

# Kodawari, Kissaten und die Kaffeekultur in Japan

Tokio 1888: Das erste *kissaten*, so heißen traditionelle Kaffeehäuser in Japan, öffnet seine Pforten. Im folgenden Jahrhundert entwickelt sich in den *kissaten* eine spezielle Art der Kaffeezubereitung, und Japan wird für seinen qualitätvollen Kaffee weltberühmt.

Als der Kaffee um 1700 nach Japan gelangte, waren die Einheimischen davon nicht gerade begeistert. Hauptsächlich wurde er von holländischen Händlern in Nagasaki getrunken und etablierte sich nur langsam in der Gesellschaft – zunächst in der Medizin oder als Kuriosität aus dem Ausland. Berühmt ist der Ausspruch von 大田 南畝 Ōta Nampo, einem hochangesehenen Poeten, der 1749 geboren wurde: „Auf einem Schiff der Rothaarigen [der Holländer] bot man mir *kauhii* [Kaffee] an. Die Bohnen werden schwarz geröstet und zu Pulver gemahlen. Man fügt Zucker hinzu. Es riecht verbrannt und ich kann den Geschmack nicht ausstehen.“

Merry White, Professorin für Anthropologie an der Boston University, schreibt in ihrem Buch *Coffee Life in Japan*, dass es nach 1860, also in der Meiji-Periode (1868–1912), auf dem Land üblich wurde, Kaffee zu trinken. Mit einem *koohiito* genannten Bällchen aus gemahlenem Kaffee und Zucker, das Kindern auch manchmal als Süßigkeit angeboten wurde, ließ sich

eine frühe Form des Instant-Kaffees zubereiten, denn man konnte diese Bällchen in Wasser geben und das Getränk dann zu sich nehmen.

Doch so richtig setzte sich der Kaffeeconsum erst nach 1900 durch. Die Taishō-Periode (1912–1926) gilt als Japans Jazz-Ära. Während der gerade vergangenen Meiji-Periode hatten zwar einige Elemente der westlichen Kultur in Japan als schick gegolten, doch erst zur Zeit der liberalen Taishō-Demokratie verbanden sie sich mit einer neuen japanischen Ästhetik. Zu dieser Zeit breiteten sich die 喫茶店 *kissaten* immer weiter aus, und das モーニングセット *mōningusetto* (von engl. *morning set*) wurde populär, ein leichtes Frühstück im westlichen Stil mit Tee oder Kaffee und Toast, dazu Eier, Obst, Salat, Fisch oder (vor allem in Nagoya) eine Konfitüre aus roten Bohnen.

Mit der Zeit entwickelten sich verschiedene Arten von *kissaten*: In einigen wurde Musik und Unterhaltung geboten, es gab Alkohol, und sie dienten auch als erotische Treffpunkte. In anderen ging es dagegen ausschließlich um die Kunst der Kaffeezubereitung. Manche Besitzer entwickelten ihre eigene Technik oder einen speziellen Kaffee des Hauses.

Laut White und anderen spielt die japanische Philosophie des *kodawari*, d. h. der Hingabe, eine wichtige Rolle in der Kultur der *kissaten*. Dabei geht es um das Streben nach Perfektion, um die Liebe zum Detail und um jene Ausgewogenheit und Qualität, für die die Japaner so berühmt sind. Auch beim Kaffee gilt dieses Prinzip – von der Herstellung spezieller Utensilien über die Auswahl der コーヒー豆 *kōhī mame* (Kaffeebohnen) bis zur Art der Zubereitung. Hochwertige Spezialkaffees setzten sich in Japan schon früh durch, und das Land gilt als führend auf diesem Gebiet.

Heute sind japanische Zubereitungsarten wie die Filter-, Siphon- oder Cold-Brew-Methode auch außerhalb Japans sehr beliebt. Laut White gibt es sogar für →

