



Osechi Ryori (おせち料理)

Dabei handelt es sich um traditionelle japanische Neujahrsgerichte. Die Tradition des Osechi hat religiöse Hintergründe. An den ersten 3 Tagen des Neujahrs, war es verboten Feuer zu entzünden. Das Osechi wurde deshalb an den letzten Tagen des alten Jahres vorbereitet. Angerichtet wird es in einem speziellen kunstvoll verzierten Lackbehältern, dem Jubako (箱).

Beim Osechi werden verschiedene Neujahrsgerichte serviert:

Kombu maki (昆布巻き): Der Begriff Kombu wird mit dem Wort „Yorokobu“ in Verbindung gebracht. Das japanische Wort bedeutet „Freude“. Deswegen werden Kombu maki häufig zum Osechi serviert. Es handelt sich um kleine Rollen aus Kombu, die mit Lachsfilet gefüllt und mit Kampyo Kürbis zugebunden werden. Dann wird das ganze in Brühe geschmort. Vorher wird das Kombu in Wasser eingeweicht. Kampyo streifen wäscht man und salzt sie, bevor man später das Wasser ausdrückt. Das Lachsfilet wird dann ins Kombu gewickelt und mit Kampyo zusammengebunden. Am Ende wird es in einem Topf mit einer Mischung aus Kombu-Wasser, Sojasauce, Mirin, Sake und Zucker geschmort.

Kamaboko (かまぼこ): Kamaboko ist gedämpfte Fischpaste. Sie wird in Scheiben geschnitten und ist meist rot-weiß gefärbt. Das Kamaboko wird mit abwechselnden Reihen und Mustern angeordnet. Farbe und Form sollen mit der aufgehenden Sonne assoziiert werden und heben den festlichen Akt hervor.

Kuro-mame (黒豆): Mame bedeutet „Gesundheit“ und versinnbildlicht den Wunsch nach Gesundheit im neuen Jahr. Für dieses Gericht werden Schwarze Hokkaido Sojabohnen 2 Tage lang in Wasser gegart und dann gesüßt.

Tazukuri: Dabei handelt es sich um getrocknete Sardinen. Sie wurden in Sojasauce gekocht und stehen für eine reiche Ernte.



Kazunoko: Das sind Heringsrogen. Kazu steht für „Zahl“ und ko für „Kind“. Damit wird der Wunsch nach vielen Kindern im neuen Jahr symbolisiert.

O-Zoni (雑煮) oder Zoni: O-Zoni ist eine Brühe, die zu Neujahr mit Moch gereicht wird. In der Regel wird sie mit kräftiger, klarer Dashi gemacht oder mit Misosuppe.

Datemaki: Ein traditionelles Neujahresgericht. Es besteht aus zerkleinertem Hanpen, Eiern und Gewürzen. Es ist eine Art Kamaboko und wird vor dem Serieren in Scheiben geschnitten und kurz erhitzt, indem es z. B. kurz gegrillt wird.

Mehr dazu auf:

[Wagashi Maniacs Artikel über Osechi](#)