

Malte Härtig

KAISEKI

Die Weisheit der japanischen Küche



· mairisch mono



· **mairisch mono**

[mairisch 67]

1. Auflage, 2018

© mairisch Verlag 2018

Lektorat: Peter Reichenbach, Daniel Beskos

Korrektorat: Annegret Schenkel | www.korrektorat-schenkel.de

Reihengestaltung: Chris Campe | www.allthingsletters.com

Cover: Roberta Schneider | www.mittelgruen.de

Autorenfoto: Jule Frommelt

Druck: Beltz Grafische Betriebe

Gedruckt in Deutschland

Alle Rechte vorbehalten

ISBN Buch: 978-3-938539-52-1

ISBN E-Book: 978-3-938539-72-9

www.mairisch.de

Malte Härtig

KAISEKI

Die Weisheit der japanischen Küche

Inhalt

Warum Japan, warum Kaiseki?	9
Zweimal einfach – Der Tee und das Kaiseki	15
Der unsichtbare Gastgeber	29
Die Schale	44
Der Hamo und das Potenzial der Dinge	57
Die Bambussprosse und der Geschmack des Frühlings	70
Der Reis und das Wesentliche	84
Wagashi – Süßes zum Tee	99
Zum Schluß – Eine Schale Tee	115
Rezepte	120

»Handeln wir gerade so, wie es ist,
dann ist es die wahre Tee-Kunst«

Sen no Rikyu

Warum Japan, warum Kaiseki?

Vor ein paar Jahren machte ich mich auf die Suche nach mir selbst. Vor allem in kulinarischer Hinsicht. Bis dahin hatte ich in einem Berliner Sternerestaurant das Kochen gelernt, der Küchenchef kam aus der Oberpfalz und man kochte, wie es die Tester vom Michelin damals sehen wollten: französische Küche, hier allerdings mit regionalem Einschlag. *Regional* hieß damals auch *rustikal*, und so gab es in dem feinen Restaurant auch solche Dinge wie Blutwurst und Sauerkraut, welches durch Champagner etwas sanfter gemacht und dann *Champagnerkraut* genannt wurde.

Ich selbst komme aus dem Ruhrgebiet, das auf der kulinarischen Landkarte, sagen wir mal, noch eher unentdeckt ist. Meine Großmutter stellte regelmäßig den Sonntagsbraten auf den Tisch. Sie war in Hessen zur Welt gekommen und kochte eine Küche mit Zunge, Meerrettichsauce und Salzkartoffeln. Das hatte etwas von vornehmer Gesellschaft, und weil bei meinen Großeltern Kupferstiche und ein Familienwappen an der Wand hingen, hatte das Essen etwas Fernes, fast Adeliges.

Daheim schmorste am Wochenende eine Lammkeule im Bräter, mit viel *Knofi*, wie mein Vater immer

sagte. Meine Mutter backte selber Brot und traf sich mit Gleichgesinnten in einer Garage, wo sie Bio-Gemüse direkt vom Händler kaufen konnte. Das war in den Achtzigern. Es hatte etwas von Dealen und fand irgendwie im Verborgenen statt. *Körnerfresser* und *Öko* – das waren damals gängige Begriffe. Heute sagt man eher *Hipster* und *Bio*. Wie sich die Zeiten wandeln.

Als ich ein paar Jahre nach meiner Lehre in einem Zwei-Sterne-Restaurant aß, das ist jetzt etwas mehr als zehn Jahre her, fing ich an, mich zu langweilen. Immer dieselben Saucen, Hauptzutaten und Geschmacksbilder. Es war irgendwie sehr eingefahren, was man unter *feiner Küche* verstand.

Ich war inzwischen in meinem Philosophiestudium fortgeschritten und hatte das diffuse Gefühl: Da geht noch mehr. Da muss es doch eine Küche geben, die auch fein ist, die aber ganz anders funktioniert. Sodass ich, wenn ich sie studiere, auch meine eigenen kulinarischen Grundlagen besser verstehe. Das Feine war bei uns lange Zeit das Französische. Wenn ich dem nun das Feine Japanische gegenüberstellte, würde ich sehen, was das Feine in beiden oder ganz allgemein das Feine ausmacht.

Ich würde dann womöglich besser verstehen, was das Essen meiner Oma mit den *Pommes im Ruhrgebiet* und einer Sterneküche mit französischer Basis und regionalen Traditionen aus Bayern und Berlin zu tun hat – oder eben auch nicht.

Es ging mir, kurz gesagt darum, zu ergründen, was meine eigene kulinarische Identität ausmacht.

So kam ich zur japanischen Küche. Um es gleich vorwegzunehmen: Sie hat mir gezeigt, wie feine Küche ohne Jus und Filet, ohne Trüffel, Crème fraîche und Schokolade geht. Sie hat mir jedoch keine Antwort auf die Frage nach meinen eigenen Wurzeln gegeben, mir dafür jedoch einige Dinge gezeigt, nach denen ich gar nicht gefragt hatte. Das weiß ich sehr zu schätzen, denn die japanische Küche ist eine weise Küche. Sie hält gute Tipps für das Leben parat. Die japanische Küche, könnte man kurz sagen, ist gekochte Philosophie und geschmeckte Lebensweisheit.

Ganz besonders gut kann man das am *Kaiseki* sehen.

Als ich einem japanischen Philosophen die Frage stellte: »Gibt es eine feine japanische Küche, also eine Art Äquivalent zur französischen Haute Cuisine?«, antwortete er mir: »Schauen Sie sich das Kaiseki an. Aber wenn Sie das wirklich verstehen wollen, müssen Sie sich auch mit dem Tee beschäftigen.« Und dann fügte er noch hinzu: »Gehen Sie nach Kyoto.«

Kaiseki? Tee? Kyoto? Das schien mir zunächst alles sehr rätselhaft. Ich bereitete gerade ein großes Projekt vor: Meine Promotion in Philosophie über die japanische Küche. Sie bildet die Grundlage für dieses Buch. Wer also tiefer einsteigen will, dem sei mein Buch »Einfachheit« empfohlen.

Ich hatte nach intensiven Studienjahren an der Verbindung zwischen Philosophie und Kochen gearbeitet. Jetzt war ich so weit und plante die Feldforschung vor Ort. Ich wollte nach Kyoto, um dieses mysteriöse Kaiseki kennenzulernen, über das außerhalb Japans damals nur wenig zu erfahren war.

Ich fühlte mich gut gerüstet. Mein Doktorvater hatte mir gesagt: »Sie sind kulinarisch und philosophisch geschult – machen Sie einfach das, was Sie für richtig halten.« Und so kam es dann auch. Meine Reise begann.

Kaiseki, auch das schon vorweg, ist tatsächlich die Hochküche Japans. Viele Kaiseki-Restaurants sind heute mit Sternen ausgezeichnet, auch wenn man in Japan zuerst eher verhalten auf den *Michelin* reagierte, als er 2010 begann, auch in Japan Restaurants zu bewerten. »Wie soll ein französischer Reifenhersteller eine Küche beurteilen, die sich über viele Jahrhunderte entwickelt hat?«, gab ein Kaiseki-Koch mir gegenüber damals skeptisch zu bedenken.

Formal wird im Kaiseki ein Menü aus zehn bis elf Gängen serviert, die saisonal variieren. Neben der Jahreszeit spielen auch der Ort, die umgebende Natur und das, was sie an kulinarischen Dingen bietet, eine wichtige Rolle. Saisonalität und Regionalität sind Konzepte, die dort seit Jahrhunderten gepflegt werden.

Mit der Jahreszeit wechseln die Menüs und mit ihnen das Geschirr. Im Sommer wird viel Glas verwendet, das einen kühlenden Eindruck vermittelt. Im

Winter sind die Gefäße erdiger, Keramik und Lack-schalen, mal bunt, mal schlicht, und speichern die Wärme.

Als ich 2010 zu meiner Forschung nach Kyoto aufbrach, servierten die meisten Köche in Europa noch unisono À-la-carte-Gerichte auf weißem Porzellan. Heute gibt es auch hierzulande in der Spitzenküche oft nur noch ein Menü, das mit den Jahreszeiten wechselt und das auf einer großen Bandbreite an Materialien, von der Baumrinde bis zur Keramikschale, hereinge-tragen wird. Ist das der Zeitgeist und hat er sich von Japan aus verbreitet? Oberflächlich betrachtet nähert sich die westliche Küche der japanischen an, doch wenn man dahinterschaut, auf das Kochen, die tägliche Praxis, die Haltung und das Denken des Kochs, dann ist die japanische Küche weiterhin sehr anders. Was sie auszeichnet, warum sie uns derzeit so sehr fas-ziniert und welche Weisheiten sie uns mitgibt – darum soll es nun gehen.

Ich greife hierfür die Struktur des Kaiseki-Menüs auf, in dem jedes Gericht für sich steht und zugleich alle gemeinsam einen kulturellen Zusammenhang bilden. Dieser ist denkbar lose und gleichzeitig dicht. Im Kai-seki wird die Verbindung geschaffen durch den Ort, die Jahreszeit und die Dinge, die sich gerade im optimalen Zustand befinden; in diesem Buch hier ist das Verbin-dende die Idee des Kaiseki selbst.

Alles beginnt mit dem Matcha, dem Tee der Teezeremonie. Wenn ihm in Japan ein Essen vorangestellt wird, dann heißt dies: Kaiseki. Warum es gleich zwei Kaiseki-Formen gibt – davon handelt das erste Kapitel. Weiter geht es mit etwas Unsichtbarem: Der kundigen Hand des Gastgebers, die das Essen arrangiert und die Atmosphäre gestaltet. Über die Betrachtung der Teeschale stellvertretend für das Geschirr im Kaiseki wird es dann kulinarisch: Exemplarisch für den Fisch verweilen wir bei einem Aal namens *Hamo* und beispielhaft für den Umgang mit Gemüse wird die Bambussprosse genauer in den Blick genommen. Jedes Kaiseki-Menü endet mit Reis, der viel mit der japanischen Identität zu tun hat. Nach dem Essen folgt etwas Süßes zum Tee. Die traditionellen japanischen Süßigkeiten mit dem Namen Wagashi leiten in der Teezeremonie den Matcha ein. Mit diesem schließt das Buch. Denn der Ursprungsgedanke des Kaiseki ist: Das Wesentliche ist nicht das Essen, sondern eine Schale mit Tee.



Dr. Malte Härtig ist forschender und schreibender Koch und Philosoph. Schon in seiner Doktorarbeit *Einfachheit – Eine kulturphilosophische Untersuchung der japanischen Kaiseki-Küche* hat er sich mit Kaiseki und der japanischen Esskultur befasst. Er hat eine Vorliebe für ungewöhnliche Gedanken und die Schönheit, die in den Dingen und im Denken liegt.

www.malte-haertig.de