

Heute, 4. April 2014, 13:47

Eine anregende Schau in Tokio

Ein Universum in einem Reiskorn

Philipp Meier Heute, 4. April 2014, 13:47



3000 kleine Schalen enthalten je eines der rund 3000 Reiskörner, die eine Portion Reis ergeben – Azusa Kawaji: «Single grain rice bowl», Installation. (Bild: PD)

Menschen und Reis bilden in Japan von alters her eine einzigartige Symbiose. Das Grundnahrungsmittel ist zugleich Grundlage japanischer Kultur. Reis wird in Japan aber immer weniger oft gegessen. Eine Schau widmet sich diesem Kulturerbe und zeigt dessen Potenzial auch als globales Lebensmittel der Zukunft auf.

Was bei uns das täglich Brot, das noch unsere Grosselterngeneration im «Vaterunser» jeden Tag beschwor, ist in Ostasien die Schale Reis. Und nicht anders als die Brotscheibe auf unseren Tischen erfährt auch Reis als eine Folge des Wohlstands insbesondere im Wohlfahrtsstaat Japan eine zusehende Marginalisierung. Lange galt Reis in Japan sozusagen als heilig, und lange gab es davon zu wenig, um alle Mäuler zu stopfen. Wer im Westen vermeintlich japanischen Reis kaufte, um am eigenen Herd Sushi zu machen, der trug einen Sack nach Hause, dessen Inhalt in der Regel in Kalifornien gewachsen war. Reis wurde aus Japan nicht exportiert, glücklich schätzten sich jene japanischen Familien im Ausland, die Reis von ihren Verwandten zugeschickt bekamen. Heute ist das anders. Im Japanladen ist nun auch Originalreis aus dem Land der aufgehenden Sonne erhältlich.

Reis, Suppe, drei Gemüse

Was ist geschehen? Trotz der geografischen Abgeschlossenheit und einem Hang zur Abschottung gegenüber dem Ausland ist Japan ein hochglobalisiertes Land. Nichts, was in der weiten Welt erhältlich ist, das es im Inselreich nicht auch gäbe. Und die Globalisierung hat die japanische Gesellschaft längst dort erfasst, wo sie ihrer Verwestlichung im Zuge der umwälzenden Meiji-Restauration gegen Ende des 19. Jahrhunderts noch am längsten standgehalten hatte: in der Diätetik.

Zwar wird nach wie vor zwischen japanischer Küche (washoku) und westlicher Kochart (yôshoku) unterschieden. Letzterer Begriff macht aber deutlich, dass die traditionelle Ernährungsweise schon lange nicht mehr die einzige ist. Milchprodukte sind stark auf dem Vormarsch. Fleisch, lange verboten aufgrund der religiösen Ächtung durch den Buddhismus, wird allenthalben verzehrt, und die auf Reis und Misosuppe

gründende Kost gilt insbesondere bei der jüngeren Generation als von gestern. Man isst Fast Food, nicht Reis und eingelegtes Gemüse, man trinkt Bier, Wein und moderne Drinks statt Sake. Die alte Regel «Reis, eine Suppe und drei Gemüse» ist als Grundsatz weitgehend verloren gegangen.

Ein Augenmerk auf das Phänomen Reis und seine gesellschaftlich-kulturellen Implikationen in Japan legt zurzeit eine bemerkenswerte Ausstellung im Tokioter [Designmuseum](#) «21 – 21 Design Sight». Die 2007 vom Modeschöpfer Issey Miyake gegründete Institution verfügt über keine hauseigene Sammlung, sondern bietet ausschliesslich Wechselausstellungen Raum, die sich Phänomenen des Alltags aus einer vom Design her geprägten Perspektive zuwenden. Der innovative Ansatz ist bereits am Gebäude ablesbar: Der schlichte, vom Stararchitekten Tadao Ando entworfene Bau tritt lediglich in Gestalt zweier ebenerdiger Pavillons in Erscheinung, deren origamiartig gefaltete Dächer dem Museumsgründer und Meister der Faltenwürfe die Reverenz erweisen. Mit seiner unsichtbaren Fortsetzung im Untergrund bildet der Bau aber sozusagen die Antithese zu den in unmittelbarer Nachbarschaft aufragenden Hochhäusern von Tokyo Midtown und Roppongi Hills.

Wie die architektonische Hülle, so auch das Konzept, mit dem sich die frische Schau unter dem Titel «Kome – The Art of Rice» von gewöhnlichen Designausstellungen abhebt: Künstler, Designer und Fotografen wurden angefragt, über Reis nachzudenken. Das bunte Kaleidoskop ihrer Arbeiten meist installativen Charakters fächert einen Reis-Kosmos von schierer Fülle und Vielschichtigkeit auf, der unterschiedlichste Aspekte des integralen Lebensmittels auch ganz abseits von dessen Kalorienwert als Bestandteil einer Mahlzeit befragt.

Oft mitten aus dem Leben des japanischen Reis-Alltags gegriffen sind die weit mehr als dreissig Beiträge. So wird man als Besucher aufs Schönste, Unterhaltsamste und auch aufs Informativste angeregt, sich einmal ganz anders als mit Stäbchen oder Gabel auf das Nahrungsmittel Reis einzulassen. Etwa, wenn man vor einem wandfüllenden Fotografie-«Mandala» von Yusuke Nishibe steht, das in wunderschönen Bildern das japanische Reis-Universum heraufbeschwört: Aufnahmen von der Pflanzung der Setzlinge oder von shintoistischen Ritualen wechseln sich ab mit solchen von liebevoll gehegten Gerätschaften des Bauernlebens oder mit Nahaufnahmen von Kleingetier aus der vielfältigen Lebenswelt in einem spriessenden Reisfeld. Am Eingang der Schau stellen sich im Beitrag «My Name is Rice» des Designers Taku Satoh drei manns-grosse Modelle von Reiskörnern in verschiedenen Verarbeitungsstadien vom natürlichen Samenkorn bis zum essbaren Reis gleich selber vor: In der Konfrontation mit diesen bizarren Plastiken, die wie Aliens von einem fremden Planeten anmuten, wird einem bewusst, wie wenig man über die Eigenschaften der wunderbaren Pflanze weiss. Und nicht zuletzt geht einem dabei auf, dass man mit der Nahrungsaufnahme in Form von Reis sich eigentlich an Pflanzensamen gütlich tut.

Auf einem interaktiven Flachbildschirm wiederum hat das Designstudio Wow ein Reiskorn sozusagen in ein digitalisiertes Bild seiner biometrischen Daten verwandelt: Abzulesen ist da etwa, wie sich Nährwerte verändern – und verloren gehen –, wenn brauner Vollreis zu jenem weiss leuchtenden Reiskorn poliert wird, das wir für gewöhnlich essen.

Grundlage japanischer Kultur

Die moderne Lebensweise lässt den Reiskonsum schrumpfen. Sie mag auch mit ein Grund sein, warum die japanische Küche neuerdings als schützenswert gilt: So wurde sie im vergangenen Jahr von der Unesco zum Weltkulturerbe ernannt. Paradox erscheint, dass japanisches Essen, das in der Heimat an Rückhalt einbüsst, im Zuge des globalen Sushi-Booms weltweit an Popularität zunimmt. Der Wandel in der Ernährungsweise der Japaner ist jedenfalls ein Grund dafür, warum immer mehr Reisfelder brachliegen. Die Abwanderung in die Städte und das Desinteresse am Bauernberuf tragen zusätzlich zu dieser Entwicklung bei.

Ähnliche Phänomene lassen sich zwar global beobachten. Für Japan ist eine solche Entwicklung aber

besonders schwerwiegend. In kaum einem anderen hochentwickelten Land waren Lebensweise, Kultur und Umwelt seit Jahrhunderten so durchdrungen von einem einzigen Lebensmittel. Der Reisanbau zeichnet nicht nur massgebend das Landschaftsbild des Inselarchipels, sondern prägte auch lange die Essgewohnheiten von der täglichen Reisschale bis zum Sakegenuss und durchdrang überdies den ganzen häuslichen Alltag. Reisstroh, ein Nebenprodukt des Reisanbaus, wurde sowohl für Tatamimatten, Sandalen und Regenmäntel wie für die kunstvolle Verpackung von Eiern, Fisch und Sake verwendet. Reisstroh wurde für Hausdächer benutzt und dem Lehmverputz von Wänden beigemischt. Aus den Fasern von Reisstroh wurde selbst das Papier geschöpft, mit dem Trennwände in Wohnräumen bezogen sind.

Wenn man sich also auf eigene Esstraditionen besinnt, wie dies das Designmuseum in Tokio tut, dann auch, weil es um weit mehr geht, als einige landwirtschaftliche Produktionszweige am Leben zu erhalten oder nationale Eigenheiten zu pflegen. Wer die Schau besucht, nimmt als Quintessenz mit, dass beim Thema Reis in Japan ein ganzes Ökosystem auf dem Spiel steht. Reiskulturen sind Wasserspeicher, die Austrocknung und Klimaerwärmung verhindern; deren Dämme und Kanäle ein Bollwerk gegen Überschwemmung und Erosion.

Die Schau in Tokio geht indes keineswegs mit erhobenem Mahnfinger an das komplexe Thema heran. Vielmehr informiert sie in ästhetisch sehr ansprechender Weise: Man erfährt von einer Installation mit Pflanzentöpfen, die zur Gestalt der japanischen Landkarte arrangiert sind, dass es heute in Japan über 500 verschiedene Reissorten gibt, darunter auch roten und schwarzen Reis; oder von einer anderen Auslegeordnung, dass aus Reis für die japanische Küche so elementare Produkte wie Essig, Mirin (Kochwein), Miso und Sake hergestellt werden. Und man lernt, dass Reis über den Zeitraum einer ganzen Generation gelagert werden kann – Slow Food par excellence, dessen Lebenszeit in bester Harmonie steht mit jener seiner Nutzniesser, der Menschen.

Dass das Japanische nicht nur ein Wort für Reis kennt, sagt ebenfalls viel über die Beziehung zu diesem Lebensmittel aus: *ine* heisst der Reis, solange er wächst, *momi*, sobald er geerntet ist, *kome*, nachdem seine äussere Hülle entfernt wurde. Zu weissen Körnern poliert und gekocht, wird er dann *meshi* oder *gohan* genannt. Letztgenannte Bezeichnung bedeutet überdies so viel wie eine ganze Mahlzeit, was den Stellenwert von Reis aufzeigt, der weit mehr darstellt als eine blosser Beilage. Wie viele Körner aber enthält eigentlich eine Schale Reis? Auch diese Frage wird beantwortet: Die Designerin Azusa Kawaji hat für die Schau eine poetische Installation geschaffen, die aus 3000 minuziös kleinen Reisschalen besteht, von denen jede eines der rund 3000 eine Portion ausmachenden Reiskörner enthält. Staunend nimmt man auch zur Kenntnis, dass es für die Ernte von 3000 Reiskörnern ursprünglich vielleicht höchstens deren drei braucht: Aus ihnen spriessen Pflanzen mit mehreren Halmen, an welchen sich Ähren ausbilden, die gegen hundert Körner enthalten können.

Mirakulöse Vervielfachung

Als Wundermaschine hat der japanische Dichter Kenji Miyazawa die Reispflanze gepriesen: Ihre tausendfache Vervielfältigung während eines Jahres basiert allein auf Wasser, Luft und Licht, die es für den biochemischen Prozess der Fotosynthese braucht. Am Beginn der Reiskultivierung vor rund zehntausend Jahren stand diese mirakulöse Vervielfachung allerdings noch in den Kinderschuhen. Die heutigen Erträge sind das Resultat der Bemühungen von Generationen von Reisbauern. Diese waren es auch, die mit dem Anlegen von Reisfeldern am Fusse der Gebirgzüge Japans für ein Ökosystem mit einmaliger Biodiversität sorgten. Über die Jahrhunderte brachte die Reiskultur selbst Hochkultur hervor: Aus den Fruchtbarkeitsritualen und Erntedankfesten entwickelten sich Kunstformen wie das Nô-Theater oder der Sumô-Ringkampf.

Reis als Grundlage japanischer Kultur und Lebensart ist das eine, das dieser Ausstellung aufzuzeigen gelingt. Reis als zukunftssträchtige Energiequelle global gesehen, ein anderes: So kommt der Schau auch das Verdienst zu, auf das Potenzial von Reis als universales Grundnahrungsmittel in einer von Klimaerwärmung und stets

drohender Nahrungsmittelknappheit geprägten Welt aufmerksam zu machen.

Kome – The Art of Rice. 21 – 21 Design Sight, Tokio. Bis 15. Juni 2014. Begleitheft in Englisch gratis.

MEHR ZUM THEMA

Japanischer Reiswein

Sake sucht neue Märkte

3. Januar 2014, 01:00

COPYRIGHT © NEUE ZÜRCHER ZEITUNG AG - ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG, WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTE SPEICHERUNG ZU GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON NEUE ZÜRCHER ZEITUNG IST NICHT GESTATTET.