

„Dozo tabete kudasai“

oder, wie Deutscher Käse ins Land der aufgehenden Sonne kam

80% aller Japaner vertragen keine Milchprodukte, wegen des Milchzuckers“, so hieß die These. Und dies war bisher auch der Grund, warum der Käse bisher nicht nach Japan „gerollt“ wurde. Ich bin Achim Ahrend und Botschafter der CMA für den guten „Käse“ Geschmack. Zusammen mit der CMA konnte ich jetzt beweisen, dass Japaner erstens Käse mögen und zweitens auch vertragen.

13.1.2005, 7:29 Ortszeit, das Telefon läutet den Arbeitstag im Büro ein. Der Blick aufs Display zeigt, der Anrufer ist nicht mein Nachbar. O-hayo gozai-masu (Guten morgen) ich werde verbunden, Joachim Steil, Managing Director der CMA in Tokio, ist am Apparat. Ob ich Zeit und Lust habe, ein Duplikat der KäseBar, die im Innland für das Kulturgut „Deutscher Käse“ im Einsatz ist, auf der Foodex 2005 in Makurari eigenverantwortlich zu übernehmen.

Ein Blick in den Terminkalender: 8.–11.3.05, einen Termin verschieben, An- und Abreisezeit bedenken, ich sage zu! Ich habe freie Wahl was die Käsesorten betrifft, es muss nur Top sein, ein Ansprechpartner der

Durchführungsgesellschaft wird mir genannt, die Spedition die liefert. Völlig entspannt lehne ich mich zurück, easy Job. Nachdem ich von der Spedition schriftlich über die Transportbedingungen, Dokumentationen, Analysen und andere kleine Schwierigkeiten aufgeklärt wurde, drängt sich der Gedanke auf „Hard Job“ 14 Tage vor Messebeginn ist Deadline für die Luftfracht von Lebensmitteln nach Japan. Trotzdem bleibe ich ein Optimist. So bleibt die Wahl der Käsesorten mir überlassen, sie müssen nur von herausragender Qualität sein. Wie war das noch mit der Unverträglichkeit des Milchzuckers? Und Blauschimmelkäse? Vergiss es, rieten mir die einheimischen Experten, den nimmst du komplett wieder mit. Ich entscheide mich trotzdem für Blauschimmel und für Weichkäse mit Peperoni, Edelpilzkäse aus Bayern und 11 andere Sorten; insgesamt 500 kg Käse sollen mit nach Japan fliegen.

Bis zur letzten Minute weiß keiner, ob der japanische Zoll nicht doch Fehler in der Dokumentation findet, 5 Tonnen Lebensmittel sind schon mal nicht freigegeben worden.

„Vertraue dem Agenten vor Ort“ wird mir immer wieder mitgeteilt. Gut 30 Stunden später checke ich im Hotel ein, 50 Stockwerke, Wohntower. Alle Wege in Makuhari führen zur Messe, natürlich ohne Nass zu werden. Ich brauche 2 Minuten und bin in Halle 5. Sagenhaft: Hunderte von Japanern bauen an den Messeständen, keine Rempeln, keine lauten Worte, das Chaos hat System, jeder weiß genau was er zu tun hat und das im Akkord.

Die KäseBar ist fast fertig, nun fehlt nur noch der Käse, damit ich die Vorbereitungen für die Messe treffen kann. Ich lerne, Geduld ist eine Tugend: Die gesamte Menge, 14 verschiedene Käsesorten, ist nach ca. 20 Telefonaten und etlichen Stunden Fahndung komplett und im besten Zustand am Messestand angekommen. Die Arbeit beginnt. Für 4 Messetage sind satte 500 kg „Deutsches Kulturgut“ eingeplant, das heißt pro Tag etwa 5500 Kostproben, die in Form eines großen Käsebuffets den überaus disziplinierten Besuchern zur Verkostung angeboten werden. Degustieren ist hier eigentlich das richtige Wort, denn fast alle asiatischen Gäste tasten nach allen Regeln der Sensorik: schauen, riechen, schmecken und urteilen, kommentiert mit wohlwollendem Kopfnicken: „hai!“

Und immer wieder: „Dozo tabete kudasai“ (Bitte probieren, kosten). Japanisch müsste man können, war doch die Zeit der Vorbereitung viel zu kurz, gerade ausreichend um schwere Höflichkeitsfehler zu vermeiden. In Japan verbeugt man sich, ist höflich, nein gibt's nicht.

Auf unserem Stand haben wir eine Dolmetscherin und ich habe den Eindruck wir können uns zu mindest grundsätzlich verständlich machen, der Japaner sagt ja nie er hätte es nicht verstanden, ist doch unhöflich. Ob es nun mit letzter Konsequenz gelungen ist den Zusammenhang des „Bacterium linens“ und das Reifeverhalten eines rotgeschmierten Käses verständlich darzustellen bezweifle ich. Aber eines ist sicher: Das Ammenmärchen, Asiaten vertragen keinen Käse, muss aus den Lehrbüchern gelöscht werden. Nippons Kinder erhalten in den Schulen Pausenmilch, über 20.000 Besucher haben an unserer KäseBar Käse probiert: Weichkäse ist der absolute Shootingstar gefolgt von Blauschimmel; dann kommen erst Bergkäse, Tilsiter & Co. Und von Unverträglichkeit keine Spur.

Japan war der Anfang, Ende August 2005 finden die ersten Käseseminare in Peking und Shanghai statt, und weitere internationale Aktivitäten für Deutschen Käse werden folgen.

