



Botschaft von Japan

Neues aus Japan Nr. 181 | Dezember 2019

Kultur

Zoni- ein traditionelles japanisches Gericht mit großer regionaler Vielfalt

Fotos: Shutterstock.com, Yoshizawa Naho /Aflo



Bild: Oben: Zoni mit Sumashi-Suppe und eckigem Mochi-Reiskuchen als Zutat. Unten: Zoni mit weißer Miso-Suppe und rundem Mochi-Reiskuchen.

Zoni ist eine Suppe mit Zutaten wie *mochi* (Reiskuchen), Karotten und weißem Rettich. Dieses traditionelle japanische Gericht wird vor allem zu den Festtagen an Neujahr serviert.

Man sagt, dass der Ursprung dieses Gerichts auf die Opfergaben zurückgeht, die den Shinto-Gottheiten und Buddhas am letzten Abend des Jahres dargeboten wurden und die dann am nächsten Tag, dem Neujahrstag, zubereitet und verzehrt wurden. Während der Edo-Zeit (17. bis 19. Jh.) wurde *zoni* innerhalb der einfachen Bevölkerung immer beliebter, wobei die Rolle dieses Gerichts sich zu einem glücksverheißenden Brauch wandelte, mit dem man um ein sicheres neues Jahr betete.

Zoni steht mit Ausnahme von Okinawa überall in Japan auf dem Speiseplan. Allerdings besteht eine große regionale Vielfalt, was die Suppe, die Form der *mochi* und die Zutaten betrifft.

Im Osten Japans sind eckige *mochi* beliebt, während in Kyoto, das als Geburtsstätte von *zoni* gilt, sowie in den von der ehemaligen Landeshauptstadt beeinflussten Regionen im Westen des Landes runde *mochi* bevorzugt werden, da die runde Form hier als besonders glückverheißend gilt. Auch die Zubereitungsweise unterscheidet sich. Eckige *mochi* werden gewöhnlich gegrillt, während man die runden Kuchen kocht, bevor sie in die Suppe gegeben werden.

Das beliebteste Rezept ist das mit einer klaren Suppe namens *sumashi*, deren Grundlage u.a. aus *katsubushi* (Bonito-Flocken) sowie Seetang besteht und mit Sojasoße und Salz gewürzt wird. Ebenfalls sehr beliebt ist *awase* Miso-Suppe, für die verschiedene Sorten von *miso* (Paste aus fermentierten Sojabohnen) verwendet werden, um den typischen Geschmack zu erzielen. Auf Platz drei folgt dann *shiro* Miso-Suppe, für die weiße *miso* genommen wird. Neben den *mochi* zählen zu den Zutaten u.a. Spinat und Karotten, aber auch *yuzu* und Petersilie für das Aroma. Hier variieren die Rezepte ebenfalls von Region zu Region.

All diese Variationen von *zoni*, die den Charakter der jeweiligen Region widerspiegeln, werden gewöhnlich in *shikki* (Lackschalen) serviert, die – wenn sie sich auf dem Esstisch präsentieren – in ganz ähnlicher Weise die unverwechselbaren regionalen Merkmale zur Geltung bringen. *Zoni* Gerichte bieten dem Betrachter zusammen mit ihren farbenfrohen Zutaten und serviert in *shikki* einen bezaubernden Anblick, der sowohl die Augen als auch den Gaumen erfreut.

Zoni hat je nach Region ein ganz unterschiedliches Aussehen, und dieser Teil der Esskultur Japans weist somit große Gemeinsamkeiten mit der Kultur der *shikki* auf.



***Bild:** In den meisten Regionen einschließlich Tokyo ist zoni mit Sumashi-Suppe beliebt (links). In der Kansai-Region unter Einschluss Kyotos bevorzugt man hingegen zoni mit einer weißen Miso-Suppe (rechts).*

(c) Web Japan, 2019

Kontakt:
Botschaft von Japan
Abteilung für Kultur und Öffentlichkeitsarbeit

Hiroshimastr. 6
10785 Berlin
Tel.: 030/21094-0
Fax: 030/21094-228
E-mail: magazin@bo.mofa.go.jp