

# Fisch sucht Verrat

In Japan ist Sushi traditionell eine Männerdomäne. Die Köchin *Yuki Chizui* ist angetreten, Geschlechtergerechtigkeit in die japanische Küche zu bringen.

Von FELIX LILL

**E**s braucht keinen geschulten Blick, um zu erkennen, dass Yuki Chizui in ihrem Element ist, wenn sie ihr Messer in der Hand hält. Ein zufriedenes Lächeln durchzieht ihr Gesicht, sobald das Werkzeug durch rohen Fisch gleitet. Dann formt sie etwas frisch gekochten Reis in ihrer Hand, legt den Fisch obendrauf, garniert das Stück mit Ingwer oder anderen feinen Besonderheiten.

Yuki Chizui macht Sushi – was in ihrem Heimatland Japan eigentlich nichts Untypisches wäre. Es sei denn, man ist eine Frau: „Denjenigen, die Frauen verhindern wollen, fallen so einige Gründe ein“, murmelt sie. „Als ein wichtiger Grund gilt die Menstruation. Es heißt, in der Menstruation lasse der Geschmacksinn nach, weshalb Frauen nicht zuverlässig hochwertiges Sushi zubereiten können.“ Aber, sagt Chizui: „Wenn Männer erkältet sind und nichts mehr schmecken oder riechen, arbeiten sie auch oft weiter ...“

An einem Vormittag in einer Kellerbar in Ginza, einem Tokioter Nobelviertel, in dem die 39-Jährige derzeit tagsüber ein Pop-up-Sushirestaurant betreibt, gibt sich Yuki Chizui als eine Art Kulinarikrevolutionärin. Im ostasiatischen Land ist ihre Aktivität ein Politikum. Denn das aus sehr feinem, rohem Fisch und Reis bestehende Sushi hat in Japan den Rang eines Nationalgerichts. Entsprechend streng sind die Vorstellungen, wie es zubereitet werden soll – und von wem. Will heißen: Frauen dürfen das nicht.

Sushi ist einer von vielen Bereichen, in denen die japanische Gesellschaft bis heute streng sexistisch funktioniert. Bei internationalen Vergleichen der Geschlechtergleichstellung schließt Japan regelmäßig schlecht ab. Denn auch auf

dem Arbeitsmarkt werden Frauen diskriminiert. „Aber das muss mal aufhören“, sagt Chizui mit fast siegesgewissem Blick, wickelt noch etwas eingerollten Fisch aus, den sie am Morgen auf dem Markt gekauft hat, hackt Gewürze klein.

**LÄNGST IST YUKI CHIZUI EIN STAR.** Sie ist „die Frau, die Sushi kocht“, die „Herausforderin des Sushisexismus“ oder die „Regelbrecherin“. Gemessen an der Kritik, die sie erfährt, bleibt viel zu überwinden: „Anonyme Anrufe kamen, in denen es hieß, Frauen dürfen kein Sushi machen. ‚Stirb‘, wurde gerufen.“ Auch in sozialen Medien wehte Gegenwind. „Irgendwann beginnt man zu zweifeln.“ Mittlerweile aber nicht mehr. „Mich unterstützen ja jetzt auch viele Leute.“

Die Frau mit hoher Stimme und kurzem Haar liebte Sushi schon als kleines Kind, las ein in Japan bekanntes Manga namens „Oishinbo“ – in dem sie auch lernte, dass Sushi Männerdomäne sei. Trotzdem suchte Chizui als Studentin die Nähe zu diesem für seine Eleganz geschätzten Gericht. Parallel zum Kunststudium arbeitete sie als Nebenjob in der Küche eines Sushilokals. „Da durfte ich nur putzen, den Fisch nicht mal berühren. Wenn ich ihm nur näherkam, gab es böse Blicke.“

Später dann machte ein größeres Personalunternehmen eine Aktion und bot Sushikurse für Frauen an. Chizui bewarb sich, erhielt unter Hunderten Bewerberinnen einen Platz. Das war Anfang des vergangenen Jahrzehnts – und für Yuki Chizui veränderte sich das Leben. Als sie den mehrwöchigen Kurs abgeschlossen hatte, gründete sie mit Mitschülerinnen ein gemeinsames Lokal. Inmitten öffentlicher Kritik gaben einige

von ihnen wieder auf, andere zogen ins Ausland. Chizui aber ließ sich nicht unterkriegen.

Während sie von den Odysseen zum Status einer Sushiköchin erzählt, hat Chizui plötzlich eine Portion Sushi mit Otoro-Tunfisch und schwarzem Pfeffer vorbereitet. Er schmeckt saftig-scharf. Ein ungewöhnlicher, neuer Geschmack. Das Durchhalten dieser Frau hat sich offenbar nicht nur für sie selbst, sondern auch für die Sushikultur insgesamt gelohnt. Zumal Yuki Chizui auch im Ausland längst als Vorzeigeköchin gilt.

Im Januar stellte sie ihre Sushikreationen in Thailand vor. Auch auf deutschen Lebensmittelmessen war sie schon vertreten. „Für mich ist Sushi viel mehr als nur das Gericht selbst“, sagt sie mit Strahlen in den Augen. Sie liebe dessen Schönheit, versuche immer, Teller so auszuwählen, dass sie farblich zum jeweiligen Sushityp passen. „Außerdem liebe ich Atka-Makrele, was aber in den meisten Gegenden in Japan kaum für Sushi verwendet wird. Übrigens auch Rind! Das grille ich und arbeite es in Sushi ein.“

Und es gibt Anzeichen, dass auch in Japan immer mehr Menschen Yuki Chizuis Arbeit schätzen. Zuletzt war sie auf einem Workshop in Kyoto, brachte Kindern das Sushihandwerk bei. Dass die Köchin eine Frau war, habe niemand komisch gefunden. Zudem tritt sie im Frühjahr einen neuen Job an – als Konzeptchefin eines edlen Sushilokals im schicken Tokioter Viertel Ebisu. Damit könnte sich auch Sushi mit Rind, Atka-Makrele oder Pfeffer schon bald durchsetzen.

**FELIX LILL ist Journalist und lebt in Tokio und Berlin.**

