

DIE ESSKULTUR ALS SPIEGELBILD JAPANISCHER LEBENSRYTHMEN

Birgit Quitterer

Abstract: The rhythm of human life is structured by certain assumptions about time, and also certain ways in which time is treated. These two aspects of time differ between cultures along three key axes: (1) mental representations of the flow of time (cyclical versus linear); (2) notions regarding time 'horizon' (proximal versus distal); and (3) management of time (social versus efficiency orientation). This article analyses how these concepts of time and time management manifest themselves in, and shape Japanese food culture. As I will show, different time patterns coexist and the treatment of time is flexible along all three axes. This plurality of time concepts does not only derive from the way Japan absorbed time patterns from foreign cultures, but also from its ambiguous position as a traditionally collectivistic culture and leading industrial nation. Devices exist, for example, to adapt meals in a way that does not disturb the work process showing an emphasis on efficiency, which is one characteristic of an industrial society. And yet, on the other hand, there are also recognised time slots for meals and snacks in order to foster social relations that satisfy the needs of a collectivistic culture.

Die täglichen Mahlzeiten bilden ein Strukturelement des Tagesablaufs und prägen damit aktiv den Lebensrhythmus, auf der anderen Seite reflektieren sie jedoch auch die Zeitvorstellungen und den Zeitumgang des einzelnen. Und diese sind zutiefst kulturell verwurzelt. Der Frage, welche Zeitkonzepte sich auf welche Weise in der japanischen Esskultur manifestieren, soll im vorliegenden Artikel nachgegangen werden.

1. ZEITERFAHRUNG ALS KULTURELLES KONSTRUKT

Im Vergleich zu Pflanzen und Tieren sind Menschen in weit geringerem Ausmaß von biologischen Rhythmen, wie beispielsweise Temperatur- und Lichtzyklen abhängig. Durch Technologie ist es dem Menschen möglich, Temperatur und Licht nach eigenem Ermessen zu regulieren und damit auch auf seine biologischen Rhythmen bis zu einem bestimmten Grad Einfluß zu nehmen. Es konnte mit Zeitschätzungsexperimenten nachgewiesen werden, daß Zeitgefühl und zeitliche Rhythmen von soziokulturellen Prägungen abhängig sind (Aschoff 1986). Zeit ist also, um es mit anderen Worten auszudrücken, ein „zutiefst kollektiv gestaltetes Produkt menschlicher Koordination“ (Nowotny 1989: 9), und Zeitkonzepte werden erlernt (Hägerstrand 1988).

Auf diese Weise ist die Bedeutung, die intuitiv mit der Zeit verbunden ist, nicht nur ein Unterscheidungskriterium von Kulturen, sondern stellt mehr noch ein wichtiges Mittel zur kulturellen Identifikation dar (Raybeck 1992).

Die Kulturvarianzen, die sich bei den Vorstellungen über die Zeit und den daraus resultierenden Umgang mit ihr ergeben, lassen sich in drei Schlüsseldimensionen klassifizieren (in Anlehnung an Helfrich 1996, Raybeck 1992, Jones 1988, Hall und Hall 1985):

1. Die Vorstellung über den Zeitverlauf
2. Der Zeithorizont
3. Der soziale Umgang mit der Zeit

Diese drei Dimensionen behandeln in aufsteigender Reihenfolge das Spektrum von abstrakten, mentalen Repräsentationen der Zeit bis hin zu ihren konkreten, verhaltensmäßigen Aspekten, vom Bewußtsein zum Handeln.

Zu 1.: Bei der ersten Dimension, der Vorstellung über den Zeitverlauf, lassen sich grundsätzlich die Pole zyklisch und linear unterscheiden (Jones 1988): Bei einer zyklischen Auffassung von Zeit markieren wiederkehrende Rituale den Ablauf der Zeit und strukturieren sie. Kennzeichnend ist die Vorstellung, daß sich alles in der Geschichte wiederholt, gleich einem ewigen Kreis. Bei der linearen Zeitauffassung dagegen schreitet die Zeit unaufhaltsam fort. Symbol dieser Vorstellung ist ein Pfeil. In einer unidirektionalen, teleologisch ausgerichteten Linearität des Zeitkonzepts, wie es für philosophische und theologische, aber auch lebensweltliche Zeitentwürfe westlicher Industriegesellschaften charakteristisch ist, findet sich die Idee eines stetigen Fortschritts; das Denken ist stark zukunftsbezogen. Auch eine bidirektionale lineare Zeitauffassung, für die der Konfuzianismus ein Beispiel wäre, vertritt die Vorstellung der Zeit als einer Geraden, doch sie orientiert sich dabei sowohl an der Vergangenheit wie an der Zukunft. Dabei gibt erstere die Verhaltensregeln für letztere vor.

Zu 2.: Die zweite Dimension der kulturellen Prägung von Zeit, der Zeithorizont, behandelt die Frage, ob das Denken langfristig oder kurzfristig angelegt ist, der Zukunft oder dem Augenblick mehr Bedeutung beigemessen wird. Leistungsmotivationsforscher stellten fest, daß diese Dimension in besonders enger Beziehung mit der Leistungsorientierung steht (Jones 1988).

Zu 3.: Beim sozialen Umgang mit der Zeit läßt sich zum einen zwischen einem sozialorientierten und einem effizienzorientierten Zeiteinsatz unterscheiden (Raybeck 1992). Bei ersterem, der sich vor allem in Agrargesellschaften entwickelte, wurde Zeit benutzt, um die soziale Harmonie zu stärken, beispielsweise in gemeinschaftlichen Bräuchen und gemein-

schaftlichem Handeln. Effizienzorientierter Zeiteinsatz hingegen, dessen Nährboden die urbane Gesellschaft ist, objektiviert die Zeit durch das Meßinstrument Uhr. Zeit wird zu einer knappen Ressource, die effektiv genutzt werden muß. Daraus resultieren eine hohe Wertschätzung von Pünktlichkeit und ein hohes soziales Lebenstempo. Das eine Ende des Spektrums ist also personenbezogen, während am anderen Ende die reine Aufgabenorientierung steht.

Damit eng zusammenhängend kann der Umgang mit der Zeit zwischen den Polen polychron und monochron oszillieren. Während die ursprüngliche Bedeutung des Wortes polychron die gleichzeitige Verrichtung verschiedener Tätigkeiten meint, monochron dagegen das nacheinander Abarbeiten von Tätigkeiten bezeichnet, wird polychron in der Literatur zur Zeit (z.B. bei Hall und Hall 1985) häufig jedoch als flexibler, ereignisorientierter Umgang mit der Zeit verstanden, bei dem Inhalte wichtiger sind als ein Einhalten fester Fristen, während Monochronie die präzise Ausrichtung an Uhrzeiten und Terminplänen impliziert und in der Regel daher mit Zeitdruck einhergeht. In einer sozialorientierten Gesellschaftsform mit polychronem Zeitumgang kann also der Besuch eines Freundes während eines Arbeitsvorganges zu einer Verschiebung der Arbeit führen, während bei streng monochroner Ausrichtung zunächst erst der Arbeitsvorgang erledigt werden müßte, bevor man sich dem Freund widmen kann.

Wie es schon an der vorliegenden Beschreibung der drei Dimensionen kultureller Prägung der Zeit ersichtlich wird, sind diese nicht von einander unabhängig, sondern korrelieren auf vielfältige Art miteinander (Helfrich, 1996: 103–104). So geht beispielsweise eine lineare Zeitauffassung häufig mit langfristigem Denken einher, gepaart mit einem effizienzorientierten Einsatz von Zeit, der zu einer überwiegend monochronen Behandlung von Zeit führt. Auf der anderen Seite wird man in der Realität kaum eine Gesellschaftsform finden, deren Zeitkonzepte oder Zeitumgang konsistent auf einem Pol der Dimensionen angesiedelt sind. Mischformen sind die Regel. Charakteristisch für jede Kultur ist dabei ihr spezielles Kombinationsmuster dieser Schlüsseldimensionen der Zeit.

2. FORSCHUNGEN ZU ZEITAUFFASSUNG UND ZEITUMGANG IN JAPAN

Wie sieht dieses spezielle Kombinationsmuster nun für Japan aus? Eine zusammenhängende Forschung zu dieser Frage steht noch aus. Gleichwohl findet sich in der Literatur zur Zeitforschung über Japan eine ganze Reihe von Befunden, die jedoch so heterogen sind wie die Disziplinen, die sie ermittelt haben, und oft ein widersprüchliches Bild zeichnen. Linguistische Arbeiten stehen neben religionswissenschaftlichen, psychologisch

bzw. soziologisch orientierten oder literaturwissenschaftlichen Analysen. Aus diesen mannigfaltigen Ansätzen lassen sich einige Thesen herausfiltern, die das Konzept der Zeit in der japanischen Kultur nach dem momentanen Stand der Forschung charakterisieren:

2.1. Die Koexistenz verschiedener Zeitvorstellungen

Auch in der westlichen Zivilisation finden sich verschiedenartige Zeitauffassungen, die parallel nebeneinander bestehen und aus unterschiedlichen zeitlichen Schichten stammen. Doch die Zahl derartiger konkurrierender Zeitvorstellungen ist in Japan erheblich größer (Kracht 1989, Shimada 1994). Dies wurde durch die Art und Weise begünstigt, in der Japan ausländisches Denken importierte und in seine bestehende Kultur integrierte. Das Neue verdrängte das Bestehende nicht vollends in einem revolutionären Akt, sondern in gesellschaftlichen Nischen oder auch unterschwellig wurden die alten Traditionen fortgeführt, die zu einem späteren Zeitpunkt auch wieder dominieren konnten.

Um die verschiedenen Zeitauffassungen und ihre Quellen kurz – und damit notwendigerweise grob – zu skizzieren: Die Wurzeln zyklischer Zeitvorstellung in Japan reichen bis in die prähistorischen Anfänge der japanischen Gesellschaft zurück, die auf Agrikultur basierte. Der Wechsel der Jahreszeiten bestimmte den Rhythmus des Lebens und formte so eine zyklische Zeitvorstellung. Die Einführung des Buddhismus mit seinem Wiedergeburtsglauben brachte eine weitere Form der zyklischen Zeitauffassung.¹ Vor allem der Zen-Buddhismus japanischer Prägung wies dabei eine starke Gegenwartsbezogenheit auf, bei der der Augenblick die Ausdehnung der Ewigkeit mit einschloß. Dieser „ozeanische“ Zeitbegriff spiegelt sich besonders deutlich in der Seinszeit (*uji*) des Zenmeisters Dôgen (1200–1253) wider (z.B. Nakamura 1968). Diese zeitliche Auffassung wurde von Nishida Kitarô (1958: 164–167) in der modernen Philosophie wieder aufgenommen mit seinem „*zettai genzai*“, seiner „absoluten Gegenwart“, die sowohl die Vergangenheit als auch die Zukunft umfaßt.

Lineares Zeitdenken findet sich dagegen schon in den geschichtlichen Mythen des *Kojiki*² (712) und den historischen Annalen *Nihongi*³ (720). Der japanische Geisteshistoriker Maruyama Masao hält diese zwei Quellen

¹ Dabei lehnt sich v.a. der Mahayana-Buddhismus in seinem Denken und seinen Bildern wiederum an die Agrargesellschaft an (vgl. Yanagida 1985: 79–97).

² *Kojiki*: „Bericht über alte Begebenheiten“. Älteste japanische Geschichtsdarstellung, mythologisch eingefärbt. Kompiliert 712.

³ *Nihongi*: Später auch *Nihon shoki*. Geschichtsannalen. Entstanden 720.

gar für den Grundrhythmus japanischen Zeitdenkens, mit dem es seine eigene Geschichte strukturiert. Dieser Rhythmus durchziehe auch die aus dem Ausland übernommenen Zeitauffassungen und integriere sie auf diese Weise. Dabei handelt es sich um eine sequentiell-additive Linearität, die konstruiert wird aus Konjunktionen des Aufeinanderfolgens (*tsugi, tsugitsugi*), ohne jedoch eine teleologische Ausrichtung zu haben, wie etwa das Judentum oder das Christentum (Maruyama 1972: 19; Kracht 1989: 223–234). Die Einführung des Konfuzianismus dagegen brachte eine bidirektionale Linearität der Zeitauffassung mit sich: Auf der einen Seite steht die Verehrung der Ahnen und der Tradition, auf der anderen Seite die weite Voraussicht auf nachfolgende Generationen. Die Vergangenheit liefert die Regeln und Verhaltensmuster für die Gegenwart und die Zukunft. Durch die Industrialisierung Japans, bei der westliche Länder eine Vorbildfunktion übernahmen, gelangte schließlich eine unidirektionale lineare Zeitauffassung nach Japan, die von Fortschrittsglauben geprägt ist. Hier verleiht ein antizipiertes Ziel in der Zukunft dem Geschehen von Gegenwart und Vergangenheit Sinn und Kohärenz.

2.2. Widersprüche im Zeithorizont

Möglicherweise liefert die These des Pluralismus zeitlicher Vorstellungen in Japan einen Erklärungsansatz für die widersprüchlichen Befunde der empirischen Forschung zum Thema Zeitperspektive: Hofstede und Bond (1988) machten in ihrer Untersuchung von 23 Ländern eine starke Zukunftsorientierung asiatischer Länder aus, die sie als „konfuzianische Dynamik“ bezeichneten. Japan kam hier auf Platz 4. Shirai (1996) fand jedoch bei japanischen Jugendlichen im Vergleich zu belgischen Gleichaltrigen eine starke Gegenwartsbezogenheit und die Bevorzugung proximaler Ziele vor. Es muß an dieser Stelle offenbleiben, ob dies bedeutet, daß sich in der jungen Generation ein genereller zeitlicher Perspektivenwechsel vollzieht oder ob dies nur eine momentane Reaktion auf die relativ unsichere Zukunft dieser Jugendlichen zur Zeit in Japan darstellt (siehe auch Helfrich und Qitterer 1999). Deutlich zeigt sich hier jedoch, daß Zeitvorstellungen innerhalb einer Kultur aufgrund verschiedener Faktoren, wie beispielsweise das Lebensalter, die soziale Schicht oder der Lebensbereich etc., differieren können.

2.3. Betonung von Pünktlichkeit und Schnelligkeit

Die japanischen Autoren Kasugai (1985: 139) und Shimada (1994: 70) berichten beide in ihren Werken aus eigener Beobachtung, daß in Japan Pünktlichkeit einen ungewöhnlichen Stellenwert hat, monochroner Umgang mit der Zeit also sehr ausgeprägt ist. Diese Tugend, die sehr eng mit Effizienz verknüpft ist, sei ursprünglich aus dem Westen übernommen worden.⁴ Mittlerweile sei sie in Japan jedoch in noch höherem Ausmaß internalisiert als in ihren Ursprungsländern. Levine (1996) konnte diese subjektiven Erfahrungen empirisch belegen: In einer Studie überprüfte er mit seinen Mitarbeitern die Genauigkeit öffentlicher Uhren in sechs Ländern, drei westlichen – den USA, England und Italien – und drei asiatischen – Japan, Taiwan und Indonesien. In Japan gingen die Uhren am genauesten. Auch bei anderen Indikatoren des Lebenstempos wie der Schrittgeschwindigkeit der Passanten oder das Arbeitstempo an Postschaltern belegte Japan den ersten Platz.

2.4. Rhythmische zeitliche Strukturierungen

Neben linearen Zeitmustern, die durch die Einführung mechanisierter Produktionsvorgänge verstärkt wurden, bleiben jedoch zyklisch wiederkehrende Rituale ein wichtiges zeitliches Strukturierungsmuster des Alltags in Japan. Schubert (1992: 102–106) zeigt den Einsatz solcher zyklischen Rituale als Disziplinierungs- und Harmonisierungsinstrument in Kindergärten auf. So markieren beispielsweise eine Melodie und Begrüßungszeremonien den Beginn des Kindergarten-tages, oder gemeinsam gesungene Lieder signalisieren das Ende der Pausen mit ihren Freiheiten und führen auf den Programmbeginn mit seinen Anforderungen an die Disziplin hin. In dieses Lied, zunächst nur von einzelnen begonnen, reihen sich die Kinder bunt durcheinander ein, bis es zum Schluß wohlgeordnet aus allen Kehlen tönt.

Ähnliche Rituale finden sich im Arbeitsalltag: Der Morgenappell und die gemeinsame Morgengymnastik, regelmäßige Besprechungen (*kaigi*), Teepausen oder das gemeinsame Trinkengehen nach Feierabend, das den Arbeitstag beschließt. Während in Deutschland das Arbeitsjahr in der Re-

⁴ Obwohl es auch im alten Japan einen Pünktlichkeitsbegriff gegeben haben muß: König Ōmata beklagte sich im Jahr 636 über die Unpünktlichkeit von Adel und Beamtenschaft, und Kaiser Kōtoku (regierte von 645–654) ließ seine Höherrangigen des Hofstaates, die sich nicht pünktlich einfanden, für diesen Tag nicht mehr zum Dienst zu (Tanaka 1993: 4).

gel nur durch die gemeinsame Weihnachtsfeier und vielleicht noch durch einen Betriebsausflug markiert wird, sind in Japan solche kalendarischen Ereignisse signifikant häufiger: Das Jahr beginnt mit der gemeinsamen Neujahrsfeier, dann folgen Hanami, die Blütenschau, bei der unter Kirschblüten gepicknickt wird, die Willkommensfeier der Firmenneulinge im April, verschiedenste Abteilungs- und Betriebsausflüge etc. Am Jahresende beschließt *bōnenkai*, der Umtrunk, bei dem man sich der Sitte nach gegenseitig die Fehler des Jahres verzeiht, das Kalenderjahr. Tatsächlich fängt der Jahreszyklus für Firmenangestellte allerdings im April an, wenn die Neulinge kommen und durch Rotationen auch viele alteingesessene Firmenmitglieder mit einem neuen Arbeitsplatz beginnen, und endet, auch vom Etat her gesehen, im März.

2.5. Geringe Demarkation von Arbeits- und Freizeit

In den westlichen Industriegesellschaften gilt der Übergang von der Arbeit zur Freizeit als großer Einschnitt. In Japan gibt es Hinweise darauf, daß von den Unternehmen durch sogenanntes *yoka-kanri*, dem „Verwalten der freien Zeit“, diese Grenzlinie verwischt werden soll im Sinne einer ganzheitlichen Vereinnahmung des Mitarbeiters (Deutschmann 1987: 210). Die Palette reicht vom Ausgehen nach Dienstschuß mit Kollegen oder Kunden, bei dem auch arbeitsrelevante Inhalte besprochen werden, bis hin zu Freizeitangeboten der Firmen für ihre Mitarbeiter oder gemeinsame Ausflüge bzw. Kurzurlaube. Des weiteren stellt Linhart in einer Untersuchung fest, daß japanische Angestellte auch in ihrer Freizeit Tätigkeiten bevorzugen, die Ähnlichkeiten mit ihrer Alltagsarbeit aufweisen: Blue-collar-worker bevorzugen das Pachinko-Spiel, das in seiner Monotonie an Tätigkeiten in der Produktion erinnert, während white-collar-Angestellte eine Vorliebe für Mah-jong zeigten, bei dem planerische Fähigkeiten, wie sie im Büroalltag gefragt sind, zum Zug kommen (Linhart 1991: 88–89).

Neuere Untersuchungen zeigen jedoch, daß diese traditionelle Unschärfe zwischen Arbeits- und Freizeit bei der jüngeren Generation an Akzeptanz verliert (z.B. bei Ölschleger *et al.* 1994: 111).

2.6. Einheit von Zeit und Raum

Zwei Indikatoren geben Hinweise darauf, daß Zeit und Raum in Japan in besonders enger Verbindung gesehen werden. Zum einen wurden Zeit und Raum nach chinesischem Muster durch das gleiche System eingeteilt:

Sowohl den zeitlichen Maßeinheiten, wie Stunden, Tagen, Monaten und Jahren, als auch den Himmelsrichtungen wurden eine Kombination aus einem Zehner- (*jikkan*, den zehn chinesischen Kalenderelementen) und einem Zwölfersystem (*jūnishi*, den 12 Tierkreiszeichen) zugeordnet.⁵ Zum anderen werden Zeit und Raum als sich gegenseitig substituierend angesehen: So wird Zeit nicht selten durch Raum ausgedrückt, wie beispielsweise ein Spaziergang durch einen japanischen Garten durch verschiedene Jahreszeiten oder Lebensalter führen kann oder in einem Bild Gegenwart, Vergangenheit und Zukunft des Abgebildeten vereint sein können. Oder umgekehrt wird in Japan, wo Raum knapp und Bodenpreise hoch sind, der mangelnde Raum durch gezielten Umgang mit der Zeit ersetzt. So sind die Zimmer der für westliche Verhältnisse äußerst kleinen japanischen Behausungen multifunktional angelegt: Je nach Tageszeit kann ein und derselbe Raum als Schlafzimmer, Esszimmer oder Arbeitszimmer dienen (vgl. auch Kasugai 1985: 131).

2.7. Bedeutung der Zwischenzeit

Wie dem leeren Raum in der japanischen Kultur eine besondere Bedeutung beigemessen wird, so ist auch die Pause zwischen zwei Tönen oder die Stille nach dem Aufstampfen des Nō-Schauspielers keinesfalls ein rein passives, bedeutungsloses Moment. Es ist umstritten, inwieweit sich Verbindungslinien von den Gepflogenheiten und Denkweisen der Hochkultur auf das Alltagsverhalten ziehen lassen, dennoch ist es interessant zu sehen, daß auch im Alltag der Japaner Zwischenzeiten eine wichtige Rolle spielen. Betrachtet man z.B. die Spanne zwischen Arbeit und Freizeit, gekennzeichnet durch den Wechsel des Ortes vom Büro zum eigenen Heim (siehe auch Kasugai 1985: 143–145): Hier finden die informellen Kontakte mit Kollegen oder Kunden statt, und die Bahnhöfe sind großzügig mit Einkaufs- und Amüsiergelegenheiten für Pendler ausgestattet. Außerdem bieten die langen Fahrtzeiten Gelegenheit, den Horizont durch Lektüre zu erweitern, was vielfach genutzt wird.

⁵ Näheres zu Gebrauch und Kombination dieser Systeme bei Shimada (1994: 103).

3. KULTURELLE DIMENSIONEN DER ZEIT IN DER ESSKULTUR JAPANS

3.1. Vorstellungen über den Zeitverlauf

Die Vielfalt verschiedener Zeitvorstellungen, die aus den unterschiedlichen zeitlichen Schichten und Bereichen der japanischen Kultur entstanden sind und heute nebeneinander existieren, findet sich auch in der japanischen Eßkultur. Hier lassen sich einige Formen exemplarisch belegen.

So ist die traditionelle japanische Küche, wie sie heute beispielsweise noch in gehobenen japanischen Restaurants (*ryôtei*) serviert wird, stark von zyklischen Zeitmustern geprägt, da sie eine hohe Sensibilität für den Verlauf der Jahreszeiten aufweist. Gerichte, Gemüse und Fischarten wechseln nach der jeweiligen Saison im Jahreszyklus. Ähnlich wie das *kigo* [Jahreszeiten-Schlüsselwort] im *haiku* [dreizeilige Kurzgedichtsform] weist beispielsweise eine bestimmte Frucht oder eine Fischart auf eine ganz bestimmte Jahreszeit hin. So lassen *natsumikan* [Mandarinenart], *takenoko* [Bambussprossen] oder *sakuradai* [Meerbrassenart] beim Essen die Atmosphäre des Spätfrühlings spürbar werden.⁶ Neben diesem atmosphärisch-poetischen Aspekt der Naturverbundenheit gibt es jedoch auch ganz praktische Gründe für die Beibehaltung einer saisongebundenen Verwendung von Zutaten in der japanischen Küche auch in der heutigen Zeit, in der Früchte und Gemüse durch Import und Treibhauszüchtung oder aber auch durch Gefrierlagerung in Japan zu jeder Jahreszeit erhältlich sind: Aus der chinesischen Heilkunde stammt das Prinzip, das besagt, daß die landwirtschaftlichen Produkte, die zu der jeweiligen Jahreszeit am jeweiligen geographischen Ort, an dem man sich gerade befindet, wachsen, auch am gesündesten für den Körper seien. So soll einem der Verzehr von Gurken und Melonen, frische, leichte und saftige Feldfrüchte, helfen, die schwüle Regenzeit besser zu überstehen (Ida *et al.* 1990: 226) Die untenstehende Tabelle gibt einen Überblick über Gerichte, die als charakteristisch für die jeweilige Jahreszeit gelten:

⁶ Diese jahreszeitliche Ausrichtung wurde allerdings seit der Edo-Zeit mehr und mehr durchbrochen. *Hatsumono*, die „Erstlinge“ der charakteristischen Lebensmittel einer Saison, waren so begehrt, daß begüterte Konsumenten bereit waren, hohe Preise zu bezahlen, um möglichst früh in ihren Genuß zu kommen. Auf diese Weise entwickelte man bereits im 18. Jahrhundert die ersten Treibhäuser, in deren Folge der Zeitpunkt der saisonalen Gerichte immer weiter nach vorne verschoben wurde. Heute ist mit dem Warenangebot japanischer Supermärkte das Extrem dieser Entwicklung erreicht: Die meisten Gemüse, Früchte und Fische sind zu jeder Jahreszeit erhältlich. Paradoxerweise hat also in Japan gerade die Vorliebe für saisonale Gerichte zu einer teilweisen Entkopplung von Gericht und Saison geführt.

Jahreszeit	Fische / Meeresfrüchte	Obst / Gemüse	Sonstiges
Januar neues Jahr (<i>shinshun</i>)	Seeteufel, Butt, Dorsch, gesalzener Lachs		<i>zôni</i> -Suppen [mit Gemüse- einlage und Reiskuchen]
Februar Vorfrühling (<i>sôshun</i>)	Breitling, Lachsforelle, jap. Makrele		Klare Suppen Eier-Sake
März Frühling (<i>haru</i>)	Venusmuschel, Makrelen- hecht, Archenmuschel, kleine Mies- muschel <i>ainame</i> [Fischart]		<i>shirozake</i> [„Weißer Sa- ke“]
April Spätfrühling (<i>banshun</i>)	<i>sakuradai</i> [Meerbrassen- art], fliegender Fisch, verschiedene Krebsarten	Bambussprossen, Huf- lattich, <i>natsumikan</i> [jap. Mandarinenart]	<i>mazegohan</i> [Reis mit verschiedenen Gemüse- n vermisch]
Mai Frühsommer (<i>shoka</i>)	<i>hatsugatsuo</i> [eine Boni- tofischart], Heuschrecken- kreb, <i>shiroshita- gare</i> [Schollenart], Bachforellen	Spargel, Saubohne	Der erste Tee (<i>shincha</i>) <i>nigorizake</i> [trüber Sake]
Juni Regenzeit (<i>tsuyu</i>)	<i>ayu</i> [jap. Lachsart], Abalone, Isaki, Gelb- haut-Thunfisch	Gurke, Melone, Kürbis, Pflaume, <i>shiso</i> [Perilla]	Pflaumenwein Getrocknete Gemüse und Fische
Juli Hochsommer (<i>seika</i>)	Seeaal, Bartgrundel, Flußbarsch, Roßmakre- le	Okraschote, Zingi-Ing- wer (<i>myôga</i>), Wassermelone	kalte Gerichte
August Spätsommer (<i>banka</i>)	Flußkreb, Sommer- Auster, Octopus	Kürbis, Stengel der Taropflanze, Aubergi- ne	<i>sômen</i> [Fadennudeln in eisgekühlter Suppe] <i>shôchû</i> [Schnapsart]
September Frühherbst (<i>shoshû</i>)	Meergrundel, Herbst- makrele, Kammuschel, Fischjunge, wie der junge <i>konoshiro</i> , etc.	Ingwer, die Blätter des roten Pfeffers, <i>kinuka- tsugi</i> [jap. Kartoffelart]	<i>matsurizushi</i> [Fest- sushi] Faßsake (mit leichtem Zedernholzge- schmack)
Oktober Herbst (<i>aki</i>)	Sardine, Makrele, Aal, Herbst-Edelhecht	Kastanien, Kiefern- pilz, Kaki, Bergkartoffel	<i>kanzake</i> [temperierter Sake] <i>takikomigohan</i> [Reis mit Pilzen oder Kastanien]
November Spätherbst (<i>banshû</i>)	Karpfen, Auster, Zie- gelfisch	<i>yuzu</i> [jap. Mandarinen- Zitrone], Mandarinen, Chinakohl	<i>udon</i> [dicke, lange Nu- deln]
Dezember Winter (<i>fuyu</i>)	<i>fugu</i> [Kugelfisch], <i>gaza- mi</i> -Kreb, <i>zuwai</i> -Kreb, Seegurke	Meerrettich, Lauch	<i>kappo</i> -Sake (mit leicht- tem Geschmack von grünem Bambus) <i>nabemono</i> [Eintöpfe]

Tab. 1: Gerichte der Saison

Quelle: Ida et al. (1990)

Wie aus der Tabelle ersichtlich ist, wechseln nicht nur Obst, Gemüse oder Meerestiere mit der Jahreszeit, bei denen der Bezug zur Saison auf den er-

sten Blick einleuchtend ist, sondern auch das Hauptnahrungsmittel Reis kann seine Form je nach Saison verändern. Die Wurzeln für diesen Brauch liegen in der Vergangenheit: Bis nach dem Zweiten Weltkrieg reichte die Reisversorgung nicht für alle Bevölkerungsschichten und alle Regionen aus. Gründe dafür liegen in ineffizienteren Anbaumethoden und im Wirtschaftssystem, das Reis als Zahlungsmittel einsetzte. So mußten sich die ärmeren Bevölkerungsschichten damit behelfen, den kostbaren Reis mit anderem Getreide (diese Mischung wurde *katemeshi* genannt) oder mit Gemüse (*zôsui*) zu versetzen und ihn so zu strecken. Dabei änderte sich die Zusammensetzung nach der Jahreszeit: Im Winter wurde Hirse zugegeben, während im Sommer Weizen verwandt wurde. Auch Kastanien oder Kartoffeln waren beliebte Zusätze (Ishige 1989).

Selbst bei Süßigkeiten läßt sich ein Wechsel im Jahresrhythmus beobachten (Ida et al. 1990): So gelten als typische Frühlingssüßigkeiten⁷ *kusamochi*, *sakuramochi*, *batamochi*, *koboreume*, *warabimochi*, *kuzumochi*, *hanamidango* oder *chimaki*. Im Sommer⁸ werden stattdessen *shisomaki*, *anzuyukari*, *suiyôkan*, *tokoroten*, *mitsumame*, *shirodama*, Gelee, *mitarashidango*, *tsukimidango* oder *kuzukiri* verzehrt. Der Herbst⁹ bringt den *imoyôkan*, *karukan*,

⁷ *kusamochi* [Klebreiskuchen mit Beifuß]; *sakuramochi* [„Kirschblütenkuchen“, rosa Klebreiskuchen in salzige Kirschblätter eingewickelt]; *batamochi* [gedämpfter Kuchen aus Klebreis und Reis, umhüllt von süßen roten Bohnen oder mit Bohnenpulver bestreut]; *koboreume* [Krümel aus hartgewordener Sake-Hefe, Rückstand der Sake-Gewinnung]; *warabimochi* [grüne geleeartige Kuchen, die mit aus Farnwurzel gewonnenem Pulver bestreut sind]; *kuzumochi* [weiße gelatineartige Dreiecke aus Knabenkrautmehl mit Honig begossen und mit Sojamehl bestreut]; *hanamidango* [ein kleiner Spieß mit einer rosa, einer weißen und einer grünen gedämpften Reismehlkugel]; *chimaki* [in Bambus- oder anderen Blättern gedämpfter Reiskuchen, dessen Kern aus süßem roten Bohnenmus besteht].

⁸ *shisomaki* [in mit Sirup bestrichene violette Perillablätter eingewickelte süße Bohnenmuskuchen]; *anzuyukari* [eine Art Aprikosenmarmelade]; *suiyôkan* [süßer roter Bohnengelee]; *tokoroten* [dünne, durchsichtige nudelartige Streifen aus Agar Agar, die mit Essig und Soyasoße oder mit Honig gegessen werden]; *mitsumame* [Geleewürfel aus Agar-Agar mit z.B. roten Bohnen und weißen, glatten kleinen *gyôhi*-Kugeln]; *shirodama* [kleine weiße Kugeln aus Klebreismehl, meist zusammen mit süßen roten Bohnen gegessen. Gelee: Mit Zutaten wie Fruchtsaft, Zucker, Eiweiß oder Sahne vermengter Gelee, der in Förmchen abgekühlt wird]; *mitarashidango* [Spieße mit weißen Reiskuchenkugeln, die von einer klebrig-braunen Soße, die Soyasoße und Zucker enthält, überzogen sind]; *tsukimidango* [„Mondschau-Kuchen“, längliche weiße Reiskuchen, die mit einem Streifen aus rotem feinpüriertem Bohnenmus umhüllt sind]; *kuzukiri* [in dünne Streifen geschnittenes Knabenkrautgelee wird in eine Lackschale gehäuft und mit Honigsirup übergossen].

⁹ *imoyôkan* [roter Bohnengelee (*yôkan*) mit Süßkartoffeln]; *karukan* [gedämpfte weiße Würfel aus Reismehl und Yamswurzel]; *shôgatô* [Ingwerzucker]; *geppe*

shôgatô, *geppe*, *kuriyôkan*, *kurikanoko*, *kakiyôkan* oder *kirisanshō*. Als Winterspezialitäten¹⁰ werden schließlich *yakimochi*, *mushigashi*, *kangashi*, *etogashi*, *yomogigashima*, *hanabiramochi*, *kôbaiyaki* oder *itadakimochi* gesehen. Der Zusammenhang von Süßigkeiten mit der jeweiligen Saison mag bei Konfekt durchaus nicht so einsichtig sein wie bei natürlichen Nahrungsmitteln, daher sollen hier die verschiedenen Methoden aufgezeigt werden, diesen Bezug herzustellen: Er kann in der Funktion liegen, die Unbilden der jeweiligen Jahreszeit zu mildern. So werden im Sommer Süßigkeiten bevorzugt, die Kühle suggerieren, z.B. durch ihre geleeartige Konsistenz wie bei *suiyôkan* [roter Bohnengelee], *mitsumame* [Geleewürfel aus Agar-Agar mit roten Bohnen u.a.], *kuzukiri* [lange Knabenkraut-Gelee-Nudeln mit Honigsirup] oder Fruchtgelees, während winterliche Süßigkeiten oft Wärme vermitteln wie gebratene Reiskuchen (*yakimochi*) oder *mushigashi*, gedämpfte, kugelförmige Kuchen. Es können Zutaten verwendet werden, die an die jeweilige Jahreszeit erinnern, wie *kusamochi*, bei dem die Kräuter, die dem Reiskuchen ihre charakteristische grüne Farbe verleihen, ebenso an den Frühling denken lassen wie die Kirschblätter, mit denen die rosafarbenen *sakuramochi* umwickelt sind. Früchte des Herbstes wie Kaki oder Kastanien werden dem *yôkan* [Gelee aus roten Bohnen] beigemischt und Reiskuchen mit *yuzu* [jap. Mandarinen-Zitrone] veredelt. Oder aber die Süßigkeiten repräsentieren ein typisches Ereignis dieser Jahreszeit. Beispiele hierfür wären die *kangashi*, in Formen gepresste weiße oder pastellfarbige Zuckerstücke, die den Eindruck von Schnee wiedergeben, oder die *hanamidango*, drei Reiskuchenkugeln am Spieß in grün, weiß und rosa, die an die Kirschblütenschau im Frühling erinnern.

[ursprünglich chinesischer Kuchen mit einer Weizenmehlhülle und rotem süßen Bohnenmus mit ungeschälten Datteln]; *kuriyôkan* [*yôkan* mit Eßkastanien]; *kurikanoko* [wie *kuriyôkan*, aber statt länglicher Kastenform, von der man Scheiben abschneidet, eine runde Form mit den Kastanien oben aufgelegt], *kakiyôkan* [*yôkan* mit pürierter Kaki. Besonders geleeartig], *kirisanshō* [rot-weiße, in dünne Stäbchen geschnittene Reiskuchen mit japanischem Pfeffer].

¹⁰ *yakimochi* [gebratene, mit rotem süßen Bohnenmus gefüllte Reiskuchen]; *mushigashi* [gedämpfte Kuchen aus Buchweizen-, Yamswurzel- oder Castilla-Teig, oft mit rotem Bohnenmus gefüllt]; *kangashi* [in Formen gepresste pastellfarbige Zuckerstücke]; *etogashi* [in besonders kunstvolle Formen gepresster Zucker, der zu Neujahr verzehrt wird]; *yomogigashima* [eine Rolle aus Yamswurzelteig, gefüllt mit rotem Bohnenmus. In die rote Füllung sind drei verschiedenfarbige dünne Rollen eingearbeitet, die wie Punkte aussehen, wenn man die Rolle in Scheiben schneidet]; *hanabiramochi* [Kuchen, der einem Blütenblatt gleicht und zu Neujahr gegessen wird], *kôbaiyaki* [kleine, harte Kuchen aus Weizenmehl oder Reismehl und Zucker in Blütenform]; *itadakimochi* [zarte, weiche Kuchen aus frischem Reismehl und feinpüriertem Bohnenmus].

Die zyklische Verwendung von Konfekt bleibt jedoch auf einheimische Süßigkeiten (*wagashi*) beschränkt.¹¹ Aus dem Ausland eingeführte Spezialitäten folgen einem völlig anderen Zeitmuster: Statt eines sich wiederholenden Kreislaufs lösen sich hier Trends ab, das jeweils gerade Eingeführte ist das Interessanteste und Begehrteste. So schreibt der *Asahi nenkan* (1998: 258):

Auf Tiramisu, Nata de coco und Pannacotta folgten Cannoli – ein fortgesetzter Boom von importierten Süßigkeiten. Und 1997 waren es nun belgische Waffeln, für die junge Frauen Schlange standen und die zum Gesprächsthema wurden.

Auch für andere westliche Gerichte wie Spaghetti, Pizza oder Hamburger gelten aufeinanderfolgende Modetrends als zeitliches Muster. Dies korrespondiert mit dem Zeitkonzept, das Japan von den westlichen Industrienationen importiert hat: Die teleologisch ausgerichtete Linearität des Christentums bzw. die auf Fortschritt ausgerichtete, durch einen Pfeil symbolisierte Vorstellung von Zeit der westlichen Physik.

Zeitliche Linearität nach japanischem Muster, wie sie sich in der Erzählweise des *Nihongi* oder *Kojiki* niederschlägt, ist hingegen gekennzeichnet durch eine rein additive Abfolge, die nicht ansteigt bzw. auf einen Höhepunkt hinarbeitet. Dieses charakteristische Zeitmuster läßt sich in einer sehr traditionellen Form japanischer Eßkultur finden, dem *kaiseki ryōri*. *Kaiseki ryōri* waren ursprünglich das Mahl, das vor einer Teezeremonie eingenommen wurde, kleine, mit Sorgfalt zubereitete und in ausgesucht geschmackvollem Geschirr arrangierte Speisen. Heute gibt es *kaiseki ryōri* auch ohne nachfolgende Teezeremonie in eigens darauf spezialisierten, teuren Restaurants. Anders als beim gewöhnlichen japanischen Essen, wie beispielsweise dem *teishoku* [japanisches Menü], kommen die verschiedenen Schüsseln und Teller jedoch nicht gleichzeitig auf den Tisch, sondern eine Speise wird nach der anderen aufgetragen, so daß man jedem Gericht die volle Aufmerksamkeit widmen kann. Dies mag zunächst an ein europäisches mehrgängiges Menü erinnern, doch bei diesem ist wieder eine aufsteigende Sequenz zu beobachten: Die Vorspeise bildet nur den Auftakt, der vom Hauptgang übertroffen wird, und die Krönung bildet schließlich das Dessert. Bei *kaiseki ryōri* hingegen stehen die einzelnen Gerichte zwar in einer strukturierten Abfolge, aber gleichwertig nebeneinander. Der Reis, Tee und die eingelegten Gemüse, gelegentlich auch das kleine Dessert zum Schluß bilden den Ausklang, nicht den Höhepunkt des Mahls.

Die Teezeremonie, aus der sich die *kaiseki ryōri* entwickelt haben, führt zu dem Zeiterleben des Zen-Buddhismus hin: Zu den grundlegenden Be-

¹¹ Wiewohl es auch bei japanischen Gerichten Modeströmungen gegeben hat bzw. gibt.

griffen, die den Geist der Teezeremonie prägen, gehört *jaku*, die Stille und Einsamkeit, eine „Abgeschiedenheit von Welt und Zeit“ (Schwalbe 1978: 16). Beim Eintritt durch die niedrige Tür des Teezimmers (*nijiriguchi*) und mit dem schlichten Akt des Teezubereitens und Teetrinkens verläßt man den Strom der oft hektisch dahinfließenden Alltagszeit und betritt ein Reich der Stille, in dem nur der Augenblick präsent ist – ein Augenblick, der sich in die Ewigkeit zu dehnen scheint. Die Regeln des Teeraums helfen dabei, einen Abstand zum Alltagsgeschehen zu gewinnen: So fallen alle hierarchischen Unterschiede, und die Gesprächsthemen während der Zeremonie bleiben, wie Yamanoue Sôji (1544–1590) bereits die Praktizierenden des Tees ermahnt, auf den Teeweg und seine Utensilien beschränkt (Hirota 1995: 206).

Der Übergang von einem Zeitmodus in den anderen kann durch ein Übergangsritual markiert werden, wie beispielsweise eine rituelle Reinigung, bei der mit einem Bambusgerät Quellwasser geschöpft wird, um sich den Mund zu spülen und die Hände zu waschen. Auch der Weg zum Teehaus durch einen stilvoll angelegten Teegarten kann diesen Wechsel des Zeitmusters erleichtern. So beschreibt Hammitzsch (1958: 15) diesen Prozeß:

Und ein jeder Schritt in die Tiefe des Gartens läßt die Alltagswelt, ihre Hast und Geschäftigkeit, in unseren Herzen verdämmern. Man schreitet in eine Welt hinein, die frei von alltäglichen Bedrängnissen ist, vergißt das Woher und forscht nicht nach dem Wohin.

Dieser letzte Satz beschreibt die für den Teeweg und den damit eng verbundenen Zen-Buddhismus charakteristische Fokussierung auf die Gegenwart, in der das Nachdenken über die Vergangenheit und die Sorge um die Zukunft aufhört. Dieses Aufgehen in dem Augenblick wird durch Konzentration erreicht. Die Aufmerksamkeit wird zunächst auf die Gegenstände des Teeraums gebündelt, das Blumengesteck, die Schriftrolle oder das Wandbild in der *tokonoma* [Wandnische], dann auf die Zubereitung des Tees. Die einzelnen Handlungsschritte erfolgen dabei nach einer genau festgelegten Reihenfolge in langsamen, fließenden Bewegungen und unterscheiden sich so von den Tempi der Alltagswelt.

3.2. Der Zeithorizont

Ein Indikator für die Ausprägung des Zeithorizonts wäre beim Essen der Grad der Verwendung von Konservierungsmethoden und die Quantität der Vorratshaltung.

Natürliche Konservierungsmethoden sind in Japan seit alters her durchaus bekannt, wie z.B. das Einlegen in Salz, Essig, *miso* [salzige Bohnenpaste] oder in Sake bzw. das Trocknen von Lebensmitteln wie Fisch, Pilzen oder Seetang an der Luft (*himono*). In Gebirgs- und Inlandgegenden, die Seefisch nur über längere Transportwege erhalten konnten, bildete sich das sogenannte *narezushi* heraus (Kanzaki 1991: 62): Fischen wurden die Innereien herausgenommen und sie wurden dann haltbar gemacht, indem sie mit Essig oder Salz behandelt und in Reis eingelegt wurden. Gerühmt wird hier der Geschmackskontrast von Reis und der Säure, die durch den Gärungsprozeß nach ein paar Tagen den gesamten Fisch durchzogen hat. Auch wenn Bauern auf weiter gelegene Felder auszogen und mittags daher nicht zum Essen heimkamen, mußten sie in der heißen Jahreszeit ihr *bentô* [transportables, kaltes Mittagessen] präparieren, damit es nicht verdarb. Hierfür wurde beispielsweise das *bentô* in Bambusblätter bzw. in Bambusrinde eingewickelt, die eine keimabtötende Wirkung besitzen, oder ein *umeboshi* [in Salz eingelegte Pflaume], dessen Fruchtsäure eine ähnliche Funktion zukommt, dem Reis beigelegt (Kanzaki 1991: 44). Schon in der Meiji-Zeit (1868–1912) kamen auch die im Westen üblichen Konservierungsmethoden, z.T. mit chemischen Zusätzen, in Mode, wie beispielsweise Obst, Gemüse, Fisch oder Fleisch in Dosen. In den 60er Jahren erlebte Instant-Food einen Boom. Neben westlichen Gerichten, wie Kartoffelpüree, gab es nun auch zahlreiche einheimische Gerichte, vornehmlich Suppen aus der Tüte. Vor allem Instant-*râmen* wurde ein Renner. 1960 gab es bereits 300 Hersteller dieser ursprünglich chinesischen Nudelsuppen, und die Verbrauchsmenge betrug 150 Mio. Stück im gleichen Jahr (Kosuge 1997: 208). Auch andere moderne Methoden der Konservierung von Nahrungsmitteln, wie Gefrierkost, sind in Japan allorts erhältlich.

Dennoch gibt es Faktoren, welche die Vorratshaltung in Japan einschränken, so daß sie nie solche Maße angenommen hat wie beispielsweise in den Vereinigten Staaten. Zum einen ist hier die Eigenart der japanischen Küche zu nennen, extrem frische Zutaten zu verlangen. In einem sogenannten *yokomeshi gaido*, einem Buch, das Ausländer u.a. in die Besonderheiten der japanischen Küche einführen soll, wird darauf hingewiesen, daß die Verwendung frischer Zutaten zu den Basisregeln der japanischen Küche zählt, da der Eigengeschmack natürlicher Nahrungsmittel besonders geschätzt werde (Mitsuibussan kabushikigaisha, *kôhôshitsu* 1986: 142–143). Zudem weist roher Fisch, der beispielsweise für *sushi* [gesäuerter Reis mit meist rohem Fisch und Meeresfrüchten belegt] oder *sashimi* [in Scheiben arrangierter, ebenfalls meist roher Fisch] gebraucht wird, eine extrem schnelle Verfallszeit auf. Auf diese Weise ist längere Lagerung unmöglich. Daher bevorzugen japanische Hausfrauen in der Regel frische Einkäufe (March

1994: 172–173). Dies wird erleichtert durch die charakteristische Geschäftsstruktur Japans mit einem flächendeckenden Netz an kleinen Geschäften und Nachbarschaftsläden, so daß für den Kunden keine weiten Einkaufswege entstehen, und durch äußerst konsumentenfreundliche Einkaufszeiten. Im Extremfall stehen 24-Stundenläden selbst für nächtliche Einkäufe zur Verfügung. Auf diese Weise imitieren japanische Haushalte in einer gewissen Weise das Just-in-time-Prinzip japanischer Firmen, in Japan als *kanban-seido* bekannt, bei dem mangelnder Raum durch den strategischen Umgang mit der Zeit substituiert wird.

Es läßt sich also festhalten, daß die oben genannten Bedingungen in Japan einen kurzfristigen zeitlichen Horizont bei der Beschaffung von Nahrungsmitteln begünstigen, zumal in der heutigen Zeit, in der ein reichhaltiges Angebot jederzeit zur Hand ist. Dennoch lassen sich in der japanischen Eßkultur auch Beispiele für einen langfristigen Zeithorizont finden, und zwar im Verwendungszweck von Nahrungsmitteln. Lebensmittel eignen sich nicht nur unmittelbar für den eigenen Verzehr, sondern lassen sich auch verschenken und damit zur Beziehungspflege einsetzen. In Japan ist diese Art der Verwendung von Nahrungs- und Genußmitteln zu einem langfristigen Zweck institutionalisiert in den Bräuchen, am Jahresende und in der Jahresmitte Geschenke (*o-seibo* bzw. *o-chûgen*) zu verteilen an Freunde, Kunden, Vorgesetzte und andere Personen, denen man sich in irgendeiner Weise verpflichtet fühlt bzw. an deren Beziehung einem etwas liegt und die man daher zu erhalten wünscht. Für diese ritualisierten Geschenke werden bevorzugt leicht zu konsumierende Waren gewählt, also vor allem Lebensmittel oder Spirituosen aus zwei Gründen: Zum einen belasten diese Geschenke nicht auf Dauer die Speicherkapazitäten des Wohnraums, und zum anderen sind sie ihrem Charakter nach unpersönlich. Dies mag zunächst aus westlicher Perspektive erstaunen, da in westlichen Kulturen ein Geschenk nur dann als adäquat zur Beziehungspflege gilt, wenn es auf den Empfänger individuell abgestimmt ist, daher sind hier auch Geldgeschenke im Gegensatz zu Japan immer nur eine Notlösung (Brumann 1998: 86). In Japan sind jedoch Geschenke eine Art Beziehungswährung. Sie werden nach genauen gesellschaftlichen Regeln kalkuliert, und daher wird ihr Wert möglichst transparent gehalten. Für diesen Zweck sind „leere“ Geschenke, also Geschenke, die keinen individuellen Bezug haben und damit leichter vergleichbar sind mit dem, was man selbst empfangen hat, am geeignetsten. Außerdem haben unpersönliche Geschenke zwei weitere praktische Vorteile. Sie können nicht nur vom Empfänger selbst, sondern von seiner ganzen Familie genutzt werden, und wenn sie im Haushalt nicht gebraucht werden, sogar weiterverschenkt werden. Dies ist im Gegensatz zu westlichen Kulturen kein Tabubruch in Japan (Brumann 1998). Bestimmte Lebensmittel unterstreichen

den Zweck der Beziehungspflege durch ihre Symbolik, wie beispielsweise *soba*, Buchweizennudeln, deren Länge auf den Wunsch einer langen und dauerhaften Beziehung hinweist (Rowland 1994: 125–126).

3.3. Der soziale Umgang mit Zeit

Wie bereits anfangs bei den allgemeinen Zeitkonzepten erwähnt, spaltet sich der soziale Umgang mit der Zeit in die Dichotomie effizienzorientiert versus sozialorientiert auf, wobei effizienzorientiert mit überwiegend monochronem Zeitumgang und sozialorientiert mit überwiegend polychronem Zeitumgang korreliert. Ein effizienzorientierter Ansatz wird im allgemeinen Industrienationen und individualistischen Kulturen zugesprochen, während Agrargesellschaften und kollektivistische Kulturen von einem sozialorientierten Umgang mit der Zeit geprägt sein sollen (Triandis 1995). Japan stellt hier einen besonders interessanten Fall dar: Auf der einen Seite zählt es zu den kollektivistischen Kulturen, wie verschiedene empirische Studien mit unterschiedlichen Kollektivismus-Skalen immer wieder belegen. Exemplarisch seien hier die Arbeiten von Hofstede (1980), Yamaguchi (1994) oder Ölschleger *et al.* (1994) aufgeführt. Die letztgenannten neueren Untersuchungen kommen zu diesem Ergebnis allerdings mit leichten Einschränkungen, die auf eine steigende Tendenz zur Individualisierung in Japan, welche die verschiedenen Bevölkerungsschichten in unterschiedlichem Tempo durchzieht, hinweisen.¹² So bezogen sich z.B. bei Ölschleger *et al.* kollektivistische Einstellungen der Befragten vor allem auf die unmittelbare Bezugsgruppe wie etwa die Arbeitsgruppe, nicht so sehr auf große, nicht mehr überschaubare Einheiten wie beispielsweise das Unternehmen (Ölschleger *et al.* 1994: 383). Auch unterschied sich die Ausprägung kollektivistischer Tendenzen hinsichtlich des Alters, des Geschlechts und des Bildungsgrades (Ölschleger *et al.* 1994: 111). Dennoch ist, insgesamt gesehen, der Prozentsatz kollektivistischer Antworten in beiden Untersuchungen hoch. Auf der anderen Seite gehört Japan jedoch unleugbar zu den Spitzenreitern der Industrienationen. Hier liegt ein Potential für Interessenkonflikte im Umgang mit der Zeit, nämlich einerseits als hochindustrialisiertes Land Effizienz oberste Priorität einräumen zu müssen, andererseits aber als

¹² Es dürfte allerdings nicht nur an einem Generationeneffekt oder an veränderten gesellschaftlichen Bedingungen liegen, daß in jüngeren Untersuchungen individualistische Strömungen eine immer größere Rolle spielen, sondern auch an der immer differenzierteren Wahrnehmung der Japan-Forschung zu diesem Thema.

eine Gesellschaft, in der kollektivistische Werte immer noch einen hohen Rang einnehmen, die Wahrung sozialer Harmonie anzustreben. Yamaguchi (1994) stellt beispielsweise einige Dimensionen kollektivistischer Ausrichtung fest, die Leistung und Effizienz behindern können: So paßten Sozialorientierte ihre eigene Meinung häufiger an die vorherrschende Meinung in der Gruppe an (auch wenn die eigene Meinung richtig wäre) (Yamaguchi 1994: 179) oder fanden Versuchspersonen mit hoher „Punktzahl für Kollektivismus“ Mitprobanden mit mittleren bzw. schlechten Ergebnissen in einem vorhergehenden Intelligenztest sympathischer als Personen, die herausragend gut abschnitten (Yamaguchi 1994: 186). Auch im Zeitumgang sind solche Konflikte denkbar: Wenn etwa zwischenmenschliche Probleme das Betriebsklima belasten, wird Zeit genommen, diese zu beheben, oder ist es vorrangig, die anliegenden Arbeiten termingerecht zu erledigen? Wie wird in Japan mit solchen Diskrepanzen umgegangen? Hall und Hall (1985: 99) geben mit ihren Beobachtungen aus dem Arbeitsleben in Japan einen ersten Hinweis auf eine mögliche Lösung, nämlich domänenspezifisches Verhalten: So wird bei Konferenzen beispielsweise auf die Pünktlichkeit des Beginns Wert gelegt (monochrones Zeitverhalten), während hingegen im Verlauf der Sitzung Zeitpläne keine Rolle mehr spielen (polychrones Zeitverhalten). Ähnliches gilt für den Arbeitstag: Der pünktliche Beginn wird häufig durch die verschiedensten Formen der Anwesenheitskontrolle überprüft, während das Ende eines Arbeitstages sich nach anderen Kriterien als der Uhrzeit richtet.

Bezogen auf die Eßkultur stellt sich die Frage, ob dem Essen und Trinken, das eine wichtige soziale Funktion erfüllt, genügend Zeit zugeteilt wird, um diesem Zweck auch gerecht zu werden, oder ob die Zeit für das Essen rationalisiert ist und der Effizienz untergeordnet wird.

Dazu soll zunächst ein Blick auf charakteristische Muster des japanischen Eßverhaltens und ihre historische Genese geworfen werden. Seit der Muromachi-Zeit (1338–1573) sind auch in Japan drei Mahlzeiten pro Tag die Regel (Yamauchi 1995: 88). Davor gab es üblicherweise zwei warme Mahlzeiten, zu denen sich die Familie versammelte, morgens und abends. Diese Zählweise berücksichtigt jedoch nur die Mahlzeiten, für die eigens gekocht wurde und die substantiell ausfielen. Tatsächlich wurde – wie aus alten Berichten hervorgeht, die die Nahrungsgewohnheiten in verschiedenen ländlichen Gegenden Japans aufzeichneten, wesentlich häufiger gegessen, manchmal bis zu sechs mal am Tag (Kanzaki 1991: 43). Darunter fielen jedoch auch kleine Zwischenknabbereien, die aus Resten der Hauptmahlzeiten bestanden. Der Grund für diese häufige Nahrungsaufnahme bestand darin, daß die alltäglichen Gerichte fett- und proteinarm waren, da Fleisch, Fisch oder Tôfu den Feiertagen vorbehalten blieb.

In der Regel bestanden die einfachen Mahlzeiten hauptsächlich aus Reis mit Getreide oder Gemüse gemischt. Da letzteres einen hohen Anteil an Zellulose enthält, kann es vom Körper nur schwer aufgenommen werden. Auf diese Weise hielt eine Sättigung – auch wenn die Menge ausreichend erschien – nicht lange an. Zudem täuschte die Menge bei *kayu* [Reisbrei] oder *zôsui* [Gemüsereis], da sie mit Flüssigkeit vermehrt wurde. Die Lage japanischer Bergbauern glich der Situation vieler Ackerbauern und Viehzüchter in anderen Ländern darin, daß sie morgens zur Arbeit ausrückten und oft erst spät wieder heimkamen, manchmal sogar ein paar Tage ausblieben. Im Gegensatz zu den Gepflogenheiten nomadischer Völker überbrückten sie jedoch nicht die lange Zeit außer Haus mit der sogenannten „Kameltechnik“, indem sie zu Hause besonders üppige Mahlzeiten einnahmen, die sie über den Tag brachten, sondern entwickelten die für Japan charakteristische „Hühnertechnik“, mit kleinen „Pickereien“, die nicht eigens gekocht werden mußten, über den ganzen Tag verteilt (*niwatori no tsuibami*; siehe Kanzaki 1991: 23). So sah die bis zum Krieg in den Bergen von Miyazaki übliche Form von Mahlzeiten folgendermaßen aus (Kanzaki 1991: 44–48):

1. *Asachanoko*: Direkt nachdem man aufgestanden war, wurde ein leichtes Frühstück eingenommen aus den Resten, die vom Abend verblieben waren, meist etwas Gemüsereis oder Reisbrei.
2. *Chôshoku*: Nach leichter Arbeit in Haus, Gärten oder Ställen folgte das eigentliche Frühstück. Es wurde Getreidereis gekocht mit *misoshiru* [Suppe mit salziger Bohnenpaste] und etwas *o-tsukemono* [eingelegtes Gemüse].
3. *Chûshoku*: Nach dem Frühstück rückte man zur Arbeit in die Berge oder Felder aus, und um ca. zwölf bis ein Uhr war es Zeit für das Mittagessen. In Jahreszeiten, in denen es nicht soviel in der Landwirtschaft zu tun gab, konnte man dies zu Hause einnehmen. Üblicherweise handelte es sich dann um ein sogenanntes *isshiru-issai*-Essen [eine Suppe, ein Gemüse], bestehend z.B. aus etwas vom Frühstück übriggebliebenem *mugihan* [mit Gerste versetzter Reis], einer *misoshiru* und *o-tsukemono* oder gekochtem Gemüse. Häufig kam man jedoch, um Zeit zu sparen, nicht nach Hause, sondern nahm ein *bentô* mit. Waren die Felder weit entfernt oder für Arbeit in den Bergen blieb man manchmal auch drei bis vier Tage von zu Hause fort und lebte in dieser Zeit in einer einfachen, für diesen Zweck errichteten Hütte, in der es eine Kochgelegenheit gab. In diesem Fall ernährte man sich von dem, was man in der Natur vorfand.
4. *Oyatsu*. Um drei bis vier Uhr aß man wieder eine Kleinigkeit, meist Reste vom Mittagessen oder *sobagaki* [Buchweizenpüree] bzw. Kartoffeln. Das Wort *oyatsu* kommt von der achten Stunde (*yattsuji*), was nach unserer Zeitrechnung zwei Uhr nachmittags entspricht. Ursprünglich

wurde das Wort *oyatsu* in der Stadt Edo gebraucht, auf dem Lande sprach man von *kobiru* [„kleiner Mittag“] oder *chûjiki* [Zwischenmahlzeit]. In der *bunka-bunsei*-Ära der Edo-Zeit (1804–1829) verbreitete sich die Sitte, zu *oyatsu* kleine Kuchen (*kashi*) zu essen, vor allem verschiedenste *mochi*- [runde Kuchen aus gestampften Klebreis] Sorten.

5. *Yûshoku*: Wenn die Arbeit um etwa 19–20 Uhr beendet war, wurde die üppigste Mahlzeit des Tages, das Abendessen zubereitet. Zu dem mit Getreide oder Gemüse versetzten Reis, der frisch gekocht wurde, wurden verschiedene Beilagen gereicht, bei feierlichen Gelegenheiten auch Fisch oder Tôfu.
6. *Yonagare*: Wenn nach dem Abendessen noch gearbeitet werden mußte, wurde bei Bedarf noch eine kleine, leichtverdauliche Mahlzeit eingeschoben, wie etwas Gemüsereis oder Reisbrei.

Bedingt durch die historische Entwicklung ist also das Abendessen in Japan die wichtigste Mahlzeit des Tages, während dem Mittagessen ein vergleichsweise geringerer Wert zugemessen wird, was sich auch deutlich in seiner zeitlichen Dauer niederschlägt. Das Frühstück hingegen, das ursprünglich auch zu den Hauptmahlzeiten zählte und in seiner japanischen Form, wie sie heute noch in Hotels bzw. Pensionen japanischen Stils (*ryôkan*, *minshuku*) eingenommen werden kann, sehr reichhaltig ist, wurde in den Familien, vor allem in den Städten mehr und mehr durch die leichte Form des westlichen Frühstücks mit Kaffee und Toast ersetzt, manche lassen es ganz aus. Als Gründe dafür werden Zeitmangel und das lange Nachtleben angegeben (Sakata 1986: 101). Bis heute hat sich jedoch der Brauch der häufigen kleinen Zwischenmahlzeiten (*kanshoku*) erhalten (Kanzaki 1991: 49). *Oyatsu* ist die bekannteste Form der Zwischenmahlzeit, die auch einen eigenen Namen trägt, tatsächlich sind jedoch kleine Imbisse zwischendurch wesentlich häufiger. Während der Arbeit Tee zu trinken und Konfekt oder andere Knabbereien zu essen ist ein sehr häufig zu beobachtendes Verhalten an japanischen Arbeitsplätzen, und von Seiten der Unternehmen besteht dafür eine vergleichsweise hohe Permissivität (Kanzaki 1991: 56).¹³ Häufig bestehen richtige Vorräte an Naschwerk für diesen Zweck, oft Mitbringsel von Kunden oder Kollegen, die auf Reisen waren.

Dies führt zu der eingangs erwähnten fünften These zum Zeitumgang in Japan, nämlich der traditionell geringen Demarkation von Arbeits- und Freizeit. Das Essen übernimmt hier eine wichtige Funktion: Während Tee-pausen und der gemeinsame Verzehr von Süßigkeiten oder *osenbei* [Salz-

¹³ Natürlich bestehen hier erhebliche Unterschiede in der Handhabung von Unternehmen zu Unternehmen.

gebäck] im Kreise der Kollegen etwas Freizeit in die Arbeitszeit bringen, finden Arbeitsessen mit Kunden oder Kollegen oft in der offiziellen Freizeit statt.

Ob Eßverhalten effizienz- oder sozialorientiert ist, hängt eng mit der Frage des Eßtempos bzw. der Dauer einer Mahlzeit zusammen. Wie bis jetzt ersichtlich wurde, sind in Japan die verschiedenen Mahlzeiten von unterschiedlicher Dauer. Traditionell führten vor allem zwei Mahlzeiten die Familie zusammen, nämlich das Frühstück und das Abendessen. Während letzteres jedoch seine Funktion der sozialen Interaktion behalten konnte, paßte sich das Frühstück mehr und mehr den Gegebenheiten einer modernen Industriegesellschaft an und verkürzte sich. Lange Pendelwege zur Arbeit leisteten dazu ihren Beitrag. So ist die Frage, ob in Japan schnelle Esser oder langsame Genußmenschen häufiger vorzufinden sind, nicht eindeutig zu klären. Statt dessen sind Tempovariationen charakteristisch für das japanische Eßverhalten. Folgende Szenen lassen sich immer wieder beobachten: Am Mittag betreten Arbeitskollegen in Gruppen die Werkskantine. Fast schweigend essen sie in schnellem Tempo ihre Gerichte. Nach 10–15 Minuten verlassen sie wieder geschlossen den Raum. Am Abend gehen dieselben Angestellten zusammen aus zum Essen. Diesmal bietet sich jedoch ein ganz anderes Bild. Deutlich entspannter essen sie miteinander, während sie sich dabei rege unterhalten. Zwischen dem Essen werden immer wieder Pausen gemacht. In dem schnellen gemeinsamen Essen am Mittag entsteht Synchronität, keiner möchte die anderen warten lassen, am Abend können dagegen individuelle Eßtempi ausgelebt werden. Aus diesen Gründen eignet sich in Japan das Abendessen, das oft noch durch nachfolgende Barbesuche (*hashigo*) ausgedehnt wird, zum „Socializing“, oder zum Zirkulierenlassen von informellen Informationen, in der Regel besser als das Mittagessen.

Damit das Mittagessen möglichst schnell und effizient erledigt wird, gibt es in Japan verschiedene Hilfsmittel. Fast-food mußte nicht erst aus dem Ausland eingeführt werden, auch die einheimische Küche kennt Formen des leichten, schnellen Imbisses zu Mittag: *soba* [lange Buchweizennudeln in Suppe], *udon* [lange, flache Weizennudeln in Suppe] oder *râmen* [chin. gewellte Nudeln in Suppe], *yakitori* [Hühnerspieße, die häufig an kleinen Ständen verkauft werden] etc. 1969 wurde *tachigui soba* ein Boom (Kosuge 1997: 221), die Nudelsuppe wurde jetzt im Stehen und damit noch schneller verzehrt als bisher. Besonders geeignet, das Essen den Erfordernissen des Arbeitsverlaufs anzupassen, ist eine omnipräsente Form des Mittagessens in der japanischen Gesellschaft, das bereits erwähnte *bentô*. Die japanische Form der Lunchbox wird nicht nur bei Ausflügen oder Picknicks verwandt, sondern findet sich als fester Bestandteil der alltäglichen Lebenskultur in Kindergärten, Schulen und Büros. Diese äußerst

flexible Form der Mahlzeit braucht, einmal morgens zubereitet, keine weitere Zubereitungszeit und kann jederzeit gegessen werden, auch mit mehrmaligen Unterbrechungen, da sie nicht aufgewärmt werden muß. Hier findet sich eine Unterordnung der Essenszeit zugunsten der Effizienz in sehr ausgeprägtem Maß.

4. FAZIT

In allen untersuchten kulturell geprägten Dimensionen der Zeit ließ sich in der Eßkultur Japans das besonders vielfältige Nebeneinander von Zeitformen finden, das auch anderen Autoren, die sich mit temporalen Mustern der japanischen Kultur beschäftigt haben, auffiel. Neben der spezifischen Form der kulturellen Integration ausländischer Zeitmuster ist dafür vor allem auch die Zwitterposition zwischen einer traditionell kollektiv orientierten Kultur und einer modernen Industrienation im globalen Wettbewerb verantwortlich, daß der Lebensrhythmus der Japaner auf Variationen aufgebaut ist. Dabei haben sie – wie Levine (1998: 241) in seiner interkulturellen Studie feststellte – im Vergleich zu anderen Nationen im besonderen Maß die Fähigkeit entwickelt, zeitliche Muster flexibel der gegebenen Situation anzupassen. Hierin scheint der japanische Lösungsansatz für die divergierenden Ansprüche des Geschäftsalltags zu liegen, einerseits einen möglichst effizienten, durchrationalisierten Arbeitsablauf zu gewährleisten und auf der anderen Seite doch zeitliche Nischen für andere zeitliche Vorstellungen und für die in der japanischen Gesellschaft so wichtige Beziehungspflege zu lassen. Während also beispielsweise Frühstück und Mittagessen in der Regel einem effizienzorientierten Zeitmuster unterliegen und auch das Abendessen, das seine sozialorientierte Ausrichtung beibehält, aus effizienzorientierten Gründen aufgeschoben werden kann, fungieren möglicherweise die Zwischenzeiten, im Fall der Eßkultur also die zahlreichen kleinen Snacks zwischendurch und Teepausen im Kreise von Freunden und Kollegen, als Nischen zur Bewahrung traditioneller, kollektivistischer Strukturen. Die Diskrepanz von traditionell-kollektivistischen und modern-individualistischen Zeitmustern muß von Japanern nicht immer als solche empfunden werden. Ähnlich wie dies bereits die Untersuchungen zu Individualismus und Kollektivismus in Japan (Ölschleger *et al.* 1994) zeigten, bei denen ein ganzer Anteil der Befragten keine Probleme damit hatte, gleichzeitig zwei Standpunkte zu vertreten: man solle seine Meinung gegenüber der Mehrheitsmeinung vertreten, aber man solle auch seine Meinung der Gruppe bzw. den Weisungen des Vorgesetzten unterordnen. So kann auch sozialori-

entierter Zeitumgang durchaus als der Effizienz zuträglich gesehen werden, wie dies beispielsweise lange Zeit für die Praxis des *nemawashi* [wörtl. „um die Wurzel kreisen“] galt. Der Zeitaufwand, den es kostete, alle beteiligten Mitarbeiter an Vorschlägen mitdiskutieren zu lassen, wurde damit gerechtfertigt, daß dafür die Umsetzung des Geplanten wesentlich schneller vonstatten ginge als bei top-down-Entscheidungen. Ebenso mögen Teepausen u. ä. hier als wesentlich für den informellen Informationsfluß im Unternehmen und damit für einen reibungslosen Arbeitsablauf gesehen werden.

Es ist noch zu früh, um auf dem Gebiet der Zeitkonzepte Japans ein abschließendes Urteil abgeben zu können – hier müßten noch weitere, möglichst empirische Untersuchungen auch in anderen Lebensbereichen folgen –, es sieht jedoch so aus, daß, trotz einer Verschiebung von traditionellen Zeitmustern hin zu den modernen Zeitstandards der Industrienationen, keine vollkommene Substituierung stattfinden wird.

LITERATURVERZEICHNIS

- Asahi nenkan* (1998): Tōkyō: Asahi shinbunsha.
- Aschoff, Jürgen (1986): Circadiane Systeme. In: Bromm, B. und Dietrich-Werner Lübbers (Hg.): *Physiologie aktuell*, Bd. 2, Stuttgart: Fischer, S. 5–15.
- Brumann, Christoph (1998): Geld als Geschenk: Aspekte japanischer Beziehungsarithmetik. In: Pörtner, Peter und Angelika Ernst (Hg.): *Die Rolle des Geldes in Japans Gesellschaft, Wirtschaft und Politik*. Hamburg: Institut für Asienkunde, S. 77–91.
- Deutschmann, Christoph (1987): *Arbeitszeit in Japan. Organisatorische und organisationskulturelle Aspekte der „Rundumnutzung“ der Arbeitskraft*. Frankfurt a. M., New York: Campus.
- Hägerstrand, Torsten (1988): Time and culture. In: Kirsch, Guy (Hg.): *The formulation of time preferences in a multidisciplinary perspective. Their consequences for individual behaviour and collective decision-making*. Aldershot: Avebury, S. 33–42.
- Hall, Edward Twitchell und Mildred Reed Hall (1985): *Verborgene Signale*. Hamburg: Gruner & Jahr.
- Hammitzsch, Horst (1958): *Cha-do. Der Tee-Weg*. München-Planegg: Otto Wilhelm Barth-Verlag.
- Helfrich, Hede (1996): Psychology of time from a cross-cultural perspective. In: Helfrich, Hede (Hg.): *Time and mind*. Seattle: Hogrefe & Huber Publishers, S. 103–118.

- Helfrich, Hede und Birgit Qitterer (1999): Kulturell geprägte Zeitvorstellungen und Unternehmenspraxis in Japan und Deutschland. In: German-Japanese Society for Social Science (Hg.): *Social and psychological change of Japan and Germany: The last decade of the 20th century*. Tōkyō: Waseda University Press, S. 109–121.
- Hirota, Dennis (1995): *Wind in the pines*. Fremont, California: Asien Humanities Press.
- Hofstede, Geert (1980): *Culture's consequences: International differences in work related values*. Beverly Hills, California: Sage.
- Hofstede, Geert und Michael Bond (1988): The confucian connection: from cultural roots to economic growth. In: *Organizational Dynamics* 1988, Spring, S. 5–21.
- Ida, Ryūta et al. (Hg.) (1990): *Kurashi no saijiki* [Kalender des Alltagslebens] Tōkyō: Kōdansha.
- Ishige, Naomichi (1989): *Minshū no shokuji* [Das Essen des Volkes]. In: Sōga, Tetsuo (Hg.): *Nihon minzoku bunka taikai*, Bd. 10: Ie to josei – kurashi no bunkashi [Familie und Frauen – eine Kulturgeschichte des Alltagslebens], Tōkyō: Shōgakkān, S. 111–179.
- Jones, James M. (1988): Cultural differences in temporal perspectives: Instrumental and expressive behaviours in time. In: McGrath, Joseph E. (Hg.): *The social psychology of time: New perspectives*. Beverly Hills, California: Sage, S. 21–38.
- Kanzaki, Noritake (1991): *Nihonjin wa nani wo tabete kita ka* [Was essen die Japaner seit alters her?]. Tōkyō: Ōtsuki shoten.
- Kasugai, Michihiko (1985): *Zeit als Element der Stadtplanung – dargestellt am Beispiel Japan*. Technische Hochschule Darmstadt/Fachgruppe Stadt: Beiträge und Studienmaterialien der Fachgruppe Stadt 32. Darmstadt: Technische Hochschule Darmstadt.
- Kosuge, Keiko (1997): *Kindai-nihon shokubunka nenpyō* [Eine Zeittafel zur Ernährung des modernen Japans]. Tōkyō: Yūzankaku.
- Kracht, Klaus (1989): Die Zeit in der Kultur Japans. Einige Vorüberlegungen. In: Hijiya-Kirschner, Irmela und Jürgen Stalph (Hg.): *Bochumer Jahrbuch zur Ostasienforschung*, Bd. 12, Bochum: Universitätsverlag Dr. N. Brockmeyer, S. 215–231.
- Levine, Robert (1996): Cultural differences in the pace of life. In: Helfrich, Hede (Hg.): *Time and mind*. Seattle: Hogrefe & Huber Publishers, S. 119–142.
- Levine, Robert (1998): *Eine Landkarte der Zeit. Wie Kulturen mit Zeit umgehen*. München, Zürich: Piper.
- Linhart, Sepp (1991): Arbeite wie ein Präsident, vergnüge dich wie ein König. In: Hardach-Pinke, Irene (Hg.): *Japan – Eine andere Moderne*. Tübingen: Konkursbuch Gehrke, S. 81–95.

- March, Robert (1994): *Der ehrenwerte Kunde Japan: Marketing und Verkauf im Japan der 90er Jahre*. Landsberg / Lech: Verlag Moderne Industrie.
- Maruyama, Masao (1972): *Rekishi ishiki no kosô* [Die Struktur des geschichtlichen Bewußtseins]. Tôkyô: Chikuma shobô.
- Mitsuibussan kabushikigaisha, kôhôshitsu (Hg.) (1986): *Nihon no aji. „Yokomeshi gaido“*. A taste of Japan. Guide for yokomeshi. Tôkyô: Gakuseisha.
- Nakamura, Hajime (1968): Time in Indian and Japanese thought. In: Fraser, Julius T. (Hg.): *The voices of time*. London: Lane, S. 77–91.
- Nishida, Kitarô (1958): *Intelligibility and the philosophy of nothingness. Three philosophical essays: The unity of opposites*. Tôkyô: Maruzen.
- Nowotny, Helga (1989): *Eigenzeit. Entstehung und Strukturierung eines Zeitgefühls*. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.
- Ölschleger, Hans Dieter et al. (Hg.) (1994): *Individualität und Egalität im gegenwärtigen Japan: Untersuchungen zu Wertemustern in bezug auf Familie und Arbeitswelt*. München: Iudicium.
- Raybeck, Douglas (1992): The coconut-shell clock. Time and cultural identity. In: *Time and Society*, 1, 3, S. 323–340.
- Rowland, Diana (1994): *Japan-Knigge für Manager*. Frankfurt a. M., New York: Campus.
- Sakata, Minoru (1986, 2. Aufl.): *Shokujihô* [Die Art zu essen]. In: Minami, Hiroshi et al. (Hg.): *Nihonjin no seikatsu-bunka jiten* [Lexikon der japanischen Lebenskultur]. Tôkyô: Keisô shobô, S. 99–115.
- Schubert, Volker (1992): *Die Inszenierung der Harmonie. Erziehung und Gesellschaft in Japan*. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft.
- Schwalbe, Hans (1978): Die Teezeremonie. In: *Heft 4 der Schriftenreihe der Deutsch-Japanischen Gesellschaft in Bayern e. V.* München: Deutsch-Japanische Gesellschaft in Bayern e.V.
- Shimada, Shingo (1994): *Grenzgänge – Fremdgänge. Japan und Europa im Kulturvergleich*. Frankfurt a. M., New York: Campus.
- Shirai, Toshiaki (1996): Unterschiede in der Zeitorientierung bei belgischen und japanischen Jugendlichen. In: Trommsdorff, Gisela und Hans Joachim Kornadt (Hg.): *Gesellschaftliche und individuelle Entwicklung in Japan und Deutschland*. Konstanz: Universitäts-Verlag Konstanz, S. 289–298.
- Tanaka, Gen (1993): *Das Zeitbewußtsein der Japaner im Altertum. Struktur und Entwicklung*. Wiesbaden: Harrassowitz.
- Triandis, Harry C. (1995): *Individualism and collectivism*. Boulder: Westview Press.
- Yamaguchi, Susumu (1994): Collectivism among the Japanese. A perspective from the self. In: Kim, Uichol et al. (Hg.): *Individualism and collectivism. Theory, method, and applications*, Vol. 18. Thousand Oaks: Sage, S. 175–188.

- Yamauchi, Hisashi (1995): „*Shoku*“ *no rekishi jinruigaku – hikaku bunkaron no chihei* [Eine Anthropologie der Geschichte des Essens – der Horizont des vergleichenden Kulturdiskurses]. Kyôto: Jinbunshoin.
- Yanagida, Seizan (1985): *Zenbukkyô no jikanron* [Das Problem der Zeit im Zen-Buddhismus]. In: Sagara Tôru *et al.* (Hg.): *Jikan* [Die Zeit]. Kôza: Nihon shisô, Bd. 4. Tôkyô: Tôkyô Daigaku Shuppankai, S. 79–131.