



Fotos: Christine Olma

TSUKIJI FISCHMARKT — NERVENKITZEL INKLUSIVE...

Wer jetzt glaubt, dass ich über riesige tiefgefrorene Thunfische schreibe, die für tausende von Euro flott über die Ladentheke gehen, den muss ich hier leider enttäuschen. Ich stand auch nicht in der Früh um 5 Uhr vor der großen Auktionshalle, weil ich ohnehin nicht rein gekommen wäre. Warum das so ist, darauf komme ich gleich noch mal zu sprechen.



Christine Olma

Die Ingolstädter Fotografin live aus Japan.

Ich dachte mir, 10 Uhr vormittags ist eine gute Zeit, um gemütlich über den Tsukiji Markt zu schlendern. Damit blieben mir noch gute drei Stunden, um das besondere Flair zu genießen. Die Sonne brannte bereits unerbittlich und ich hatte mich innerlich schon auf intensiven Fischgeruch vorbereitet. Der kam aber nicht. Noch nicht, dachte ich mir! Erst mal säumten Gemüse-, Gewürz-, Geschirr- sowie Ramen- und Sushibuden meinen Weg durch das Gassengewusel. Wie auf jedem Markt der Welt, versuchen die Budenbesitzer in den letzten Stunden ihre Waren immer eif-

riger an Mann und Frau zu bringen. Was dabei immer funktioniert ist, die Kundschaft probieren zu lassen oder eine Show abzuziehen. Die Leute bleiben stehen und je mehr Kunden, desto besser muss ja das Angebot sein...

Auch schon im 16. Jahrhundert wollte der Shogun Tokugawa Ieyasu in Edo (frühere Bezeichnung von Tokio) nicht auf frischen Fisch verzichten. Alles, was sein Hof nicht abgenommen hatte, durften die Fischer in der Umgebung verkaufen. Und wo Fisch geht, kann man auch Gemüse und Früchte gut unter



das Volk bringen. So ist vereinfacht gesagt der mittlerweile größte Fischmarkt der Welt im Stadtteil Tsukiji in Tokio entstanden.

Fisch. Richtig, den wollte ich nun doch mal sehen. Dazu musste ich den äußeren Teil des Marktes verlassen. Und das erfordert viel Mut oder zumindest ungeteilte Aufmerksamkeit. In einem Affenzahn kreisen hier nämlich Männer unaufhaltsam auf allen möglichen Fahrzeugen durch sämtliche noch so engen Gässchen oder Zufahrtswege, um Kisten mit Fisch oder Sonstiges zu transportieren. Ärger Nummer 1 sind sorglose Touristen mit der Kamera vor den Augen... Nun komme ich zu dem Grund, aus dem ich nur mit Sondergenehmigung Zutritt zu der Auktionshalle bekommen hätte. Mit der Zeit ist der Tsukiji Markt ein „Must“ in jedem Reiseführer geworden. Touristen in Bummellaune auf der einen und knallharte Betriebsamkeit auf der anderen Seite, das konnte auf Dauer nicht gut gehen und deshalb dürfen seit einiger Zeit das gemeine Volk und die Touristen erst ab 10 Uhr zu den Fischen. Vorher hätte ich da ehrlich gesagt auch gar nicht sein wollen. Jeden Tag werden hier um die zweitausend Tonnen Fisch umgesetzt, ca. 450 verschiedene Arten! Da fragt sich der besorgte Tierschützer in mir, wie lange DAS wohl noch gut gehen kann? Das große Fischverkauf-Spektakel der Händler war vorüber und ich fand die Auslagen der Stände mittlerweile recht überschaubar vor. Vereinzelt wurden noch große gefrorene Fischleibe mit der elektrischen Säge zerteilt. Was für ein Knochenjob! Die besten Fischstücke waren zu diesem Zeitpunkt schon längst in den Kühlhäusern der Restaurants oder auf dem Weg in den Rest der Welt. Hier und da machten schlaue Hausfrauen noch ein paar Schnäppchen für den Mittagstisch und so mancher Tourist hätte sich kurzfristig eine Küche in seinem Hotelzimmer gewünscht.

Eine Krabbe winkte mir zum Abschied und da fiel mir wieder der Fischgeruch auf, der nicht da war. Mal wieder typisch Japan, dachte ich mir! Selbst im Hochsommer ist in einer Fischhalle alles sauber und gepflegt...



Anzeige

INGOLSTÄDTER AIRPORT EXPRESS

**SCHNELL & KOMFORTABEL
SEIT 29. JULI 2013
IM STUNDENTAKT**

**INGOLSTADT – FLUGHAFEN
MÜNCHEN UND ZURÜCK**



*„Nur Fliegen ist schöner
als das Reisen
in unseren Airport-Express Bussen“*

ABFAHRTSZEITEN

Ingolstadt Nordbahnhof:
3:00 Uhr • 4:15–22:15 Uhr alle 60 Minuten
Flughafen München:
5:00–23:00 Uhr alle 60 Minuten • 0:15 Uhr



**STADTBUS
INGOLSTADT**

Info-Telefon: +49 841 / 305 464 64

airport-express@stadtbus-ingolstadt.de
www.stadtbus-ingolstadt.de