Feature II:

Miyazawa Kenji und der Denki Bran

Als frischgebackene Austauschstudentin verstand ich vor 13 Jahren in der Vorlesung über japanische Literatur an der Ochanomizu-Universität nur eines einwandfrei: daß der Denki Bran seinen Namen Miyazawa Kenji verdankt.

Damals konnte ich noch kaum Japanisch, und Woche für Woche rauschten die Vorlesungen nur so an mir vorbei – bis zu der Stunde, in der der Professor ein Video vorführte. Er hatte eine Quizsendung über das Leben und Werk von Miyazawa Kenji, den berühmten Schriftsteller und Kinderbuchautor, aufgenommen. Nach jeder Frage hielt er das Band an und forderte uns Studentinnen auf, zu raten, welche von den vorgegebenen Antworten zutreffen mochte. Ich hatte schon kaum die Fragen zu den Antworten verstanden und war meinem Rateteam keine große Hilfe. Nur eins blieb mir seitdem im Gedächtnis: daß Miyazawa Kenji für ein alkoholisches Getränk, das in der Meiji-Zeit erstmals hergestellt wurde, die Bezeichnung Denki Bran, „Elektro-Brandy", erdacht hatte. Dabei habe er sich von der damaligen Mode inspirieren lassen, den Begriff *denki* („elektro"-) zu verwenden, um bestimmte Dinge mit einem Flair von Modernität und Dynamik zu umgeben. Eine passende Bezeichnung für ein hochprozentiges Getränk, das nach westlichem Vorbild hergestellt wurde.

Anschließend suchte ich ab und an nach dem Getränk mit dem merkwürdigen Namen – in Getränkeläden, in Kneipen, aber immer ohne Erfolg. Denki Bran gab es nirgends. Japanische Freunde und Bekannte hatten nie davon gehört. Der Denki Bran schien nicht zu existieren – handelte es sich vielleicht um eine reine Erfindung von Miyazawa Kenji, die nur in seinen Werken vorkam?

Jahre später war ich wieder für längere Zeit in Japan, und da nahm er dann plötzlich doch noch Gestalt an. In der Ecke einer *yakitori*-Bude unter der Eisenbahnbrücke von Yūrakuchō stand eine leere Flasche, auf dem Bauch ein Etikett mit der deutlichen Aufschrift „Denki Bran". Was für ein unverhoffter Fund! Der freundliche *yakitori*-Mann schenkte mir die Flasche als Andenken und nannte auch die Quelle des Getränks: Tokyo, Bezirk Taitō, Asakusa 1–1–1, die Kamiya Bar. Ganz einfach. Das wisse doch jeder echte Tokyoer, daß der Denki Bran seit jeher in der Kamiya Bar hergestellt werde. Ich machte mich auf den Weg.

Die Bar war wirklich leicht zu finden. Tatsächlich war ich schon häufig an der Ecke zwischen Tōbu-Bahnhof, Azuma-Brücke und der Straße zum Kaminari-Tor vorübergegangen, ohne zu bemerken, daß sich hier eine Bar befindet, geschweige denn eine solch prominente. Sie wurde unter dem Namen Mikawaya im Jahr 1880 von einem gewissen Kamiya Denbei eröffnet, der hier als erster japanischer Gastronom damit begann, Alkoholika aus westlichen Ländern gläserweise auszuschenken. Die Kamiya Bar gilt daher als älteste Bar Japans. Der alte Name wurde im Jahr 1912 durch die heutige Bezeichnung ersetzt, und 1921 wich das ursprüngliche Holzhaus dem mehrstöckigen Gebäude im westlichen Stil, in dem die Bar sich heute noch befindet.

Abb. 1: Die Kamiya Bar

Schon beim Betreten der Bar ist zu spüren, daß sie trotz ihrer langen Tradition nichts Altehrwürdiges, nichts Heimeliges hat. Sie entspricht nicht der klassischen Vorstellung einer Bar, in der zu vorgerückter Stunde bei dezenter Beleuchtung gepflegte Unterhaltungen in gedämpftem Ton durch den Raum gleiten. Die Kamiya Bar ist die *shitamachi*-Version einer Bar: eine Trinkhalle im wörtlichen Sinn, nüchtern betrachtet kaum mehr als eine Speisegaststätte mit

Alkoholausschank. In den oberen Stockwerken wird vor allem gegessen und in Gruppen gefeiert, während sich der für japanische Verhältnisse weitläufige Schankraum mit Theke und Tischen trinkerfreundlich, weil barrierefrei, zu ebener Erde befindet. Hier ist es laut, hell und alles andere als gemütlich. Die holzvertäfelten Wände dunkeln seit Jahrzehnten im Tabakdunst vor sich hin.

In den 1920er Jahren kehrten viele Besucher auf dem Heimweg vom Kino im nahen Vergnügungsbezirk Asakusa Rokku hier ein, um das eine oder andere Glas zu leeren. Heute zeigt ein Blick in die Runde, daß vor allem diejenigen zu Gast sind, die in Asakusa selbst ihren Geschäften nachgehen. Bejahrte Kneipeninhaberinnen sitzen neben Herren mit *yakuza*-verdächtiger Haartracht. Auch Intellektuelle kommen her. Ihnen ist die Kamiya Bar aus den Romanen von Nagai Kafū und Kawabata Yasunari ein Begriff, in denen sie als Schauplatz eine Nebenrolle spielt.

In der Kamiya Bar beginnt man zeitig mit dem Trinken: da viele Gäste gerade von der Arbeit kommen oder auf dem Weg zur nächtlichen Arbeit sind, ist schon abends um sechs kein Platz mehr frei und nachdrängende Durstige müssen geduldig vor dem Eingang anstehen. Hier ist zu beachten, daß die Betreiber das Betreten der Bar an den vorherigen Kauf von Verzehrcoupons geknüpft haben – eine Regelung, die sicherstellen soll, daß die Gäste nicht nur trinken, sondern auch möglichst viel essen. Erst nachdem man sich mit Billetts von ausreichendem Wert eingedeckt hat, darf man sich setzen und die Hauptattraktion bestellen. Endlich: der Denki Bran!

Abb. 2: Flasche und Glas

Wonach schmeckt die Meiji-Zeit? Zwar erhebt das Getränk kraft seines Namens den Anspruch, ein Brandy mit elektrisierender Wirkung zu sein. Dem Geschmack nach zu urteilen handelt es sich allerdings um einen recht milden Kräuterlikör. Die genaue Zusammensetzung des Bran, der auch als „Cocktail" firmiert, ist natürlich geheim. Das Flaschenetikett verrät immerhin soviel: der Bran enthält tatsächlich Brandy – ebenso wie Gin, Wein, Likör, Curaçao, Wermuth und verschiedene Kräuter. Offenbar mischte Kamiya Denbei in seiner Schänke alles zusammen, was an Import-Alkoholika in Japan gegen Ende des 19. Jahrhunderts zu haben war. Das Ergebnis hatte den für damalige Zeiten unerhörten Alkoholgehalt von 45 %. Der Legende nach verfeinerte sein Erfinder es obendrein mit einem Stromstoß.

Angesichts der umfangreichen Zutatenliste und der rustikalen Art der Herstellung möchte man meinen, das sei wohl zuviel des Guten. Überraschenderweise ist der Bran aber ein rundes Getränk. Seine leichte Süße paßt gut zur Karamellfarbe, und die behaupteten 30%, auf die der Alkoholgehalt in der Zwischenzeit reduziert wurde, merkt man ihm erst an, wenn es nach einigen Gläsern schon zu spät ist. Kenner schmecken zweifellos den Geist der Meiji-Zeit heraus: Zivilisation und Aufklärung, Fortschrittsglaube, Begeisterung für alles Westliche – man mag sich einbilden, all das habe sich im Denki Bran verflüssigt. (Wer diese Meinung nicht teilt, möge dem Bran ob seines hohen Alters und seiner kulturhistorischen Bedeutung als erstem japanischen Hochprozentigen nach westlichem Vorbild gnädig alles verzeihen.)

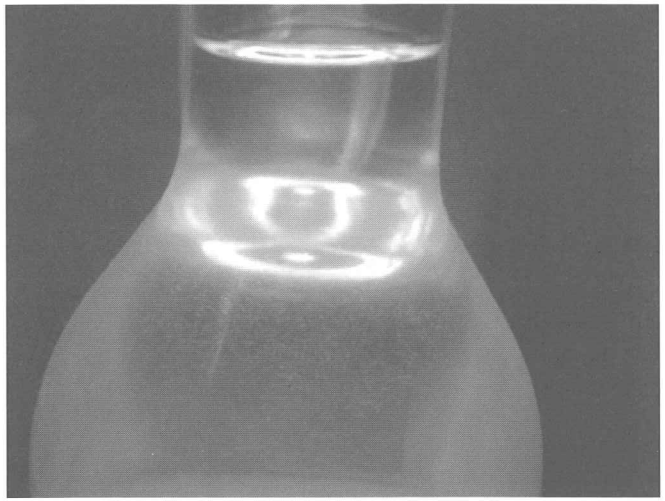

Abb. 3: Karamellfarbe

Die Trinksitten – oder vielmehr die Betreiber der Bar – verlangen, daß der Denki Bran nicht einzeln genossen, sondern in abwechselnder Reihenfolge mit Bier vom Faß getrunken werden möge. Routinierte Trinker beweisen ihre Sachkenntnis, indem sie beide Getränke bestellen und das, was in deutschen Eckkneipen als „Gedeck" bezeichnet wird, wiederholt in rascher Folge vor sich aufbauen lassen. Tatsächlich wäre es schade, über dem Bran das Bier zu vernachlässigen. Dieses soll dem lokalen Mythos zufolge nämlich besonders gut sein, da die Bar gewissermaßen über eine Standleitung zum Hersteller verfüge. Das andere Ende des Rohres, das zum Zapfhahn führt, sei direkt an die Großbrauerei Asahi angeschlossen, die sich nur wenige Hundert Meter Luftlinie von der Bar entfernt auf der gegenüberliegenden Seite des Sumida-Flusses befindet.

Abb. 4: Etikett

Zum Denki Bran gesellte sich im Lauf der Zeit der mit 40% wieder etwas kräftigere Denki Bran Old. Bereits ein Jahr vor der Erfindung des Denki Bran hatte Kamiya Denbei auch einen honigsüßen Rotwein, den Sweet Wine,

erfunden, der ebenfalls heute noch verkauft wird, dessen Popularität aber nicht an die des Denki Bran heranreicht. Alle drei Spezialitäten werden seit 1960 nicht mehr in der Bar selbst, sondern von der Destillerie Gōdō Shūsei in Ginza hergestellt. Auf der Basis dieser drei Traditionsprodukte hat das experimentiefreudige Management das Angebot in den letzten Jahren um einige Longdrink-Varianten erweitert. Hervorzuheben ist der Denki Sour, der sich, wen wundert es, besonders bei jungen Damen großer Beliebtheit erfreut, die seit kurzem als neue Kundengruppe angesprochen werden und die den Altersdurchschnitt der Gäste deutlich senken.

Weder der Denki Bran noch die anderen hochgeistigen Getränke verfehlen ihre Wirkung. Schon am frühen Abend schwadronieren einige Trinkgenossen wie elektrisiert über Weltbewegendes, während andere in der aufgeladenen Atmosphäre ihre Kreativität entdecken und sich im Gedichteschreiben versuchen.

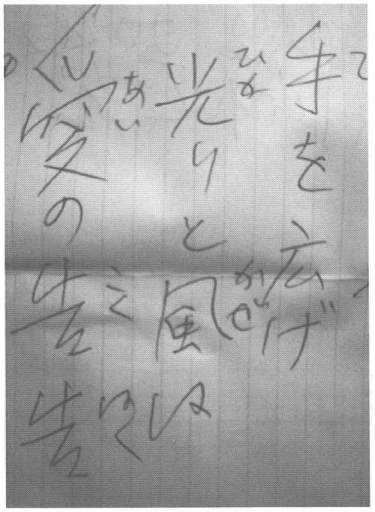

Abb. 5: Gedicht

Wenn der Frühlingshimmel
das Meer umarmt
Strecke die Arme aus
Licht und Wind
sind eine Offenbarung der Liebe

(Unbekannter Tischnachbar)

Gegen neun Uhr wird ein allgemeiner Spannungsabfall spürbar. Die meisten Zecher haben das Lokal nun bereits wieder verlassen, mit Ausnahme derjenigen, denen der Kopf auf den Tisch gesunken ist. Sie werden von der Bedienung sanft geweckt und zur Tür geleitet, von wo aus auch die Orientierungslosesten leicht nach Hause finden können, da die nächste U-Bahn nur wenige Schritte entfernt ist.

Ob auch Miyazawa Kenji einst zu den Gästen zählte? In der Bar gibt es keinen Hinweis darauf, daß zwischen Miyazawa Kenji und dem Denki Bran irgendein Zusammenhang bestünde. Bestimmt würden die Betreiber der Bar es jedoch nicht unerwähnt lassen, wenn ein so prominenter Literat bei der Namensgebung ihrer Spezialität eine Rolle gespielt hätte. War am Ende meine einzige sicher geglaubte Erinnerung an die Literaturvorlesung nichts als eine Illusion? Der Denki Bran jedenfalls ist real. Ein Glas 260 Yen.

Dr. des. Katja Schmidtpott, geboren 1971; 1991–1997 Studium der Japanologie und der Sozial- und Wirtschaftsgeschichte an der Philipps-Universität Marburg; 1993–1994 Studium an der Ochanomizu-Frauenuniversität in Tokyo; 1997 Magisterarbeit zum Thema: „Veränderungen in den japanischen Ernährungsgewohnheiten seit Ende des Zweiten Weltkriegs durch die Verbreitung von Convenience-Produkten und Fast Food“ (1998 veröfftl.); seit 1997 wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Ruhr-Universität Bochum, Fakultät für Ostasienwissenschaften, Sektion für Geschichte Japans, 1999–2000 Forschungsaufenthalt an der Keiō-Universität, Tokyo, Dissertation über „Nachbarschaftskulturen in Tokyo, 1880 – 1970“.
http://www.ruhr-uni-bochum.de/gj/schmidtpott.html
Katja.Schmidtpott@rub.de