

Bonsai – die Übersetzung der Landschaft

Miniaturgewächse – dies scheint die einfachste und griffigste Beschreibung des Begriffs „Bonsai“ zu sein, einer japanischen Pflanz- und Gestaltungsart, die zu Recht neben Ikebana als Kunst betrachtet wird. Tatsächlich aber ist dies nur ein Teilaspekt und gibt eine völlig unzureichende Vorstellung dessen wieder, was sich sowohl hinter dem Wort als auch hinter der Idee verbirgt.

Wie der Westen Bonsai annahm

Mit der zunehmenden Öffnung Japans im 20. Jahrhundert und dem immer regeren wirtschaftlichen Austausch ab den 1970er und 1980er Jahren kamen westliche Länder mit vielen Elementen der japanischen Kultur in Berührung, die bald eine große Faszination ausübten. Kulinarisches wie Sushi, Zen-Ästhetik, Ikebana zählten ebenso dazu wie Bonsai. Die kleinen Bäume in den glänzenden Schalen wurden nunmehr in zahlreichen Fachgeschäften angeboten, bald auch in Gartencentern oder später sogar bei Discounter, und erlebten einen beeindruckenden Hype. Diese Mode sprach eine große Bandbreite von Interessenten an. Während einige – größtenteils männliche – Kunden darin ein Hobby entdeckten, das sich mitunter aus der Neugier speiste, unbedingt verstehen zu wollen, wie solche winzigen Züchtungen überhaupt möglich seien, und aus dem Ehrgeiz, selbst ein solches Meisterwerk zu erreichen, spielte bei anderen – vornehmlich bei jungen Frauen – sowohl der größenbedingte Niedlichkeitsfaktor als auch die zauberhafte und etwas rätselhafte Schönheit die entscheidende Rolle. Bonsai-Gewächse wurden aber auch, nicht zuletzt wegen ihrer Preise, ganz unreflektiert zum Statussymbol und Deko-Objekt und folgten somit einem Ansatz, der falscher nicht sein könnte.

Ein unaufregender Begriff und eine unbefriedigende Übersetzung

Wenn es darum geht, zu verstehen, was Bonsai wirklich ist, führt die Übersetzung des Wortes allein zugegebenermaßen nur begrenzt weiter. Das „Anpflanzen (sai) in der Schale (bon)“ ist kein ausgesprochen aussagekräftiger Ausdruck und verrät nichts von der Weltanschauung, auf der diese jahrhundertealte Tradition beruht. Hier zeigt sich [einmal mehr](#), wie wichtig ein gründliches Verständnis von Kulturmentalitäten ist, um Dinge zu erfassen, die als „fremd“ und „[typisch](#)“ empfunden werden. Die Schwierigkeit besteht im Wesen der japanischen Sprache: Begriffe von – oberflächlich betrachtet – bestechender Schlichtheit können ein vielfältiges Universum in sich einschließen, das für den westlichen Leser nur schwer zu erspüren ist. Die wörtliche Übersetzung täuscht meistens und vermittelt ein nicht nur unvollständiges, sondern auch verfälschtes Bild der Vielschichtigkeit der Inhalte.

Worum es bei Bonsai wirklich geht: Naturliebe und Reflexion

Bonsai ist ein Kaleidoskop an Intentionen und Sichtweisen, wie es sie nur in Japan geben kann. Bonsai ist im Grunde ein philosophisches Landschaftsporträt. Es geht darum, die Natur respektvoll abzubilden, sich dadurch ihrer Schönheit bewusst zu

werden und sie zu zeigen, sie zu schützen, zu studieren und zu verinnerlichen. Während aus dem Westen oft die Kritik oder zumindest die Frage zu hören ist, ob dieses Zähmen der Gewächse, dieses Einsperren auf kleinem Raum und das Zwängen in Formen und Größen nicht das Gegenteil von Natur und im Grunde gar eine Gewalttat sei, ist Bonsai für die japanische Seele eine verehrende Nachbildung, die dazu dient, in den Dimensionen eines winzigen und dadurch menschnahen, zugänglichen Kosmos die Natur zu achten, zu verstehen, zu erhalten und zu lieben. Ästhetische Eingriffe werden als Hervorhebung der natürlichen Vorgänge und Ereignisse, als Aufwertung betrachtet, als Zeichen der Hingabe und Fürsorge für die Pflanze, als Geschenk an sie, die dadurch noch schöner wird. Bonsai ist Reflexion im doppelten Sinn des Wortes: als meditative Betrachtung und philosophische und spirituelle Hinterfragung der Natur, als ihre Spiegelung durch ihre Rekonstruktion im Kleinen.

Die Natur als Gesamtkunstwerk

Die japanische Weltanschauung betrachtet Natur immer als Ganzes, als Perfektion und Beispiel. So wird auch bei Bonsai nichts dem Zufall überlassen und das kleine Gewächs steht immer in einer kontextuellen Landschaft, die mit Sorgfalt und Bedacht aufgebaut wird.

Deshalb ist das Substrat etwa nicht nur eine biologische Komponente: Selbstverständlich muss es eine ausreichende Bodenfeuchtigkeit und Drainage sicherstellen und die nötigen Nährstoffe für ein gesundes Wachstum bringen, zudem eine realistische geographische und geologische Lage darstellen – etwa einen Berghang, einen Küstenstreifen, eine Wiese, damit das Bild einer vollständigen und „echten“ Landschaft stimmig nachvollziehbar wird.

Die Zeit als philosophische Größe

Die Maxime, der Weg sei das Ziel, gilt bei Bonsai in besonderem Maße. Das Bewusstsein der eigenen Vergänglichkeit, die Sicherheit, dass die so erschaffene Naturwelt ihren Gestalter überleben wird oder sogar vererbt werden kann und sollte, wie die Natur im Großen das Menschenleben selbst überdauert, ist Teil der Bonsai-Erfahrung – und nicht der unwesentlichste.

Die vielen Stunden und die filigranen und präzisen, wohlervogenen Arbeiten, die für die Planung und Pflege der kleinen Landschaften notwendig sind, gehören ebenso dazu und verstehen sich als Bekundung von Respekt und als Element der Meditation. Diese Weisheit erklärt schließlich, warum das [Tokonoma](#) der bevorzugte Aufstellungsort dieser Miniaturkunstwerke ist: Bonsai ist Einkehr und Nachdenklichkeit.

Unzählige Varianten – so vielfältig wie die Natur selbst

Die Anzahl der Gewächse, die für Bonsai ausgewählt werden und Wald- und Obstbäume, Büsche, Ziersträucher, Moose oder sogar Nutzpflanzen wie Getreide einschließen können, ist so endlos wie die Formen und Attribute, mit denen sie in Szene gesetzt werden. Alle Situationen, die in der Natur vorkommen können, werden imitiert: gerader Wuchs, von Sturm und Alter verformte Äste, vom Frost entrindete

Stämme – Bonsai ist eine Kunst des Lebens mit allen Widrigkeiten und aller Schönheit, die dieses impliziert. Bonsai ist Lebensart und Art, zu leben.

Missverständnisse rund um Bonsai

Bonsai-Gestaltungen sind nicht nur als Miniatur zu bewundern. Große Bäume als Vorgartenbepflanzung – ob in glasierten Kübeln oder in eingemauerten und nur bedingt sichtbaren Gefäßen sind eine weitere Spielart des Konzepts, die immer mehr gefördert wird.

Ebenso darf nicht vergessen werden, dass Bonsai nicht der Anfang dieser Art von Ansätzen war, sondern vielmehr als deren Ergebnis und Vervollkommenung zu betrachten ist: Ursprünglich stammt diese Miniatur-Gartenkunst mit Namen *pénzāi* aus China und wurde lediglich in Japan zu dieser Meisterschaft weiterentwickelt. In Vietnam ist sie als *hòn non bộ* bekannt, wird aber wenig praktiziert. Der japanischen Seele allerdings kommt sie in jeder Hinsicht entgegen.

Bonsai heute: eine Tradition mit Altersproblem

Wie viele Dinge, die aus der Ferne als für einen bestimmten Kulturkreis typisch gelten, ist die Tradition des Bonsai nicht mehr so lebendig, wie sie es einst war. Jüngere Generationen zeigen weniger Begeisterung dafür: Neben einem hektischeren Berufsalltag mit vielen Verpflichtungen und Zwängen ist die übersichtliche Fläche von großstädtischen Apartments ohne Tokonoma und mit wenig Platz für die zahlreichen Utensilien, die Bonsai erfordert, einer der Faktoren. Die damit verbundenen Kosten sind ein weiterer.

Mittlerweile gilt Bonsai als etwas verstaubtes Hobby für die ältere Generation. Diese ist zwar zahlreich, denn die japanische Bevölkerung altert aufgrund minimaler Geburtenraten mit demographisch erschreckender Geschwindigkeit, doch macht sich die Befürchtung laut, dass mit ihr auch eine jahrhundertealte Kunst schlicht endgültig aussterben könnte. Die Pandemie hat zwar das Interesse für Pflanzen und Bäume in den eigenen vier Wänden gestärkt, doch die allgemeine Entwicklung bleibt eher unerfreulich. Mit Workshops versuchen [Bonsai-Gärtnereien](#), Bonsai wieder attraktiv und zeitgemäß zu vermitteln.

Bonsai ist nicht nur ein optisches Vergnügen und die Faszination geht weit über den Reiz hinaus, der aus der Rezeption einer bis ins kleinste Detail perfekt nachgebildeten Landschaft entsteht. Die Schalengärten und -wälder sind nicht Modelle, wie man sie von Miniaturwelten-Themenparks kennt. Für den Gestalter und den Betrachter geht es gleichermaßen um die staunende und respektvolle Bewunderung der Natur, um den Wunsch nach Nähe und Authentizität, um die Reflexion über die Umwelt, in der wir leben, ihre Erscheinungsformen und Einflüsse, um den Drang, Schönheit und Leben zu huldigen, um Weltanschauung und Spiritualität. Wie schwer dies für westliche Menschen zu verstehen und nachzuvollziehen ist, wie schwer diese Sichtweise in unsere Begrifflichkeiten zu übersetzen ist, zeigt eindrucksvoll, wie typisch japanisch sie sind und bleiben.

Gepflegtes Wohnen als Lebensart und Philosophie

Die japanische Putzkultur

Werden Japan-Reisende nach ihren ersten Eindrücken im Land der aufgehenden Sonne gefragt, können diese je nach der Region und Präfektur, die sie entdecken durften, nach dem Anlass ihres Aufenthalts oder ihren eigenen Interessen sehr unterschiedlich ausfallen. Ein Punkt aber wird von jedem bemerkt, der Japan zum ersten Mal betritt: die unglaubliche Sauberkeit, ja Reinlichkeit, die sich auf alle Bereiche erstreckt. Bahnhöfe und Züge, Büroräume, Restaurants und Hotels sowie private Haushalte sind schlicht makellos. Diese angenehme Feststellung ist kein Zufallsprodukt einer gequälten Gründlichkeit. Vielmehr hat das Putzen in der japanischen Kultur und Denkweise einen festen Platz und ist Ausdruck einer alles umspannenden Anschauung, die dem Begriff „Lebensart“ eine neue Dimension verleiht.

Ist Putzen nicht überall auf der Welt im Grunde das Gleiche?

In der westlichen Gesellschaft sind die Gefühle, die der Tätigkeit des Putzens entgegengebracht werden, vielfältig und zuweilen gegensätzlich. Für manche ist es ein notwendiges Übel und eben unvermeidlicher Teil der lästigen Hausarbeit; für andere ist es ein Weg, um nach zu vielen Stunden am Computer mal richtig abzuschalten und sich ein wenig mehr körperlich zu betätigen, für weitere wiederum ein willkommenes Mittel der Prokrastination. Putzen kann auch Ritual sein, wie etwa in der Tradition des Frühjahrsputzes, die nicht so „deutsch“ ist, wie gern geglaubt wird: Tatsächlich gibt es in Italien den „pulizie di primavera“, in Frankreich „le grand nettoyage de printemps“, den „spring-cleaning“ von England bis Kanada. Im Übrigen aber wird eher wenig über diese alltägliche Angelegenheit nachgedacht – es sei denn vielleicht, um sich das Leben zu erleichtern und die entsprechenden Aufgaben so schnell wie möglich hinter sich zu bringen. Ein Zeichen für besondere Lebensart oder eine tiefreflektierte Philosophie ist das Putzen aber nicht. Anders in Japan.

Putzen als geistiger und religiöser Akt

Der Anblick kann für Reisende befremdlich sein und zunächst etwas antiquiert anmuten: Vor Schulbeginn oder in der Pause laufen japanische Schüler mit einem Wischtuch bewaffnet [in einem 35°-Winkel gebückt](#) und auf die Hände gestützt ihre Bahnen durch Klassenzimmer und Flure ab, bis der Boden glänzend schimmert. Es ist *o-soji jikan* [お掃除時間], Reinigungszeit. Dieser Vorgang soll den Kindern nicht nur Disziplin, Bürgersinn, Pflichtgefühl und Zusammenarbeit beibringen, es ist auch eine geistige Vorbereitung auf den Unterricht, ein Reinigen des Geistes, ein Reset der Gedanken, des Verstands und der Gefühle. Auch zuhause ist die Beteiligung von [Kindern](#) am Hausputz schon [sehr früh](#) ein wichtiger Aspekt der Erziehung.

Ein ähnliches Schauspiel kann im Morgengrauen in Zen- und Shinto-Klöstern beobachtet werden. Das Putzen „auf allen vieren“ im schnellen Laufschrift erfüllt hier mehrere Funktionen. Wie bei Schülern auch geht es darum, die Seele zu reinigen, zu leeren und aufnahmefähig zu machen, es kommen dabei aber weitere Komponenten hinzu: Die hierfür typische Körperhaltung, die den Namen *zoukingake* trägt, ist auch körperlich erfahrbarer Dienst an den Gottheiten, Verbeugung vor der Natur und dem Sonnenaufgang, Ausdruck von

Demut und aktive Form der Meditation. Dieses Ritual bildet das erste Glied eines jeden Tages, trennt Tag und Nacht und macht erst die weiteren Pflichten wie Gebet, Gesang, Schweigen und gegebenenfalls soziale Aufgaben, die in den folgenden langen Stunden das Leben der Mönche und Priester bestimmen werden, überhaupt möglich und sinnhaft. Dank des *o-soji* ist jeder neue Tag wieder wie ein makellostes Blatt Papier, das ohne Altlasten neu beschrieben werden kann.

Diese Sicht der Dinge, die von Kindesbeinen an gelehrt wird und in den religiösen Praktiken des Landes ihre theoretische Vollendung findet, ist vielleicht einer der Gründe für die unvergleichliche und vielerorts bewunderte psychische Resilienz der japanischen Bevölkerung, etwa nach den zahlreichen Naturkatastrophen, die den Archipel immer wieder heimsuchen: Aus der Praxis des Putzens erwächst nicht nur ein hohes Maß an Selbstdisziplin und Zurücknahme, sondern auch die Fähigkeit, jeden neuen Tag als Chance für einen Neuanfang zu betrachten und mit dem, was war, abzuschließen.

Wie Putzen in Japan das Gemeinschaftsgefühl bildet und stärkt

Neben der Reinigung von Geist und Seele spielt das Putzen in Japan eine zentrale gesellschaftliche Rolle – sowohl im privaten als auch im beruflichen Bereich.

Zum einen werden Reinigungsarbeiten als Gelegenheit für soziale Beziehungen und insbesondere als Mittel gegen die Isolation betrachtet.

Nicht nur in kleinen Ortschaften treffen sich Nachbarn regelmäßig, um in ihrem Viertel Bürgersteige, Parks, Spielplätze, Grünanlagen oder die Straßenrinne von Abfällen zu befreien, oder auf dem Land etwa Zufahrtswege, Böschungen oder kleine Bahnhöfe zu pflegen. Dies ist auch in den Metropolen der Fall.

Für Neuankömmlinge ist dies ein Anlass, ein noch fremdes Umfeld rasch kennenzulernen und sich besser einzuleben. Diese generationsübergreifenden Aktivitäten sind für ältere Mitbürger nicht nur eine willkommene Abwechslung und kleine Highlights, die die Eintönigkeit des Alltags brechen und dem Leben für einige Stunden einen wertvollen Sinn geben. In ruralen Gegenden können sie auf diese Weise belebende Kontakte zu Jüngeren knüpfen, was sich positiv auf eine langfristige geistige Gesundheit auswirkt und die Inanspruchnahme praktischer Hilfe begünstigt: Bei solchen Begegnungen rund um Schaufel, Müllsäcke und Besen werden nicht selten Handys eingerichtet, wichtige Apps heruntergeladen oder neue Funktionen des Smartphones erklärt.

Dass Bürgersteige selbst in abgelegeneren Wohnvierteln und engen Gassen überall in Japan makellos sind, ist für viele Touristen schon deshalb bemerkenswert und ein kleines Rätsel, weil im Straßenbild nur sehr selten öffentliche Abfalleimer zu entdecken sind.

Tatsächlich gilt das stets mit dem Vergießen großer Wassermengen verbundene allmorgendliche Reinigen vor dem eigenen Haus oder erst recht vor dem eigenen kleinen Geschäft als ehrenvolle Aufgabe zur Stärkung der Gemeinschaft, als Zeichen der Höflichkeit gegenüber potentiellen Passanten, als Weg, das Glück willkommen zu heißen und den Gottheiten, die es bringen, zu danken.

Ganz gleich ob bei gemeinsamen Aktionen oder individuellen Reinigungsarbeiten auf öffentlichen Wegen – es geht hier zwar durchaus um Sauberkeit und den Erhalt eines für alle ansprechenden Anblicks, der Freude bereiten soll, aber auch um ein Einbringen in das gemeinschaftliche Leben des Ortes oder des Viertels und um ein Zeichen des gegenseitigen Respekts und des Aufeinander-Achtens.

Auch in KMU in Japan wird das Putzen heute noch sehr oft turnusmäßig und in Gruppen vom Personal selbst übernommen, wobei das Wort „Personal“ hierarchieübergreifend zu verstehen ist. Abteilungsleiter und untergeordnete Mitarbeiter putzen gleichermaßen gemeinsam, und auch Manager übernehmen die Reinigung der Toiletten. Dies soll zum einen die Teambildung fördern, zum anderen aber auch für Bodenhaftung und Realitätssinn in den höheren Befehlsebenen sorgen.

Im privaten Umfeld wird das gemeinsame Putzen durch Mutter und Kind neben dem pädagogischen Aspekt als Festigung der Familienbande aufgefasst.

Putzen als Geschichts- und Kulturerbe

Der Ursprung dieser außergewöhnlichen Putzkultur liegt nicht allein in dem gedanklichen und weltanschaulichen Hintergrund Japans. Die klimatischen Bedingungen, die zu typischen Bauweisen und Einrichtungsmodellen geführt haben, spielten dabei eine nicht zu unterschätzende Rolle.

Neben Dielenböden, die heute noch in vielen öffentlichen Gebäuden zu finden sind, sind die traditionellen Tatami-Matten aus Reisstroh und Flatterbinsen (*igusa*) jahrhundertlang ein beliebter, doch auch kostspieliger Bodenbelag gewesen, der eine hohe und tägliche Aufmerksamkeit erfordert. Auch wenn Tatami in Mietwohnungen in den Großstädten heute nicht mehr verwendet wird, ist er in Altbauten weiterhin ein Symbol Japans und seiner bürgerlichen Bevölkerungsschichten, das unter dem Gesichtspunkt einer nachhaltigen und natürlichen Wohn- und Lebensweise in letzter Zeit in einzelnen Neubauten eine Renaissance erfährt.

Die Putztechniken und -utensilien sowie Putzrituale, die sich daraus ergeben haben, werden als geschichtliches und kulturelles Erbe betrachtet, verehrt, wie ein Schatz gepflegt, bewusst erhalten und fortgeführt. In Workshops werden diese Praktiken den jüngeren Generationen übermittelt. Putzen ist in Japan Ausdruck und Werkzeug der historischen Kontinuität und Identität.

Dass dies auch individuell gilt, zeigt die Tatsache, dass erwachsene Frauen allen Alters, die in der japanischen Gesellschaft nach wie vor hauptsächlich für solche Aufgaben im Haushalt zuständig bleiben, das tägliche Putzen nicht nur als die Seele reinigende Tätigkeit empfinden, sondern auch darin eine lebendige emotionale Verbindung zu ihrer persönlichen Vergangenheit und ihrer Lebensgeschichte sehen. Die kleinen Gesten und Gewohnheiten, die von der Mutter an die Tochter weitergegeben werden, sind lauter kostbare Erinnerungen, die das Band noch dann stärken, wenn der Tod die gemeinsamen Wege längst ausgelöscht hat.

Putzen als Seele eines aufwändigen Kunsthandwerks

Die Empfindlichkeit und Staubanfälligkeit von Tatami-Matten und Holzböden hat zur Entstehung einer Reihe von vielseitigen, erstaunlich durchdachten und sehr hochwertigen Utensilien geführt, deren Herstellung einzigartige handwerkliche Fähigkeiten erfordert. Das Wischtuch (*Zokin*), das überraschenderweise ebenso wie Bücher, Stifte und Hefte auf der alljährlichen Liste der normalen Schulmaterialien steht, ist dabei eher Nebensache.

Im Laufe der Jahrhunderte haben die japanischen Handwerker unzählige Varianten von speziellen Naturfaserbesen und -bürsten entwickelt, die keine Wünsche offen lassen. Mit

unterschiedlichen Längen, [Winkeln](#), Breiten, Materialien, Griffformen, [Bündel-](#) und [Flechttechniken](#) wird jeder Anforderung, jeder Raumgröße, jeder körperlichen Einschränkung, jedem Reinigungsbedarf bis ins kleinste Detail Rechnung getragen. Dabei wird wie immer in Japan größter Wert auf die perfekte Balance von Effizienz und Nutzbarkeit einerseits, handwerklicher Virtuosität und ansprechender Ästhetik andererseits gelegt. Auf den westlichen Besucher wirken diese an sich alltäglichen Gegenstände wie kleine Kunstwerke aus einer anderen Zeit. Manche von ihnen werden aus diesem Grund als Urlaubssouvenir gekauft.

Putzen als Motor des Erfindergeists

Japan ist die Wiege vieler Erfindungen und der Einfallsreichtum seiner Bevölkerung scheint unerschöpflich.

Dies betrifft auch alles rund um das Thema „Putzen“.

So haben Recycling und Upcycling längst zur Normalität gehört, als diese Begriffe noch nicht erfunden waren. Ein wunderbarer [Staubfangmopp](#) aus abgelegter Kleidung, der bereits seit Jahrhunderten in den meisten Haushalten verwendet wird, zeugt von nachhaltigem Denken, das nicht erst durch den Klimawandel motiviert werden musste.

Selbst in unserer Zeit, da der Staubsauger ganz selbstverständlich zur normalen Haushaltsausstattung gehört, wird weiterhin und mit erstaunlichem Elan nach neuen und besseren Möglichkeiten des Putzens geforscht.

Forschen darf in diesem Kontext übrigens im doppelten Sinne verstanden werden: Putzen ist an technischen und geisteswissenschaftlichen Universitäten unter vielen Aspekten ein Studienthema. So hat sich die Museumskuratorin und Akademikerin Watanabe Yumiko auf die Geschichte des Putzens, seiner Utensilien und seiner ethnologischen und soziologischen Implikationen spezialisiert.

Ebenso sind Ingenieure unermüdlich auf der Suche nach noch effizienteren Lösungen, die das Putzen verbessern können.

Dabei sind nicht nur technische, sondern auch soziale Aspekte relevant, etwa die Rücksicht auf andere: In den sehr kleinen und sehr hellhörigen Mietwohnungen der großen Metropolen ist Lärmbelästigung ein nicht zu vernachlässigendes Problem. Es entspricht der japanischen Auffassung eines glücklichen nachbarschaftlichen Miteinanders, Staubsaugerlärm nach Möglichkeit zu vermeiden, zumal die vielen Parteien eines Hochhauses unterschiedlichste Arbeits- und Schlafenszeiten haben können. So wurden eine Vielzahl von Produkten entwickelt, die lautloses und gründliches Putzen gewährleisten und die im Westen bisher unbekannt sind. Hierzu gehören zum Beispiel Staub-Roller aus abziehbarer Klebefolie – eine Art überdimensionale Fusselbürste für alle Böden, die in allen Größen, Höhen und Breiten verkauft wird – sowie verschiedene Wischsysteme [mit patentierten Profilen](#).

Putzen ist in Japan nicht einfach nur Hausarbeit oder lästige Pflicht. Es wird als Suche nach Schönheit, nach ethischen und sozialen Werten, nach Gemeinschaft und Zusammenhalt empfunden und reflektiert, als Bestätigung der nationalen Identität und Unverwechselbarkeit und wird dadurch zu Lebensart. Es ist Teil des kulturellen

Selbstverständnisses des Landes, Ausdruck einer einzigartigen Denkweise und einer tiefen Philosophie, Ursprung einer unbändigen Kreativität, die sich vom Handwerk bis in die Industrie erstreckt und mit Leidenschaft vorangetrieben wird. Es ist auch Zeugnis der in Japan in allen anderen Lebensbereichen spürbaren und oft bewunderten, da beispiellos natürlich vollzogenen Verbindung von Tradition und Fortschritt, von Geschichte und Modernität, von Vergangenheit und Zukunft. Es ist einfach ... typisch Japan!

Porträt: Jōji Hattori und das Restaurant „Shiki“

Lebensart, Kunst, Genuss, Internationalität, Kulturen ... Dies sind die Pfeiler einer bemerkenswerten Biographie und der faszinierenden Arbeit eines ungewöhnlichen Mannes: Jōji Hattori, Austro-Japaner, Dirigent, Konzertgeiger und Kammermusiker, Gastronom.

Einfach und komplex: eine von Vielfalt und Internationalität geprägte Jugend

Jōji Hattori wurde in Japan geboren und wuchs in Österreich auf. Doch mit diesem Satz endet auch schon das Einfache in [Jōji Hattoris Leben](#), das die Geschichte eines Ausnahmetalents und unkonventionellen Geistes erzählt und zur Entstehung eines Gesamtkunst- und Lebenswerks beitragen sollte, in dem Musik und Kochkunst nun untrennbar verbunden sind.

Zur Musik kam er durch seine Mutter, seine Liebe zu erlesenem Essen entdeckte er dank seines Vaters, und vielleicht spielte auch das genetische Erbe eine Rolle – richtete sein Urgroßvater doch als Oberküchenmeister seinerzeit das Krönungsdinner für Kaiser Hirohito aus.

Jōji Hattori wurde professioneller Geiger, gefeierter Dirigent, und beschreibt in vielen Interviews jedoch, wie wenig selbstverständlich es war, als [Japaner in Wien](#) im Bogen zwischen Herkunft und westlicher Musik Akzeptanz zu finden.

Auch seine Interessengebiete glichen einem Mosaik. So studierte er – fast nebenher möchte man sagen – Sozialanthropologie und forschte zum Thema „nationale Identität“. Vielseitigkeit, unstillbare Neugier, Wissensdurst und ein eindrucksvolles Gespür für das Schöne und das Kostbare sind heute noch die Eigenschaften, die jedes seiner Worte ausstrahlt.

Wie Jōji Hattori dem kleinen Wort „zwischen“ eine ungeahnte Magie verleiht

„Zwischen“ erweckt im Deutschen keine unbedingt positiven Assoziationen. Es signalisiert unter anderem die Notwendigkeit, sich zu entscheiden, und die schwierige Wahl und den vielleicht schmerzhaften Verlust, die damit einhergehen können. Zuweilen kann es auch auf eine unbequeme und wenig erstrebenswerte, ja ausweglose Situation hinweisen, wenn wir etwa „zwischen den Stühlen“ oder „zwischen Baum und Borke“ stecken.

Jōji Hattori aber macht aus einer einfachen Präposition mit zweifelhaftem Image ein nicht nur wirtschaftlich erfolgreiches, sondern auch menschlich überzeugendes, ja bestechendes, [Gesamtkonzept](#), in dem überwältigende Lebensfreude, Selbstverständlichkeit und aufrichtige Erfüllung in jedem Augenblick spürbar sind.

Als er merkt, dass ihm trotz seines Erfolgs als gefeierter Berufsmusiker etwas fehlt, beschließt er, eine zusätzliche Facette hinzuzufügen. Wonach er strebt, wonach er sich sehnt, ist vor allem, sich, seine japanischen Wurzeln, Werte und Mentalität, seine österreichische Erziehung, seine Identität und sein künstlerisches Talent auf vollständiger Weise auszudrücken. Er ist auf der Suche nach einer „Sprache“, die ihm diesen Weg eröffnet. Und er entdeckt sie in der Gastronomie.

Sein Leben zwischen den Welten und den verschiedenen Spielarten künstlerischen Schaffens und unterschiedlichster Ausdrucksformen findet 2015 in der Eröffnung seines Restaurants „Shiki“ schließlich die perfekte Übersetzung.

Das „Shiki“: Allen Welten eine Sprache geben

Das „[Shiki](#)“ bleibt der Linie treu, die den Menschen Jōji Hattori ausmacht: Es vereint das [elegante Ambiente](#) eines österreichischen Restaurants mit angepassten, jedoch authentischen japanischen [Speisekarten](#), Modernität mit traditionellen Werten. Dem Bedürfnis des europäischen Gastes nach [einer individuellen Wahl](#) trägt es ebenso Rechnung wie den [ästhetischen Anforderungen](#), die in Japan aus jedem Gericht ein unvergessliches, puristisch-raffiniertes Kunstwerk machen.

Die Zusammensetzung des [Personals](#) ist das Ergebnis tiefgründiger Erwägungen und Überlegungen. Jōji Hattori umgibt sich mit den [Menschen](#), die [künstlerisch](#), fachlich und gedanklich in der Lage sind, seine Vision feinfühlig umzusetzen. Service und Küche führen stimmig jenen Dialog zwischen Japan und Europa fort, der dem Konzept zugrundeliegt.

Der Gast kann sich übrigens für Stäbchen oder westliches Besteck entscheiden. Auch hier wird allen Welten eine Sprache gegeben.

Jōji Hattoris Anschauung und sein Werk sind nicht nur im Bereich der Musik und der Kulinarik relevant. Er tanzt virtuos auf jener Brücke zwischen Kulturen, Sprachen, Mentalitäten und Genusswelten. Die Fragestellungen, die er lebt und sein Ikigai sind, spiegeln die Schnittpunkte dessen wider, was perfekte Kulturvermittlung ist. Die Antworten, die er darauf gibt, zeigen, dass Internationalität nur dann Sinn ergibt, wenn sie nicht Einebnung bedeutet, sondern im Gegenteil ein detailreiches Kennenlernen und ein tiefes Verständnis des Anderen anbietet.

Jōji Hattoris Ansatz schleift nicht globalisierend das Fremde und Unbekannte, Ungewohnte ab, um sich auf leicht erfassbare, platte gemeinsame Grundeigenschaften zu beschränken. Er erweitert unseren Gedanken- und Geschmackshorizont, führt uns jenseits des Vertrauten und der Universalität – ob der Musik, des Kochens, des Sprechakts – zu einer anderen, bereicherten „Lebens-Art“. Er zeigt uns, dass Verständigung und Vermittlung bedeuten, bestehende Unterschiede zu achten, sie so behutsam zu übertragen und zu verdeutlichen, dass sie respektvoll wahrgenommen und nicht nur akzeptiert, sondern viel mehr gerade bewusst genossen werden. Dieser zentrale Aspekt der einzigartigen Laufbahn des Jōji Hattori trifft also den Kern dessen, was hochwertige und sinnstiftende Übersetzungsarbeit und Kulturkommunikation sind.

Ein besonderer Dank gilt Herrn Hattori und seiner Pressestelle, die der Veröffentlichung dieses Artikels zugestimmt haben. Es ist uns eine große Freude und eine Ehre.

Wort-Geschichten: „Umami“

Wie kann ein japanisches Wort die Welt der gehobenen Küche revolutionieren? Die Geschichte ist faszinierend und eine echte Erfolgsstory, denn diese drei kleinen Silben haben es innerhalb von weniger als einem halben Jahrhundert geschafft, wortwörtlich in aller Munde zu sein – außer Neologismen aus dem Technikbereich erreicht kaum ein Begriff in so kurzer Zeit eine solche Selbstverständlichkeit und Popularität. Tatsächlich bereichert es nicht nur unsere Sprache, sondern auch unsere Art, Geschmack wahrzunehmen und zu erleben.

Eine blasse Übersetzung?

Es wird oftmals behauptet, dass dieses typisch japanische Konstrukt sich nicht wirklich in andere Sprachen übertragen ließe, und aus diesem Grund wird auch in anderen Kulturen „umami“, das nicht groß geschrieben werden sollte, da es sich um ein Adjektiv handelt, einfach übernommen.

Unübersetzbar ist das Wort nicht. Es bedeutet wörtlich schlicht „wohlschmeckend“. Was allerdings schwer zu vermitteln ist und für eine Einzigartigkeit sorgt, die sich ständig zu entziehen scheint, ist das Kaleidoskop an Inhalten, Nuancen und Werten, die es impliziert.

Ein unspektakulärer Beginn

Eine eher trockene Materie, die für gewöhnlich wenig mit der Suche nach den Freuden gehobenerer Lebensart in Verbindung gebracht wird, war der Ausgangspunkt einer kuriosen Zeitenwende in Sachen Geschmacksempfinden. Der Chemiker Kikunae Ikeda stellte gegen Ende des 19. Jahrhunderts aufgrund eigener Wahrnehmungserlebnisse beim Verzehr einiger Lebensmittel fest, dass gerade bestimmte Speisen, die weder als süß, sauer, salzig oder bitter bezeichnet werden konnten, einen gleichzeitig einzigartigen und vor allem überaus befriedigenden Geschmack aufwiesen, den er 1908 zum ersten Mal als „umami“ bezeichnete. Er listete die entsprechenden Zutaten auf und analysierte sie systematisch. Alle hatten in unterschiedlichen Konzentrationen einen gemeinsamen Stoff inne: Glutamat. Bald darauf wurde aus der Erkenntnis eine Geschäftsidee: Zusammen mit einem Partner begann er, die Substanz, die in vielen Lebensmitteln natürlich vorkommt, synthetisch anhand des Hydrolysats von Weizenproteinen herzustellen, das als Geschmacksverstärker Mononatrium-L-Glutamat bis heute bekannt ist. Wie so oft jedoch muss hier ein wenig unterschieden werden: Während das natürliche Glutamat gesundheitlich absolut unbedenklich ist, gilt es für die synthetische Variante nicht.

Glück zwischen Zunge und Gehirn – vom ersten Lebenstag an

Mit dem zunehmenden Interesse für die Gehirnc Chemie und ihrer immer eingehenderen Erforschung im 20. Jahrhundert wuchs auch das Wissen um die Wahrnehmung von *umami*. Heute steht fest, dass natürliche Glutamate widersprüchlicherweise eine sowohl appetitanregende als auch sättigende Wirkung haben und ihre chemische Zusammensetzung das limbische System anspricht. Mit anderen Worten: *Umami* macht rundum glücklich, und die Sehnsucht nach diesem Geschmack kann regelrecht süchtig machen, was die Lebensmittelindustrie durch die künstliche und nicht gerade gesunde Form dieser Stofffamilie sich zunutze zu machen weiß.

Warum unser emotionales Belohnungszentrum auf *umami* anspricht und einige wenige Personen hierfür dennoch wenig empfänglich sind, hat sich allerdings erst in jüngerer Zeit offenbart: Muttermilch enthält natürliches Glutamat, so dass der Mensch von den ersten Stunden seines Lebens an die unbewusste Erinnerung an diese Substanz mit Geborgenheit und Glück verbindet. Dies erklärt auch, warum diejenigen, die nie mit Muttermilch gestillt wurden, der sogenannten „fünften Geschmacksrichtung“ eher gleichgültig gegenüberstehen und sie zum Teil nur als „salzig“ wahrnehmen.

Die poetische Suche nach dem Geheimnis

Sind die naturwissenschaftlich-chemischen und geschmackpsychologischen Hintergründe von *umami* mittlerweile gut untersucht, so ist es nicht ganz so einfach, diese Dimension des Geschmacks im Alltag zu beschreiben, und eben deshalb wurde eine Übersetzung nie ernsthaft in Erwägung gezogen.

Gebratenes Fleisch, Fische und Krustentiere, getrocknete Tomaten, Parmesan, fermentierte Produkte wie Sojasoße, Algen, Pilze, Oliven, Erdnüsse ... sie alle sind *umami*. Wir können uns den Geschmack dieser Produkte zwar selbstverständlich vorstellen. Doch wie kann das, was ihnen gemein ist, in Worte gefasst werden? Hier hilft etwas Poesie.

Umami ist eine warme und dunkle Geschmacksrichtung, die zwischen intensivem Dunkelrot, strahlenden Brauntönen, ruhigem Anthrazit und unergründlichem warmem Dunkelgrün changieren kann. Sie ist Einladung und Begleitung und spiegelt daher jene perfekte Gastfreundschaft und Geborgenheit wider, die traditionelle japanische Häuser aus duftenden Hölzern und weichem Washi zu vermitteln wissen.

***Umami* in der gehobenen westlichen Gastronomie**

Den Gast glücklich machen, dabei die Natürlichkeit gesunder Zutaten nutzen und sie zu einem Gesamtkunstwerk zusammenstellen, das gleichzeitig das Verlangen anregt und restlos befriedigt. Dieses Ziel, ja dieses Wagnis, das Spitzenköche als ihre Berufung betrachten, lässt sich durch *umami* noch vollkommener verwirklichen. So sind Workshops in Japan, in denen Chefs aus der ganzen Welt entdecken können, wie sie den fünften Geschmack durch feinsinnige und sorgfältig abgestimmte Kombinationen von Produkten aus ihrer Heimat noch

besser herausstellen können, für viele im letzten Jahrzehnt ein Muss geworden, und das Interesse wächst in Europa und Nordamerika stetig.

Umami als Wort und Geschmack zeigt uns, wie sehr Kulturen von einander lernen können, und wie sehr nicht nur unser Wissen, sondern unsere Lebensart und Lebensqualität durch andere erweitert und bereichert werden. Als universeller Begriff, der längst Teil unsere Sprache geworden ist, wird er uns vermutlich bis in alle Ewigkeit beschäftigen, denn wir werden niemals aufhören, nach einer Übersetzung zu suchen, die nur unvollständig und unperfekt bleiben kann. Wir werden uns weiterhin bemühen, uns ihm anzunähern, ihn zu verstehen, ihn zu erfassen und zu spüren, ihn so individuell wiederzugeben, wie wir ihn wahrnehmen. So, wie wir es immer mit dem Anderen, mit dem Fremden tun. In dieser unendlichen Reise zwischen Japan und dem Rest der Welt wird *umami* unsterblich bleiben. Seine Geschichte wird so lange fortgeschrieben werden, wie es unsere Zivilisationen gibt.

Tokonoma – den Gast willkommen heißen

Es mag nach einer Binsenweisheit klingen, und doch: Einen Gast zu empfangen ist ein sehr persönlicher Akt. Für manche sind damit hektische und nervöse Vorbereitungen verbunden, für andere ist es eine Routine, über die nicht weiter nachgedacht werden muss. Natürlich hängt dies von verschiedenen Faktoren ab: Ein eventuelles soziales Gefälle, Selbstbild und Selbstwertgefühl, der Wunsch nach einer eher authentischen oder eher geschickt inszenierten Selbstdarstellung können dabei eine Rolle spielen. Ein weiterer Aspekt ist aber – und dies gilt in allen Ländern und Kulturen – Fremden und Freunden gleichermaßen zu vermitteln, dass sie willkommen sind und sich wohl und ungezwungen fühlen dürfen.

Westliche Gastgeberkulturen zwischen Distanz und Vertrautheit

Sind Diele und Flur im Eingangsbereich westlicher Häuser und Wohnungen gleichzeitig Zugang und Repräsentation, so kommen sie über diese Aufgabe als Botschaft nicht sehr weit hinaus: Dekoration und Möblierung stellen ein kurzgefasstes Selbstporträt dar, der Raum an sich bleibt als Mittelweg zwischen Innen und Außen eher der Ort eines kurzfristigen Aufenthalts – sei es, weil der Besucher unwahrscheinlich über diese Grenze hinaus treten wird und dies aufgrund ungeschriebener sozialer Regeln oder Gepflogenheiten auf beiden Seiten der Tür von Beginn an klar ist, sei es, weil er notwendiger, aber nur bedingt relevanter Durchgang zu den intimeren Räumen des Hauses bleibt.

Ähnlich verhält es sich unabhängig von Größe und Standard in Hotels und Pensionen der westlichen Hemisphäre. Rezeption, Lobby, Theke sind dazu geeignet, architektonisch Verteilungs- und Verwaltungsaufgaben zu übernehmen. Doch auch wenn Mühe und Kreativität darauf verwendet werden, eine positive Atmosphäre zu schaffen, Entspannung und Wohlgefühl zu suggerieren, so bleibt die Beziehung des Gastes zu diesem Teil des Gebäudes oberflächlich und einseitig.

Anders in Japan.

Das Tokonoma: einfach nur schön und typisch japanisch?

Mit dem unvorbereiteten Blick des westlichen Besuchers betrachtet ist das Tokonoma, das sich im Eingangsbereich traditioneller japanischer Häuser (oder weiterhin in leicht abgewandelter Form als Tischchen-Ecke in selbst kleinen moderneren großstädtischen Wohnungen) befindet, vor allem optisch ein unverwechselbares Beispiel japanischer Ästhetik: Die puristisch eingerichtete Nische scheint eine hauptsächlich dekorative

Zielsetzung zu erfüllen. Eine Bildrolle an der Wand, das Kakemono, ein einzelnes, mittig in Szene gesetztes Objekt wie etwa ein nach dem Ikebana gestaltetes Blumenarrangement, ein Bonsai, ein Schwert, ein Erbstück oder eine andere antike Kostbarkeit, sowie kleinere symbolische Gegenstände bis hin zu Lebensmittelgaben an Ahnen oder Shinto-Gottheiten verleihen diesem Teil des Raums einen spontan als eindeutig japanisch wahrgenommenen Charakter. Wer in Suchmaschinen nach japanischen Architekturmerkmalen sucht, bekommt als Erstes Bilder von Tokonomas zu sehen.

Eine mit dem Gast geteilte Intimität

Doch die Annahme, diese kleine Nische sei nur Schmuck, Blickfang und Eisbrecher, ist ganz und gar falsch, und es wäre entsetzlich schade, daran vorbeizugehen, ohne sich ihrer Bedeutung gewahr zu sein. Das Tokonoma hat mit der westlichen Diele nichts gemein. Mit und in ihm lebt auch – und dies auf besonders intensive Weise – die japanische Familie, die den noch Fremden empfängt.

Zum einen soll das Tokonoma durch seine formale Gestaltung den Gast zu sich lenken – allerdings nicht nur durch seine gefühlte Schönheit, sondern aufgrund der sehr persönlichen Gegenstände, die es dem Besucher enthüllt.

Diese sind mit größtem Bedacht gewählter Ausdruck einer Botschaft des Gastgebers an den noch Fremden, der sein Heim oder seine Pension betritt, aber ebenso eines inneren, zutiefst privaten Bedürfnisses für den eigenen Alltag: Die Einrichtung des Tokonoma geht mit profunden, langen, mitunter quälenden Überlegungen einher, die immer wieder aufgegriffen und vertieft werden. Sie erfolgt nicht ein und für alle Mal und wird nicht nur gelegentlich aktualisiert. Sie wird jeden Tag aufs Neue mit der Situation in Einklang gebracht.

Jahreszeiten, aber auch Geschehnisse aus dem politischen oder regionalen Leben, Wetter- und Naturereignisse, persönliche Gedenktage und vieles mehr werden in die Dekoration des Tokonoma einbezogen, das zu einem Mikrokosmos und Spiegelbild der Gedanken, Sorgen und Freuden des Gastgebers wird.

Des Weiteren wird der Gast dazu eingeladen, die Nische, wie die Bewohner oder Betreiber des Hauses es selbst täglich tun, als Ort der Meditation, zumindest des Nachdenkens zu nutzen, dort zur Ruhe zu kommen, den Tag Revue passieren und fallen zu lassen, und die Ideen zu hinterfragen, die die jeweilige Gestaltung des Tokonoma mitgeprägt haben, somit Teil an seinem Sinn und seiner Absicht zu haben, in die Welt, das Leben und das Denken des Gastgebers einzutauchen und sie zu verinnerlichen. Das Tokonoma soll berühren, anregen, einstimmen und erfreuen, aber auch durch die sinnliche Erfahrung seines Anblicks und durch Reflexion gleichermaßen bereichern.

Aus einer kleinen Nische im Raum wird mehr als nur eine charmante Dekoration des Eingangsbereichs eines Hauses. Gerade in einem Land, in dem Beziehungen eher distanziert

scheinen können, ist das Tokonoma Paradoxon und Brücke zugleich und verblüfft in der tiefen persönlichen Entblößung der Privatheit und Spiritualität des Gastgebers, die es tatsächlich impliziert. Es zeigt nicht nur eine Dimension der Willkommenskultur, die kaum in westliche Werte zu übersetzen ist, sondern macht zudem deutlich, wie wichtig fundierte Kenntnisse im unmittelbaren Austausch sein können und wie aktuell das Thema der interkulturellen Kompetenz ist und bleibt, wenn es darum geht, den Anderen jenseits der Sprache wirklich zu verstehen und mit ihm wahrhaftig zu kommunizieren.

Urushi-nuri – Lackwaren aus Japan

Lackwaren sind in fast allen Ländern bekannt, und dies bereits seit vielen Jahrhunderten. Waren sie einst ein typisches Handelsgut aus Asien, so fanden diese kunsthandwerklichen Techniken durch Nachahmung und Aneignung nach und nach auch in Europa Verbreitung und damit [eigene Ausdruckweisen](#).

Dass Lackwaren überall geschätzt und als etwas Wertvolles empfunden werden, hat nicht nur mit Wissen zu tun, sondern in erster Linie mit der spontanen subjektiven Wahrnehmung. Ihr Glanz ist dabei vielleicht weniger ausschlaggebend als die schlichte, puristische Perfektion, die sie ausstrahlen. Ihre makellose Oberfläche gebietet auch dem unkundigen Betrachter unabhängig von Alter und persönlichem Geschmack instinktiv Ehrfurcht und Bewunderung, weil er spürt, dass er es mit etwas Kostbarem zu tun hat. Zwischen all den Traditionen, die im Laufe der Zeit regional unterschiedliche Wege genommen haben, gilt die japanische Lackkunst als einzigartig.

Aus Natur wird Kunsthandwerk

Verbundenheit mit der Natur und Dankbarkeit gegenüber den Materialien, die sie dem Menschen gibt, ist ein Grundprinzip der japanischen Anschauung. So fand auch in diesem Fall eine lange und ruhmreiche Geschichte in einem Baum ihren Ursprung.

Bis zu 20 Meter hoch kann der Lackbaum werden, dessen historische Wurzeln sich archäologischen Funden zufolge bis ins 4. Jahrtausend v. Chr. zurückverfolgen lassen, und der wie der nordamerikanische Sumach zu den Giftefeu-Arten gehört. Der Saft namens Urushi, der durch Einritzen seines Stamms (Ki-urushi) oder seiner Äste (Seshime-urushi) gewonnen wird, ist eine helle, giftige und stark allergene Flüssigkeit, die sich zunächst vor allem dadurch auszeichnet, dass sie Gegenstände aus Holz, Leder, Papier oder Textilien auf natürliche Weise vor Schimmel- und Keimbildung schützt – eine im feucht-heißen Klima Japans nicht ganz unwichtige Eigenschaft.

Doch wie so oft in Japan verbanden sich bald diese nüchternen biologischen Tatsachen mit dem kulturell bedingten Bedürfnis nach einer Ästhetik des Alltags, die die Geschenke der Natur ehrt und Schönheit auch in den vermeintlich kleinn Dingen feiert.

Der Aufstieg vieler Formen des Kunsthandwerks in der Edo-Periode verstärkte diese Tendenz noch: Das, was als Klebstoff für Speerspitzen und Beschichtungen von Rüstungen seinen Siegeszug begonnen hatte und lediglich eine praktische schnöde Schutzschicht hätte werden können, wurde durch bis heute unermüdlich immer weiter verfeinerte Techniken zu einem weltweit beachteten und unter Sammlern begehrten Kleinod.

Von der Ursprünglichkeit der Schätze Japans

Urushi-Lackwaren sind in drei Farben zu finden und spiegeln die Substanzen wider, die bereits den frühesten Urushi-Handwerkern zur Verfügung standen: Durch Zugabe von Eisenoxid oder Zinnober entsteht ein leuchtendes Rot, Ruß lässt den Lack in einem Schwarz unvergleichlicher Tiefe erstrahlen. Seit kurzem wird Urushi entgegen der bisherigen Tradition insbesondere auf Holz auch ohne Zusätze verwendet und verleiht den Oberflächen nach der Trocknung eine elegante braune Farbe.

Eine weitere Möglichkeit besteht darin, Gold einzustreuen, oder es in flachen Mustern oder mehr oder weniger ausgeprägten Reliefs aufzutragen. Diese [Techniken](#), die es in vielen Varianten und Abstufungen gibt, werden als Maki-e bezeichnet.

Auch wenn in neuerer Zeit [einige Kunsthandwerker](#) nach originellen Wegen suchten, die Tradition des Urushi-Lacks wirtschaftlich erfolgreich und dennoch respektvoll in die Zukunft zu überführen, und mitunter weitere Pigmente, Perlmutter oder Eierschalen in ihre Arbeit integrierten, bleiben Rot und Schwarz die beiden typischen Farben der Urushi-nuri.

Eine langwierige und schwierige Arbeit ...

Der Saft des Urushi-Baums wird von Mai bis Oktober in Handarbeit gewonnen und ist zunächst ein trübes Harz, das aufwändig durch spezielles Papier gefiltert werden muss. Der Auftrag der schier unzähligen Schichten, zwischen denen die Oberfläche immer wieder geschliffen und gereinigt wird, erfordert größte Sorgfalt, eine ruhige Hand und jahrzehntelange Übung. Die Trocknung muss in einem staubfreien Raum in einer konstant optimalen Umgebung (bei 30° und einer sehr hohen Luftfeuchtigkeit) erfolgen, um eine perfekte ebenmäßige Aushärtung zu ermöglichen.

Diese körperlich anstrengenden Bedingungen, die unerlässliche hohe psychische Konzentration und die stark allergenen Eigenschaften der Urushiole im Harz stellen eine nicht unerhebliche gesundheitliche Belastung dar, und regelmäßige Pausen sind bei aller Leidenschaft für diesen ungewöhnlichen Beruf ein Muss. Echte Urushi-nuri kann nicht industriell gefertigt werden – was auch den hohen Preis dieser Waren erklärt.

... für besondere Momente

Gehören zu Urushi-nuri so alltägliche Gegenstände wie Reisschalen, Tassen, Essstäbchen, Vasen, so bleibt auch in Japan der Gebrauch dieser teuren Luxuswaren eher feierlichen Gelegenheiten wie Neujahr, Hochzeiten und ähnlich bedeutsamen Anlässen vorbehalten. Es gibt übrigens Urnen aus dem wunderschönen Material.

Dennoch zeigt sich – nicht zuletzt durch die Pandemie – die Tendenz, das „gute Geschirr“, wie wir es im Westen wohl nennen würden, häufiger und ohne besonderen Grund zu verwenden und dadurch dem Alltag eine neue, erhebende Dimension zu verleihen und das Können und die Mühen der Kunsthandwerker zu ehren. So finden Lebensart, Rituale und Traditionen eine neue Interpretation.

Japanische Lackwaren sind deshalb für Sammler und Unkundige gleichermaßen faszinierend, weil ihre Oberfläche von so unglaublicher Vollkommenheit zeugt, dass es schwer fällt, sich vorzustellen, dass dies tatsächlich das Ergebnis menschlicher Handarbeit sein kann – zu erlesen, zu ätherisch strahlend scheint diese unbeschreibliche Tiefe von Glanz und Farbe zu sein.

Urushi-nuri ist auf vielfältige Weise ein einzigartiges Stück Japan und der unverfälschte Ausdruck der weltweit wohl einmaligen Denkart seiner Kunsthandwerker: ihrer Liebe zu Detail und Sorgfalt, ihrer Achtung und Verehrung der ihnen und ihren Händen von der Natur anvertrauten Rohstoffe, ihrer authentischen Demut, ihrem Pflichtbewusstsein und ihrer unablässigen ästhetischen Suche nach Perfektion und Sublimierung.

Das Land der sprechenden Züge

In Europa schweigen die Züge.

Es ist nicht so, dass sie das Sprechen verlernt hätten – vielmehr haben sie es nie wirklich beherrscht. Vielleicht liegt es daran, dass sie nie beachtet oder geliebt wurden, dass sie immer nur Werkzeug waren. Vielleicht sind sie zu schnell erwachsen geworden und haben ihre Kindheit und Jugend schlicht verpasst.

Sie waren nie ein Ort, an dem das Verweilen zum Selbstzweck werden kann, sondern nur eine Maschine auf dem lästigen Weg zwischen zwei Aufgaben, zwei Zielen, zwei Ereignissen, zwei Lebensbereichen. Opportun, effizient und zuverlässig mussten sie werden, sich vom Makel des Schmutzes und des Ekels befreien, den sie noch immer in sich tragen. Als routinierte verachtete Sklaven hatten sie zu dienen, und ihre stilllose Notwendigkeit konnte ihnen nur verziehen werden, wenn sie den Preis größtmöglicher Unsichtbarkeit zu zahlen bereit waren. Nicht einmal der Prunk einiger berühmter Luxusexemplare, deren Namen heute noch die Erinnerung an alten Glanz wachzurufen versuchen, vermochte dies zu verhindern. Stumm, anonym, metallisch strahlend und lärmend, kraftvoll entmenslicht stellten sie sich dem Wettbewerb und verschwanden vom ersten Tage an in die Eile ihres Nutzens. Ihr anfänglicher Stumpfsinn hielt der Hybris des Reisenden nicht stand, der vom nervösen Klappern ermüdet hektisch die Flucht an die frische Luft suchte.

In Japan hingegen sprechen die Züge, und ihre Worte hallen magisch in der Landschaft. Dankbar, ein wenig verspielt und schüchtern zögernd zugleich nehmen die kleinen Bahnen, die fernab der Metropolen auf unzähligen Kilometern mitunter etwas holperig dahindackeln, den aufrichtigen Gruß wundersamer Bahnhöfe aus einer anderen Zeit entgegen, die erwartungsvoll und verträumt in einem skurril lebhaften und selbstbewussten Dasein ihren Weg säumen. Im gemäßigten, unaufdringlichen Rhythmus ihrer Räder erzählen sie von Geborgenheit und kleinen Abenteuern und geben eine Individualität preis, die von Wärme und Aufmerksamkeit, von Zurückhaltung und Gastfreundschaft, von Alltag und Handwerk, von Kunst und Tradition, von Beschaulichkeit und Exzentrik, von Einfachheit und Selbstverständlichkeit dichtet.

Der unverkrampfte Respekt und die Zuneigung, die sie erfahren, nehmen sie bescheiden als Verpflichtung an. Der Dialog, der so zwischen Landschaft, Orten, Mensch und Zug entsteht, ist vielseitig und von eindrucksvoller Balance.

Es sind leise Geschichten, unaufgeregt und charmant. Sie zeugen von surrealen Lebensentwürfen, die ohne sie unerzählt blieben, von Berufungen, die keine Bestätigung heischen, von der Kunst, in sich zu ruhen und nichts zu wollen als das, was man liebt.

Japans kleine Züge sind ein Stilmittel der besonderen Art, ein Bekenntnis zu einem authentischen und echten Leben jenseits von Maßstäben, Markt und Vergleichbarkeit. Ihre sanften Töne sind Sprache und Staunen, Gespräch und Bild – und immer Ausdruck perfekten Glücks. In ihrem unbeschwerten Übermut und ihrer heiteren Genügsamkeit sind sie die Wächter einer Welt, die um ihre Gefährdung noch nicht weiß.

Saisonales Essen

Wie ein alter Lifestyle wieder modern wird

Blaubeeren aus Peru im November, Tomaten aus Marokko zu Weihnachten, Melonen aus Chile im Januar ... In unseren Supermärkten ist die Fülle dessen, was unser Planet an Lebensmitteln zu bieten hat, permanent verfügbar. Großproduktion und die Schnelligkeit der internationalen Handelswege führen dazu, dass Obst und Gemüse unabhängig von Jahreszeiten und Wohnort und oft sogar zu einem überschaubaren Preis für alle zu kaufen sind. Vorbei sind die Zeiten, als der Erwerb von Himbeeren im Dezember nur in Kleinstmengen in erlesenen Delikatessengeschäften oder beim „Kolonialwarenhändler“ möglich und ein unerschwinglicher Luxus war. Die Sonne, der Duft und der Geschmack der ganzen Welt werden uns täglich und ganz ohne unser Zutun zu Füßen gelegt. Wir müssen nicht überlegen, ob wir für ein bestimmtes Rezept diese oder jene Zutat bekommen können – wir brauchen sie nur auf das Kassenband zu legen.

Nicht immer nur Bananen ...

Die Bequemlichkeit unserer Supermarktkultur hat nicht nur dazu geführt, dass Kindern heute oft nicht mehr bewusst ist, wann welche Pflanzen wie Früchte tragen, wie sie wachsen, aussehen und geerntet werden, und dass auch auf Wochenmärkten das vielfältige Angebot bei weitem nicht mehr als regional bezeichnet werden kann. Vielmehr haben wir hier gewissermaßen den Bezug zu Zeit und Ort verlernt: Wir müssen nicht auf Frühling und neue Ernten warten, um frisches Gemüse zu bekommen, wir müssen uns nicht bis zum Sommer gedulden, um sonnengereiftes Obst zu genießen, wir müssen nichts einkochen, um das ganze Jahr über Vitamine zu tanken. Nimmt man die ärmsten Länder aus, in denen die nötigste Versorgung nicht einmal gewährleistet ist, ist diese Entwicklung weltweit zu beobachten und überall längst zur Selbstverständlichkeit geworden.

Aus Natur wird Tradition

Aber der Mensch braucht einen Rhythmus, Unterscheidungen, Zyklen und Highlights. Das Einerlei entspricht ihm nicht, und er ist ein einfallsreiches Wesen. Dies hat zu zwei faszinierenden Phänomenen geführt.

In vielen Ländern Mitteleuropas drückt sich kulinarische Saisonalität weniger in der Auswahl der gekauften Produkte als in zelebrierten Traditionen aus: Wir kennen im deutschsprachigen Raum etwa die Pflaumenkuchen-Zeit, in den Vereinigten Staaten wird

Thanksgiving mit Preiselbeersöße, Kürbis und Süßkartoffel-Gerichten gefeiert – auch wenn frische Pflaumen und Süßkartoffeln weltweit ganzjährig zu haben sind. Werden die Jahreszeiten am Esstisch nicht mehr wirklich gelebt, so bleiben jedoch die Erinnerungen und die Gewohnheiten, die sie einst erschufen, in kleinen Ritualen lebendig und werden wie ein Schatz gehütet und gepflegt.

Auch sprachlich wurden spontan Lösungen entwickelt, um saisonale regionale Produkte hervorzuheben und von der normal gewordenen, allzeit verfügbaren Massenware abzugrenzen. In Nordamerika wird zwischen „market“ und „farmers' market“ unterschieden, im deutschsprachigen Raum sprechen wir dann von „Bauernmärkten“ oder „regionalen Bio-Märkten“, während das Angebot auf dem Wochenmarkt vielerorts alles andere als lokal und saisonal anmutet.

Saisongemüse von der Bretagne bis Hokkaido

Ein Blick in andere Länder zeigt, dass in einigen Teilen der Welt trotz eines durchaus vergleichbaren Siegeszugs von Handelsketten, Convenience-Food und Tiefkühlkost und einer entsprechenden Veränderung der Lebensgewohnheiten kulinarische Saisonalität keineswegs verschwunden ist.

In zwei Ländern ist sie sogar besonders lebendig, und interessanterweise befinden sie sich an den beiden Extremitäten des eurasischen Kontinents: Frankreich und Japan.

Möglicherweise sind Demographie und Verteilung der Bevölkerungsdichte hier von Bedeutung. Beide zeichnen sich durch wenige, im Gegenzug sehr große Metropolen mit jüngerer Bevölkerung aus, und parallel dazu einer zutiefst ländlich-agrarwirtschaftlichen Provinz mit spärlicher und älterer Bevölkerung. In beiden Ländern ist Saisonalität nicht auf bestimmte Gerichte oder Anlässe begrenzt, auch wenn Letztere durchaus existieren, sondern ist durchgehend präsent.

Fruits et légumes de saison sind ein Muss

In Frankreich wird die saisongerechte Verwendung von Gemüse und Obst in der täglichen Küche als Selbstverständlichkeit und Teil französischer Tradition betrachtet. Sie steht für Qualitätsversprechen und den unverrückbaren Glauben an allgemeingültige, kulturell wichtige „echte Werte“. Bodenständigkeit wird nicht nur am heimischen Herd zu einem nicht verhandelbaren Prinzip: Nur so ist es möglich, ein hochwertiges und authentisches Geschmackserlebnis zu erschaffen, und auch die Haute Cuisine, die hohe Kunst der Sterneköche, bleibt diesem Grundsatz treu. Die Frage nach saisongerechtem Kochen ist in der französischen Vorstellung eine Frage von „richtig“ und „falsch“, ein gesellschaftlicher Maßstab.

Japan: Oishii und Genki

In Japan spielt Qualität ebenfalls eine zentrale Rolle, jedoch ist der Ansatz in seinem Ursprung ein anderer. Hier verbinden sich jahrhundertealte Gewohnheiten und die Liebe zur Vergangenheit mit weiteren Faktoren: historische, klimatische, geographische und religiöse. Die lange Zeit der vollständigen politischen Abschottung, in der das Überleben nur vom eigenen Boden gesichert werden konnte und musste, ist im kollektiven Tiefenbewusstsein noch erstaunlich nah. Ein kompliziertes Klima mit unerträglich heißen Sommern und strengsten, extrem schneereichen Wintern, die auch heute noch in manchen Provinzen das Leben zum Erliegen bringen, verstärkt das Bedürfnis, alte, nämlich bewährte Lifestyles aufrechtzuerhalten, die Gesundheit und Auskommen schützen und fördern. Die immer wiederkehrenden Erdbeben, Tsunami und Stürme, die das Land heimsuchen, prägen zudem ein besonderes Verhältnis zur Umwelt, das Shintoismus und Buddhismus noch verstärken. Der Natur nach zu leben, die Verbindung zu ihr wahrhaftig zu spüren und anzunehmen, ist sowohl Ethik und Verpflichtung als auch gesundheitliche Vernunft. Wie in Frankreich folgt die gehobene Küche ebenfalls dezidiert diesem Grundsatz.

Durch den Klimawandel haben bereits kritische Stimmen die Notwendigkeit eines ganzjährigen Lebensmittel-Überflusses hinterfragt und über die ökologisch und gesundheitlich bedenklichen Seiten unserer Handels- und Essensgewohnheiten und unserer Entkopplung von Natur und Jahreszeiten reflektiert.

Die Pandemie hat dieser Rückbesinnung auf vermeintlich altmodische Werte neue Nahrung gegeben: Der Wunsch nach kürzeren Wegen und zuverlässigeren Lieferketten, nach einem ruhigeren, naturnäheren und gesünderen Lebensstil, nach mehr Nachhaltigkeit wird lauter. Hofläden und [Meat-Sharing](#) erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Saisonbewusst zu kochen, ist nun nicht mehr eine lästige Einschränkung oder eine Art naive Nostalgie, sondern eine echte Option und eine bewusste Entscheidung für eine alte, neue Lebensart.

Albergo Diffuso – wie ein Konzept aus Italien weltweit neue Lifestyles erschafft

Wie wollen wir in Zukunft leben? Wie wollen und könnten wir wohnen? Wie sollen unsere Städte morgen aussehen? Wie sollen sie funktionieren? Welche Lebensart können uns Orte bieten? Wie werden wir arbeiten? Diese Fragen sind längst nicht mehr nur ein Gedankenspiel unterbeschäftigter Urbanisten oder Soziologen. Aktuelle und brennende Themen wie Pandemie, Energie- und Versorgungskrisen sowie Klimawandel und Nachhaltigkeit machen sie zu einem Hauptanliegen unserer Zeit. Antworten, die den Weg zu neuen Lebensstilen und eine wiedergefundene Lebensqualität eröffnen, gibt es bereits. Eine von ihnen nahm ihren Anfang in Italien.

Albergo Diffuso: wie der Tourismus aussterbende Ortschaften rettete

Leere Häuser, Gebäude, die niemand mehr nutzt, verwaiste Straßen ... Die Landflucht, die in den west- und südeuropäischen Ländern in den 1970er Jahren eingesetzt hatte, und die Überalterung der Bevölkerung insbesondere in ländlichen und Agrarregionen führten dazu, dass ganze Dörfer und Regionen Italiens nach und nach verfielen.

Doch Heimatliebe kann Berge versetzen. So kam die Idee auf, diese Orte dadurch (wieder) zu erschließen, dass sie in ihrer Gesamtheit als Hotel betrachtet werden: Einzelne Häuser sind die Hotelzimmer, die Sträßchen und Gassen die Hotelflure, andere Häuser bilden das Frühstückszimmer, weitere, eigentlich private Wohnstätten sind zugleich Restaurants, Internetcafés und dergleichen. Das Hotel, das die Gäste empfängt, ist also nicht nur ein Gebäude in einem Ort, sondern der ganze Ort selbst. Hotelpersonal gibt es nicht, es ist die gesamte Bevölkerung, die örtliche Gemeinschaft. Auf diese Weise fühlen sich die Besucher auch eingebunden und erleben die Dörfer als ein Zuhause, als Lebensort und nicht nur als eine geliehene, anonyme Kulisse.

Aus Italien nach Japan ... und weit darüber hinaus

Dieses Konzept faszinierte insbesondere [japanische Besucher](#), deren ländliche Ortschaften sich mit denselben Problemen wie verfallenden Dörfern und aussterbender Bevölkerung konfrontiert sahen. Die [Umsetzung ähnlicher Konzepte](#) begann bald ... und ist bis heute ein voller Erfolg.

Die Idee wuchs aber schnell darüber hinaus, und aus dem touristisch geprägten und aus gleichermaßen Not und Leidenschaft geborenen Wiederbelebungsversuch wurde bald ein städtebaulicher Ansatz, der sich als hoffnungsvoll zukunftssträchtig erweist, und aus dem sich

Texte urheberrechtlich geschützt: alle Rechte bei Martine Paulauskas

Fragen und Antworten auch auf größere und belebte Städte, ja sogar Metropolen übertragen lassen.

Die Vorteile dieser Art der touristischen Erschließung sind zahlreich.

Zum einen entscheidet die lokale Gemeinschaft darüber, wie weit sie gehen soll, was zu einem besonneneren und nachhaltigeren Tourismus führt.

Das „Personal“ aus Gastgebern und Führern ist zudem nicht bloss routiniert austauschbar, wie es Hotelleriefachangestellte oder professionelle Reisebegleiter sein könnten, sondern es besteht aus den tatsächlichen Einwohnern, die dem Besucher nicht nur einen tiefgründigeren lebensechteren Einblick in ihre Region ermöglichen, sondern auch eine differenzierte und dadurch wirksamere Ansprache des Gastes pflegen. Touristen lernen den Ort von innen heraus kennen und schätzen, und ihr Wunsch, was sie umgibt mit Respekt zu behandeln und es zu erhalten, wird durch die persönliche Begegnung mit den Menschen und ihrer Leidenschaft und die so natürlich entstehende emotionale Bindung gefördert. Die angebotenen Mahlzeiten werden außerdem nach dem Field-to-Table-Prinzip gestaltet, das von den Ortsansässigen seit jeher als selbstverständliche Lebensweise nach der Natur und den Jahreszeiten praktiziert wird. Nachhaltigkeit begegnet hier also Authentizität und ganzheitlichem, sanftem Tourismus.

Schließlich ist die Motivation, die einzelnen Projekte auch wirtschaftlich erfolgreich zu gestalten, sowohl von der eigenen Begeisterung der Ortsgemeinschaft als auch von der Notwendigkeit einer finanziellen Zukunftsfähigkeit getragen, was zu einem höheren Maß an Kreativität und immer interessanteren, frischen Ideen führt.

Städte lebenswert und nachhaltig gestalten – Area Restoration Projects

Die Beobachtung war einfach: Wird die [örtliche Bevölkerung](#) darin mit einbezogen, einem Dorf oder einer Region neues Leben einzuhauchen und einem sinnvollen aber auch maßvollen Zweck zuzuführen, entstehen deutlich nachhaltigere und standfähigere Konzepte, als wenn diese durch Behörden und Theoretiker vorgegeben würden.

Es lag also nahe, dies auch in anderen Kontexten auszuprobieren, unter anderem zur Wiederherstellung lebenswerten Wohnens etwa in benachteiligten oder vernachlässigten Vierteln von größeren Städten. So schlossen sich in Japan eine erst kleine Gruppe von Designern, Architekten, Landschafts- und Stadtplanern zusammen und regten entsprechende Versuche an.

Mittlerweile sind nicht nur einige Stadtteile von Kyoto, Tokyo und Osaka nach diesem Modell umgestaltet worden. So entstanden in vielen, bis dahin eher trostlosen Vororten und Schlafstädten neue kleine Lebensmittelgeschäfte, Kindergärten, Seniorenzentren, Parks, Begegnungsstätten und Jugend- und Ärztezentren, die von der örtlichen Bevölkerung getragen und gepflegt werden. Auch Dienstleistungen wie Frisöre und Waschsalons haben sich hier neu oder wieder niedergelassen. Die Finanzierung setzt sich aus Gemeindegeldern und Spenden zusammen. Bewohner und Anlieger berichten von einer erheblichen gefühlten

Wertsteigerung des Viertels, einer höheren regionalen Gefühlsbindung und einer Verbesserung ihrer sozialen Kontakte hin zu weniger Einsamkeit und größerem Zusammenhalt, aber auch von positiveren beruflichen Perspektiven und einem wiederentdeckten Lebenssinn.

Neues Wohnen und Arbeiten

Durch die Pandemie erweckte das so erprobte Konzept auch jenseits von Japan großes Interesse.

Lockdowns und Homeoffice in Zeiten von Wohnungsnot in einigen Metropolen machten deutlich, wie wichtig die Grundzüge der Alberghi Diffusi für die Zukunft des Wohnens und des Arbeitens werden könnten. Denn sie lassen sich fast überall übertragen.

Die Wohnung, so die Idee, wäre in einer immer virtueller werdenden Welt auch aufgrund immer kleiner werdender Wohnflächen für den Einzelnen nicht mehr ein alles einschließendes Gesamtuniversum, sondern könnte ebenfalls über ein ganzes Viertel oder eine ganze Stadt „verteilt sein“. Dies würde auch das Problem der Bezahlbarkeit von Wohnraum erheblich reduzieren. Das Apartment könnte wie in den touristischen Konzepten das Hotelzimmer als Schlafraum fungieren, in Fußweite für unterschiedliche berufliche Bedürfnisse eingerichtete Co-Working-Spaces als Arbeitsraum, Koch-WGs oder Cafeterias als (Gemeinschafts-)Küche und soziale Treffpunkte in unmittelbarer Nähe, Lagerräume wiederum als Schrank und Keller.

In den Vereinigten Staaten und in Spanien wurden bereits entsprechende Projekte gestartet, die nicht nur bei den unter 40-jährigen gern angenommen wurden.

Sie zeigen auch auf, wie dies bereits in Japan gelungen ist, dass generationsübergreifendes Zusammenleben, betreutes Wohnen für Senioren und integratives Arbeiten für Behinderte oder Menschen mit seelischen Problemen auf diese Weise sowohl logistisch einfacher als auch kostengünstiger verwirklicht werden können. Zudem könnten gerade in den Großstädten durch den zusätzlichen (Wieder)Aufbau von kleinen Geschäften und Dienstleistungen des täglichen Bedarfs neue Arbeitsplätze und Teilzeitjobs geschaffen werden, die den digitalisierungsbedingten Wegfall vieler Berufe mühelos auffangen würden. Aus einer Großstadt würde so eine Vielzahl von kleineren örtlichen, sich zu einem Großteil selbst genügenden Gemeinschaften nach dem Vorbild autarker Dörfer werden. Die städtische Infrastruktur müsste lediglich die Grundversorgung mit Energie und die Verbindung zu anderen Stadtteilen über Öffentliche Verkehrsmittel gewährleisten. Das so freigesetzte Budget könnte dann den einzelnen so gebildeten und sich fast selbst tragenden „Communities“ unterstützend für größere Vorhaben zur Verfügung gestellt werden. Langfristig ist auch der Versuch geplant, dort, wo dies möglich ist, klimaneutrale Heizungsenergie innerhalb der Gemeinschaften selbst zu produzieren und zu verwalten.

Was also als touristisches Experiment in Italien begann, in Japan eine neue und faszinierend vielseitige und innovative Umsetzung fand, kommt durch die Krisen unserer Zeit beflügelt

Texte urheberrechtlich geschützt: alle Rechte bei Martine Paulauskas

nach Europa zurück und erfährt auch auf dem amerikanischen Kontinent eine eigene und kulturell persönliche Interpretation. Für uns alle könnte diese Übersetzung des ursprünglichen Gedankens und Konzepts eine menschlich und wirtschaftlich lebenswertere Zukunft bedeuten. Damit schafft die Reise einer einzigen Idee, durch unterschiedliche Länder und verschiedene Kulturen übermittelt und bereichert, neue Perspektiven, die unsere Lifestyles nachhaltig verändern und prägen könnten.