

Neues aus Japan Nr. 182 | Januar 2020

Kultur

Japanische Süßigkeiten: Lecker, lustig und auch noch niedlich

Japanische Süßigkeiten gibt es in einer riesigen Auswahl, die von traditionellen Süßspeisen, die typisch für eine bestimmte Region sind, bis hin zu bekannten Snacks reichen, die jedes Kind in Japan liebt. Allen gemeinsam ist, dass sie nicht allein die Geschmacksknospen, sondern auch das Auge erfreuen und auf diese Weise eine Belohnung für die Sinne bilden.

Fotos: TAKAHASHI Hitomi und TANAI Fumio

Süßigkeiten sollen beim Verzehr Freude bereiten und dies ist wahrscheinlich der Grund, warum es sie überall auf der Welt in unterschiedlichsten Formen gibt, die stets auch für das Auge sehr ansprechend wirken. Vielleicht sind die Süßigkeiten in Japan sogar besonders „süß“ anzuschauen, denn sie bieten viele verschiedene Wege, um das Auge zu erfreuen.

Innerhalb der japanischen Küche hat die visuelle Präsentation stets einen großen Stellenwert eingenommen: Zutaten werden in kunstvolle Formen geschnitten, Speisen werden auf Tellern und Schüsseln arrangiert, und auch der Auswahl des passenden Geschirrs wird stets große Bedeutung beigemessen. Es wird somit große Sorgfalt darauf verwendet, den Esstisch möglichst ansprechend zu gestalten, und diese Einstellung wurde auch auf die Süßigkeiten übertragen. So werden etwa Süßwaren zu wahren Kunstwerken geformt, die an Pflanzen oder Tiere in der Natur erinnern. Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl alltäglicher Süßigkeiten, deren Formen und Farben die große Bedeutung ihres Geschmacks aufzeigen.

Bezaubernd und herzerwärmend – damit lassen sich *dango* Klöße am besten beschreiben, die oft zu zweit auf kleinen Spießen serviert werden. Das Reismehl wird zunächst geknetet und zu Kugeln geformt, um anschließend gedämpft zu werden. Danach können sie in süße rote Bohnenpaste gehüllt oder mit süßer Sojasaße beträufelt werden. *Dango* gibt es bereits seit vielen Jahrhunderten, zunächst als Opfergaben bei buddhistischen Feiern oder als Markenzeichen von Festen. Seit dem Mittelalter wurden sie dann in kleinen Verkaufsständen entlang der alten Poststraßen des Landes sowie in Teehäusern neben Shinto-Schreinen angeboten. Steckt man sie auf Bambusspieße, eignen sich *dango* besonders gut zum Mitnehmen für unterwegs, und noch heute genießen die Menschen in Japan diese Klöße gerne bei einer Reise.



Bild: Diese dango Klöße werden aus Reismehl und Beifuß hergestellt und anschließend in rote süße Bohnenpaste gefüllt. (Kusa Dango by Chimoto)

Monaka sind gebackene dünne *mochi* Biskuits in Sandwichform, die mit roter Bohnenpaste gefüllt werden. Man kann sie überall in Japan finden. In Kanazawa (Präfektur Ishikawa) sind sie eine traditionelle Süßigkeit für Festtage, bei der man anstelle der Bohnenpaste im Innern Figürchen aus Zucker oder Ton findet. Dies bereitet nicht nur besonderen Spaß beim Entdecken, sondern gilt während der Feiertage zu Beginn des neuen Jahrs auch als Hinweis auf die eigene Zukunft als eine Art Horoskop.



Bild: Monaka sind Biskuits, die z.B. wie kleine Holzschlägel oder Reisstrohballen aussehen. In ihrem Innern findet man Süßigkeiten in Form von Seebrassen (ein Fisch, der zu besonders festlichen Anlässen zubereitet wird) sowie niedliche Tonfigürchen. Diese Süßigkeit ist besonders während des Neujahrsfestes begehrt, da sie Glück bringen soll. (Futtoku Sembei by Moroe-ya Confectionary)

Sembei Reiskekse werden aus Reis- oder Weizenmehl zubereitet. Zunächst wird der Teig geknetet und dünn ausgerollt, um anschließend geröstet zu werden. Die Kekse eignen sich hervorragend, um wunderschöne Features in der Natur nachzubilden oder um ein ganz spezielles Produkt in einem bestimmten Teil des Landes darzustellen. Erkennen Sie den Berg Fuji auf dem Bild? Er zählt mittlerweile zum Weltnaturerbe.



***Bild:** Sembei Reiskekse bilden den Berg Fuji im Laufe der vier Jahreszeiten nach: matcha (grüner Tee in Pulverform) für den Frühling, schwarzer Pfeffer im Sommer, roter Pfeffer für den Herbst und Zucker im Winter. Allen gemeinsam ist der charakteristische Geschmack der süßen Sojasoße. (Fuji-san Assortment by Sen-ya)*

Und dann gibt es natürlich noch die Bonbons mit ihren bunt leuchtenden Farben. Bonbons in Japan bereiten stets auch visuelles Vergnügen, und die bekanntesten sind wohl die Sorten, die aus vielfarbigen Zuckerschnüren bestehen und dann zu langen Stangen zusammengerollt werden. Egal, wo man die Stange durchschneidet, das Bild oder das Schriftzeichen, das man dabei im Innern entdeckt, ist stets dasselbe. Diese Süßigkeit wird *kiri-ame* genannt, und es gibt sie als Belohnung für Kinder auf Jahrmärkten und Festen seit dem 18. Jh. Selbst heute verströmen diese handgerollten Stangen einen ganz besonderen Charme, den man bei industrieller Massenware nicht findet. Sie erfreuen sich nach wie vor großer Beliebtheit, insbesondere als Mitbringsel.



***Bild:** Von oben: Kompeito Bonbons aus kristallisiertem Zucker um einen Zuckerkern. Okoshi bestehen aus Reis oder anderen Körnern, die mithilfe von Zucker zusammenleben. Kiri-ame – egal, wo man die Stange durchschneidet, das Bild oder Schriftzeichen ist immer dasselbe. (Kintaro Ame, Kaiun Eto Ame und Suehiro Kotobuki Ame by Kintaro-ame Honten)*

Süßspeisen, die mit ihren lustigen Formen wie Meerestiere aussehen, „Pilze“ mit Hüten aus Schokolade, Kuchen, die mit zickzack- oder wellenförmigen Mustern dekoriert sind – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, wenn es darum geht, immer wieder neue Süßigkeiten zu kreieren, die sowohl Jung als auch Alt erfreuen.



From left:

***Bild:** Von links: Das Maskottchen der Präfektur Kumamoto heißt Kuma-mon. Die Packung mit dem niedlichen Bären (auf Japanisch kuma) enthält Schokostückchen. (Ikinari Dango by Tirol-Choco Co., Ltd.) Der Pilzhut ist aus Schokolade, der Stiel ein Biskuitkeks. (Kinoko no Yama by Meiji Co., Ltd.) Der Keks in*

Blütenform wird aus Weizen- und Buchweizen-Mehl hergestellt und besticht durch seinen reinen Geschmack. Niedliche monaka in der Form von folkloristischem Kunsthandwerk. (Kaga Hachiman Okiagari Monaka by Kanazawa Urata)



Bild: Von links: Kleine Cracker in Form von Meeresstieren. (Ottotto by Morinaga & Co., Ltd.) Eine Bambussprosse schießt aus dem Boden? Nein, es ist ein Keks mit Schokoladenkopf. (Takenoko no Sato by Meiji Co., Ltd.) Rot und Weiß, verziert mit Zickzack- und Wellenmustern. Mürbeteigkuchen ist der beliebteste Kuchen in Japan. Eine Süßigkeit aus rotem Bohnenmehl in Form eines Fuchskopfes. Eine traditionelle Süßspeise aus der Präfektur Yamagata (Kitsune Men by Umezu Kashi-ten)



Bild: Von links: Ein Bonbon mit Erdbeergeschmack, gefüllt mit Crisp-Stückchen. (Ichigo Miruku by Sakuma Confectionery Co., Ltd.) Eine Schokolade, die an eine Raumkapsel erinnert. (Apollo by Meiji Co., Ltd.) Zuckerringe, die Wisterienblüten ähneln. (Todango by Kiyome Mochi Sohonke) Der Koala-Keks ist mit Schokolade gefüllt. (Koala no March by Lotte Co., Ltd.)

(c) Web Japan, 2020

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