

# Sojasauce – vom Luxusgut zum Alltagsprodukt



Ob im heruntergekommenen Nudelschuppen in einer abgegriffenen Plastikflasche oder im angesagten Sushi-Lokal in einem exklusiven Keramikfläschchen – Sojasauce findet sich auf den Tischen und Tresen der meisten Restaurants in Japan. Die Würzsauce ist aus der japanischen Koch- und Esskultur nicht wegzudenken.

## Ursprung

Wie die heute so allgegenwärtige Sojasauce nach Japan gelangte ist nicht genau belegt. Allerdings war in Japan schon in der Jōmon-Zeit (14000-300 v.Chr.) bekannt, wie Fisch, Fleisch oder pflanzliche Basiszutaten mit einer Salz-Getreidemischung in irdenen Behältern fermentiert und zu einer aromatischen Flüssigkeit verarbeitet werden können. Dieses Wissen war vermutlich direkt aus China oder über die koreanische Halbinsel nach Japan gelangt.

Chinesische Quellen aus dem 5. Jahrhundert weisen darauf hin, dass zu dieser Zeit in China die mit tierischen Zutaten hergestellten Würzmischungen allmählich durch rein getreide-basierte Produkte ersetzt wurden. In der Ming-Dynastie (1368-1644) verbreitete sich in China die Herstellung einer aus Getreide, Sojabohnen und Salzlösung hergestellten Würzmischung, die durch die Zugabe einer Starterkultur fermentiert wurde. Diese kann als Ursprung der heutigen Sojasauce angesehen werden.

Auch in Japan waren zu dieser Zeit Würzsaucen und -pasten aus Getreide und Sojabohnen sowie die Verwendung von *kōji*, der heute noch zur Herstellung von Sojasauce eingesetzten Starterkultur *aspergillus oryzae*, schon bekannt. So zeigen Quellen aus der Nara-Zeit (710-794), dass es sogar einen speziellen Verwaltungsposten für die Überwachung der Herstellung von Fermentationsprodukten auf Soja-Getreide-Basis gab.

In der Muromachi-Zeit (1336-1568) erschien zum ersten Mal das Wort *shōyu* 醤油, die auch heute in der japanischen Sprache verwendete Bezeichnung für Sojasauce, in japanischen Dokumenten. Der Begriff kann wortgetreu etwa als «Saucen-Öl» übersetzt werden. Da die dafür verwendeten Schriftzeichen mit der Schreibweise von *jiàngyóu* 醬油 in chinesischen Dokumenten übereinstimmen, wird in der Forschung angenommen, dass die Herstellungsmethode von Sojasauce zu dieser Zeit durch Handelsbeziehungen mit China nach Japan gelangte.



Allerdings sind in Japan auch weitere Erklärungen zum historischen Hintergrund der Sojasauce überliefert, welche deren Ursprung eher in Japan selbst sehen. So sollen zum Beispiel buddhistische Mönche das Wissen zur Herstellung von Miso-Paste von einer Studienreise nach China zurückgebracht haben. Beim Versuch, ihr neu erworbenes Wissen an die Zuhausegebliebenen weiterzugeben, sei ihnen ein Fehler unterlaufen, der zufällig zur «Entdeckung» eines Vorläuferprodukts von Sojasauce geführt habe. Durch Verfeinerung des Herstellungsprozesses sei dann der japanische *shōyu* entstanden. Jedoch sind für diese und weitere Erzählungen keine Quellen überliefert.

### **Sojasauce als Luxusprodukt**

Tatsächlich wurde aber erst während der Muromachi-Zeit eine klare Unterscheidung von Miso und Sojasauce gemacht. Ab dieser Zeit entwickelte sich auch die *kaiseki*-Küche, die ihren Ursprung in der Kultur von *chanoyu*, der japanischen Teezeremonie, findet. Auch heute noch gilt die *kaiseki*-Küche als die Haute Cuisine Japans, in der das Aussehen der Gerichte ebenso hoch geschätzt wird wie der Geschmack. Die bei der Herstellung von Miso-Paste als Nebenprodukte entstehenden Würzsaucen haben für die *kaiseki*-Küche den Nachteil, dass ihr intensives Aroma und die dunkle Farbe einen negativen Einfluss auf die geschmackliche und optische Qualität der Gerichte haben. Vor diesem Hintergrund hat sich die japanische Sojasauce zu einem vielfältigen Produkt entwickelt, das verschiedenen Ansprüchen hinsichtlich Geschmack, Aroma und Aussehen gerecht wird.

Die Produktion von Sojasauce entwickelte sich ab der Muromachi-Zeit vor allem in der Kansai-Region um die damalige Hauptstadt Kyoto und in Osaka. Von dort gelangte Sojasauce auf dem Seeweg nach Edo, dem heutigen Tokyo, das sich damals zunehmend zu einer florierenden Handelsstadt entwickelte. Obwohl auch schon in der Region um Edo Sojasauce produziert wurde, dominierten Produkte aus Kansai trotz hohen Preisen den Markt in Edo. Für die frühe Edo-Zeit (1603-1868) ist überliefert, dass Produkte aus Kansai doppelt so viel kosteten wie lokal hergestellte Sojasauce. In dieser Zeit war Sojasauce ein Luxusprodukt und nur für die Oberschicht erschwinglich. In der breiten Gesellschaft wurde Miso-Paste, die im Gegensatz zur Sojasauce in relativ kurzer Zeit in Heimproduktion hergestellt werden kann, zum Würzen verwendet.



### **Sojasauce wird zum Alltagsprodukt**

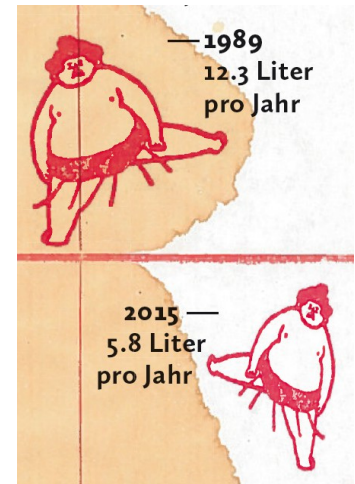
Ab Mitte der Edo-Zeit wurde die Produktion von Sojasauce jedoch auch in der Region um Edo gezielt vorangetrieben. Lokale Produkte verdrängten die Saucen aus Kansai allmählich vom Markt. Zur Entstehung einer erfolgreichen Sojasaucen-Produktion um Edo haben insbesondere zwei Faktoren beigetragen. Erstens sind die Produzenten gezielt auf den Geschmack der Kundschaft eingegangen. Während die Sojasaucen aus Kansai eher leicht im Geschmack und hell in der Farbe waren, bevorzugten die Bewohner von Edo eine aromatischere, dunklere Mischung. Die Anpassung des Produkts nahmen die Produzenten unter anderem dadurch vor, dass sie Weizen anstelle der bislang in der Regel verwendeten Gerste mit Sojabohnen fermentierten. Zweitens verschafften die geographischen Bedingungen den lokalen Herstellern einen entscheidenden Vorteil gegenüber der Konkurrenz aus Kansai. Durch die heutige Provinz Chiba, in der die Sojasaucen-Produktion besonders florierte, fließen grosse Flüsse, auf denen die Saucen ohne viel Aufwand nach Edo geschifft werden konnten. Zudem herrschen in der Region günstige Bedingungen zum Anbau und zur Gewinnung der zur Sojasaucen-Produktion nötigen Zutaten Getreide, Sojabohnen und Salz. Noch heute haben marktführende Hersteller wie Kikkoman und Yamasa ihre Hauptsitze in Chiba, der Provinz mit dem grössten Produktionsanteil an Sojasauce in Japan (36 % 2014).

Ab der frühen Meiji-Zeit (1868-1912) brachten die grossen Hersteller in der Region Chiba die Sojasauce durch Modernisierung der Produktionsmethoden ins Zeitalter des industriellen Fortschritts. So wurde Sojasauce auch für weniger wohlhabende Bürger von Tokyo, das 1868 aus Edo hervorgegangen war, erschwinglich und erlangte allmählich ihren Status als unerlässliches Würzmittel der japanischen Küche.

## Sojasauce im heutigen Japan

Heute werden in Japan nach dem amtlichen Agrikulturstandard (Japanese Agricultural Standard, JAS) fünf Sorten von Sojasauce unterschieden. Der etwa zu gleichen Teilen aus Weizen und Sojabohnen hergestellte *koikuchi-shôyu* (aromatisch, dunkle Farbe) ist mit 84 % Prozent Marktanteil bei den Konsumenten am beliebtesten, gefolgt von *usukuchi-shoyû* (leichtes Aroma, helle Farbe) mit 12 %. Einen sehr geringen Marktanteil von 1 bis 2 % haben *tamari-shôyu* (wenig bis kein Weizenanteil, sehr aromatisch und dunkel), *shiro-shoyû* («Weisse Sojasauce», wenig bis kein Sojabohnenanteil) und *saishikomi-shôyu* (zweistufiger Fermentationsprozess, aromatisch und dunkel). (Daten von 2014) Je nach Gericht wird eine andere Sorte verwendet, und es gibt nach wie vor regionale Vorlieben. Wie früher ist der helle *usukuchi-shôyu* auch heute noch besonders im Kansai-Gebiet verbreitet.

Der Konsum von Sojasauce nimmt in Japan allerdings stetig ab. Während ein durchschnittlicher Haushalt 1989 noch 12.3 Liter pro Jahr einkaufte, waren es 2015 mehr als die Hälfte weniger (5.8 Liter). Diese Entwicklung ist wohl zum einen darauf zurückzuführen, dass westliche Essgewohnheiten im japanischen Alltag einen festen Platz gefunden haben. Zum anderen haben sich im Zuge der demographischen Entwicklung Senioren zu einer einflussreichen Konsumentengruppe entwickelt, die verstärkt auf eine salzreduzierte Ernährung achtet. Neben den grossen Herstellern wie Kikkoman und Yamasa widmen sich in Japan über tausend Unternehmen der Sojasaucen-Herstellung. Doch wohl nicht zuletzt wegen der sinkenden Nachfrage ist seit Anfang der 1990er Jahre die Zahl der Sojasaucen-Produzenten um gut 1000 Betriebe zurückgegangen.



## Sojasauce in Europa

Gegenläufig zum negativen Trend in Japan erfreut sich Sojasauce in Europa heute immer grösserer Beliebtheit. Schon im 17. Jahrhundert gelangte japanische Sojasauce auf holländischen Handelsschiffen von Nagasaki aus nach Europa. Sojasauce aus Japan war ein exklusives Importprodukt, das in Europa zu hohen Preisen gehandelt wurde. Die Legende ist überliefert, dass auch am Hofe Ludwig des 14. Sojasauce als Würzmittel verwendet worden sein soll. Im 19. Jahrhundert gab es in Europa mehrere Versuche, die kostbare Sojasauce zu produzieren. Diese scheiterten jedoch, da den Europäern die korrekte Verwendung der Starterkultur *kôji* unbekannt war.

Zwar belegen Dokumente, dass der Geschmack von japanischer Sojasauce von europäischen Gourmets hochgeschätzt war, doch wurde diese ab dem späten 19. Jahrhundert allmählich von den kostengünstigeren chinesischen Produkten vom Markt verdrängt. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg entwickelte sich in Europa durch ehemalige Soldaten der alliierten Truppen, die in Japan stationiert gewesen waren, sowie japanische Auswanderer ein breiter Markt für Sojasauce aus Japan. Grosse Hersteller wie Kikkoman wagten in dieser Zeit die Expansion nach Europa, wo sie *shôyu* lokal produzieren und zu erschwinglichen Preisen verkaufen konnten. So fand Sojasauce aus Japan auch den Weg auf die Tische und Tresen zahlreicher europäischer Lokale.



**Nora Gilgen** ist Japanologin mit Schwerpunkt Sozialwissenschaft und einem persönlichen Interessenfokus auf die japanische Ess- und Trinkkultur.

Wir danken der Expertin für ihre ausführlichen Recherchen, die sie direkt vor Ort in Japan für uns gemacht hat. Ein Auszug ihres Textes ist in marmite-Ausgabe 5 zum Thema Japan in der Rubrik «Profis über...» erschienen, in denen zwei weitere Fachpersonen Spannendes zu Sojasauce erzählen.

TEXT Nora Gilgen | GRAFIK [Franziska Neugebauer](#)