

NUDELN EISGEKÜHLT...

60



SATOMI KONDO >



Türkei? Kebab! – Italien? Pizza! – Holland? Käse! – Japan? Sushi!

Sushi? Ist das wirklich alles, was man gemeinhin kulinarisch mit Japan als typisch verbindet? Nein, auch Reis natürlich. Und Sashimi (roher Fisch in dünnen Scheiben), auch Tempura (frittiertes „Allerlei“) fällt so manchem Japankenner dazu noch spontan ein. Meine japanischen Freunde denken bei deutscher Küche übrigens in erster Linie an Schweinshaxe, Würstel, Kartoffeln und vor allen Dingen an Bier...

Damit es Ihnen bezüglich der japanischen Küche nicht so geht wie meinen japanischen Freunden hinsichtlich der deutschen Küche, stelle ich Ihnen hier mal ein sehr beliebtes japanisches Nationalgericht vor: Es heißt Soba (Buchweizennudeln) und man könnte sagen, Soba sind die japanischen „Spagetti“. In Form, Farbe und Geschmack haben sie allerdings mit ihren westlichen Kollegen nicht viel gemein, aber durchaus viel zu bieten: Den Soba werden lebensverlängernde Kräfte zugeschrieben! Abgesehen davon, dass sie tatsächlich sehr leicht und gesund sind, werden die besonders langen Nudeln traditionell gerne zum Jahreswechsel gegessen – symbolisch für ein langes Leben.

Soba-Nudeln sind auch mir geschmacklich ans Herz gewachsen. Als sich kürzlich die Gelegenheit bot, mehr über die Zubereitung zu lernen, zögerte ich keine Sekunde und fuhr hin. Die Rede war von einem besonders malerischen Ort, in dem angeblich der beste Buchweizen des Landes angebaut und in jeder nur denkbaren Form serviert wird: das kleine Dörfchen Shingyo (Nagano Präfektur).

Freunde empfahlen mir dort das Restaurant „Yamashina“. Bereits angekündigt wurde ich freundlich willkommen geheißen und zu einem Tisch am Fenster gebracht. In dem gemütlichen, urigen Gastraum scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Seit vierzig Jahren ist das Lokal in Familienbesitz. Den Bewies liefern unzählige Schwarzweiß- und Farbfotografien zufriedener Gäste an den Wänden. Es stellte sich heraus, dass auch echte



SHINGYO >

Christine Olma



Die IngoStädter
Fotografin
live ausTokio.

61

Berühmtheiten darunter waren (zum Beispiel der Großonkel des jetzigen Kaisers). Ich studierte gerade ein großes Bild von der Winterolympiade von Nagano 1998, als Satomi Kondo, die Tochter des Hauses, an meinen Tisch kam. In charmantem Englisch fragte sie mich, ob ich gerne bei der Zubereitung von frischen Soba-Nudeln zusehen wollte. Was für eine Frage?

In einem Nebenraum wurde ich Zeugin anstrengender Handarbeit. „Nur 100 Prozent reines Buchweizenmehl (aus eigenem Anbau) und Quellwasser werden seit jeher bei uns für die Herstellung der Soba-Nudeln verwendet“, erklärte mir Satomi-san.

Mit vollem Körpereinsatz und Konzentration knetet, drückt und wirft man minutenlang das Gemisch zu einem festen Teig. Es dürfen keine Klümpchen mehr in der Masse sein, darum muss der Teig mindestens hundert Mal hin und her geknetet und gezogen werden. Ich war beeindruckt!

Endlich schien das Ergebnis zufriedenstellend zu sein. Der Teig und wir hatten uns eine Ruhepause verdient. Bei grünem Tee kam ich mit Satomi-san ins Plaudern. Soba werden je nach Jahreszeit heiß, aber meistens kalt und im Sommer sogar oft mit Eiswürfeln gekühlt gegessen. Serviert werden sie in einem speziellen Gefäß mit Bambuseinlage, dazu gehört ein Becher schmackhafte Sojabrühre (Tsuuyu). Nach Belieben kommen noch fein geschnittene Frühlingzwiebeln und Wasabi dazu. Gegessen wird natürlich mit Stäbchen, dazu nimmt man eine kleine Portion auf, tunkt sie kurz in die Brühe und ab in den Mund – aber bitte schlürfend! Hhm... ich freute mich schon auf mein Mittagessen! Ach ja, der Teig! Ein gemeinsamer Gedanke. Satomi-san sprang auf, um im nächsten Raum den Klumpen Buchweizenteig in die richtige Form zu bringen. Dazu walkt man den bräunlichen Teig mit einem Holz zu einer sehr dünnen Fläche, dann wird er gefaltet und mit einem großen japanischen Deba (scharfes Küchenbeil) in feinste Streifen geschnitten. Jetzt hätte auch eine Busladung Gäste kommen können – unsere Soba-Nudeln waren startklar. Und ich erst!

Wieder auf meinem Platz wurde ich mit kleinen Leckereien (beispielsweise mit eingelegtem jungen Farn) aus der Küche verwöhnt. Und natürlich mit einer ordentlichen Portion der frischen, gekochten Nudeln. Satomi-san ließ es sich nicht nehmen und aß mit. Hhm, was für ein Gaumenschmaus! Nach dem letzten Bissen reichte man mir noch einen Becher mit dem Kochwasser der Nudeln (Soba-Yu). Alles für die Gesundheit!

Für die Heimfahrt drückte mir Satomi-sans Mutter mit einem fragenden Blick, ob es mir denn geschmeckt habe, noch Soba-teig-Täschchen und einen verzierten Sake Becher in die Hand. Ich bedankte mich, nicke eifrig mit dem Kopf und entgegnete auf Japanisch, dass es ausgezeichnet war: „Gochiso samma deshita!“ Sie strahlte über das ganze Gesicht. Ich auch.



Fotos: Christine Olma

