

23-02) Was trinkt man?

Chieko HAGIWARA (1981)

Wasser

- In Japan gibt es viele Flüsse, aber die Flüsse sind kürzer als
5 in Europa. Diese Flüsse haben eine stärkere Strömung als große
Flüsse, und deswegen ist in diesen Flüssen viel besonders saube-
res Wasser. In Japan bekam man früher ganz einfach viel gutes
Wasser zu trinken. Manchmal sagt man in Japan, jemand gibt Geld
wie Wasser aus. Das bedeutet: Er gibt sehr viel Geld aus.
- 10 Und auch jetzt trinkt man in Japan mehr Wasser als in Europa.
Der Grund dafür ist vielleicht auch, daß Japaner viel eingesal-
zenes Gemüse und nur mit Salz gebratenen Fisch essen. Japaner
trinken Wasser nicht nur zu Hause, sondern auch in einem Restau-
rant oder Café, und dafür braucht man nichts zu bezahlen. Man
15 sagt manchmal, in Japan bekommt man Wasser und Sicherheit, ohne
dafür etwas zu bezahlen. Das ist teilweise richtig. Wenn man in
Japan in ein Restaurant oder Café geht, kommt die Kellnerin oder
der Ober sofort mit der Speisekarte und einem Glas Wasser. Und
wenn man das Wasser ausgetrunken hat, kommt die Kellnerin oder
20 der Ober sofort mit einer Wasserkanne und gießt das Wasserglas
wieder voll, ohne daß man darum zu bitten braucht. In Europa be-
kommt man ein Glas Wasser nur, wenn man darum bittet, oder man
muß Mineralwasser bestellen. Die Art, wie man in Japan zum Essen
Wasser trinkt, kommt vielleicht aus den USA, aber auch daher,
25 daß es in Japan sehr viel gutes Wasser gibt. In Japan denkt man,
daß es Unsinn ist, in einem Café oder Restaurant für Wasser et-
was zu bezahlen. Deshalb sieht man fast nie jemanden Mineralwas-
ser trinken.

Grüner Tee, Kaffee und Schwarzer Tee

- 30 Grüner Tee ist das normale Getränk für Japaner. Man sagt, Grüner
Tee ist aus China nach Japan gekommen. Aber jetzt trinken die
Japaner mehr Grünen Tee als Chinesen.

Man macht Grünen Tee aus denselben Teeblättern wie Schwarzen
Tee. Um Grünen Tee zu machen, läßt man den Tee nicht gären.

- 35 Grünen Tee aufzugießen ist einfacher als Kaffee zu kochen. Für
eine Tasse rechnet man 3 - 5 g Grünen Tee. Man tut ihn in eine
Kanne und gießt 60 - 100 °C heißes Wasser darauf. Dann muß man 40
- 120 Sekunden warten. Die Temperatur des Wassers, das man ver-
wendet, und wie lange man den Tee ziehen läßt, hängt von der Art
40 des Grünen Tees ab.

- Wenn man besondere Gäste hat oder guten Grünen Tee trinken
möchte, nicht zum Essen, sondern zur Teestunde, trinkt man be-
sonders teuren Grünen Tee, der unter einem Dach wächst, so daß
die Teepflanzen immer im Schatten stehen. Um diesen Grünen Tee
45 aufzugießen, verwendet man 60 °C heißes Wasser und weniger Wasser
als normalerweise, nur ungefähr 40 ccm Wasser für jeden, und

läßt ihn 60 - 120 Sekunden ziehen. Dieser Grüne Tee schmeckt etwas süßlich. Der Grüne Tee, den man bei Teezeremonien verwendet, wird aus demselben Tee gemacht, aber dazu verwendet man diesen Grünen Tee in Pulverform. Den Grünen Tee, den man alltäglich zu Hause beim Essen und in einer Pause trinkt, macht man aus Tee, der im Freien wächst. Um diesen Tee aufzugießen, verwendet man 80 °C heißes Wasser. Man läßt den Tee 60 Sekunden ziehen. Man trinkt Grünen Tee ohne Zucker und Milch.

Weil Grüner Tee sehr einfach aufzugießen ist, trinkt man sehr oft Grünen Tee. Besonders alte Leute trinken Grünen Tee sehr gerne. Der Grüne Tee, den man jeden Tag trinkt, ist nicht teuer. Wenn man in ein billiges Restaurant geht, bekommt man im Winter meist statt eines Glas Wassers eine Tasse Grünen Tee, ohne etwas dafür zu bezahlen. Aber in einem Café oder in einem besseren Restaurant trinkt man kaum Grünen Tee, sondern meist Kaffee oder Schwarzen Tee. Das kommt vielleicht daher, daß man zu Hause genug Grünen Tee trinken kann und Grüner Tee billiger ist als Kaffee oder Schwarzer Tee, es sich also für ein Café oder ein Restaurant nicht lohnt, Grünen Tee anzubieten.

Wenn man zu einer geschäftlichen Besprechung geht, bekommt man bei der Firma zuerst eine Tasse Grünen Tee. Das ist auch eine Form der Begrüßung. Bei einer Tasse Grünen Tee unterhält man sich. In diesem Fall ist es nicht so wichtig, ob der Grüne Tee besonders gut schmeckt. Wichtig ist, daß man bei Grünem Tee ein angenehmes Gefühl hat. In so einer Situation geschieht es selten, daß man statt einer Tasse Grünen Tee Kaffee oder Schwarzen Tee bekommt.

Junge Leute trinken sehr gerne Kaffee und Schwarzen Tee, aber nicht so viel wie Deutsche.

Jährlicher Pro-Kopf-Verbrauch (1976)

	in Japan	in der Bundesrepublik	in der DDR
Schwarzer Tee	55 g (1978) ¹⁾	186 g ¹⁾	114 g ¹⁾
Kaffee	1,24 kg ¹⁾ (Rohkaffee)	4,81 kg ²⁾ (gerösteter Kaffee)	2,6 kg ²⁾ (Rohkaffee)

1) aus dem Statistischen Jahrbuch 1978
der UNO

2) aus Zahlenspiegel, Bonn 1978

Junge Leute essen morgens im allgemeinen lieber europäisches Frühstück und trinken Kaffee oder Schwarzen Tee. Aber zu Hause trinken die meisten Japaner Pulverkaffee. Wenn man guten Kaffee trinken möchte, geht man in ein Café. Besonders junge Leute gehen sehr oft in ein Café. Die meisten Leute bestellen sich in einem Café nur eine Tasse Kaffee oder Schwarzen Tee und essen dazu keinen Kuchen. Eine Tasse Kaffee ist in einem Café in Japan

teurer als in Europa: etwa 2 DM - 2,50 DM. Aber die meisten Japaner denken, daß das ganz normal ist. In einem Café unterhält man sich, aber man liest dort im allgemeinen keine Zeitungen und Zeitschriften.

- 5 In Deutschland trinkt man gegen 4 Uhr Kaffee. In Japan macht man etwa um 3 Uhr eine Pause, aber diese Pause dauert nur 15 - 20 Minuten. In dieser Pause trinkt man im Büro eine Tasse Grünen Tee oder Kaffee und unterhält sich.

- Schwarzen Tee trinkt man auch zu Hause, aber meist in einem
10 Café. Man trinkt Schwarzen Tee mit Zitrone oder Milch. Eine Tasse Schwarzer Tee kostet in einem Café auch etwa 2 DM - 2,50 DM.



*1



*2

- Grünen Tee trinkt man meist aus einem schmalen, hohen Becher^{*1}. Besonders
15 guten Grünen Tee trinkt man aber immer aus einer kleineren, runden Tasse^{*2}. Dazu gehört keine Untertasse, aber man legt manchmal einen Untersatz aus Holz unter so eine Teetasse. Teetassen ha-

- 20 ben keinen Henkel.

Milch und andere alkoholfreie Getränke

- Vor dem Zweiten Weltkrieg tranken die meisten Japaner nicht viel Milch. Nach 1945 bekamen die Kinder in der Volksschule Schulspeisung, und dazu tranken die Kinder jeden Tag eine Flasche
25 Milch. In so einer Flasche sind aber nur 200 ccm Milch. Jetzt trinken die meisten Japaner Milch, aber nicht so viel wie Europäer. Ein Japaner trank 1978 durchschnittlich 38 l Milch¹⁾, in der Bundesrepublik trank man 1976 85,4 l und in der DDR 102,8 l.²⁾

- 30 Viele Angestellte trinken jeden Morgen an einem Kiosk auf dem Bahnsteig eine Flasche Milch. An so einem Kiosk trinkt man nicht nur Milch, sondern auch kleine Fläschchen mit einem Getränk, das etwas saure Milch enthält, und Fläschchen mit einer Flüssigkeit, die Vitamine enthält. Japaner tun viel für ihre Gesundheit und
35 geben dafür viel Geld aus. So ein Fläschchen mit etwa 100 ccm „Nährflüssigkeit“ kostet etwa 1 DM - 1,50 DM.

- Pepsi Cola und Coca Cola trinken besonders junge Leute gern. In Japan gibt es sehr viele Warenautomaten für Getränke: 354.471 Getränkeautomaten für Sprudel und Cola und 25.424 Getränkeauto-
40 maten für Saft¹⁾. Da kann man jederzeit ganz einfach etwas zu trinken bekommen. Die Kinder trinken deshalb ziemlich viel Limonade mit zu viel Zucker. „Saft“ besteht im allgemeinen nur zu 10 - 50 % aus Fruchtsaft, aber es gibt auch „Saft“, der keinen Fruchtsaft enthält, sondern nur chemische Produkte, Zucker und
45 Wasser. So eine Dose mit 200 ccm „Saft“ ohne Fruchtsaft kostet an einem Automaten etwa 1 DM.

Alkohol

Im Sommer trinken viele Männer gerne sehr kaltes Bier. In Japan

gibt es nicht so viele Biersorten wie in Deutschland, aber japanisches Bier ist auch ziemlich gut. 1978 trank ein Japaner durchschnittlich 48 l Bier.¹⁾ In der Bundesrepublik trank man 1976 151 l und in der DDR 124,5 l.²⁾ Bier ist in Japan viel teurer als in Europa, weil man für einen Liter Bier etwa 2,30 DM Biersteuer bezahlen muß.

Weinberge und Weingärten gibt es auch in Japan, aber Wein trinkt man nicht so viel: nur eine Flasche (0,66 l) pro Person in einem Jahr.¹⁾ Wein ist in Japan viel teurer als in Europa, und Wein paßt nicht so gut zu japanischem Essen.

In Japan stellt man sehr viel Whisky her. 1978 hat jeder Japaner durchschnittlich 2,99 l Whisky getrunken.¹⁾ Wenn man Whisky trinkt, tut man im allgemeinen etwas Wasser und Eis dazu ins Glas. Whisky enthält 43 % Alkohol. Reiswein trinken Japaner nicht nur heiß, sondern manchmal auch kalt.

Um Reiswein herzustellen, braucht man gutes Wasser, das kein Eisen enthält. Zuerst wäscht man den Reis gut, und dann legt man den Reis zum Aufweichen in Wasser. Wenn der Reis schon viel Wasser aufgesaugt hat, erhitzt man ihn im Wasserdampf. Dann tut man Hefe in den Reis und läßt ihn bei 30 - 32 °C 10 - 20 Stunden lang stehen. In die eine Hälfte davon tut man Wasser und Milchsäure. Dann tut man noch gedämpften Reis dazu und läßt das 7 - 10 Tage bei 20 °C stehen. Dann tut man alles wieder zusammen, fügt noch gedämpften Reis und Wasser hinzu und läßt das 3 Tage bei 13°C stehen. Dann fügt man wieder gedämpften Reis und Wasser hinzu, und läßt das einen Tag bei 9 - 10°C stehen. Am nächsten Tag fügt man zum letzten Mal gedämpften Reis und Wasser hinzu. Das bleibt dann 20 - 25 Tage zum Gären stehen. Nach dem Gären beträgt der Alkoholgehalt 18 %. Jetzt tut man alles in einen Sack und preßt daraus den Reiswein. Dieser Reiswein enthält noch etwas Hefe und Reis und ist etwas trüb. Man läßt den Reiswein stehen und gießt ihn dann von der Hefe und dem Reis ab, die auf den Boden sinken. Dann bekommt man reinen Reiswein. Jetzt macht man den Reiswein heiß (50 - 60°C), um die Wirkung der Hefe anzuhalten, damit die Gärung beendet wird. Dann bekommt man Reiswein, den man trinkt. Im Reiswein sind dann 15 - 17 % Alkohol.



*3



*4

Man trinkt warmen Reiswein nicht aus Gläsern, sondern aus Bechern aus Porzellan oder Keramik. Zuerst gießt man Reiswein aus einer großen Flasche in eine Karaffe aus Keramik.³⁾ Diese Karaffe stellt man in einen Kessel mit kochendem Wasser. Man stellt den Kessel aufs Feuer.

Reiswein braucht man nicht sehr heiß zu machen. Warmer Reiswein von 60 - 70°C schmeckt sehr gut. Dann gießt man Reiswein in einen kleinen Becher⁴⁾ und trinkt ihn auf einmal aus, weil er sonst kalt wird. Deshalb sagt man auf Japanisch nicht „Zum Wohl!“ oder „Prost!“ sondern „Trinken Sie bitte alles auf einmal aus!“

Zu Hause machen viele Frauen Pflaumenlikör aus japanischem

Branntwein mit Pflaumen. Dazu tut man grüne, unreife Pflaumen und Zucker in japanischen Branntwein und läßt das 3 - 6 Monate lang stehen. Wenn man diesen Likör trinkt, tut man etwas kaltes Wasser hinein. Pflaumenlikör mit Wasser trinkt man nur zu Hause.

5 Der schmeckt besonders Frauen gut, und weil der Alkoholgehalt nicht so hoch ist und man denkt, daß Pflaumenlikör sehr gut für die Gesundheit ist, dürfen Kinder manchmal auch etwas davon trinken.

10 In Japan gibt es auch Schnaps. In SüdJapan macht man Schnaps aus Süßkartoffeln. Aus den Resten bei der Herstellung von Reiswein macht man auch Schnaps. Schnaps ist billiger als anderer Alkohol. Schnaps enthält viel Alkohol. Deswegen trinkt man Schnaps in einer Schnapsbude, wenn man nicht genug Geld hat und sich schnell betrinken möchte. Heutzutage trinken junge Leute, besonders Studenten, gerne Schnaps mit Zitrone, weil Schnaps billiger ist als Whisky und junge Leute mit Schnaps nicht so schlechte Vorstellungen verbinden wie alte Leute.

20 Nach der Arbeit bei der Firma geht man in Japan oft mit Kollegen in eine Kneipe. Dort trinkt man Bier oder Whisky und unterhält sich. Viele Japaner denken, daß es höflich ist, andere zum Trinken zu nötigen, und man denkt auch, daß es in so einem Fall unhöflich wäre, keinen Alkohol zu trinken. Deshalb trinkt man manchmal zu viel. Man betrinkt sich und belästigt andere Leute. Aber in Japan sagt man: Was man beim Trinken gemacht hat, muß
25 man vergessen. Und man denkt auch, man darf nicht kritisieren, was jemand macht, wenn er betrunken ist. In so einer Situation betrinkt man sich in Japan häufiger als in Deutschland. Es gibt in Japan auch viele Getränkeautomaten für Bier und Reiswein. Auch an Kiosken bekommt man ein Glas kalten Reiswein und Dosen-
30 bier zu kaufen. Viele Männer trinken Bier oder Reiswein an einem Kiosk im Bahnhof, und viele Männer betrinken sich auch und einige liegen dann auf einer Bank im Bahnhof, weil sie betrunken sind. So etwas ist nicht gut, denke ich.

1) *Japans Weg in Zahlen (Suji de miru Nihon no Ayumi)*, PHP –
35 Verlag, Tokio, 1980

2) *Zahlenspiegel*, Bonn 1978