

Jenseits der Sterne

Keine Schilder, keine Karte, kein Zugang: Die Ryoteis in Tokio gelten als exklusivste Restaurants der Welt. Ein Besuch ist für Außenstehende eigentlich unmöglich. Unser Autor hat es trotzdem versucht

Von Max Küng, SZ-Magazin Stil leben, 24.10.2013

Kraken mit Saugnäpfen, groß wie Untertassen, sich windende Aale in Trögen blubbernden Wassers, Türme von Krebsscheren und Riesenmuscheln. Hätte ich nur ein bisschen mehr Muße, ich würde denken: Was für ein sonderbarer Ort doch das Meer ist, mit seinen Ozeanen und Nebenmeeren und Abgründen, wo niemals ein Lichtstrahl das Schwarz erhellt und aus dem all die seltsamen Kreaturen kommen, die hier zu Markte getragen werden. Aber ich habe keine Zeit. Ich biege schnell um die Ecke, schlendere unauffällig weiter, weiche einem Handkarren mit einem glänzenden Thunfischrumpf aus, den vier Männer unter lauten Rufen durch einen schmalen Gang zerren.

Ein kurzer Blick über die Schulter, und ich sehe, wie zwei uniformierte Wachmänner in die andere Richtung schreiten, ausschauend, suchend. Und ich weiß, wen sie suchen: Paolo, Takeko und mich. Kurz zuvor hatten wir uns getrennt, damit die Fluchtchancen für jeden von uns größer wären wie man das aus TV-Krimis halt so kennt.

Wir sind auf dem Fischmarkt von Tokio. Es gibt keinen größeren auf der ganzen Welt. 60 000 Menschen wuseln, verkaufen, kaufen, hacken, schneiden, schleppen, rufen, reden, schreien. Jeden Morgen, sechs Tage die Woche. Wir sind hier, weil wir Informationen beschaffen wollen, um eine unlösbare Aufgabe zu lösen. Wie kommen wir in ein Ryotei?

Am Eingang des Fischmarkts standen zwei Männer in Uniformen mit Aufnähern mit der Aufschrift »FORCE« auf der Brust. Die beiden gaben sich grimmig streng, sahen aus wie japanische Versionen von Kling und Klang, den Polizisten aus Pippi Langstrumpf. Sie verweigerten uns den Zutritt: Für alle Nichtfischhändler ist der Markt bis neun Uhr morgens gesperrt. Aber um neun sind alle Geschäfte längst erledigt, das Gebrüll der Thunfischauktionen verhallt, denn die starten um fünf Uhr. Deshalb sind wir so früh aufgestanden, weil unsere Idee genial war: Wenn jemand einen richtig frischen Fisch braucht, dann kauft er ihn hier. So wie ein gewisser Herr Kimura, Inhaber einiger Sushi-Restaurants, der letztes Jahr ein 222 Kilo schweres Tier

für 1,3 Millionen Euro ersteigert hatte. Wir würden dann einfach dem teuersten Fisch durch die Stadt folgen bis zum sicherlich besten Restaurant Tokios.

Also schlichen wir durch einen unbewachten Seiteneingang in den Markt und trennten uns. Paolo, ein Fotograf aus Rom, lebt seit Jahren in Tokio. Takeko ist hier geboren, hat aber in Paris Kunstgeschichte studiert, weil das eine romantische Idee ihrer Eltern war: eine französisch sprechende Tochter zu haben. Ich, Max, wohne eigentlich in Zürich. Wir hatten uns in den Kopf gesetzt, in eines der besten und nobelsten und luxuriösesten und seltensten und geheimsten und sagenumwobensten Restaurants Tokios zu kommen, in ein Ryotei, möge es kosten, was es wolle. In ein Reich jenseits der Sterne vorzudringen, weit weg von Molekularküche, von PR-verseuchtem nordischem Flechten-Schäumchen-Hype, in dem Restaurantkritiker nichts zu suchen haben und wo nicht einfach nur in einer anderen Liga gekocht wird, sondern in einem Paralleluniversum.

Ein Ryotei ist nicht einfach ein Lokal, sondern eine eigene Spezies, ein mystischer, geheimnisvoller Ort. Ein Filetstück der japanischen Kultur. Und verkehrte Welt, es scheint ganz so, als wolle man hier keine Kunden: Man findet keine Ryoteis im Telefonbuch oder Internet, es gibt keine Beschriftung, und Werbung wird schon gar nicht gemacht. Als Kunden werden nur Stammgäste akzeptiert. Die sind meist Politiker und Wirtschaftsleute, die die Privatatmosphäre eines Ryoteis zu schätzen wissen. Man macht dort Politik und wickelt Geschäfte ab. Ach ja: Natürlich isst man in einem Ryotei, wie man besser nicht essen kann - und selbstverständlich hat das seinen Preis.

Also kauere ich an diesem Morgen um halb sechs in einer Seitengasse des Fischmarkts und hoffe, nicht entdeckt zu werden. Als ich mich in Sicherheit wähne und zu den Thunfischverkäufern vordringen möchte, entdeckt mich ein Wachmann. Laut gackernd kommt er angerannt, unentwegt Unverständliches schimpfend jagt er mich aus den Hallen. Dort warten schon Paolo und Takeko. Auch sie wurden geschnappt.

Vor einer Aluminiumtür des Markts tragen wir im Morgengrauen unsere Erkenntnisse zusammen. »Wir könnten es noch mal offiziell auf dem Fischmarkt probieren«, sagt Paolo. »Der Wachmann hat es mir erklärt: Wir müssen ein Gesuch bei der Vereinigung der Fischverkäufer stellen. Fällt dieses positiv aus, dann wenden wir uns an die Vereinigung der Fischeinkäufer. Sind auch die einverstanden, dann können wir ein Gesuch an die amtliche Fischmarktbehörde stellen.« »Ich habe etwas Besseres«, sagt Takeko. »Auf dem Markt hat mir ein Fischhändler erzählt, es soll eine Vereinigung der Ryoteis geben.« Oh, ich kann es mir schon vorstellen: ein Bund der geheimen Restaurants Tokios, sicherlich in einem tempelartigen Haus aus schwarzem Holz, bestimmt mit Samurai-Wachposten vor der Tür. »Und wie soll man eine geheime Vereinigung von geheimen Restaurants kontaktieren? Wie soll man wissen, wo die stecken?«, fragt Paolo.

»Internet«, sagt Takeko.

Wir finden die Adresse der Ryotei-Verbindung tatsächlich online. Sie haben sogar eine Homepage. Und bald betreten wir ein Gebäude mit braunem Linoleumboden und abblättrender Farbe an den Wänden. Wir klopfen an Tür 318 und treten ein. Ein kleines Büro. Zwei Arbeitsplätze. Türme von Papier. Ein Wasserspender. Eine brummende Klimaanlage im Fenster. Eine Frau schaut irritiert, als sie uns sieht. Sobald sie unser Anliegen hört, schüttelt sie den Kopf, lächelt und sagt einen Moment nichts. Dann zückt sie einen Ordner. Sie sagt: »Ich kann nicht glauben, was ich jetzt tue, weil ich nicht tun dürfte, was ich jetzt tue, aber ich tue es.« Sie kopiert ein paar Blätter: Das Verzeichnis der Ryoteis der Stadt Tokio, inklusive Telefonnummern, knapp fünfzig Stück. Eine dieser Telefonnummern markiert die Dame, sie sagt: Wie wir ja wissen, akzeptiere man keine unbekannten Kunden in einem Ryotei, da wir aber ja quasi ein kulturelles Interesse mitbrächten, sollten wir doch einmal dort anrufen. Man sei dort aufgeschlossen. Aber wir dürften auf keinen Fall sagen, wer uns das verraten habe. Wir versprechen es.

Den nächsten Tag verbringt Takeko am Telefon. Wie ein höflicher Roboter ruft sie jede Nummer eines jeden geheimen Ryoteis an. Ich mache eine Bootsfahrt auf dem Fluss Sumida, gerate in einen Tropenregen, die Tropfen dick und warm, lasse mich in den Katakomben des Bahnhofs von Asakusa massieren und esse in einem Budget-Sushi-Restaurant namens »Uobei«, wo jedes Plättchen gerade einmal 75 Cent kostet. Es gibt keine Bedienung dort, man bestellt via Touchscreen und kurze Zeit später sausen schon geräuschlos die leicht flambierten Lachs-Sushi zu meinem Platz. Sie schmecken besser als jedes Sushi, das ich im Westen aß, der Reis noch warm. Gestärkt frage ich unterwegs wahllos Passanten: »Wo gehts hier zum Ryotei?« Sie lächeln höflich. Und sie zeigen mal in diese Richtung, mal in jene. Und jemand zeigt es mir sogar auf dem Stadtplan, und als ich dort hingehere, wo er mit Kugelschreiber ein Kreuz machte, dann steht dort eine Filiale von Tokyu Hands, ein Warenhaus. Ich gehe hinein 30 000 Yen oder 227 Euro später komme ich wieder heraus.

Tokio ist nicht nur eine Stadt, sondern ein Teppich von Städten, so dicht besiedelt wie kaum ein anderer Fleck auf der Erde, aber Tokio ist noch viel mehr: ein Gefühl, in das man eintaucht, ganz so, als steige man in einen Teich von unbekannter Tiefe. Und hat man sich erst einmal vom sicheren Ufer abgestoßen, dann treibt man in eine große Freiheit. Nachmittags sitze ich im hölzernen Teehaus des Hamarikyu-Gartens und meine nun, vollends in einen Traum zu fallen, höre die Zikaden und die Raben, rundherum das Dröhnen der Stadt gedämpft, in kleinen Schlucken trinke ich den starken Grüntee wie ein Elixier. Ein Haiku fällt mir ein, es ist wohl der bekannteste überhaupt von Matsuo Bashō, 17. Jahrhundert, ich hatte ihn notiert. Übersetzt heißt er: »Der alte Weiher: Ein Frosch springt hinein. Oh! Das Geräusch des Wassers.« Ich ertappe mich bei dem Gedanken, dass ich wohl nie ein Ryotei betreten werde.

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Ich rieche das nahe Meer und das Holz der Pinie, aus der der Pavillon gebaut ist, rieche den grasigen Geruch der Tatami. So modern Tokio erscheinen mag, so sehr jetzt und schillernd und glänzend, und man sich manchmal gar in der Zukunft wähnt: Immer wieder trifft man auf diese Orte, an denen man meint, die Zeit sei stehen geblieben. Dann versuche ich, Japaner zu sein, so zu sitzen, wie man hier so sitzt im Seiza, also Po auf den Fersen, Fußspann auf dem Boden, rechte über linke große Zehe, den Rücken gerade, was sehr bald eine schmerzhaft Sache ist. Und die in einen Kimono gekleidete Bedienung schaut verstohlen herüber, in ihrem Blick Mitleid oder Beschämung, ich weiß es nicht. Das Lächeln in Japan hat viele Bedeutungen.

Takeko und Paolo stoßen dazu. Takeko sagt: Dutzende von Anrufen, kein Erfolg. Takeko hebt ihren Zeigefinger, als sei er versehrt vom Tippen der vielen Telefonnummern. Keines der Ryoteis will uns empfangen, auch das »aufgeschlossene« nicht. Die Antwort war immer dieselbe: »Sie sind sehr willkommen, schreiben Sie doch aber bitte einen Brief und halten Sie darin fest, wer Sie sind und wer Sie empfiehlt.« Wir fahren nach Shibuya, dort kennt Takeko einen Antiquitätenhändler, der auf teure Samuraischwerter spezialisiert ist. Genau die Art von Geschäften, die gern in Ryoteis abgewickelt werden. Vielleicht kann er helfen. Bald sitzen wir in einer Ledersitzgruppe in einem Geschäft, das mehr ein Museum ist, in Vitrinen Schwerter in allen Längen und schwarze Samurairüstungen, gegen die Darth Vaders Kostüm niedlich anzusehen ist. Ruhig spricht der Händler. Er lässt Tee bringen und Süßigkeiten. Ja, er habe tatsächlich Kontakt zu einem Ryotei, allerdings in Kioto, wo seine Verwandtschaft lebt, in Tokio leider nicht.

Ein Schwert sticht mir besonders ins Auge, mit einer Scheide aus Rochenleder, geschmiedet vor 600 Jahren. Ein echtes Kill-Bill- Schwert, und es sieht für sein Alter verdammt scharf aus. Ich erwäge kurz, dieses Schwert zu kaufen, um Harakiri zu begehen, sollte ich an der Aufgabe des Ryotei-Besuchs scheitern. Doch glücklicherweise sind die Schwerter so teuer, dass bei der Frage nach dem Preis der Verkäufer nur freundlich lächelt und noch mehr Tee anbietet. Außerdem sei Harakiri eine komplizierte Sache, erklärt mir Takeko, man brauche dazu einen Assistenten, den Kaishaku- Nin, der einem auch noch den Kopf abschlage, aber nicht ganz, und sie sei dazu nicht bereit, ich solle doch lieber einfach vor eine U-Bahn springen.

Abends sitzen wir im »La Jetée«, einer abgetakelten Bar im Golden Gai District, einem Quartier, das aus nichts anderem besteht als aus mehr als zweihundert Bars, keine größer als eine Autogarage, jede eine ideale Kulisse für einen finsternen Schwarz-Weiß-Film mit wirren Dialogen und ungutem Ende. Über das Alter von Frau Kawai, der Besitzerin, kann nur spekuliert werden. Wir trinken Shochu, japanischen Wodka aus Süßkartoffeln, aus großen Gläsern voller Eis. Von einer Tonbandkassette läuft Harfenmusik: Das Geklimper des Instruments mischt sich mit dem Gekirre des Eises im Shochu. Wim Wenders kommt offenbar gern hierher: Eine kleine Fotografie mit Widmung hängt an der Wand, und Frau Kawai hinter der Minitheke nickt und sagt

verträumt den Namen vor sich her, so als wisse sie viele Geschichten von ihm, habe aber keinerlei Lust, diese mit uns zu teilen. Mir kommen fast die Tränen vor lauter Rührung über unsere Naivität: Kommt ein Grünschnabel nach Tokio und will in ein Ryotei. Wir diskutieren unsere Optionen. Takeko sagt, wir könnten es in einer der Bars im Ginza-Viertel versuchen, wo die Geschäftsleute verkehren und gern nach einem Ryotei-Besuch einkehren, um mit den dortigen Hostessen noch etwas Zeit zu verbringen. Allerdings könne das ins Geld gehen. Dann klingelte Takekos Handy. Sie empfiehlt sich höflich, verlässt die Bar, kommt nach kurzer Zeit zurück. Sie lächelt und sagt (es klingt fast wie eine Frage, als könne sie es selbst nicht glauben): »Es wird klappen? Morgen Abend, 18 Uhr? In einem Ryotei namens Shinkiraku. Wir müssen nur noch entscheiden, ob mit oder ohne Geisha-Unterhaltung.«

Es gibt keine Direktheit in Japan. Man muss die Dinge verpacken, für Wünsche die richtigen Worte finden, höflichst, freundlichst, und der Weg zum Ziel führt über Umwege. Deshalb hat Takeko uns auch davon abgehalten, einfach all die Adressen abzuklappern, bei den Ryoteis zu klingeln. Das wäre für alle mehr als beschämend gewesen. Aber Takeko hatte unseren Ryotei-Versuch absichtsvoll absichtslos also ganz beiläufig einer Freundin gegenüber erwähnt. Takeko wusste: Der Großvater dieser Freundin war ein bedeutender Mann der Wirtschaft, genauer war er maßgeblich am Aufbau einer heute noch sehr bekannten Automobilfirma beteiligt.

Und er pflegte in einem bestimmten Ryotei zu verkehren, geschäftlich wie privat. Die Freundin wurde aktiv, nahm Kontakt auf mit diesem Ryotei. Nach mehreren höflichen Telefonaten ging sie schließlich mit einem nicht zu kleinen und nicht zu großen Geschenk persönlich vorbei, um mit der Besitzerin des Lokals Erinnerungen an ihren Großvater auszutauschen und ganz nebenbei unser Anliegen vorzutragen. Die Dankbarkeit gegenüber dem verstorbenen Stammkunden hält bis heute an, weshalb man ihr zu verstehen gab, man sei gern bereit, uns zu empfangen.

»Wir brauchen schöne Kleider«, sagt Takeko. Und Geld. Cash. Bezahlt wird im Ryotei eigentlich nicht, also: Natürlich wird bezahlt, aber solch schnöde Prozesse laufen im Hintergrund ab. Die Stammkunden lassen sich diskret eine Rechnung zukommen, die dann später beglichen wird. Wir werden bar bezahlen müssen. »Die Banknoten müssen neu sein, alles andere wäre eine grobe Unhöflichkeit.« »Gut, ich hole sie gleich aus dem Automaten.« »Nein, ich meine: wirklich neu. Niemand darf sie zuvor gebraucht haben. Kein Knick. Kein Falz. Sie müssen wie frisch aus der Druckerei sein.«

Ich lasse mir von Takeko einen Zettel schreiben, darauf meine Bitte an die Bank: die eigentlich neuen Banknoten in wirklich neue Banknoten zu tauschen. Und so betrete ich am nächsten Tag das erste Mal in meinem Leben eine Bank mit einem Zettel in der Hand, und als ich an die Reihe komme, schiebe ich wortlos den handbeschriebenen Zettel durch den Schlitz des Panzerglases hindurch. In diesem Moment hoffe ich sehr, Takeko habe sich keinen Scherz erlaubt und auf dem Zettel

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

steht: »Das ist ein Überfall. Sofort Geld her, sonst knallts.« Aber es schellt kein Alarm, kein Wachmann kommt angelaufen, nein, die Bankangestellte liest den Zettel, recht lange, wie mir scheint, hält inne, als ringe sie mit sich selbst, wie es am besten zu formulieren sei, denn Direktheit gibt es hier nicht. Ein Innehalten, ein kurzes Nicken, ein bisschen angesaugte Luft, und dann kommt die Antwort: : Es müssten Formulare ausgefüllt werden, an einem anderen Schalter, auf einem anderen Stockwerk.

Eine halben Tag später verlasse ich die Bank, ein neutrales weißes Kuvert in der Hand, darin zwanzig Noten zu je zehntausend Yen, mehr als 1500 Euro, in Noten, die so glatt und frisch sind, dass sie beinahe unecht wirken.

Am späten Nachmittag setzt uns das Taxi an einer Ecke ab. Takeko hat ihren Kimono angezogen, den sie von ihren Großeltern für eine spätere Hochzeit geschenkt bekam. (Das korrekte Anziehen eines Kimonos ist eine Prozedur, die zwei Stunden und zwei Helferinnen beansprucht, inklusive Haare und Make-up es gibt dafür spezialisierte Salons in Tokio.) Der Kimono lässt nur sehr kurze Schritte zu, und so nähern wir uns wie in Zeitlupe der unscheinbaren Fassade eines zweigeschossigen Hauses. Auf der anderen Straßenseite erkennen wir den Eingang zum Tsukiji-Fischmarkt wieder dort, wo unsere Suche vor fast einer Woche begonnen hatte. Die japanischen Kling und Klang sind nicht zu sehen.

Nichts deutet darauf hin, was hinter der Mauer liegen könnte. Und als die Glasschiebetür sich hinter uns wieder schließt, bleibt auch die tropische Hitze draußen, das grelle Licht, der Straßenlärm, das irre Singen der Zikaden. Zwei Nakais, in Kimonos gewandete Bedienstete, empfangen uns. Mit Gesten geben sie uns zu verstehen, wir sollen unsere Schuhe ausziehen (ich bin in dem Moment sehr froh, heute noch neue Socken gekauft zu haben). Wir betreten einen Raum von größter Schlichtheit, ausgelegt mit Tatami-Matten, in einer Nische ein Rollbild und ein die Jahreszeit ehrendes Ikebana- Arrangement. Auf dem Rollbild zu sehen: ein Berg, der sich aus dem Nebel erhebt der heilige Berg Fuji.

Der Raum ist noch so erhalten, wie man ihn 1940 eingerichtet hat, sagt die Okami mit sanfter Stimme, fast flüsternd singend. Die Okami ist - um es sehr profan auszudrücken - die Oberkellnerin. Das Haus wurde Anfang der Zwanzigerjahre neu erbaut, nachdem es beim großen Kanto-Erdbeben zerstört worden war. Es gibt nur wenige Häuser aus dieser Zeit, denn 1944 und 1945 waren es amerikanische Phosphor- und Napalmbomben, die weite Teile der Stadt niederbrannten.

Es war, sagt die Okami, ein Zufall, dass das Ryotei verschont blieb. In der Nähe hatten katholische Missionare eine Kirche erbaut, die auf den Karten der Bomberpiloten verzeichnet war.

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Wir werden in den Gastraum geführt, auch von äußerster Schlichtheit, jedoch erstaunlich groß. Und wie es sich gehört für ein Ryotei, geht der Blick aus dem Raum auf einen traditionellen japanischen Garten.

Wir setzen uns an einen Tisch, die Füße verschwinden in einer Nische. Von anderen Gästen sehen oder hören wir nichts. Die Okami sitzt bei uns, ein wenig abseits des Tisches, auf den Knien, dann und wann steht sie auf und verschwindet lautlos, man hört nur das leise Rauschen der Fusuma, einer dünnen Schiebetür, dann erscheint sie wieder. Nur kurz kommen wir auf den verstorbenen Herrn zu sprechen, der uns hier Einlass ermöglichte, und die Okami lächelt und sagt nicht viel, bloß, dass er sie einmal nach Bayreuth eingeladen hatte, zu den Wagner-Festspielen. Eine weite Reise sei das gewesen. Wenn sie Bayreuth sagt, klingt es wie »Beireutü«.

Das »Shinkiraku« ist ein sagenumwobener Ort und gilt als eines der besten Ryoteis überhaupt. Im Jahr 1975 soll hier der einstige japanische Premierminister Sato Eisaku an einem Herzanfall verstorben sein während er sich von einer Geisha unterhalten ließ. Die Jury des bedeutendsten japanischen Literaturpreises soll hier ihre Gewinner küren. Das »Shinkiraku« wird in der vierten Generation geführt. Es ist ein reiner Familienbetrieb.

Und dann beginnt das Essen. Eine Abfolge von neun Gängen, die man nicht einfach nur isst, sondern vor allem auch betrachtet. Es sind elaborierte Arrangements, deren Zerstörung mit den Essstäbchen eine gewisse Überwindung kostet. Zunächst die Vorspeise, Shirako vom Ayu. Sogenannte Fischmilch, was nichts anderes ist als die Samenflüssigkeit des männlichen Fisches, hier vermischt mit den Eiern desselben weiblichen Fisches. Takeko schließt nach dem ersten kleinen Bissen die Augen und sagt nach einem Seufzer: »Das ist das beste Shirako, das ich je gegessen habe.«

Für einen in solchen Dingen unerfahrenen Westler ist Sperma ein steiler Einstieg, es schmeckt fischig, salzig und cremig. Ich mildere die Erfahrung mit einem großzügigen Schluck Sake, er heißt Kuromatsu Kenbishi, die »Schwarze Pinie von Kenbishi«. Seit 1505 wird diese Marke gebraut. Ein Geschmack, der ein halbes Jahrtausend alt ist. Die folgenden Gerichte sind einfacher: Languste mit Sellerie, Ente mit grillierter Aubergine, dick geschnittene Scheiben rohen Thunfisches. Und eine mit Pflanzenmotiven verzierte, schwere Keramikschale, darin ein dickflüssiger Fischsud mit Chrysanthemen und ein zu einer Chrysanthemenform geschnittes und mit Seeaal gefülltes Stück Weißrube. Als ich in die Schale schaue, deren glänzende Farbe nicht schwarz ist und nicht blau, und der Geruch des Gerichts im Gehirn ein paar bisher unbekannte Schaltprozesse auslöst, da ist es, als blicke man in ein Meer von unbestimmter Tiefe.

Jedes Gericht ist von vollendeter Schönheit. Und es ist kein Zufall, dass nach dem Wegheben der Suppenschale die zwei Gurkenscheiben in der klaren Brühe mit

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

dem Aal exakt ausgerichtet sind und einen anblicken wie zwei grüne, hoffnungsvolle Augen. Jeder Gang ist Präzision und zeugt von einer an Wahnsinn grenzenden Detailversessenheit, wie das handgeflochtene Körbchen aus Seetang mit den gedämpften dicken Sojabohnen darin, das aussieht, als käme nun gleich ein Zwerg irgendwoher und würde das Körbchen packen und auf den Markt tragen. Knusprig zersplittert das Körbchen im Mund, salzig schmeckt es, und leicht bitter.

Aber es ist nicht nur der absolute Geschmack und die schon fast brutale Schönheit der Kompositionen auf den Tellern und Platten, die selbst wiederum Preziosen sind, sondern es ist auch der Raum an sich. Man ahnt, man spürt die Geschichte des Orts. Und an dem Tisch, an dem wir nun sitzen, da saßen und sitzen die mächtigsten Männer Japans, beschließen Dinge, schmieden Allianzen, planen Verschwörungen, Köpferollen, Fusionen, reden gut, reden schlecht, fernab von fremden Ohren. Unsere Okami hat alles mitgehört. Niemals wird sie ihr Wissen mit jemandem teilen.

Schließlich das Dessert, ein Gipfel der Schlichtheit: Ein halber Pfirsich und zwei Traubenbeeren sonst findet sich nichts auf dem Teller. Die Früchte aber sind so akkurat von ihrer Haut befreit, dass ich sofort an die Stelle eines Buchs von Haruki Murakami denken muss, Mister Aufziehvogel, in der beschrieben wird, wie ein »bärenhafter mongolischer Offizier« jemanden häutet: »Es war wirklich so, als würde er einen Pfirsich schälen.« Dieser Pfirsich ist größer, und das glänzende Fleisch weicher als bei Pfirsichen, die man bei uns kennt, weniger faserig. Ich beiße hinein. Noch nie hat ein Pfirsich so nach Pfirsich geschmeckt. Ich habe das Gefühl, ich werde selbst zu einem Pfirsich.

Ich vergesse, in welcher Zeit ich bin, denn hier im Ryotei gibt es nichts, was auf so etwas Banales wie ein Datum hindeuten könnte, es gibt keine Jahre in diesem Raum, nur die Jahreszeiten in Form des Ikebana-Arrangements. Als die Rechnung auf einem Lacktablett gereicht wird, komme ich ins Jetzt zurück, wache auf, lege das neutrale weiße Kuvert mit den zwanzig neuen Zehntausendernoten auf das Tablett und trinke den Sake aus dem kleinen Glas. Bis zum letzten Tropfen der »Schwarzen Pinie aus Kenbishi«.

MA X KÜNG führen meist verrückte Ideen nach Tokio. Vor 20 Jahren war er zum ersten Mal hier und wollte Skifahren lernen. Mitten im Sommer, in einem Skidome. Küng ist übrigens Schweizer. Der Fotograf PAOLO PATRIZI ist Italiener, wohnt aber seit Jahren in Tokio. Er hatte in letzter Zeit eher mit ernsten Dingen zu tun. Er fotografierte vor allem in Fukushima.