



**Masayuki Kusumi**

## **Der Gourmet Auf den Spuren feiner Kochkunst**



aus dem Japanischen von Miyuki Tsuji  
Ill. von Jiro Taniguchi

Carlsen 2018 · 152 Seiten · 12,90 · ab 14 ·  
978-3-551-76918-3

2014 erschien bei Carlsen der erste Band über den Gourmet – nun ist auch die Fortsetzung, **Der Gourmet – Auf den Spuren feiner Kochkunst** ins Deutsche übertragen worden. Man muss allerdings nicht unbedingt das erste Werk über den einsamen Gourmet, wie er im japanischen Original heißt, kennen, um sich an den Nachfolger zu wagen – eine Handlung im eigentlichen Sinne gibt es in beiden Werken nicht, denn vielmehr handelt es sich um Sammlungen von Kurzgeschichten, alle mit derselben Hauptfigur – dem Gourmet – und demselben Thema – das gute Essen.

13 Kapitel führen den Gourmet, dessen Name Goro Inogashira im Manga weder erwähnt wird noch eine große Rolle spielt, zu verschiedenen Restaurants und Imbissen, in denen er sich vollständig seiner Mahlzeit widmet. In jedem Kapitel kommt nur ein Restaurant vor, in dem der Gourmet jedoch oft mehr als eine Mahlzeit verspeist, was zum einen die asiatische Gepflogenheit, neben dem obligatorischen Reis auch verschiedene Beilagen zu bestellen, widerspiegelt, zum anderen aber auch die manchmal zu weit gehende Gier des Protagonisten nach neuen Speiseerfahrungen.

Jede Episode beginnt mit dem Gourmet, der sich immer wieder aufs Neue in einer anderen Umgebung befindet – manchmal vertraut und manchmal gänzlich unbekannt. Meist bekommt er Hunger und sucht nach einem geeigneten Restaurant – er schätzt die kleinen, ungekünstelten und lokalen Gaststätten, aber auch die Mensen und Kantinen, die die Anwohner nutzen, also alles, was nicht allzu touristisch angelegt ist. Manchmal entdeckt er aber auch ein Restaurant, das ihn anzieht, und geht hinein, auch wenn er bereits gegessen hat. Stets wird sowohl sein Entscheidungsprozess als auch der Aufenthalt im Restaurant sowie die verschiedenen Speisen gezeigt. Auffällig ist, dass gerade der körperliche Aspekt des Essens besonders betont wird – mehrere Panels zeigen die Gesichtsausdrücke des Gourmets



beim Essen: weit aufgerissene Münder, gespitzte Lippen, gerümpfte Nasen... all das wird in den Vordergrund gerückt und das Essen eines einzigen Bissens kann sich dadurch gleich über mehrere Panels ziehen. Zum Teil wirkt das befremdlich; gleichzeitig verdeutlicht es jedoch die hervorgehobene Bedeutung, die in **Der Gourmet – Auf den Spuren feiner Kochkunst** einer guten Mahlzeit zugemessen wird. Der Akt des Essens an sich wird zelebriert, und die nahezu fotorealistische Darstellung der verschiedenen Speisen, die sich von Taniguchis üblichem Stil – realistisch, aber nicht fotorealistisch, sondern vereinfacht – abhebt, trägt zu der zentralen Position des Essens in diesem Manga bei. Die einzelnen Episoden wirken durch die Panels, die viele Einzelschritte einer Handlung zeigen, langsam und geradezu nachdenklich, was wohl die Sorgfalt und intensive Beschäftigung mit dem jeweiligen Essen von Seiten des Gourmets verbildlichen soll.

Wer eine spannende Geschichte erwartet, ist bei **Der Gourmet** wohl nicht an der richtigen Stelle – zu unzusammenhängend sind die Episoden, die ja schließlich keine Geschichte aus dem Leben des Gourmets erzählen, zu meditativ wirken die Mahlzeiten, die der Gourmet einnimmt. Als spannend ist der Manga auch nicht zu beschreiben, denn es passiert ja nichts, außer dass ein einzelner Mann isst und manchmal – eher selten – mit anderen Restaurantgästen in Kontakt tritt. In Japan ist der Manga dennoch sehr populär und hat sogar Fernsehserien inspiriert – vielleicht, so deutet es Yoko Hiramatsu, japanische Autorin und Essayistin, im Nachwort an, weil „kostbare Einsamkeit“ (S. 143) für Japaner eine besondere Anziehungskraft hat.

Sofern man sich bewusst ist, dass es sich hier nicht um einen üblichen Manga handelt, sondern um ein episodenhaftes Loblied auf das Essen, kann durchaus man Gefallen an dem kulinarischen Reiseführer finden. Interessant ist zum Beispiel, dass in der Haupthandlung keinerlei Erklärungen gegeben werden – japanische Essensbezeichnungen stehen allein, nur durch die jeweilige Illustration erklärt, so dass man das Gefühl hat, völlig in die Erfahrungswelt des Gourmets einzutauchen, der ja schließlich keine Erklärung benötigt. Erst am Ende findet sich ein Glossar, das dann doch unbekannte Wörter mit Übersetzung versieht. Eigentlich ist es aber fast interessanter, wenn man den Glossar, so wie ich, erst am Ende der Lektüre findet und deshalb zuvor tiefer in die japanische Sprache und Kultur eintauchen kann.