



Koji Suzuki serviert Fugu Sashimi. Der giftige Kugelfisch gilt als Delikatesse und ist bei falscher Zubereitung tödlich. PETER PFÄNDER (4)

Takashi Yamada war Reisbauer in Kitakata, Japans Ramen-Hauptstadt. Dann beschloss er, eines der vielen historischen „Kura“-Lagerhäuser zu einem Ramen-Restaurant umzubauen. „Wenige Plätze, beste Qualität, regionale Zutaten, das war die Idee.“ Die Eröffnung des „Shiokawa-ya“, 200 Meter entfernt vom einzigen Ramen-Schreins Japans, feierte er mit Freund:innen und Kund:innen am 10. März 2011.

Einen Tag später gingen Takashis Zukunftspläne durch das Erdbeben, den Tsunami und den nuklearen Super-GAU in Rauch auf. „Zwei Jahre dauerte es, bis die Gäste wieder kamen. Noch lange winkten die Menschen beim Wort Fukushima ab. Das nahm ihnen den Appetit.“

Dabei sind die Ramen-Nudeln in Takashis „Shiokawa-ya“ ein Gaumenschmaus, mit jeder Menge Umami. Wie macht ihr das nur, Takashi? „Die Schweine, deren Fleisch wir verwenden, werden mit wildem Sesam gefüttert. Egom Pork schmeckt mild und enthält viel gesunde Alpha-Linolensäure. Die Brühe der Shiyo-Ramen kochen wir aus Shijimi. Diese Süßwassermuscheln werden hier seit Jahrhunderten gezüchtet.“

Ein paar Straßen weiter steht der Sake-Brauer Tetsoya Sato zwischen moderner Kunst in der historischen Lagerhalle der Yamatogawa Sake Brewery. Die ist seit zehn Generationen in Familienbesitz und vielfach preisgekrönt, die Geschichte wird stolz im hauseigenen Sake-Museum präsentiert.

„Wir verwenden Reis von unseren Feldern. Den Energiebedarf decken wir zu 90 Prozent aus Solar- und Wasserkraft sowie mit Biomasse“, so Juniorchef Tetsoya. „Die Reisfelder unserer Farm sind 60 Hektar groß, so viel wie 100 Fußballfelder. Den Einsatz von Pestiziden haben wir halbiert, statt mit Chemie düngen wir mit Trester und Reiskleie.“

Yukiko Baba betreibt ihr Restaurant in einem 200 Jahre alten Holzhaus in Aizu Wakamatsu. Das „Taikino“ ist bekannt für Wappa Meshi, ein Reisgericht das in Zedernholzschalen zubereitet wird, sowie für Pferdefleisch-Ramen. „Als das Unglück ausbrach, arbeitete ich im Restaurant. Es dauerte nur Tage und kein einziger Gast kam mehr. Das ging zwei Monate so, obwohl wir zwei Autostunden vom Reaktor entfernt sind. Dann kamen aus Solidarität Menschen aus anderen Präfekturen zu uns, um uns zu unterstützen. Das Vertrauen, dass man Nahrungsmittel aus der Region Aizu problemlos essen könne, wuchs. Manche aber blieben über Jahre misstrauisch oder ängstlich, was ich verstehe.“

„Nie wieder“ ist das Einzige, was für die Menschen zählt

Gut zweieinhalb Fahrstunden von Kitakatas Reisfeldern und zehn Kilometer von den Unglücksreaktoren entfernt, liegt die Kleinstadt Namie. Dort lebt Ishikawa Shiori. Sie hatte, so erzählt sie, am Tag vor der Katastrophe die Abschlussprüfung ihrer Grundschule bestanden. „Wir freuten uns alle auf die Schulfest in der folgenden Woche“. Ishikawa und ihre Freundinnen, alle elf oder zwölf Jahre alt, übten am 11. März 2011 für die Aufführung, als um 14.46 Uhr sprichwörtlich die Uhren stehen blieben. Zwei lange Minuten wütete das Beben der Stärke 9. Eine 15 Meter hohe Wasser-

wand zog 50 Minuten später über die Nordostküste hinweg. Sie riss Häuser, Schiffe, Lastwagen und Menschen mit sich. Und sie zerstörte die Reaktoren im Kernkraftwerk Fukushima Daiichi. Es kam zu Kernschmelzen und drei Wasserstoffexplosionen. Allein in Fukushima starben über 1600 Menschen.

Die Schülerinnen und Schüler wurden rechtzeitig in höher gelegene Bereiche evakuiert. Doch schon 24 Stunden später war die Strahlenbelastung nach der ersten Wasserstoffexplosion so stark, dass die Bewohner:innen in weit entfernte Regionen gebracht werden mussten. Auch Ishikawa. „Es dauerte fünf Jahre, bis ich meine Heimat im Alter von 16 Jahren das erste Mal wieder besuchen konnte, nur kurz. Erst weitere fünf Jahre später durfte ich ganz zurückkehren.“ Ein Job im Hotel habe sie gelockt. Ob sie je an ihrer Entscheidung zweifelt hat? „Nein, niemals. Hier gehöre ich her. Und hier in Namie will ich irgendwann meine Kinder groß werden sehen.“

Auch Wakana Yokoyama hat das Erdbeben als Kind erlebt. Heute arbeitet sie im „Great East Japan Earthquake and Nuclear Disaster Memorial Museum“ in der Stadt Futaba. „Ich war am Tag des Unglücks in der Schule hier in Futaba und hatte erst am Vortrag die Abschlussprüfung geschafft.“ Dann betete die Erde unter ihren Füßen, wenig später kam die Tsunami-Warnung: „Kinder, bringt euch in Sicherheit, ein Tsunami kommt!“

Präfektur Fukushima



# Fisch von der glücklichen Insel

Fukushima war vor der Atomkatastrophe im März 2011 das Gourmet-Paradies Japans. Inzwischen ist die Strahlenbelastung in der Präfektur bei fast null. Aber: Wer lässt sich die Köstlichkeiten noch schmecken?

Eine Reportage von Peter Pfänder

Ihre Schulklasse wurde erst ins Rathaus und am nächsten Tag raus aus der Stadt gebracht. „Mein Elternhaus war einfach weg, zermalmt von der Wucht der Wellen“, erinnert sie sich. Als Wakana ihre Heimatstadt drei Jahre später besuchte, ging das nur mit Geigerzähler und Schutzkleidung.

Seit April 2021 lebt sie wieder an der Küste, im benachbarten Minamisoma. „Ich wünsche mir, dass mehr Menschen nach Futaba zurückkehren. Aber viele Menschen haben sich anderswo ein neues, zweites Leben aufgebaut. Sie tun sich schwer, das alles hinter sich zu lassen.“

Heute schützen massive, bis zu zwölf Meter hohe Betonwälle die Küste von Futaba, Namie und anderen

Orten. Den Zurückgekehrten gewähren sie das Gefühl von Sicherheit, rauben aber auch den Ausblick aufs Meer. „Nie wieder“ ist das Einzige, was für die Menschen hier zählt.

Der Tsunami wütete nicht nur in Fukushima, sondern entlang des 670 Kilometer langen Küstenstreifens von Oarai, 100 Kilometer nördlich von Tokio, bis zur Südspitze der Insel Hokkaido. Er kostete insgesamt 22.000 Menschen das Leben, zerstörte mehr als 122.000 Häuser und verursachte Wasserstoffexplosionen in drei Reaktoren. Die Zerstörungen infolge der Flutwelle gelten in Japan als die eigentliche Katastrophe, während im Ausland vor allem die Reaktorschäden im Fokus standen.

Doch die Folgen des Atomunfalls belasten die Region bis heute. Direkt nach dem Unglück wurden aufgrund der hohen Strahlenbelastung zwölf Prozent der Fläche in der Präfektur Fukushima zum Sperrgebiet (Exclusion Zone) erklärt. Ein Fünftel der Bevölkerung wurde jahrelang evakuiert.

Japans Grenzwerte sind streng

Erst nach und nach wurden diese Sperrzonen aufgehoben. Die Küstenstadt Futaba als eine der letzten: 170 von einst 7000 Bewohner:innen sind bisher in die Stadt zurückgekehrt.

An den Zufahrten und im Ort stehen Messgeräte mit aktuellen Strahlenwerten auf Displays. Vor der Bibliothek sind es 0,129 Mikrosievert pro Stunde (entspricht 1,13 Millisievert pro Jahr), 0,042 Mikrosievert pro Stunde vor dem „Family Mart“ (0,367 Millisievert pro Jahr) und 0,060 vor dem Museum (0,526 Millisievert pro Jahr). Direkt nach dem 11. März 2011 lag der Wert noch bei über 50 Millisievert pro Jahr. Zum Vergleich: Die natürliche Strahlendosis in Deutschland beträgt im Schnitt 2,1 Millisievert pro Jahr.

Die Strahlung ist weg, doch noch immer versucht man in Futaba ihre Nachwirkungen abzuschütteln. Wandgemälde von lokalen Street-Art-Künstler:innen sollen Ruinen und Neubauten Leben einhauchen. Ein riesiger Daruma-Glücksbringer zielt als jüngstes Mural die Fassade der Stadtbibliothek.

Etwas ironisch mutet es schon an, dass ausgerechnet diese Unglückspräfektur das japanische Wort für Glück im Namen trägt: Fuku. Fukushima bedeutet „glückliche Insel“. Und einige Bewohner:innen schaffen sich inzwischen ihr eigenes Glück. So auch der Kugelfisch-Experte und Gastwirt Koji Suzuki, der mit seiner Frau Tomomi in Soma das Fugu-Lokal „Kappo Yamashita“ betreibt. Das hat seit 40 Jahren die Lizenz, den bei falscher Zubereitung tödlichen Kugelfisch zu verarbeiten. „Bis vor sechs Jahren mussten wir den Fugu aus dem Süden liefern lassen. Das hat sich geändert. Seit 2019 ziehen unsere Fischer Fugu in großen Mengen aus dem Wasser.“ Der Kugelfisch werde nun per Leine gefangen und seit 2021 unter der Marke „Fukutora“ (Glücklicher Tiger) vermarktet. Koji ist federführend dabei: „Mit dem Fukutora gleichen wir die Verluste aus, die unsere Fischer nach dem Erdbeben erlitten haben. Zwar wurden die Verkaufsverbote nach etwas über einem Jahr versuchsweise wieder aufgehoben, Fisch aus Fukushima blieb aber leider für sieben, acht Jahre unverkäuflich. Kunden zuckten beim Stichwort Fukushima zusammen.“ Erschwerend dauerte auch der Wiederaufbau des Hafens einige Jahre.

Koji serviert seinen rohen Wildfugu als Sashimi. „Fugu aus Wildfang ist viel besser als der von Zuchtfarmen Das liegt am Futter: Muscheln, Krebse, Seesterne. Und er bewegt sich viel.“ Der Kugelfisch hat eine feste Textur und will zehn, fünfzehn Mal gekaut werden. Dann entfaltet sich ein buttrig-cremiger Geschmack und das Umami kommt voll zur Geltung. Tomomi serviert auch gedämpfte Hokkigai mit Nori-Algen-Dip. Diese Trogmuscheln esse man nur im Winter, sie seien eine beliebte Spezialität aus



Wandgemälde an den Häusern sollen Futaba wieder lebendiger machen.



Frischer Fisch aus Namie, das zehn Kilometer von den Reaktoren entfernt liegt.



In der Küche des „Shiokawa-ya“ werden vor allem regionale Zutaten verarbeitet.

STRAHLUNG

Die natürliche Strahlenexposition in Deutschland beträgt laut dem Bundesamt für Strahlenschutz (BfS) durchschnittlich pro Person 2,1 Millisievert pro Jahr oder 0,239 Mikrosievert pro Stunde.

Dazu kommt eine zivilisatorische Strahlung durch Fliegen oder medizinische Untersuchungen von 1,7 Millisievert jährlich.

Regionen in Thüringen oder Sachsen mit hoher Radonexposition weisen Werte von bis zu 8,76 Millisievert pro Jahr auf.

Ein Flug von Frankfurt nach Tokio und zurück belastet den Körper mit bis zu 110 Mikrosievert pro Stunde. Ein Röntgenbild beim Zahnarzt setzt 5 Mikrosievert pro Stunde frei.

der Lagune Matsukawa-ura, erzählt die Gastronomin.

Kann man Gemüse und Fisch aus Fukushima essen? Ja, das kann man, beschwört nicht nur der Fugu-Koch Koji Suzuki, auch die Messwerte belegen es. Japans Grenzwerte für Strahlenbelastung von Essen sind streng. In Lebensmitteln wird der Gehalt an Radioaktivität in Becquerel pro Kilogramm gemessen. So sind in Deutschland meist 600 Becquerel Cäsium pro Kilo erlaubt, bei Milchprodukten und Babynahrung sind es 370. Japan zieht hingegen schon bei 100 Becquerel Cäsium pro Kilo die Grenzen.

Die Reaktoren müssen noch Jahrzehnte gekühlt werden

Auch wenn heute weder Lebensmittel noch Lebensraum gefährliche Level von Radioaktivität aufweisen, bereitet das Kernkraftwerk weiterhin Probleme. Die Reaktoren müssen noch einige Jahrzehnte gekühlt werden, wodurch monatlich rund 5000 Tonnen Abwasser anfallen. Das Wasser wird unter großen Vorsichtsmaßnahmen aufbereitet und extrem verdünnt. In dieser weit unter dem durch die WHO festgelegten Grenzwert liegenden Konzentration darf das Abwasser seit August 2023 ins Meer abgeleitet werden. Einige Nachbarländer verhängten dennoch zu nächst einen Importstopp für japanischen Fisch und Meeresfrüchte – erneut ein großer Schlag für die lokale Fischerei. Immerhin hat Großabnehmer China das Verbot seit Herbst vergangenen Jahres wieder aufgehoben.

Schon seit Jahren sind wieder Touristinnen und Touristen zwischen der Küste und den Bergzügen der Region Aizu unterwegs. Weite Teile waren gar nicht vom Tsunami und dem radioaktiven Niederschlag betroffen. Die Reise warnungen des Auswärtigen Amtes beziehen sich nur noch auf die rund 330 Quadratkilometer umfassende Sperrzone. Die durch das Unglück freigesetzte Strahlung habe, so WHO und IAEA, bis heute unter der Zivilbevölkerung kein einziges Todesopfer gefordert und keine erhöhten Krebsraten verursacht. Dennoch: 2023 übernachteten 18.160 Ausländer:innen in Fukushima. Damit hat die gesamte Präfektur in einem Jahr weniger Besucher:innen als die Kaiserstadt Kyoto an einem Tag.