

## Geschichte Ostasiens

# Der Weg japanischer Küche um die Welt

Moritz Hoffmann

19. Mai 2015

Dieser Text beschreibt exemplarisch die Hintergründe, die zur weltweiten Verbreitung von Sushi und damit der japanischen Küche geführt haben.

## 1 Einführung

**Sushi** ist weltweit bekannt und wird als gesundes und schmackhaftes Essen angesehen. Besonders in Europa und den USA haben sich Restaurants erfolgreich darauf spezialisiert, nur Sushi auf deren Speisekarte anzubieten. Dies ist bemerkenswert, da Sushi traditionell keinen Teil der europäischen oder nordamerikanischen Kulinarik darstellt. Doch woher und auf welchem Wege kamen diese Einflüsse in fremde Länder? In diesem Text wollen wir die Gründe und Einflussfaktoren der Reise von Sushi um die Welt analysieren.

## 2 Sushi

**Sushi**<sup>1</sup>(寿司, 鮓, 鮓 oder すし)<sup>2</sup> war ursprünglich eine Methode, Fisch haltbar zu machen. Dabei wurde der Fisch in gekochten Reis gewickelt und kühl gelagert. Durch Milchsäuregärung fermentiert der Reis und führt so nach sechs Monaten bis drei Jahren zur Konservierung des Fisches. Diese Methode wurde bereits im 9. Jahrhundert in Japan angewendet [6]. Die Kombination von gekochtem, fermentiertem Reis und gesalzenem Fisch heißt **Narezushi**. Nach der Fermentation wurde, so vermutet man, nur noch der Fisch verzehrt.

Ab dem 15. Jahrhundert wurde die Zeit zum Fermentieren auf einen Monat reduziert. So konnte sowohl der Fisch als auch der Reis gegessen werden. Diese Variante heißt **Namazushi**.

---

<sup>1</sup>Ohne Präfix wird das S im Anlaut stimmlos, mit Präfix stimmhaft gesprochen (Rendaku/連濁, siehe <http://en.wikipedia.org/wiki/Rendaku>); daher ändert sich auch die Schreibweise (z. B. Sushi/Nigirizushi).

<sup>2</sup>Zu den verschiedenen Schreibweisen im Japanischen s. den Eintrag **Sushi** im Glossar ab S. 9

Eine weitere Variante von Sushi wird als **Hayazushi** bezeichnet. Sie wurde im 18. Jahrhundert in der Edo-Zeit<sup>3</sup> entwickelt. Dabei wird der Reis nicht mehr durch Milchsäuregärung gesäuert, sondern durch die Zugabe von Essig, was die Zubereitungszeit auf einen Tag reduziert.

Erst im 19. Jahrhundert wurde die heutige, **Nigirizushi** genannte Form von Sushi bekannt. Dabei wird Reis mit Essig vermischt, gepresst und sofort mit frischem Fisch gegessen. Im Kontrast zu Narezushi wird der Fisch nicht fermentiert. Aus dieser Form entstand eine frühe Art Fast-Food.

Es lässt sich also eine immer stärkere Vereinfachung der Zubereitung erkennen, und gleichzeitig dürfte sich der Geschmack von eher streng (der Geschmack von **Narezushi** wird als der von „Blauschimmelkäse, nur stärker und charakteristischer“<sup>4</sup> beschrieben) zu dezenter entwickelt haben. Dies könnte mit anderen Geschmacksgewohnheiten zusammen hängen, aber auch mit besserer Hygiene. So konnte man Lachs nur fermentiert genießen oder aber nachdem er gegart wurde. Grund dafür sind Krankheitserreger, die nur durch lange Fermentation, Erhitzen oder Gefrieren abgetötet werden. Erst mittels moderner Kühltechnik (Tiefgefrieren für mindestens 24 Stunden) kann Lachs auch roh gegessen werden.

Diese Entwicklung war die Grundlage für die Popularisierung von **Sushi**: einerseits wurde die Zubereitung von einem jahrelangen Prozess auf wenige Minuten reduziert, andererseits wurde der Geschmack weniger aufdringlich und daher auch weniger gewöhnungsbedürftig.

### 3 Geschichte

Besonders interessant ist jedoch der Weg, den das traditionelle japanische Gericht um die Welt genommen hat, und welche Einflüsse es zu dem gemacht haben, was wir heute kennen. Japan hatte ab dem 16. Jahrhundert wiederholt Kontakt zur westlichen Welt, besonders mit Holland, Portugal und Spanien. Es entstanden jedoch keine dauerhaften Beziehungen, da die westlichen Staaten als Kolonialmächte angesehen wurden. Als besonders gefährlich wurden deren missionarische Aktivitäten angesehen, was Mitte des 17. Jahrhunderts zur Ausweisung von Spaniern und Portugiesen führte. Die Holländer konnten als Einzige die Beziehung zu Japan aufrecht erhalten und waren auf der kleinen künstlichen Insel Dejima (出島<sup>5</sup>) in der Bucht von Nagasaki im Süden Japans geduldet. Dies war für die nächsten zweihundert Jahre der einzige Kontaktpunkt Japans zur westlichen Welt. Trotzdem tauschte man schon damals Rezepte aus, wie das Tempura. Das heute als typisch japanisch angesehene Gericht stammt ursprünglich aus Portugal [3].

Erst im 19. Jahrhundert änderte sich die Lage durch die Zwangsöffnung Japans und der Unterzeichnung der sogenannten Ungleichen Verträge. Darin wurde Japan gezwungen, seine Häfen wirtschaftlichen Großmächten wie den USA, Großbritannien, Frankreich

---

<sup>3</sup>Zeit von 1603 bis 1868, benannt nach der Stadt Edo (heute Tokyo); relativ friedlich und von wirtschaftlichem Erfolg gekennzeichnet.

<sup>4</sup><http://homepage3.nifty.com/maryy/eng/funa.htm>, Ü. d. A.

<sup>5</sup>etwa: vorgelagerte oder herausstehende Insel

und Russland zu öffnen und ihnen damit den Handel mit Japan zu erlauben. Die Verträge regelten den extritorialen Status von ausländischen Staatsangehörigen sowie den Austausch von Diplomaten und begrenzten Importzölle auf ein niedriges, und somit dem Außenhandel zuträgliches Niveau [8].

Dadurch kam Japan verstärkt in Kontakt mit westlicher Kultur und westlicher Küche. Die nach Japan reisenden Händler und Diplomaten wollten den für sie gewohnten Standard beibehalten: So entstanden Hotels und Restaurants, die sich vor allem an den damaligen französischen Gegebenheiten orientierten — diese wurden in Diplomatenskreisen des 19. Jahrhunderts üblicherweise als das Maß der Dinge angesehen. So kam die japanische Oberschicht in den Kontakt westlicher Kultur und übernahm peu à peu Teile daraus. Der Effekt dieses Kulturaustauschs war jedoch relativ einseitig — in Europa beeinflusste die japanische Kultur nur wenige, begrenzte Bereiche, wie etwa die Malerei über die Farbholschnitte. Die Kochkultur dagegen fand noch keinen Eingang.

## 4 Japan und die Vereinigten Staaten

Erst Ende des 19. Jahrhunderts setzte eine Emigrationsbewegung aus Japan Richtung USA ein. Diese Emigrationsbewegung ist auf den Russisch-Japanischen Krieg und auf den Mangel von günstigen Arbeitskräften auf Zuckerrohrplantagen in Hawai'i zurückzuführen [2, 115 ff.]. Umgekehrt, jedoch in wesentlich kleinerem Umfang, begann auch eine Migration Richtung Europa. In den USA angekommen, siedelten sich Japaner in den sogenannten Chinatowns an der Westküste an. Abgesehen vom Handel kam es jedoch zu wenig Austausch mit der dortigen Bevölkerung: Eine Ursache dafür war wahrscheinlich die Andersartigkeit japanischer Restaurants und deren damit einhergehende Beschränkung auf den japanischen Kulturkreis sowie dessen Geschmack.

Dies änderte sich im Zuge der Besetzung Japans nach dem Pazifikkrieg durch die USA (1945–1952). Viele amerikanische Soldaten kamen während dieser Zeit nach Japan und brachten nach ihren Einsätzen tiefgehendes Wissen aus erster Hand über Japan und Erfahrung mit japanischer Kultur sowie deren Küche wieder mit zurück in die USA. Die meisten nicht-japanischen Besucher in japanischen Restaurants in Kalifornien waren ehemalige Soldaten, was zu deren steigender Bekanntheit unter Amerikanern führte. **Sushi** war zu diesem Zeitpunkt allerdings noch nicht als eigenständige Speise bekannt, sondern allenfalls Bestandteil des größeren Angebotes an Speisen [5].

Um in den USA Verbreitung zu finden, musste die japanische Küche für das dortige Zielpublikum schmackhaft gemacht und als solches angeboten werden. So gründete Aoki Hiroaki, ein japanischer Einwanderer, 1964 die Restaurantkette Benihana [8, 186 ff.].<sup>6</sup> Als Teil des “Japanese-style dining” wurde dort auch explizit Sushi angeboten. Das Angebot bestand jedoch im Wesentlichen aus **Teppanyaki**. Diese Restaurants waren auf ein wohlhabendes Publikum ausgerichtet, das nicht nur die Küche genießen wollte, sondern auch die japanische Kultur erleben wollte (bzw. das, was es erwartete.) Die angebotenen Speisen stellten eine adaptierte Mischung aus lokalen und japanischen Elementen dar.

---

<sup>6</sup>Siehe auch <http://www.benihana.com/about/history/>

Der Einzug in Hauptstädte war auch der Bekanntheit des Sushi in den USA zuträglich. Im Jahre 1972 eröffnete beispielsweise eine Sushi-Bar im elitären Harvard Club in New York City, worüber die New York Times intensiv berichtete. Besonders an der Westküste traten Sushi-Restaurants in den Vordergrund und trugen zu dessen heutiger Bedeutung bei. Sushi galt damals allerdings noch als differenziertes, komplexes Gericht [5] und die steigende Anzahl an Restaurant konnte dies nicht ändern. Erst mit dem Entstehen von neuen Supermärkten an der Westküste entstand ein zusätzlicher Absatzkanal für Sushi. Erstmals konnte verpacktes Sushi einer großen Anzahl von Verbrauchern im Kühlregal angeboten werden.

Der erste Weg der Ausbreitung japanischer Kulinarik in den Westen verlief also über die japanischen Gemeinschaften in den USA sowie die aus dem 2. Weltkrieg zurückgekehrten Soldaten, die ihre Kenntnisse japanischer Kultur in den USA verbreiteten.

## 5 Kaitenzushi

Sushi wurde aber nicht als Teil von **Teppanyaki**-Restaurants bekannt, sondern fand ursprünglich durch **Kaitenzushi**-Restaurants Verbreitung, besonders in Europa in den 1990er Jahren. **Kaitenzushi** bedeutet sinngemäß “Förderband-Sushi”. Dabei wird das Sushi nicht vom Gast bestellt, sondern der Koch bereitet das Sushi zu und stellt es auf einen Teller, der dann auf einem Förderband am Tisch des Gastes vorbeifährt. Dieser nimmt sich das Sushi seiner Wahl. Erfunden wurde dieses System von Shiraishi Yoshiaki, einem ehemaligen Sushi-Koch und Gründer der japanischen **Kaitenzushi**-Kette Genroku Sushi. 1958 baute er sein lokales, von Arbeitern aus umliegenden Fabriken besuchtes Restaurant in Osaka in eine **Kaitenzushi**-Bar um. Es wird gesagt, dass er von den Förderbändern der Abfüllanlagen in Brauereien dazu inspiriert wurde.

Bis dahin war Sushi relativ teuer, eine Portion kostete 1953 100 Yen. Eine Portion *Soba*-Nudeln konnte man im gleichen Jahr für 25–30 Yen kaufen. Sushi-Restaurants waren meistens traditionelle Familienbetriebe und befolgten eine strenge Etikette. **Kaitenzushi** bot eine günstigere und einfachere Alternative, da der Gast nicht beim Koch bestellen musste, und machte so Sushi für jeden erschwinglich.

Aufgrund ihrer Einfachheit hatten **Kaitenzushi**-Restaurants jedoch anfangs ein eher negatives Image. Zunächst mussten die Gäste stehen, was in der japanischen Kultur negativ behaftet ist. Es wurden Maschinen zur Sushiherstellung genutzt und der Fisch entsprach nicht immer dem höchsten Standard. Trotzdem verbreiteten sich diese Restaurants kontinuierlich in ganz Japan, denn es wurden Sitzgelegenheiten eingeführt, und die Gaststätten wurden sauberer und familienfreundlicher. So verbesserte sich das Image von **Kaitenzushi** langsam immer mehr.

1970 fand in Osaka die Weltausstellung Expo '70 statt und dort gab es auch ein **Kaitenzushi**-Restaurant. Damit wurde **Kaitenzushi** zum ersten mal außerhalb Japans bekannt. Im Jahr 2001 existierten schätzungsweise vier- bis fünftausend solcher Restaurants in Japan.

Im Rückblick kann also festgestellt werden, dass sich zusätzlich zu den etablierten, teuren und traditionellen Sushirestaurants ein zweiter Markt bildete, in dem der Fokus

auf schnelles Sushi als alltägliche Mahlzeit gelegt wird. Dies passt zur Kultur Japans, da dort sehr viel Wert auf gutes und kultiviertes Essen gelegt wird. Gleichzeitig nahm die Industrialisierung schnell zu, was zu einer allgemeinen Beschleunigung des Lebens führte. Sushi auf die traditionelle Art und Weise zu essen, nimmt viel Zeit in Anspruch. Daher bieten **Kaitenzushi**-Restaurants eine willkommene Alternative, die einen Kompromiss zwischen Tradition und Modernisierung darstellt, wenn Speisen guter Qualität schnell und günstig angeboten werden.

Wenn wir im folgenden von *traditionellem Sushi* sprechen, bezeichnen wir damit Sushi vor der Einführung von **Kaitenzushi**, während wir dies und die davon beeinflussten Varianten als *modernes Sushi* bezeichnen.

Der zweite Weg der Verbreitung von **Sushi** in der Welt wurde also von einer japanischen Entwicklung, dem **Kaitenzushi**, vorbereitet. Diese modernisierte und rationalisierte Sushivariante bot die besten Voraussetzungen, sich außerhalb Japans zu verbreiten.

## 6 Europa

**Sushi** kam erst relativ spät als eigenständige Küche nach Europa, obgleich es auch hier eine japanische Gemeinschaft gab. Diese entstand aber erst in den 1970er Jahren, als japanische Firmen auf den europäischen Markt expandierten, also viel später als in den USA.<sup>7</sup> Wie in den USA öffneten auch in Europa japanische Restaurants, die auf japanische Gäste zugeschnitten waren. Nur zögernd wurden diese auch von lokalen Gästen besucht.

Im Gegensatz dazu steht der Erfolg der **Kaitenzushi**-Bars in Europa. 1984 öffnete die erste in Paris, aber erst einige Jahre später begann der Erfolg richtig mit der Eröffnung von **Kaitenzushi**-Bars in England. Es gibt mehrere Gründe, warum genau London den Ursprungsort des europäischen Sushi-Erfolges darstellt. In den 1990er Jahren war London das Zentrum neuer Kulinarik in Europa. Die Verbindung zu den USA trug dazu bei, dass neue Trends zuerst in England ankamen und sich dann auf den Rest Europas ausbreiteten. Ebenfalls gab es zu dieser Zeit eine große und aktive japanische Gemeinde, eine wichtige Voraussetzung, um genügend gut ausgebildete Arbeitskräfte zu finden. 1994 öffnete mit Moshi Moshi die erste **Kaitenzushi**-Bar in London. Geplant war es, eine Bar für Geschäftsleute zu gründen, jedoch wurden hauptsächlich aus junge, aufstrebende Menschen („Yuppies“) angezogen. Es zeigte sich, dass das **Kaitenzushi**-Konzept gut zu deren Lebensstil passte. In Großbritannien war Sushi trotzdem noch nicht als allgegenwärtiges Essen angekommen.

Dies änderte sich rasant mit der Eröffnung der *Yo!Sushi*-Kette. Das Konzept beruht noch heute darauf, japanisch inspirierte Speisen in informeller Atmosphäre anzubieten. Schon im Design der Speisekarte ist dies deutlich (siehe Abbildung **1 auf der nächsten Seite**). Bewusst wurde darauf verzichtet, ein japanisches Restaurant zu eröffnen, sondern Sushi wurde zusammen mit anderen asiatisch inspirierten Speisen wie Tempura, Miso-suppe und Frühlingsrollen auf dem Förderband platziert, und das in einem Ambiente von

---

<sup>7</sup>Vorher gab es nur wenige Tausend Japaner in Europa, vor allem in Großbritannien.



Abbildung 1: Ausschnitt aus der Speisekarte von Yo!Sushi.

Industriedesign. Die meisten Kunden haben nur eine sehr geringe Beziehung zu Japan und erwarten nicht unbedingt, japanische Elemente vorzufinden. *Yo!Sushi* bietet eher eine lokale (westliche) Erfahrung, die für lokale Kunden viel vertrauter ist.

Auf diese Weise begann sich die moderne Sushivariante in Europa auszubreiten.

Auch in der Schweiz wurde ab Mitte der 1990er Jahre japanische Küche und auch Sushi immer bekannter. So schreibt die Neue Zürcher Zeitung (NZZ) 1997 über ein neues **Kaitenzushi**-Restaurant in Zürich folgendes [4]:

„Bei der Hauptprobe waren die Sushi ganz gefällig; dass bei dieser Produktionsmethode nicht dieselbe Qualität erwartet werden darf wie bei den mit Liebe auf Bestellung von Hand zubereiteten Sushis mit Reis, der gehegt wird, als handle es sich bei den Körnern um Kaviar, versteht sich von selbst. Aber die Sache ist ganz munter — und die «Bedienung» am laufenden Band könnte schneller nicht sein.“

Sushi wurde nicht von Anfang an akzeptiert. Im Westen wurde Fisch nur gekocht gegessen, aber nie roh. Deswegen gab es einige Bedenken, ob Sushi gesund sei. In den 1960er Jahren wurde in einem britischen Reiseführer Reisenden empfohlen, sich von der “stomach turning” [5] Gewohnheit der Japaner, rohen Fisch zu essen, fernzuhalten. Ganz anders beschreibt ein Autor der NZZ 1987 seine Erfahrungen mit Sushi in Japan: „Im Handumdrehen bin ich von einer vergnügten Gruppe eingeladen, ein Begrüßungstrunk, *sake*, warmer Reiswein in Schälchen, macht die Runde, und noch ein Stück *sushi*, zartes

Wunder aus rohem Fisch und Reis, auf der Zunge auskostend, werde ich aufgefordert, ein Schweizer Volkslied zum besten zu geben.“ [7]

Der Erfolg japanischer Esskultur in den USA wurde auch von Europa aus beobachtet, aber kritisch gesehen. In den 1970er Jahren galt amerikanisches Essen als nicht gesund und es wurde darin eine Ursache für Volkskrankheiten gesehen. In einem Beitrag der NZZ aus dem Jahr 1979 wird japanisches Essen auf ein Niveau mit Fast-Food-Ketten wie McDonalds gestellt [1]. Trotzdem breitete sich die moderne Sushikultur auch in der Schweiz weiter aus.

Bereits vor der Verbreitung von **Kaitenzushi**-Restaurants in Europa bzw. der Schweiz gab es in Zürich das Sushi-Tram. Ab 1993 fuhr im Sommer einige Wochen ein Tram in Zürich, in dem nur Sushi serviert wurde. Dies ist typisch für den Wandel, den Sushi mitgemacht hat: Es steht nicht mehr im gehobenen Kontext der Oberklasse und verkörpert das traditionelle Japan, sondern besteht als eigenständige internationale Küche. Erst mit dem Entstehen der modernen Sushivariante gelang es, in die westlichen Märkte einzudringen.

Erhalten geblieben ist dabei das ursprüngliche **Nigirizushi**, geändert hat sich die Zubereitung (z. B. **California Roll**) und der Kontext: heraus aus dem Traditionellen hin zu einer Küchenkultur, die mit den Anforderungen heutigen Industrie- und Dienstleistungsgesellschaft kompatibel ist. Das Konzept der **Kaitenzushi**-Restaurants harmoniert mit der Zeitknappheit von Stadtbewohnern heutzutage. Dass dieser Wandel die Eigenständigkeit der modernen Sushi-Kultur festigt, lässt sich daran erkennen, dass es in Japan inzwischen Sushi-Restaurants nach europäischen Vorbild gibt: Diese bieten modernes Sushi in schlichtem westlichen Ambiente an. Im Unterschied zu den ersten **Kaitenzushi**-Restaurants sind sie sauber und bieten hohe Qualität.

In Europa lässt sich eine Weiterentwicklung vom Konzept des **Kaitenzushis** erkennen. So gibt es immer mehr Sushi-Restaurants, die man vielleicht als „Kantinen-sushi“ bezeichnen könnte: Es wird Sushi ohne **Kaiten** und mit gemäßigt Japanaisieren im Ambiente angeboten, das aber trotzdem einfach bleibt. Ein Beispiel dafür ist die Sushi-Restaurantkette Ishin<sup>8</sup> in Berlin. Dort wird dem Gast qualitativ gutes Sushi angeboten, die Zubereitung erfolgt teils in Handarbeit, teils maschinell, und das Ambiente ist eine Mixtur aus Mensa und japanisierenden Elementen.

Der Erfolg dieser Sushirestaurants könnte mit dem Lebensstil bestimmter Gruppen der städtischen Bevölkerung zusammenhängen. Sie bieten schnelle und als gesund geltende Speisen, sind aber auch informell und niedrigschwellig. Zugleich bleibt Sushi aber elitär, auch wenn auf eine andere Art als die traditionelle Sushikultur. Die Speisen unterscheiden sich noch immer recht stark vom westeuropäischen Standard, so dass man sich als Kunde als Teil einer kleinen, eingeweihten Minderheit, Avantgarde oder Elite fühlen kann. Auch bleibt ein gewisser Nervenkitzel erhalten, da Sushi in manchen Kreisen noch immer das Image des “stomach turning food” anhaftet, ohne dass real irgendein Risiko besteht. Diese Kombination aus leichter Zugänglichkeit und Pseudo-Elitarismus könnte ebenfalls einen Anteil an der Erfolgsgeschichte der modernen Sushivarianten haben.

---

<sup>8</sup><http://www.ishin.de/>



## 7 Schluss

Inzwischen gibt es auf der ganzen Welt moderne Sushi-Restaurants. Das Beispiel Sushi zeigt, wie sich eine lokale Speise in der Welt verbreiten kann. Im Westen wurde Sushi am Anfang skeptisch wahrgenommen, doch konnte es leicht an lokale Standards angepasst werden. So wurde es integriert und konnte sich verbreiten und sogar wieder zurück nach Japan exportiert werden. Ein Beispiel dafür ist die sog. **California Roll**, eine in Kalifornien erfundene Sushi-Variante. Heutzutage kann man sie auch in Japan kaufen.

Gründe für diesen Weg sind vielfältiger Natur. Erstens muss das Wissen verbreitet werden, was über Touristen oder Einwanderer oder auch über Kulturaustausch durch Besatzungstruppen funktionieren kann. Unabhängig davon muss eine Offenheit und ein Bedarf für eine neue Nische existieren. Nützlich dafür ist die Globalisierung: es ist heute möglich, die meisten Länder zu besuchen und — beinahe überall — auf eigenes Risiko neue Unternehmen zu gründen.

Sushi bietet ein sehr gutes Beispiel, Globalisierung anhand eines Kulturelementes und konkreten Produktes nachzuvollziehen. Die Analyse zeigt den — an sich ja ziemlich unwahrscheinlichen — Weg von einer traditionellen asiatischen Konservierungsmethode für Fisch hin zu einer weltweit verfügbaren und beliebten Speise (siehe auch **Abbildung 2 auf der nächsten Seite**). Viele Faktoren spielten hierbei eine Rolle: die Vereinfachung der Zubereitung, die Entwicklung der Lebensmitteltechnik, Veränderungen im Lebensstil, eine geniale Erfindung zur richtigen Zeit, historische Prozesse und die Entstehung der modernen globalisierten Industrie- und Dienstleistungskultur. Der Weg, den das Sushi in den letzten Jahrzehnten zurückgelegt hat, ist beeindruckend und wäre ohne unsere globale Vernetzung und den kulturellen Austausch nicht möglich gewesen. Bestimmt haben auch noch weitere Einflüsse zum Siegeszug des Sushi beigetragen, die hier nicht berücksichtigt wurden. Interessant ist es auf jeden Fall, zu sehen, von welchen Zufällen und Einflüssen die Entwicklung dieses Teils unserer Kultur abhängig war und ist.



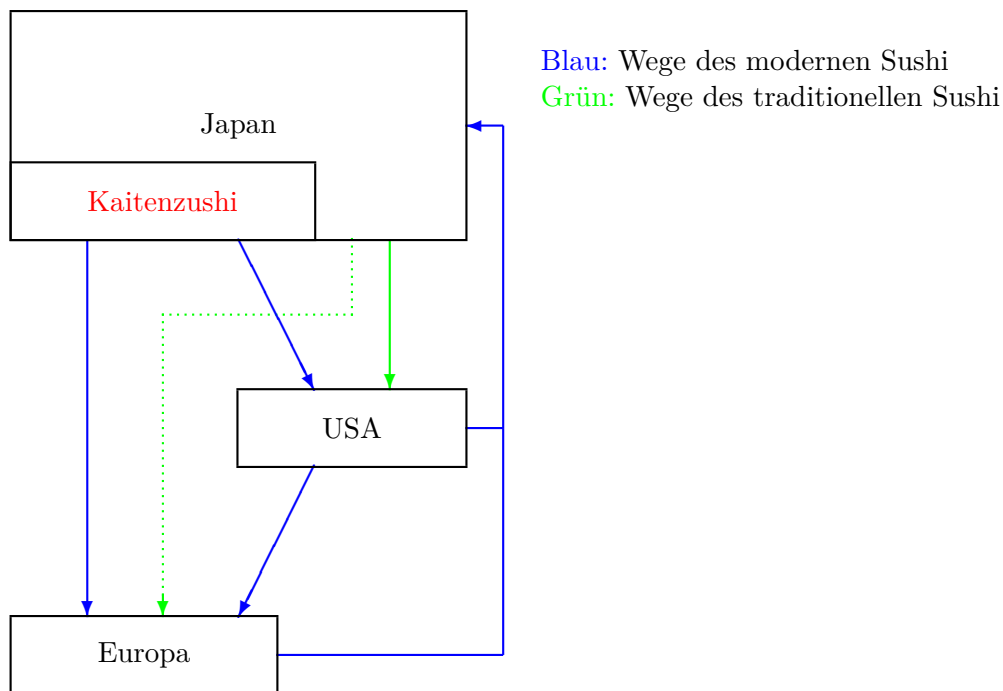


Abbildung 2: Der Weg des Sushi in der Welt

## Glossar

**California Roll** (カリフォルニアロール / Kariforunia rōru) **Makizushi** gefüllt mit Gurke, Krabbenfleisch und Avocado. Erfunden in den 1960er Jahren in Los Angeles. — S. 7, 8

**Hayazushi** (早鮓) Sushi mit künstlich mit Essig gesäuertem Reis. — S. 2

**Kaiten** Umdrehung. — S. 7, siehe **Kaitenzushi**

**Kaitenzushi** (回転寿司) eigtl.: *umlaufendes Sushi*, Bezeichnung für ein Sushi-Restaurant, bei dem die Speisen auf einem Förderband an den Gästen vorbeigeführt werden. Die Gäste bedienen sich, abgerechnet wird anhand der Zahl und Art der benutzten Teller. — *Kaiten* kann auch Revolution bedeuten, und eine solche stellte das Kaitenzushi für die Welt des Sushi ja wirklich auch dar. — S. 4-7, 9

**Makizushi** (巻き寿司) Mittels einer Bambusmatte gerolltes Sushi. Gefüllt mit Fisch oder anderen Zutaten. — S. 9

**Namazushi** (生熟れ) Unfermentiertes **Narezushi**, auch *Narenama* genannt. — S. 1

**Narezushi** (なれ鮓) Fermentiertes/gealtertes Sushi. — S. 1, 2, 10

**Nigirizushi** (にぎり寿司) Handgerolltes Sushi, bedeckt mit Fisch oder Meeresgetier. — S. 2, 7

**Sushi** (寿司, 鮓, 鮓 oder すし) eigtl.: *sauer* oder *gesäuert*, jetzt Oberbegriff für eine Gruppe von Speisen auf der Basis von mit Essig gesäuertem Reis. — Die verschiedenen Kanji-Schriftzeichen gingen auf alte chinesische Zeichen für fermentierten Fisch zurück: 鮓 (häufig in der Edo-Periode, jetzt selten), heute 鮓 (aus den Zeichen für *Fisch* und *köstlich*); inzwischen ist aber eine Variante gebräuchlicher, die nur phonetisch gleiche Zeichen verwendet: 寿司, die aber den Vorteil hat, dass das erste Zeichen auch *Langlebigkeit* bedeutet. Daneben gibt es auch die Silbenschriftschreibweisen, z. B. すし. Vgl. [http://homepage3.nifty.com/marryy/eng/sushi\\_kanji.htm](http://homepage3.nifty.com/marryy/eng/sushi_kanji.htm) (mit Angaben über die Häufigkeit der Schriftzeichen). — S. 1–3, 5

**Teppanyaki** (鉄板焼き) Eine Zubereitungsart von Speisen, bei denen auf einer Eisenplatte gebraten wird. Eigentlich 鉄 für Eisen, 板 für Oberfläche und 焼き für Braten. Zum ersten mal in den 1950er Jahren in Tokyo aufgekommen, verbreitete sich von dort in die USA und später nach Europa [8]. — S. 3, 4

## Abbildungsverzeichnis

1	Ausschnitt aus der Speisekarte von Yo!Sushi. . . . .	6
2	Der Weg des Sushi in der Welt . . . . .	9

## Literatur

- [1] Ack. Japanischer Schnellimbiss für die Amerikaner: Kalifornien als Testmarkt für fernöstliche Spezialitäten. *Neue Zürcher Zeitung*, (184):9, August 1979.
- [2] Roger Daniels. *Asian America: Chinese and Japanese in the United States since 1850*. University of Washington Press, 1988.
- [3] Ofra Goldstein-Gidoni. The making and marking of the ‘japanese’ and the ‘western’ in japanese contemporary material culture. *Journal of Material Culture*, 6(1):67–90, 2001.
- [4] Hofer. Sushi an allen Ecken und Enden der Stadt. *Neue Zürcher Zeitung*, (253):55, Oktober 1997.
- [5] Cindy Hsin-I Feng. The tale of sushi: History and regulations. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 11(2):205–220, 2012.

- [6] Ole G. Mouritsen. What is sushi? In *SUSHI Food for the eye, the body & the soul*, pages 14–23. Springer US, 2009.
- [7] Bruno Rhyner. Sakura. *Neue Zürcher Zeitung*, (100):86, Mai 1987.
- [8] Katarzyna J. Ówiertka. *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. Reaktion Books Ltd, 2006.