



Tim Anderson

## **Japan Zuhause - Izakaya** **Einfach kochen und gemeinsam genießen** **die besten Soulfood-Rezepte aus den Kneipen Japans**

Fotografien von Laura Edwards

aus dem Englischen von Gabriele Leo Hofmann

SüdWest 2023 · 240 S. · 32.00 · 978-3-517-10229-0 ★★★★★

Izakaya – das sind kleine Kneipen in Japan, in denen es neben verschiedenen alkoholischen Getränken auch verschiedene kleine Snacks gibt, denn ohne Essen wird in Japan nicht getrunken. Diese und andere kulturelle Informationen erfährt man in der Einleitung zu Tim Andersons Kochbuch *Japan Zuhause – Izakaya*. Ganze 19 Seiten Vorwort gehen den eigentlichen Rezepten voran. So erklärt der Autor nicht nur, was es mit Izakaya-Kneipen auf sich hat, sondern auch, welche Gefühle er damit verbindet und wo er in London am ehesten eine Izakaya-Atmosphäre vorfindet – bei seiner Freundin Yuki nämlich, die für die japanischen Gerichte zuständig ist, und ihrem Partner Luke, der mit kitschigen Leuchtreklamen als Wohnungsdekoration zur Kneipenatmosphäre beiträgt. Außerdem schreibt Anderson auch über das Konzept *Omotenashi*, eine besondere Art Gastfreundschaft, ohne dabei allerdings der Versuchung zu erliegen, orientalistische Klischees zu bedienen. Im Gegenteil, Anderson ist nuanciert in seinen Überlegungen zur japanischen Küche – oder besser gesagt, „Japans Küchen“ (S. 13), denn er spricht sich sehr deutlich dafür aus, dass Japan aller Vorurteile zum Trotz keineswegs „monolithisch und vom Inseldasein geprägt“ (S. 13) ist.

Auf diese einführenden Worte folgt ein amüsant geschriebener Leitfaden zum Izakaya, ein paar Schlüsselbegriffe wie zum Beispiel *Yōshoku*, wörtlich westliches Essen, eigentlich aber japanische Fusionsküche, und dann noch eine Liste der wichtigsten Zutaten in der Izakaya-Küche.

Erst nach dieser langen, aber sehr informativen Einführung geht es mit den Rezepten los. Auch hier beginnen sowohl die größeren Abschnitte – „Leicht & Frisch“, „Fett & Kräftig“, „Kochen am Tisch“, „Shime: Kohlenhydrate Hoch 3“, „Süße Sachen“, „Drinks“ und „Grundlagen – als auch die einzelnen Rezepte mit mal kurzen, mal längeren Einführungstexten. Das kann auf den ersten Blick sogar ein bisschen abschreckend wirken, denn manche Rezepte scheinen aus einer ganzen Seite Fließtext zu bestehen, ohne Abschnitte zwischen den einzelnen Schritten. Teils ist es aber nur die Einleitung, die so lang ist, und das Rezept an sich steht in einem Paragraph, weil es so kurz und einfach umzusetzen ist. Zu jedem Rezept gehört auch eine Information dazu, mit welchen anderen Gerichten es am besten kombiniert wird und welcher Alkohol dazu passt. So passen „Nikumiso Kopfsalat-Wraps“ (S. 94) besonders gut zu „Reis und eingelegtem Gemüse“, begleitet von „Weißbier, Sake oder grünem Tee“. Zu „scharfem Sesam-Ramen-Salat“ (S. 159) empfiehlt Anderson „Edamame“ oder ein paar „Yakitori-Spießchen“, kombiniert mit sehr kaltem Bier oder Gerstentee. Einigen Gerichten merkt man deutlich die ‚Fusion‘ an, von denen Anderson anfangs spricht: „Udon Carbonara mit Speck-Tempura“ (S. 175) und „Wafu-Fondue“ (S. 125) mit Gruyère-Käse lassen sich wohl kaum der traditionellen

japanischen Küche zuordnen – trotzdem sind es Gerichte, die man auch in Japan in Izakayas zum Teil bestellen kann, was ja auch nicht verwunderlich ist: Überall werden Zutaten und Gerichte anderer Kochtraditionen übernommen und manchmal in bestehende Traditionen integriert oder fusioniert, wenn man so will; natürlich auch in Japan.



Zwischen den Rezepten finden sich noch ein paar weitere kulturelle Anekdoten und Beobachtungen, etwa über Andersons Schwiegermutter Emiko und ihre Erlebnisse mit Izakayas und anderen Kneipen im Japan der 70-er Jahre.

Die Gestaltung des Buches erinnert an ältere Kochbücher, was die Aufteilung von Rezepten und Zutaten angeht; ein Eindruck, der durch das absichtlich ‚vergilbte‘ Papier noch verstärkt wird. Auch die Fotos der Mahlzeiten sind matt und in gedämpften Farben gehalten. Zwar gibt es nicht zu jedem Rezept ein Foto, aber die vorhandenen Bilder regen auf jeden Fall dazu an, die Gerichte auszuprobieren. Hinzu kommen auch Fotos von den Freunden und Familienmitgliedern Andersons, die seine Erfahrungen mit Izakayas begleitet und zum Teil geleitet haben. Nur ein Inhaltsverzeichnis fehlt leider.

*Japan Zuhause – Izakaya* gibt einen Einblick in einen Teil japanischer Kultur, der so vielleicht nicht allen bekannt ist, und vermittelt zudem auch die ganz persönliche Verbindung zwischen Autor und Izakaya-Kultur. So gesehen ist es mehr Kulturführer als Kochbuch – mit dem Vorteil, dass man sich selbst einen Eindruck der beschriebenen Kultur verschaffen kann, indem man die Rezepte zur Hand nimmt.