

Sonnabend, 30. April 2011, 13:49

Morgenpost Online als Startseite | Abo-service | ePaper

 21° | 3°  
Wetter in BerlinArtikel  
"lucy fricke"

Suchen

Immobilien Berlin

Jobs Berlin

Branchenbuch

Kleinanzeigen

Singles

Reisekataloge

Trauer

[Home](#) | [Berlin](#) | [Politik](#) | [Kultur & Live](#) | [Wirtschaft](#) | [Sport](#) | [Aus aller Welt](#) | [Wissen](#) | [Reise](#) | [Motor](#) | [ABO](#) | [Specials](#) | [?](#)  
[Video](#) | [Bilder des Tages](#) | [Spiele](#) | [Gesundheitstests](#) | [Wetter](#) | [Archivsuche](#) | [Apps](#) | [Leserbriefe](#) | [Hilfe \(FAQ\)](#) | [Kontakt](#)

Home

Schriftgröße: **A A A**

# Berliner Morgenpost

<http://www.morgenpost.de/printarchiv/kultur/article1624453/Jodschock-oder-Panikflecken.html>

## KYOTO TAGEBUCH

### Jodschock oder Panikflecken?

Samstag, 30. April 2011 02:22 - Von Lucy Fricke

**Kein Spinat, kein Fisch, keine Pilze, keine Milch, kein Leitungswasser und die Jodtabletten nicht vergessen. Das waren die letzten Ratschläge, die ich zuhause hörte und es versprach nicht gerade höchstes Vergnügen.**

Frage ich hier, ob sie jetzt Angst vor den Lebensmitteln hätten, bekomme ich zwei Antworten: Was kann ich anderes machen, als der Regierung zu vertrauen. Und: Noch nicht.

Nach drei Tagen denke auch ich darüber nicht mehr nach. Die japanische Küche gilt immerhin als die beste der Welt und meine Liebe zu rohem Thunfisch ist hemmungslos. Das geht politisch natürlich eh nicht. Thunfisch ist extrem gefährdet und sollte schon deswegen nicht mehr gegessen werden. Gerade las ich, dass das ins Meer gelangte Cäsium wahrscheinlich erst in zwei Jahren im Thunfisch auftaucht. Wenn er dann nicht eh schon ausgestorben ist. Ein Glück bin ich jetzt hier. So ein Verhalten ist auch als last order-Mentalität bekannt und ist wahrlich kein schöner Charakterzug. Bevor ich mich also vergesse, beginne ich den Tag mit einem Kaffee und krieche dafür durch eine winzige Holztür. Hinter dem Tresen steht eine Dame im Kimono, davor gibt es Platz für etwa sechs kleine Menschen. Das Ganze sieht aus wie 1920. Die Zubereitung des Kaffees erinnert an ein Chemielabor. Zwei runde Glasgefäße übereinander, darunter ein Bunsenbrenner. Dazu wird ein Milchkännchen von der Größe eines Daumennagels gereicht. Ich sitze an einem Tisch für vier Personen, der mit mir voll ist. Irgendwie fühle ich mich klobig. Als ich auf die Straße hinaustrete und wieder in der Gegenwart lande, habe ich Wahrnehmungsstörungen. Alles ist gestochen scharf und entschieden zu hell, mir ist ein wenig schwindelig. Es bleibt eigentlich nichts anderes, als direkt in den nächsten Laden zu kriechen. Dort gibt es drei Suppen zur Auswahl und ich wähle die schwarze, mit Ei und Gemüse. Es werden Lätzchen aus Zellstoff verteilt und überall wird geschlürft. Dass dieses Schlürfen zum guten Ton gehört, wusste ich vorher, dennoch erscheint mir der Anblick schlürfender, mit Lätzchen ausgestatteter Menschen, die in einem Restaurant sitzen, nicht wirklich real. Vielleicht hängt das aber noch mit dem Kaffee zusammen.

An einem anderen Abend werde ich ausgeführt, in ein Lokal, wo ich sogar aufrecht durch die Tür passe. Es gibt gerolltes Rindfleisch, Thunfisch, frittierte Bambussprossen, Lotuswurzel, abgeschöpfte Tofuhaut und Seeigel. Den tunken wir in Sojasauce mit Wasabi und er schmeckt wie Sex am Meer, was ja auch aufregender klingt als es gemeinhin ist. Eine Delikatesse ist es trotzdem.

Später im Apartment finde ich die Jodtabletten von meinem Hausarzt. Ich nehme noch eine, nur so fürs Gefühl und ohne darüber nachzudenken, dass ich hier Jod in rauen Mengen konsumiere. Allein der Gehalt in den Seetangblättern, mit denen die Sushirollen zusammen gehalten werden, ist beachtlich, vom Thunfisch ganz zu schweigen. Also eigentlich Jodschock. Am nächsten Tag habe ich Ausschlag, natürlich ausschließlich im Gesicht. Rote, trockene Stellen überall, sehen aus wie Panikflecken.

Jedes Medikament überflüssig machen dürfte hingegen Natto. Eine wahre japanische Spezialität: Vergorene Sojabohnen. Zubereitet werden sie mit Lauchzwiebeln, Ei (am besten von der Wachtel), Senf und Sojasauce. In Restaurants wird das nur äußerst selten angeboten, der Gestank sei angeblich nicht zu ertragen. Ich besorge es mir im Supermarkt, warte auf einen Abend,

an dem ich allein im Haus bin und öffne sehr langsam, fast gelähmt von Angst, die kleine Styroporpackung und finde darin einen Klumpen hellbraune Bohnen mit Fäden überzogen.

Mir ist Stunden später noch schlecht.

Das härtet ab. Gegen alles.

Die Schriftstellerin Lucy Fricke lebt in Berlin. Derzeit ist sie Stipendiatin des Goethe-Institutes in Kyoto. Sie schreibt jeden Sonnabend über ihr Gastland.

Gefällt mir

Zeige deinen Freunden, dass dir das gefällt.

#### THEMEN-ALARM



**Mit dem Themen-Alarm sind Sie immer aktuell informiert.**

Sie interessieren sich für dieses oder ein anderes Thema und wollen keinen Artikel bei der Morgenpost dazu verpassen?

Themen-Alarm Funktionen

**Themen-Alarm aktivieren**