendländer oft befremdliche - Affinität, wenn nicht gar Liebe zu Nahrungsmitteln unterhalten, ist allgemein bekannt. Wer von Ihnen bereits die Gelegenheit hatte, Japan zu bereisen und dabei eines der zahlreichen Aquarien besuchte, wird umringt gewesen sein von Japanern, die mit der Expertise ausgewiesener Gourmets die schwimmenden Delikatessen kommentieren. Über *Aji no moto* („Geschmacksfragen“) können Japaner mit Leidenschaft und Sachverstand diskutieren. Für das spezielle Gefühl beim Essen, Kauen und Schlucken bietet die japanische Sprache über 400 Wortschöpfungen. Tatsächlich wird dem Anrichten und Verzehr von Speisen auf dem japanischen Archipel traditionell ein hoher Stellenwert eingeräumt. Gibt jeder von uns Deutschen im Jahresdurchschnitt 10% seines Nettoeinkommens für Essen und Trinken aus, sind es in Japan bereits 17%, wie die Süddeutsche Zeitung in ihrem wunderbaren Artikel über Kugelfische (Magazin, Heft 48, 2015) ermittelte. Japaner sind - um beim Thema zu bleiben - dabei bereit, für eine Delikatesse wie die giftige Leber des Kugelfischs nicht nur ein Vermögen, sondern sogar ihr Leben aufs Spiel zu setzen.

Für uns ist dies Grund genug, unsere erste Filmwoche des japanischen Kinos unter das Motto „Japan - kulinarisch“ zu stellen. Vom 25. bis 31. Januar des neuen Jahres zeigen wir eine Auswahl japanischer Filme, die sich mit dem Thema Kochen und der Rolle des kulinarischen Genusses im japanischen Alltag befasst. In Japan, einem Inselstaat mit nur begrenzten Ressourcen an Rohstoffen und fruchtbarem



Szene aus „Ramen Samurai“ des Regisseurs Naoki Segi (2011)

Boden, wurde über die Jahrhunderte hinweg die Fähigkeit kultiviert, alles nur Mögliche sinnvoll zu verwenden und wenn möglich auch schmackhaft zuzubereiten. Es gibt somit wohl kaum eine Esskultur, die dem Meer soviel abgewinnt wie die japanische. Dazu zählen nicht nur alles Meeresgetier und Salz, sondern auch Algen. Als exotisch gilt dies allerdings auch bei uns kaum noch. Japanische Küche ist en vogue und nicht nur gesundheitsbewusste Hipster sind mit Begriffen wie Sushi, Tofu, Soba und Ramen (japanischen Nudeln) vertraut. Am zweiten Adventswochenende gab es

in der Berliner Arena sogar einen „Japanischen Weihnachtsmarkt“, auf dem man unter anderem japanische Speisen probieren konnte.

Unsere Filmwoche, die neben Spielfilmen wie „The Chef of South Polar“, „Noriko’s Noriben“, „Morning Recipe“, „Bread of Happiness“, „A Tale of Samurai Cooking“, „Ramen Samurai“ und „Little Forest“ auch zwei Dokumentarfilme („The God of Ramen“ und „Jiro und das beste Sushi der Welt“) umfasst, wird deshalb nicht nur ein reiner Augenschmaus sein. Am Wochenende des 30. und 31. Januar werden wir Köche der Berliner Restaurants „Cocolo Ramen“ und „Ishin“ begrüßen dürfen. Diese werden uns Einblicke gewähren in die Kunst des fachgerechten Zubereitens und Verzehrs von Ramen und Sushi. Sie sind natürlich herzlich zu einer Kostprobe eingeladen.



„Kirschblüten und rote Bohnen“ von Naomi Kawase (2015)

Wer jetzt Appetit auf japanisches Essen und japanische Kochkunst im Film bekommen hat, den würden wir uns freuen in der letzten Januarwoche in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Wem die Zeit bis dahin zu lang wird, dem sei hiermit noch ein Film ans Herz gelegt, der am 31. Dezember bundesweit in unsere Kinos kommt. „Kirschblüten und rote Bohnen“ der Regisseurin Naomi Kawase erzählt in Bildern von faszinierender Schönheit von der Freundschaft zwischen dem Imbissbudenbetreiber Sentaro und einer älteren Dame namens Tokue. Diese verfügt über das geheime Wissen um die Herstellung einer Paste aus roten Bohnen. Diese Bohnenpaste An wird traditionell in Dorayaki-Pfannkuchen gefüllt, die sich in Japan größter Beliebtheit erfreuen. Über die kunstvolle und zeitaufwändige Zeremonie des Kochens und Würzens entwickelt sich zwischen beiden Protagonisten eine tiefe Vertrautheit und Freundschaft, die nicht nur Sentaros kleinen Laden zum Blühen bringt...

J.G.