

Selbstkonstruktion in japanischen Unternehmerautobiographien: Wie Andō Momofuku die Instant-Nudelsuppe erfand

Matthias WITTIG

After giving a brief introduction about Japan's history in the field of autobiographical writing, which has long been systematically ignored because of tight genre definitions and the notion that the autobiographical form was something that originated in the West, the article introduces the autobiography of Nissin Foods founder Andō Momofuku. Besides having a look at Andō's career as a whole, the article will pay special attention to the way the author describes his joining the nutrition business, the process of inventing the product that made him one of the best-known Japanese entrepreneurs in the world and the circumstances which can be held responsible for the success of his Chikin Rāmen in 1958, as it is presented in his autobiography. It also tries to shed some light on the historical background that made the popularization of rāmen, which today has achieved the status of a national Japanese dish, possible. Finally the article wants to show how the author constructs himself as a person by writing about his own life and to focus on the question of how the Japanese entrepreneurial self can be constructed in self-testimonial writings.

I. Einführung

Seit dem Erscheinen von Gregor Mischs umfangreichem sichtenden Werk zur Autobiographie¹, dem Goethes *Dichtung und Wahrheit* als objektiver Höhepunkt der Evolution besagter Gattung galt – alles da-

vor wurde in der deutschen Autobiographietheorie zur Vorgeschichte reduziert, alles danach „als epigonal denunziert“ (Kormann 2000: 87) – hat sich auf dem Gebiet der Selbstzeugnisforschung, die sich in den letzten Jahren in Europa zu einem etablierten Forschungsgebiet entwickelt hat², viel getan, wurde das „ästhetische Telosprinzip“, das sich in Goethes Werk manifestierte, und in dem die traditionelle ästhetische Verzeichnung und Verkürzung der Autobiographiegeschichte begründet lag (Groppe 1990: 4 ff.), überwunden.

Neben der Auffassung, dass das Gedächtnis der Autobiographie „bei aller zunehmenden inter- und transkultureller Überschreibung, in jedem Fall ein europäisches“ (Wagner-Egelhaaf 2005: 18) sei, knüpfen Forschungen zu Selbstzeugnissen nichteuropäischer Gesellschaften vielfach an das Burckhardtsche Individualisierungstheorem³ vom engen Zusammenhang von Selbstbewusstwerdung bzw. Individualität und autobiographischem Schreiben an. Eine derartige Herangehensweise, so die Historikerinnen Jancke und Ulbrich, verstelle jedoch den Blick auf eigene Entwicklungen und lenke diesen stattdessen auf scheinbare Defizite und Verspätungen (Jancke; Ulbrich 2005: 8). Eine solche Denkweise lege implizit das Modell einer einzigen westlichen Moderne zugrunde, die allen anderen nicht-europäischen Gesellschaften als Maßstab dienen müsse und zeichnet ferner für den Ausschluss zahlreicher Arten von Selbstzeugnissen verschiedener Kulturkreise per

1 Dessen vierbändige *Geschichte der Autobiographie* wurde zwischen 1907 und 1969 in acht Halbbänden veröffentlicht, wobei Band vier erst nach dem Tod Mischs von Bernd Neumann herausgegeben wurde.

2 Für einen Forschungsüberblick vgl.: Ulbrich, Claudia; Medick, Hans; Schaser, Angelika (Hg.) (2012): „Selbstzeugnis und Person – Transkulturelle Perspektiven“. In: Dies. (Hg.) (2012): *Selbstzeugnis und Person – Transkulturelle Perspektiven*. Köln, Weimar, Wien: Böhlau, S. 1-19. Außerdem folgenden Tagungsbeitrag: Ulbrich, Claudia (2012): „Europäische Selbstzeugnisse in historischer Perspektive – Neue Zugänge“, der auf der Homepage der Verfasserin zum Download zur Verfügung steht: http://www.geschkult.fu-berlin.de/efmi/arbeitsbereiche/ab_ulbrich/media/UlbrichEurop_ische_Selbstzeugnisse.pdf?1350899276 (letzter Zugriff: 25.11.2014).

3 Vgl. Burckhardt, Jacob (2009): *Die Kultur der Renaissance in Italien*. Frankfurt/ M.: Fischer.

definitionem verantwortlich. Smith und Watson fassen diese Entwicklung besonders treffend zusammen:

Thus, many postmodern and postcolonial theorists contend that the term *autobiography* is inadequate to describe the extensive historical range and the diverse genres and practices of life writing not only in the West but around the globe. Indeed, these critics contend, the concept of autobiography celebrated by an earlier generation of scholars such as Georges Gusdorf and Karl Joachim Weintraub as the highest achievement of individuality in western civilization, has been defined against many coexistent forms of life writing. Thus, its politics is one of exclusion. (Smith; Watson 2010: 3)

Eurozentristischen Ansätzen stehen jedoch Konzepte gegenüber, die von verschiedenen und miteinander verwobenen Modernen ausgehen und deren Interesse in der Untersuchung kultureller bzw. transnationaler Wechselwirkungen liegt⁴. Hierzu schreibt Ulbrich:

Die faszinierende Vielfalt und Vielschichtigkeit, in der Menschen in verschiedenen Kulturen und zu verschiedenen Zeiten über ihr eigenes Leben geschrieben haben, wurde erst sichtbar, als die Forschung sich von dem engen Gattungsbegriff der Autobiogra-

4 Vgl. dazu z.B. Randeria, Shalini (2000): „Geteilte Geschichte und verwobene Moderne“. In: Rösen, Jörn; Leitgeb, Hanna; Jegelka, Norbert (Hg.) (2000): *Zukunftsentwürfe. Ideen für eine Kultur der Veränderung*. Frankfurt/ M., New York: Campus. Besonders die Forschungen Shmuel N. Eisenstadts haben dazu beigetragen, das Konzept einer einzigen, europäischen Moderne zu verabschieden. Eisenstadt spricht von verschiedenen, miteinander verwobenen Modernen (*Multiple Modernities*). Vgl. Eisenstadt, Shmuel N.; Schluchter, Wolfgang; Wittrock, Björn (2001) (Hg.): *Public Spheres and Collective Identities*. New Jersey: Transaction Publishers. Außerdem: Eisenstadt, Shmuel N. (2002): *Multiple Modernities*. New Jersey: Transaction Publishers und Ders. (1996): *Japanese Civilization. A Comparative View*. Chicago, London: University of Chicago Press. Vgl. ferner die Arbeiten der Mitglieder der DFG Forschergruppe 530 „Selbstzeugnisse in transkultureller Perspektive“ an der Freien Universität Berlin.

phie gelöst und mit einem weiten Textsortenbegriff zu arbeiten begonnen hat. (Ulbrich 2012: 8)

Der vorliegende Beitrag beschäftigt sich mit der Selbstzeugnisform der Unternehmerautobiographie japanischer Industrieller, die bisher weder in der japanischen noch in der japanologischen Forschung ausreichend erschlossen wurde. Durch die beispielhafte Analyse des Textes von Andō Momofuku soll ein Beitrag zur Debatte über Identität und Selbstkonzeption der Verfasser von Autobiographien geleistet werden. Konkret geht es im Hinblick auf den genannten Text um die Frage, wie Andō seine Motivation bzw. Bemühungen zur Erfindung der Instant-Nudelsuppe vor dem historischen Hintergrund Japans der 1950er Jahre und der Nahrungsmittelknappheit während der amerikanischen Besatzungszeit (1945-1952) interpretiert.

II. Das autobiographische Gedächtnis

Wenn man sich erinnern will, was uns in der frühesten Zeit der Jugend begegnet ist, so kommt man oft in den Fall, dasjenige was wir von andern gehört, mit dem zu verwechseln, was wir wirklich aus eigener anschauernder Erfahrung besitzen. (Goethe 2007: 12)

Jeder kennt das Gefühl der vermeintlichen Selbstsicherheit mit der man sich an ein Erlebnis oder einen Sachverhalt erinnern zu können glaubt, sich in der Folge jedoch eingestehen muss, dass einem das Gedächtnis einen Streich gespielt hat. Mit solchen *false memories* beschäftigt sich die Gedächtnisforschung.⁵ Schließlich ist offensichtlich, dass die Art des Zugriffs auf Erinnerungen auf der einen Seite vom Lebensalter der erinnernden Person abhängt und Erinnerungen auf der anderen Seite grundsätzlich Gegenstand von Umdeutungen, Umschriften oder Neuerfindungen sind (Markowitsch; Welzer 2005: 28). Beson-

dere Bekanntheit erlangte vor diesem Hintergrund das Phänomen der „Tiefflieger über Dresden“⁶. Der Historiker Helmut Schnatz belegte bei einem Vortrag in der Stadt Dresden, dass Tiefflüge bei den schweren Bombenangriffen auf die Stadt am 13. und 14. Februar 1945 wegen des durch die Bomben erzeugten Feuersturms unmöglich gewesen seien. Ferner habe die Auswertung der britischen Flugeinsatzpläne und Logbücher ergeben, dass eine solche Menschenhatz niemals stattgefunden habe. Dem widersprachen auf der anderen Seite die Erinnerungen vieler älterer Dresdner im Publikum, die sich lebhaft daran zu erinnern glaubten, wie sie von britischen Tieffliegern durch die Straßen gejagt worden seien und die lautstark Einspruch gegen die Thesen des Historikers einlegten.⁷ Ebenso sorgte der Fall von Bruno Dössekker alias Benjamin Wilkomirski dessen Erinnerungen an den Holocaust, die Zeit in den Lagern Majdanek und Auschwitz, 1995 unter dem Titel „Bruchstücke. Aus einer Kindheit 1939-1948“ im Jüdischen Verlag der Suhrkamp Gruppe erschien, für großes Aufsehen. Dieser stellte sich nämlich als Fiktion heraus, da Dössekker selbst, geboren 1949, den Holocaust nur aus zweiter Hand kannte. Es heißt, Dössekker habe durch die jahrelange Rezeption von Literatur, Filmen und Zeugenaussagen allmäh-

-
- 5 Für einen ersten Überblick über die Gedächtnisforschung vgl.: Markowitsch, Hans J.; Welzer, Harald (2005): *Das autobiographische Gedächtnis. Hirnorganische Grundlagen und biosoziale Entwicklung*. Stuttgart: Klett-Cotta; Welzer, Harald (2002; 2008): *Das kommunikative Gedächtnis. Eine Theorie der Erinnerung*. Vollständig überarbeitete und ergänzte 2. Auflage. Beck'sche Reihe. München: C. H. Beck sowie Kühnel, Sina; Markowitsch, Hans J. (2009): *Falsche Erinnerungen. Die Sünden des Gedächtnisses*. Heidelberg: Spektrum. Außerdem Pohl, Rüdiger (2007): *Das autobiographische Gedächtnis. Die Psychologie unserer Lebensgeschichte*. Stuttgart: W. Kohlhammer. Zuletzt folgende Titel des amerikanischen Psychologen Daniel Lawrence Schacter, die weltweit große Beachtung fanden: Daniel L. Schacter (1996): *Searching for Memory. The Brain, The Mind, and the Past*. New York: Basic Books und Ders. (2001): *The Seven Sins of Memory. How the Mind Forgets and Remembers*. New York: Houghton Mifflin.
- 6 Vgl. Schnatz, Helmut (2000): *Tiefflieger über Dresden? Legenden und Wirklichkeit*. Köln: Böhlau.
- 7 SPIEGEL ONLINE berichtete ebenfalls über den oben genannten Zwischenfall: SPIEGEL ONLINE (28.10.2006): „Das Leben – eine einzige Erfindung“. Online einsehbar unter: <http://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/falsche-erinnerungen-das-leben-eine-einzig-erfindung-a-444334.html> (letzter Zugriff: 25.11.2014).

lich die Identität des Überlebenden angenommen, an die er selbst, als Opfer der eigenen Pseudoerinnerung oder Erinnerungsfälschung, fest glaubte.⁸ Von der Realitätsnähe seiner Erinnerungen ließen sich selbst KZ-Überlebende täuschen, sein Werk erhielt begeisterte Kritiken und der Autor wurde mit verschiedenen bedeutenden Preisen geehrt.

Das menschliche Gedächtnis ist begrenzt und es funktioniert nicht als der objektiver Datenspeicher für das es lange Zeit gehalten wurde. Beim Akt des sich Erinnerns handelt es sich vielmehr um einen in hohem Maße kreativen Akt. Die Sprache, mit der ein Autor in seiner Autobiographie aus seinem Leben erzählt, erfüllt nicht lediglich die Funktion eines Vehikels, das eine bereits bestehende Identität transportiert. Stattdessen „stellt [es] den konstituierenden Raum eben dieser Identität dar.“⁹ Die Autobiographie ist das Ergebnis, das am Ende eines langen, beizeiten schmerzhaften¹⁰, kreativen Schaffensprozesses steht, in dem der Autor die eigene Person im Rückgriff auf seine Erinnerungen für ein Lesepublikum konstruiert. Harald Welzer weist darauf hin, dass sogar Spielfilmszenen in autobiographische Erinnerungen montiert werden, ohne dass diese Adaptierungen dem Erzähler bewusst werden (Welzer 2008: 40).¹¹

8 Vgl. ebenfalls <http://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/falsche-erinnerungen-das-leben-eine-einzige-erfindung-a-444334.html> (letzter Zugriff: 25.11.2014).

9 Vgl. Blod, Gabriele (2003): „Lebensmärchen“. *Goethes Dichtung und Wahrheit als poetischer und poetologischer Text*. Würzburg: Königshausen & Neumann, S. 16.

10 Treffend wird dies von Daniel Goeudevert formuliert: „Eine Autobiographie zu schreiben ist ein schmerzhafter Prozeß. Es ist, als ob man sich selbst am offenen Herzen operiert – ein chirurgischer Eingriff bei vollem Bewußtsein, bei dem der Patient auch noch selbst das Skalpell führt.“ Vgl. Goeudevert, Daniel (1996): *Wie ein Vogel im Aquarium. Aus dem Leben eines Managers*. Berlin. Rowohlt, S. 9. Ferner konkretisiert die Japanologin Buchholz: Erinnerung besteht aus Bildern, Geräuschen, Gerüchen oder Gefühlen; die Formulierung mit Worten ist genauer, sie geht tiefer und zwingt zu einer Auseinandersetzung, die man ohne genaue Formulierung vermeiden kann. Es ist dieser Formulierungsprozess, der dem Schreibenden weh tut, und es ist das dadurch erzeugte Nachempfinden, das nicht nur ihm, sondern auch denjenigen, die es lesen, weh tut. (Buchholz 2012: 399)

11 Vgl. hierzu auch das Kapitel „The Sin of Misattribution“ (S. 88-111). In: Shacter, Daniel Lawrence (2002): *The Seven Sins of Memory: How the Mind Forgets and Remembers*. New York: Houghton Mifflin.

Im vorliegenden Beitrag wird autobiographisches Schreiben als performativer Akt begriffen und die Autobiographie als das Ergebnis eben jenes kreativen Kompositionsaktes betrachtet. Unser Verständnis davon wer wir sind und wer wir in Zukunft sein werden, hängt von unseren mit der Zeit schwindenden, sich im Wandel befindlichen oder sogar stärker werdenden Erinnerungen ab. Unsere Autobiographien, die Geschichten, die wir aus unserem Leben erzählen, sind abhängig von dieser Dynamik von vergehender Zeit und unseren Erinnerungen (Shacter 1997: 73). Dinge zu vergessen ist eine adaptive „Fähigkeit“ des menschlichen Gedächtnisses. Es ist nicht notwendig jede Einzelheit des Lebens erinnern zu können, weshalb Engramme, die nie benutzt und somit nicht gebraucht werden, am besten vergessen werden (Shacter 1997: 81).

III. Andō Momofuku als historische Person¹²

Es fiel mir ausgesprochen schwer, auf mein Leben, das beinahe ein ganzes Jahrhundert gedauert hat, zurückzublicken und dem Faden meines Gedächtnisses zu folgen. Namen bestimmter

12 Für Informationen zur historischen Person Andō Momofukus vgl. die entsprechenden Einträge in: Nihon kōgyō kurabu (Hg.) (2003): *Nihon no jitsugyōka. Kindai nihon o tsukutta keizaijin denki mokuroku* [Japans Unternehmer. Biographisches Verzeichnis von Personen der Wirtschaft – die Macher des modernen Japans.], Nichigai asoshietsu, S. 15 f. und Nichigai asoshietsu (Hg.) (2010): *Nihon no sōgyōsha. Kingendai kigyōka jinmei jiten* [Japans Unternehmensgründer. Namenslexikon von Unternehmern der Gegenwart]. Tōkyō: Nichigai asoshietsu, S. 301 f. Ebenfalls die ausführlichen Artikel in Hōsei daigaku sangyō jōhō sentā; Udagawa Masaru (Hg.) (2002): *Nihon no kigyōka shi: Kēsu sutadai* [Geschichte japanischer Unternehmer: Case Study]. Tōkyō: Bunshindō und Sasaki Satoshi (2011): *Nihon no kigyōka gunzō III* [Die Gruppe japanischer Unternehmer III]. Tōkyō: Maruzen shuppan. Ein kurzer Überblick findet sich ebenfalls in dem bebilderten Band: Bigguman supesharu – Nihonshi 100 nin fairu (2011): *Kindai Nihon no sōgyōsha 100 nin* [100 Unternehmensgründer des modernen Japans]. Tōkyō: Sekaibunka sha, S. 90, in dem Beitrag von Hannah Beech (2006): „Momofuku Ando: A late bloomer invented the instant noodles that fueled the Asian Miracle“ aus der Serie „60 Years of Asian Heroes“ des Time Magazine sowie in der Studie Solt George (2014): *The Untold History of Ramen: How political Crisis in Japan Spawned a Food Craze*. Berkeley, Los Angeles, London: University of California Press.

Personen wollten mir nicht einfallen. Vor- und Nachher gerieten durcheinander. Und weil [in dieser Zeit] so viel passiert ist, habe ich mehrfach alles durcheinandergebracht. (Andō 2008: 8)

Andō Momofuku wurde 1910 unter dem Namen Wu Bai-Fu¹³ in Taiwan, seit 1895 japanische Kolonie, in der heutigen Präfektur Tainan, der ältesten Stadt Taiwans, als drittes Kind – neben zwei älteren Brüdern hatte er eine jüngere Schwester – der Familie geboren. Im selben Jahr hatte sich das japanische Kaiserreich Korea per Annexion einverleibt nachdem selbiges bereits 1905, im Zuge des Zweiten Japanisch-Koreanischen Vertrages (*Dai ni ji nikkān kyōyaku*), Protektorat geworden war. Bereits sehr früh verlor Andō beide Elternteile, so dass er von seinen Großeltern aufgezogen wurde. Seinen beruflichen Einstieg schaffte er bei einem Onkel, der ein gutgehendes Textilunternehmen in Ōsaka besaß, und durch die guten Beziehungen seiner Familie kam er in Kontakt mit Personen in hohen Ämtern, darunter auch Tanaka Giichi, der damalige Premierminister. Im Alter von 22 Jahren begründete er mit der Erbschaft seines Vaters sein eigenes Textilunternehmen mit mehreren Fabriken in Taiwan und später auch Ōsaka, fertigte jedoch während des Zweiten Weltkrieges u.a. auch Munition für das Militär an und wurde wegen des Verdachts, illegal Waren auf dem Schwarzmarkt abzusetzen, von der Militärpolizei verhaftet und gefoltert. Nach dem Krieg gründete Andō 1946 in Izumiōtsu sowohl ein Salzsiedereiunternehmen als auch 1948 den Vorgänger des späteren Nissin Foods (*Nisshin Shokuhin*) und verlegte sich auf den Vertrieb von Lebensmitteln.

Andō erlitt in der ersten Hälfte seines Lebens zahlreiche Rückschläge. So wurde er bspw. für zwei Jahre wegen Steuerflucht inhaftiert und hatte, nachdem er ferner den Vorstandsvorsitz einer Kreditgenossenschaft übernommen hatte, die später Bankrott ging, sein gesamtes Ver-

13 Die japanische Lesung seines Vornamens Bai-Fu lautet Momofuku.

mögen verloren. Daraufhin errichtete er im Garten seines Hauses im Stadtteil Ikeda eine kleine Hütte, in der er sich ganz der Erforschung der Instant-Nudeln widmete. Nach einem Jahr intensiver Forschung gelang ihm 1958 im Alter von 48 Jahren die Erfindung der *Chikin Rāmen*, wodurch er das Zeitalter der Instant-Lebensmittel einleitete. Den Namen seines Unternehmens änderte er daraufhin in Nissin Shokuhin, und 1960 übernahm er den Posten des Direktors. 1970 gründete er ebenfalls America Nissin. Der Erfindung der *Cup Rāmen* im Jahr 1971 – Andō ist zu diesem Zeitpunkt 61 Jahre alt – dessen Idee ihm in Amerika kam, da man dort nicht mit Stäbchen zu essen verstand, so dass er sein Produkt in Bechern vertreiben ließ, damit dieses problemlos mit einer Gabel verzehrt werden konnte, folgten zahlreiche weitere innovative Produkte. Im Jahr 2005 z.B. aß der Astronaut Noguchi Sōichi Rāmen, die Nissin speziell für den Verzehr im Weltall (*Uchūshoku Rāmen*) erfunden hatte, die sog. „Space Ram“ (*Supēsu Ramu*) an Bord des Space Shuttles Discovery.¹⁴ Im Juli 1981 übernahm Andō das Amt des Unternehmenspräsidenten und überließ die Unternehmensführung seinem ältesten Sohn. 1983 kehrte er jedoch an die Unternehmensspitze zurück und war gleichzeitig Direktor und Präsident von Nissin Foods, bis er sich ab 1985 wieder ganz der Präsidentschaft widmete und die Spitzenposition seinem zweitältesten Sohn Andō Kōki überließ. Während dieser Zeit entwickelte sich Nissin Foods zu einem national wie international agierenden Giganten mit gewaltigen Umsätzen.

Während seiner Karriere als Unternehmer übernahm Andō ferner zahlreiche Ämter. So z.B. 1966 den Komiteevorsitz der heutigen *Japan Instant-Nahrungsmittel Industriekonferenz für fairen Handel* (*Nihon sokuseki shokuhingyō kōsei torihiki kyōgikai*), das des Vorstandsvorsitzenden bzw. später des Präsidenten des von ihm ins Leben gerufenen *Japanischen Instant-Lebensmittel Industrieverbands* (*Nihon sokuse-*

14 Vgl. hierzu u.a. die Unternehmenshomepage der Nissin Group: <https://www.nissin.com/jp/news/890> (letzter Zugriff: 25.11.2014).

ki shokuhin kōgyō kyōkai) sowie 1997 die erste Präsidentschaft des Welt-Rāmen-Verbands (*Sekai rāmen kyōkai*). Ferner gründete er 1983 die Nissin Stiftung zur Sportförderung (*Nisshin supōtsu shinkō zaidan*) und, 1996 mit seinem Privatvermögen, den *Andō Momofuku Gedenkpreis* (*Andō Momofuku kinen shō*), mit dem die Erfinder kreativer Nahrungsmittel ausgezeichnet werden sollten. 1994 wurde in Shin-Yokohama für einen Betrag von 34 Millionen Dollar das Raumen¹⁵ Museum (*Shin-Yokohama rāmen hakubutsukan*)¹⁶ fertiggestellt. Ferner 1994 im Stadtteil Ikeda in Ōsaka das Instant-Rāmen Museum (*Insutanto rāmen hatsumeiki kinenkan*)¹⁷ eröffnet und 2011 zum 40jährigen Jubiläum ihrer Erfindung das Cupnoodles Museum (*Kappunūdoru myūjiamu*)¹⁸ in Yokohama.

Während seines langen Lebens wurde Andō ebenfalls mit diversen Auszeichnungen geehrt. So im Jahre 1977 mit der Medaille am blauen Band (*Ranju hōshō*)¹⁹, 1982 mit dem Orden des Heiligen Schatzes zweiter Klasse (*Kun ni tō zuihōshō*)²⁰ und 1983 mit dem Großkreuz (*Grã-Cruz*) der brasilianischen Regierung. Ferner erhielt er 1992 für seine Erfindung der *Cup Rāmen* den Preis des Leiters der nationalen Behörde für Wissenschaft und Technik als öffentliche Anerkennung für seine Verdienste auf wissenschaftlich-technischer Ebene (*Kagaku gijutsu chō chōkanshō kagaku gijutsu kōrōsha hyōshō*). Darüber hinaus den Prize of Excellent Executive (*Keieisha shō*)²¹, der 1993 zum 36. Mal verliehen

15 Die Verwendung der Schreibung Raumen statt Rāmen wurde von den Planern des Museums bewusst gewählt, da sie dem chinesischen Originalausdruck näher kommt.

16 Vgl. die Museumshomepage: <http://www.raumen.co.jp/> (letzter Zugriff: 25.11.2014).

17 Vgl. die Museumshomepage: <http://www.instantramen-museum.jp/> (letzter Zugriff: 25.11.2014).

18 Vgl. die Museumshomepage: <http://www.cupnoodles-museum.jp/> (letzter Zugriff: 25.11.2014).

19 Vgl. die offizielle Homepage des japanischen Kabinetts: <http://www8.cao.go.jp/shokun/shurui-juyotaisho-hosho/hosho.html#konju-hosho> (letzter Zugriff: 25.11.2014).

20 Vgl. die offizielle Homepage des japanischen Kabinetts: <http://www8.cao.go.jp/shokun/shurui-juyotaisho-kunsho/zuihosho.html> (letzter Zugriff: 25.11.2014).

21 Vgl. die Homepage der Stiftung zur Würdigung von Unternehmern (*Keieisha kenshō zaidan*): <http://kk-foundation.jp/award/index.html> (letzter Zugriff: 25.11.2014).

wurde sowie 1996 die Ehrendoktorwürde der Ritsumeikan Universität, wo er zuvor sein Studium abgebrochen hatte. 1999 wurde er zum Ehrenbürger der Stadt Ikeda ernannt und erhielt 2001 den von König Rama IX. 1991 ins Leben gerufenen Orden The Most Admirable Order of the Diredkunabhorn²², der an Persönlichkeiten, die sich besonders um das Königreich Thailand verdient gemacht haben, verliehen wird. Im Jahr 2002 wurde ihm der Orden der aufgehenden Sonne zweiter Klasse verliehen (*Kun nitō kyokujitsu jūkō shō*).²³ Andō Momofuku verstarb am 5. Januar 2007 im Alter von 96 Jahren.²⁴ Ein Jahr vor seinem Tod betrug die Anzahl der weltweit abgesetzten Portionen Instant-Nudeln an die 86 Milliarden Stück.

IV. Andō Momofuku als Autobiograph sowie Gegenstand zahlreicher Publikationen

Andō Momofuku hat neben seiner Tätigkeit als Unternehmer ebenfalls zahlreiche Publikationen herausgegeben, bei denen es sich zu einem Großteil um Titel handelt, in denen sein Leben, die Gründung seines Unternehmens bzw. dessen Entwicklung und Andōs persönliche Unternehmensphilosophie referiert (Andō 1983; 2008) oder berühmte Aussprüche gesammelt werden (Andō 1987; 2006; 2007). Darüber hinaus existieren ferner Bände, in denen er verschiedene Sorten japanischer Nudeln, neben Rāmen auch Soba und Udon und die verschiedenen Regionen Japans, in denen diese verzehrt werden, anhand von reichhaltigem Bildmaterial vorstellt oder auch eine Sammlung von in

22 Vgl. die offizielle Homepage des thailändischen Kabinetts: http://www.cabinet.thaigov.go.th/eng/d_direk00.htm (letzter Zugriff: 25.11.2014).

23 Vgl. die offizielle Homepage des japanischen Kabinetts: <http://www8.cao.go.jp/shokun/shurui-juyotaisho-kunsho/kyokujitsusho.html> (letzter Zugriff: 25.11.2014).

24 Als Beweis weltweiter Kenntnissnahme des Todes Andōs vgl. bspw. die Nachrufe in der New York Times von Downes, Lawrence (9.1.2007), online einsehbar unter: http://www.nytimes.com/2007/01/09/opinion/09tue3.html?_r=0 (letzter Zugriff: 25.11.2014) oder im Economist (18.1.2007): <http://www.economist.com/node/8548461> (letzter Zugriff: 25.11.2014).

der Yomiuri Shinbun veröffentlichten Essays für die Kolumne „Reisebericht vernünftiger Ernährung“ (*Kenshoku kikō*) für die er Japan von Hokkaidō bis Okinawa sowie Teile Chinas bereiste (Andō 1991; 2005). Ein weiterer Band sammelt in vier Teilen Andōs Notizen zur Esskultur in verschiedenen Teilen Japans sowie im Ausland, verschiedene Essays zum Thema Ernährung, die Niederschriften verschiedener Gesprächsrunden, an denen er teilgenommen hat, sowie erneut eine Sammlung berühmter Aussprüche (Andō 1999). Ferner finden sich Veröffentlichungen in Form von Comics bzw. bebilderten Bänden bei denen der Schwerpunkt auf den für ein junges Publikum verfassten Texten über die Erfindung der Instant-Nudeln liegt (Taiga; Takahashi 1995; Unno; Ishikawa; Ōta 2011; Takagi 2014). Auch Andōs zweiter Sohn Kōki, der gegenwärtig das Unternehmen führt, betätigt sich als Herausgeber verschiedener Bände über das Unternehmen, in denen er seine persönliche Marketingstrategie referiert (Andō 2010; 2014). Natürlich existiert ebenfalls eine große Bandbreite an Sekundärliteratur, die sich mit der Entwicklung des Unternehmens Andōs während der Periode des rasanten Wirtschaftswachstums Japans in der Zeit zwischen dem Ausbruch des Korea-Krieges (1950) und der ersten Ölkrise (1973) beschäftigen (Izumi 1996; Suzuta 2004; Hamamoto 2014), und auch Titel, die sich mit einem japanologisch-wissenschaftlichen Anspruch mit dem Phänomen Rāmen in englischer Sprache beschäftigen sind zunehmend anzutreffen (Fukutomi 2010; Solt 2010 u. 2014; Errington; Fujikura; Gewertz 2013)

Dem vorliegenden Aufsatz liegt die Erstauflage der Buchfassung von 2008 aus der Reihe „Nikkei Bibliothek für Texte von Businessleuten“ (*Nikkei bijinesujin bunko*), erschienen unter dem Titel „Die Geschichte von der Erfindung der magischen Rāmen“ (*Mahō no rāmen hatsumei monogatari*), zugrunde. Der Text erschien erstmalig im Zeitraum vom 1. bis zum 31. März 2002 in der Autobiographie-Kolumne „Mein Lebenslauf“ (*Watashi no rekisho*) der *Nihon keizai shinbun*²⁵. Die Kolumne erscheint seit März 1956 im Kulturteil der Morgenausgabe und präsen-

tiert jeweils über den Zeitraum eines Monats die Autobiographien von Personen aus so unterschiedlichen Bereichen wie Politik, Wirtschaft, Kultur, Wissenschaft, Kunst Sport usw.²⁶ Der Band Andōs enthält neben dem Text „Die Geschichte von der Erfindung der magischen *Rāmen*“ (S. 15-141, 30 Kapitel) ebenfalls einen weiteren Text mit dem Titel „Den Nudeln auf der Spur – Andō Momofukus Felddagebuch“ (*Men rōdō o iku – Andō Momofuku Fūrido nōto*) (S. 143-204).

Andō, der darauf hinweist, dass er das Verfassen seiner Autobiographie für die Kolumne über einen Zeitraum von 15 Jahren mehrfach abgelehnt hatte, da er keinen Sinn darin sah, sein Leben zu dokumentieren, damit andere darin lesen konnten, schreibt:

Die meisten [Lebensläufe von] berühmten Unternehmensgründern der Nachkriegszeit sind bereits erschienen. Nur ich sei noch übrig, sagte man mir. [...] Ich habe keine Ausbildung, mit der ich mich vor anderen brüsten könnte, sondern bin nichts weiter als jemand, der ganz auf sich allein gestellt und ohne Rücksicht auf Verluste gelebt hat. Zwischen den beiden Weltkriegen habe ich viele Entbehrungen erdulden müssen. Doch fragte ich mich die ganze Zeit über, was es bloß für einen Sinn haben sollte, der Welt vom Auf und Ab meines Lebens zu erzählen? (Andō 2008: 7)

Aus obigem Zitat geht hervor, dass selbst das Argument, dass bereits ein Großteil berühmter Unternehmensgründer der Nachkriegszeit die-

25 Die *Nihon keizai shinbun* (kurz: *Nikkei shinbun*) ist eine landesweit erscheinende japanische Tageszeitung, deren Schwerpunkt auf Nachrichten aus der Wirtschaft, Börsennachrichten sowie Politik und Kultur liegt. Sie erscheint mit einer Morgen- und einer Abendausgabe und rangiert mit einer Auflage von über drei Millionen Exemplaren an dritter Stelle hinter der *Yomiuri shinbun*, der *Asahi shinbun* und der *Mainichi shinbun*.

26 Für einen detaillierten Überblick über die Reihe *Watashi no ririkisho* sowie weitere Sammlungen japanischer Unternehmerautobiographien vgl.: Wittig, Matthias (2013): „Erzählen vom Erfolg. Japans Nachkriegsunternehmer und ihre Autobiographien“. In: *Bulletin of the Faculty of Foreign Studies*, Sophia University, No. 48, S. 27-53.

ser Anfrage nachgekommen seien und lediglich er noch fehle, ihn nicht zu überzeugen vermochte. Erst als Zweifel an seiner Tugendhaftigkeit kolportiert werden, greift er letztlich zum Stift, so dass sein Text, wie es die Autobiographie bereits seit der Antike tut, die Grundfunktion eines Rechenschaftsberichts erfüllt (Wagner-Egelhaaf 2005: 4). Andō führt aus:

Doch 2001, zu Beginn des 21. Jahrhunderts, erreichte mich erneut eine offizielle Anfrage. Ich lehnte natürlich ab, doch über den Verantwortlichen für die Anzeigen kam mir Folgendes zu Ohren: „Es ist merkwürdig, dass Herr Andō nicht in der Reihe *Watashi no rirekisho* erscheint, obwohl seine Instant-Rāmen als die herausragende Erfindung des 20. Jahrhunderts gelten. Ich wundere mich, ob er der Öffentlichkeit nicht etwas Unangenehmes verheimlicht“ soll der für die Kolumne zuständige Journalist über mich gesagt haben. Das gab letztlich den Ausschlag. In meinem Leben gibt es nichts, für das ich ein schlechtes Gewissen haben müsste, und ich habe nichts getan, wofür man mit dem Finger auf mich zeigen könnte. Der Stolz darauf hat mir mein Leben lang Kraft gegeben, bis zu meinem heutigen Alter von 92 Jahren. Ich hatte mich so sehr darüber geärgert, dass es schließlich dieser Misere geschuldet war, dass ich für die Kolumne *Watashi no rirekisho* schrieb. Ehrlich gesagt ist es mir peinlich. (Andō 2008: 7 f.)

Ob Andō wirklich keinen Sinn darin sah, aus seinem Leben zu erzählen bzw. schlichtweg keine Lust hatte sich im hohen Alter noch einmal mit der eigenen Vergangenheit auseinanderzusetzen oder ob es sich hier lediglich um Koketterie handelt, verbleibt im Reich der Spekulationen. Die zitierte Passage zeigt jedoch deutlich, was es zu untermauern galt, nämlich, dass es eher ungewöhnlich ist, keine Autobiographie zu schreiben denn umgekehrt.

V. Eine kurze Geschichte der Rāmen in Japan

Bevor im nächsten Unterkapitel auf die Selbststilisierung Andōs als Erfinder der Instant- Nudelsuppe in seiner Autobiographie mit dem Titel „Die Geschichte von der Erfindung der magischen Rāmen“ (*Mahō no rāmen hatsumei monogatari*) eingegangen wird, soll zunächst die Geschichte der Rāmen in Japan in ihren Grundzügen skizziert werden. Der Historiker Solt beschreibt den Weg, der die Rāmen nach Japan geführt hat, folgendermaßen:

Ramen began life in Japan as a cheap, scrumptious, and filling food from China. Although a precise point of origin is elusive, the introduction of ramen to Japan can be traced to the 1880s, when Chinese migrants from the Guangdong region began working as cooks at restaurants catering to foreigners in the bustling port city of Yokohama. In this early phase, Chinese cooks served their noodle soup and other dishes primarily to other workers and students from their own country. Beginning in the 1910s, however, Japanese restaurateurs employing Chinese chefs transformed the dish into a hearty lunch food containing ingredients previously unused in the Chinese version of the noodle soup, such as roasted pork, soy sauce, and pickled bamboo shoots. Japanese day laborers, students, night workers, and soldiers began consuming the dish with regularity in this period. (Solt 2014: 5)

Während der 1920er und 1930er Jahre nahm die Popularität des Gerichts bei der arbeitenden Bevölkerung zwar stetig zu, war jedoch aufgrund der durch die Kriege mit China und den USA herbeigeführten Lebensmittelknappheit in den Jahren um 1940 immer seltener erhältlich geworden und um 1945 nahezu vollkommen verschwunden. Erst nach 1947, – die Jahre zwischen 1944 und 1947 gelten als die schwerwiegendste Hungerperiode in der japanischen Geschichte der Neuzeit –

kamen die Rāmen, vornehmlich durch den Import von Weizen aus den USA, zurück, so dass das Gericht vor dem Hintergrund der extremen Zeit des Hungers und der Knappheit an Kleidung und Unterkünften einen starken Eindruck bei der Stadtbevölkerung hinterließ und auf dem Schwarzmarkt²⁷ eine willkommene Abwechslung zum alltäglichen Speiseplan bot (Solt 2014: 47).

Solt verweist ebenfalls auf Andōs gute Beziehungen zur japanischen Regierung²⁸. Dieser hatte versucht, seine Produkte durch die von den Amerikanern eingeführte Schulspeisung abzusetzen und so maßgeblich den Ernährungsplan der Japaner nach dem Krieg mitzubestimmen. Ohne seine guten Beziehungen wäre es ihm wohl nicht möglich gewesen derartige neue Distributionskanäle aufzutun. In dem Aufsatz „Rāmen and U.S. Occupation Policy“ beschreibt Solt dies folgendermaßen:

The attempt to reshape Japanese dietary patterns based on the newfound importance of Japan as a strategic U.S. ally was also evident in the high priority afforded its school lunch program. School lunches thus became a primary vehicle for absorbing U.S. food imports, as bread and powdered milk became staples of the daily meal guaranteed initially only to elementary-school-aged children in large cities but later to all schoolchildren. Not only was the school lunch program vital in creating a healthy workforce for a strategic anticommunist ally, it served as a powerful

27 Vom 1. Juli 1947 bis zum 15. Februar 1950 war durch die Sonderkontrollverordnung für den Verkauf von Essen und Trinken (*Inshoku eigyō rinji kiseihō*) nahezu jeder Verkauf von Speisen verboten worden.

28 Andō beschreibt in seiner Autobiographie, wie er einmal von einem Onkel mit zum Haus Tanaka Giichis im Tōkyōter Stadtteil Aoyama genommen wurde. Zwar brachte er damals kein Wort hervor, doch lernte er bei dieser Gelegenheit den gleichaltrigen Sohn Tanakas kennen, Tanaka Tatsuo, mit dem er sich gut verstand, so dass er von nun an zu zahlreichen Gelegenheiten Gast im Hause Tanaka war. Ferner beschreibt Andō, wie sich durch diese Freundschaft ebenfalls sein Bekanntenkreis erweiterte, da sein Freund Tatsuo ihn zu vielen verschiedenen Anlässen mitnahm, wo er in Kontakt zu Politikern und Unternehmern kam und wichtige Beziehungen knüpfen konnte (Andō 2008: 37 ff.).

propaganda device to legitimize the occupation in the eyes of the occupied. (Solt 2010: 193)

Die Verbreitung der Rāmen während der Zeit des japanischen Wirtschaftswunders ist auf der einen Seite auf die Unmengen importierten amerikanischen Billigweizens und auf der anderen Seite auf den Erfolg von Unternehmen wie Nissin Foods, eine neue Art Lifestyle für die junge Generation sowie die Mittelklasse zu vermarkten, zurückzuführen. Ferner, so konstatiert Solt, seien alle Unternehmungen Andōs in der Nahrungsmittelbranche einander in der Hinsicht ähnlich, dass er stets versuchte, aus Zutaten, die ausgesprochen billig bzw. umsonst zu haben waren, da sie als ungenießbar galten oder nicht mehr weiterverarbeitet werden konnten, Nahrungsmittel herzustellen und diese durch Regierungskanäle zu vermarkten. Auch die Erfindung der Instant-Rāmen folgte diesem Muster. Der günstige U.S. Weizen und die Teile des Hühnchens, die für gewöhnlich nicht verzehrt wurden, sorgten für ein günstig herzustellendes Produkt, das sich durch seine guten Beziehungen zum Big Business und zur Regierung als sog. *health food* vermarkten ließ (Solt 2014: 95 f.). In den 1960er²⁹ Jahren begann Nissin Foods damit, seine Produkte auch im Fernsehen zu vermarkten. Zielgruppe waren junge Hausfrauen, alleinstehende Männer und allen voran Kinder (Solt 2014: 104). Das Gericht erfreute sich bereits großer Beliebtheit bei der Gruppe von Menschen, die körperlich schwere Arbeiten verrichteten. In den 1980er Jahren wurde es dann von den Medien entdeckt, und der Konsum von Rāmen war plötzlich Teil eines modernen Lifestyles. Heute sind Rāmen zu einer Ikone der japanischen Küche und durch die in den 1990ern einsetzenden Exporte in die ganze Welt auch im Ausland zu einem Symbol für Japan geworden (Solt 2014: 6). Der Status, den das Gericht heute innehat lässt sich wie folgt zu-

29 Ein Großteil aller japanischen Haushalte stattete sich anlässlich der Hochzeit des japanischen Kronprinzen mit der bürgerlichen Shōda Michiko mit einem Fernsehgerät aus, so dass 1960 nahezu 50% aller Haushalte ein TV-Gerät besaßen.

sammenfassen:

Ramen production is now high art, and ramen consumption reaffirms one's sense of community, defined regionally, nationally, culturally, or otherwise. Yet this was not the case thirty years ago, and the process by which this state of affairs came into being is the essential subject of the story. The Japanese workingman's favorite food has become celebrated as a part of the national tradition, while the type of work that generated the original demand for the dish has been automated or shipped overseas. I argue that there is a connection between these two developments, and herein lies the importance of ramen beyond its sheer scrumptiousness. (Solt 2014: 8)

Fukutomi verweist ferner auf den heutigen Stellenwert der Nudelsuppe als eines japanischen Nationalgerichts mit einer großen Fangemeinde unter deren Mitgliedern sich zahlreiche Experten finden, die in Internetforen Informationen austauschen und ihr Wissen über besondere In-Spots miteinander teilen bzw. kommentieren:

Rāmen is an everyday food that has, for a number of complex reasons, come to be considered a national dish (*kokumin shoku*) in contemporary Japan. By “national dish” I mean foods that the majority of a nation's citizens, if not the entire national body, know about and most likely have eaten. Rāmen in its capacity as a national food is embedded in the daily life of many Japanese and conjures a specific set of mnemonic images. (Fukutomi 2010: 258)

Japanische Ernährungsgewohnheiten sind mittlerweile auch im Ausland in den Fokus der Diskussionen gerückt und das nicht allein bei Journalisten, sondern ebenso bei Wirtschaftsführern, Diplomaten oder

Regierungsangehörigen. „Cool Japan“ ist nicht länger nur das Produkt von Manga und Anime, sondern längst auch japanischer Küche, die in den letzten Jahren ebenfalls für die große Popularität des Landes verantwortlich zeichnet. In Japan selbst versteht man die japanische Küche als kulturelles Produkt, als Ikone nationaler und kultureller Identität³⁰, doch auch im Ausland ist sie, dank der Bemühungen des japanischen Außenministeriums, eine Verlockung im Sinne von Japans „soft power“ sowohl für ausländische Beobachter als auch für Gourmet-Touristen (Bestor 2011: 284 f.).

VI. Andōs Einstieg in die Nahrungsmittelbranche und die Erfindung der *Chikin Rāmen* in seiner Autobiographie „Die Geschichte von der Erfindung der magischen Rāmen“

Nachdem in groben Zügen die Erfolgsgeschichte der Rāmen von einem kostengünstigen und magenfüllenden Essen für die Arbeiterklasse hin zu einem japanischen Nationalgericht mit Szenecharakter nachgezeichnet wurde, soll im Folgenden ein Blick darauf geworfen werden, wie sich Andō „nach dem Verlust seines gesamten Vermögens und der Verzweiflung nahe“ (*zenzaisan o ushinatta zetsubō no fuchi kara*) (Andō 2006: 1) mit der Erfindung der Instant-Nudeln befasste und in wie fern es diese Erfindung war, die ihm im Text dazu dient Sinn zu stiften. Dabei soll der Verfasser durch die Übersetzung zahlreicher Zitate aus seiner Autobiographie möglichst unmittelbar zu Wort kommen, und die von ihm geschilderten Ereignisse ebenso unverstellt präsentiert werden. In der Einleitung zu „Lob des Appetits“ (*Shokuyoku raisan*), einer Sammlung verschiedener Aussprüche Andōs, schreibt dieser:

Unmittelbar nach Kriegsende gab es nichts zu Essen und vie-

30 Vgl. hierzu besonders folgende Publikation: Cwiertka, Katarzyna Joanna (2006): *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. London: Reaktion Books.

le Menschen starben Hungers wegen. Ich wurde Zeuge dieses elenden Zustands, und gelangte zu der Erkenntnis, dass für den Menschen Nahrung das Allerwichtigste war. (Andō 2006: 1)

Doch schaut man sich den im vorliegenden als Untersuchungsgrundlage dienenden Text, die Autobiographie Andōs an, so wird deutlich, dass sich dieser bereits zu einem früheren Zeitpunkt, nämlich während seiner 45 Tage andauernden Inhaftierung durch die japanische Militärpolizei (Andō 2008: 34), des Stellenwerts, den die Ernährung für die Menschheit einnimmt, bewusst geworden war. Während dieser Zeit war er nicht nur dem Hungertod nahe gewesen, sondern musste ebenso schwerste Folterungen seitens der Militärpolizei erdulden. In wie fern diese auf seine Herkunft als taiwanstämmiger Japaner zurückzuführen waren, muss jedoch im Reich der Spekulationen verbleiben. Andō schreibt über seine Haft:

Ich konnte spüren, dass das Essen die Sache war, die für den Menschen über alles andere erhaben war. Suche ich nach den Ursprüngen für die Erfindung der Instant-Nudeln, dann muss ich vielleicht bis zu diesem Zeitpunkt zurückkehren. Selbstverständlich ahnte ich damals noch nichts von meinem Einfall der *Chikin Rāmen*. (Andō 2008: 33)

Später, bei dem Umzug der Familie Andō in das neu gebaute Haus im Stadtteil Izumiōtsu von Ōsaka, gingen er und seine Frau Masako – Andō spricht von Liebe auf den ersten Blick (Andō 2008: 36 f.) – sowie die Haushaltsangestellten gemeinsam den vier Kilometer langen Weg bis zum Bahnhof Namba zu Fuß. Von dort aus sollte die Reise mit dem Zug weitergehen. Bei der Beschreibung der grausamen Bilder von Hunger und Tod, die sie während ihres Marsches zu Gesicht bekamen, sei Andōs endgültiger Entschluss, sich in der Nahrungsmittelbranche zu betätigen, gefallen. Andō schreibt:

Selbst noch ungefähr ein Jahr nachdem der Krieg zu Ende gegangen war gab es in der Stadt zahlreiche Hungernde mit ausdruckslosen Blicken sowie die eben erst an Hunger verstorbenen, die in sich zusammengesunken am Wegesrand kauerten. Ich dachte bei mir „Letztlich ist es das Essen, das wirklich wichtig ist“. Spricht man von den drei Grundbedürfnissen nach Kleidung, Nahrung und Wohnung, so gibt es ohne etwas zu Essen weder Kleidung noch Wohnung, weder Kunst noch Kultur. Was musste also zunächst für den Wiederaufbau nach dem Krieg getan werden? Die Schlussfolgerung fiel eindeutig aus. Ich war zwar 36 Jahre alt, doch zu diesem Zeitpunkt verhärtete sich mein Entschluss, meine gesamten bisherigen Tätigkeiten aufzugeben und mich auf die „Ernährung“ zu konzentrieren. (Andō 2008: 41)

Die in zahlreichen Publikationen zitierte Motivation Andōs, sich vor allen anderen Gerichten mit der Erfindung einer Instantvariante der Rāmen zu beschäftigen resultierte dagegen aus einer Beobachtung, die er eines Nachts durch Zufall auf dem Nachhauseweg auf der Rückseite des Bahnhofs Umeda machte. Auf dem dortigen Schwarzmarkt sah er eine 20 bis 30 Meter lange Menschenschlange, die trotz der bitteren Kälte an einem Rāmen-Stand auf ihre Portion wartete. Zu diesem Zeitpunkt, so Andō regte sich in ihm zum ersten Mal ein tiefgehendes Interesse an diesem Gericht (Andō 2008: 17 f.). Darüber hinaus beschreibt er einen weiteren Umstand, der ihn dazu veranlasste, seine Pläne in die Tat umzusetzen, nämlich ein Gespräch mit Arimoto Kunitarō, dem damaligen Leiter der Abteilung für Ernährung im Ministerium für Gesundheit und Soziales. Der Verzehr von Brot, so die Argumentation Andōs, habe in Japan bzw. Asien im Gegensatz zu Nudeln keinerlei Tradition, doch da es, so lässt sich die Antwort Arimotos deuten, nichts gab, was man derzeit hätte unternehmen können, forderte dieser Andō auf, den Missstand, wenn er ihn so sehr störte, selbst zu beheben:

Nach dem Ende des Krieges war ich eine Zeit lang in die Entwicklung von Nahrungsmitteln involviert gewesen. Im Zuge dieser Beschäftigung besuchte ich oft das Ministerium für Gesundheit und Soziales sowie das Ministerium für Land- und Forstwirtschaft. Unter der Besatzung gehörte es zu den Aufgaben des Ministeriums für Gesundheit und Soziales, den überschüssigen amerikanischen Weizen dazu zu verwenden, die japanische Bevölkerung mit mehhlhaltigen Speisen zu versorgen. Angefangen bei der Schulspeisung bedeutete Mehlspeise nahezu ausschließlich Brot oder Kekse, womit ich äußerst unzufrieden war. Meine Gedanken teilte ich dem Leiter der Abteilung für Ernährung des Ministeriums für Gesundheit und Soziales, dem späteren Direktor des Nationalen Instituts zur Ernährungsfor- schung (*Kokuritsu eiyō kenkyūjo*), Arimoto Kunitarō, mit: „Wenn man Brot isst, dann gehört dazu eine Beilage, und davon abgesehen zieht es eine Verwestlichung unseres Lebensstils nach sich. In Asien haben Nudeln eine lange Tradition. Warum werden die von der japanischen Bevölkerung geschätzten Nudeln nicht in die Pläne zur Ernährungsunterstützung mit aufgenommen?“ Damals war die Herstellung von Udon oder Rāmen Aufgabe von Kleinstbetrieben, und es existierten weder Massenproduktions- technologien noch Distributionswege. Deshalb sagte Herr Arimo- to zu mir: „Herr Andō, wenn Sie sich so sehr darüber ärgern, wie wäre es dann, wenn Sie sich selbst an die Erforschung machen würden?“ Um ehrlich zu sein hatte ich natürlich ebenfalls kei- nerlei tiefergehenden Kenntnisse über Nudeln so dass ich mich damals geschlagen geben musste. Seither gingen mir die lange Schlange vor dem Rāmen-Stand und das Gespräch im Ministe- rium für Gesundheit und Soziales nicht mehr aus dem Kopf, und die Gedanken daran ließen mich nicht mehr los.

Nachdem Andō dann, wie bereits oben in Kürze beschrieben wurde, in

die verschiedensten unternehmerischen Aktivitäten involviert war, verlor er nach dem Bankrott der Kreditgenossenschaft, deren Vorstandsvorsitz er übernommen hatte, nahezu sein gesamtes Vermögen. Daraufhin, so die weit verbreitete Geschichte, zog er sich zur Entwicklung der Instant-Rāmen in eine kleine Hütte, die er hinter seinem Wohnhaus errichtet hatte, zurück und widmete sich, nahezu zehn Jahre nach seinem Gespräch mit Arimoto, ein Jahr lang ohne Unterbrechung der Erfindung der Instant-Nudeln. Seinen Alltag in diesen Tagen beschreibt er folgendermaßen:

Nachdem ich um fünf in der Frühe aufgestanden war, zog ich mich unmittelbar in meine Hütte zurück und vertiefte mich bis ein, zwei Uhr in der Nacht in meine Forschungen. Ich schlief im Schnitt nicht mehr als vier Stunden. Dieses Leben setzte ich ein ganzes Jahr fort, ohne auch nur einen einzigen Tag zu pausieren. Im Hinblick auf meine Erfindung hatte ich fünf Bedingungen aufgestellt, die es zu erfüllen galt: Zuerst sollte sie gut schmecken, und man durfte des Geschmacks nicht überdrüssig werden. Zweitens sollte sie lange haltbar sein, so dass sie in der Küche eines Haushaltes stets zur Verfügung stand. Drittens sollte es ein Nahrungsmittel werden, dessen Zubereitung kaum Zeit in Anspruch nahm und einfach war. Viertens sollte es günstig sein. Und fünftens, da es sich um etwas handelte, das die Menschen über den Mund aufnahmen, musste es sicher und hygienisch sein. (Andō 2008: 61 ff.)

Dann, am 25. August 1958 gelang ihm im Alter von 48 Jahren die Erfindung der *Chikin Rāmen*, ein Erfolg, den Andō als das Ergebnis einer langwierigen Trial-and-Error-Methode präsentiert. Einen Teil dieses Erfindungsprozesses, der letztlich zum Erfolg geführt hat, nämlich die Herstellung des Rezeptes für den Nudelteig, beschreibt Andō in seiner Autobiographie folgendermaßen:

Zwar hatte ich mein Ziel festgesetzt, doch war ich mir nicht sicher, wie die Entwicklung vonstatten zu gehen hatte. Schließlich war ich, was Nudeln anbelangte, ein absoluter Amateur. Die Mischung der Zutaten für die Nudeln war ausgesprochen heikel und tiefgründig. Bei Nudeln kam es genauestens auf das Verhältnis von Wasser, Salz und den restlichen Zutaten an. Ferner habe ich Ei, Stärkemehl, Jamswurzel usw. hinzugegeben und dann, um den Nudeln Geschmack und Nahrhaftigkeit zu verleihen, Hühnerbrühe, Spinat, Milchpulver bzw. alles, was mir so einfiel eines nach dem anderen in den Teig geknetet, doch fiel das Ergebnis nicht wie gewünscht aus. Gab ich den Teig in die Nudelmaschine, so wurde er beim einen Mal bröcklig, beim nächsten Mal plötzlich kloßartig, so dass er sich nicht auseinanderziehen ließ. Nach jedem Herstellungsprozess warf ich das Ergebnis weg und jedes Mal begann ich aufs Neue mit der Herstellung, eine Arbeit, bei der einem die Sinne schwinden konnten. Letztlich kam ich dahinter, dass es beim Essen auf die richtige Balance ankam. Die Erfindung von Nahrungsmitteln bedeutete eine Arbeit, bei der man solange immer wieder aufs Neue weiter suchte, bis man die eine unvergleichliche Balance gefunden hatte. Oft werde ich gefragt „Was fühlten Sie in dem Augenblick, als Ihnen die Erfindung der *Chikin Rāmen* gelang?“. Doch an diesen einen entscheidenden Augenblick kann ich mich nicht erinnern. Zwar scheiterte ich ein ums andere Mal, doch ich merkte auch, dass ich Stück um Stück vorwärts kam. Ich hatte keine andere Wahl als dem kaum sichtbaren Licht vor mir zu vertrauen und weiterzumachen. Als ich die Mischung der Nudeln festgelegt hatte, bat ich einen Bekannten, der ein Restaurant für Udon hatte, die Nudeln für mich herzustellen. Das war schneller und effizienter. Er fragte mich „Womit in aller Welt haben Sie denn angefangen?“ doch die Erklärung fiel mir schwer. Auch wenn er sich dagegen sträubte, bat ich ihn inständig um seine Hilfe und

instruierte ihn genauestens bezüglich der Dicke, Bissfestigkeit, Mischung etc. meiner Bestellung. Während ich die fertigen Nudeln auf dem Fahrrad nach Hause transportierte drehten sich die Leute nach mir um. Vermutlich dachten Sie so etwas wie „Der Arme, wie heruntergekommen er ist“. Doch ich hatte nichts anderes im Kopf als die Instant-Nudeln, die ich im Begriff war zu erfinden. (Andō 2008: 62 f.)

Rückblickend ist sich Andō ebenfalls der Tatsache bewusst, dass ihm seine Erfindung genau zum rechten Zeitpunkt gelang. So verweist er zum einen auf die Eröffnung des Daiei Kaufhauses durch Nakauchi Isao in Kōbe, die in dasselbe Jahr 1958 fiel, und durch sein neuartiges Distributionssystem nach amerikanischem Vorbild zum Vorreiter einer neuen Generation japanischer Supermärkte wurde. Auf diese Weise hatte Andō eine Route entdeckt, sein Produkt in großen Mengen abzusetzen. Zu dieser Zeit, so Andō, waren bei Daiei stets *Chikin Rāmen* und Eier im Angebot. Zweitens spielte die Verbreitung von TV-Geräten eine große Rolle, wie oben bereits kurz angesprochen wurde. Die öffentliche Ausstrahlung begann im Jahr 1953, und die Leute sammelten sich in großen Gruppen vor den wenigen öffentlichen Geräten, so dass Andō, der früh das Potenzial von Werbespots sowie Programmssponsoring erkannt hatte, besonders auf diesem Gebiet stark investierte. Und drittens gelang ihm die Erfindung unmittelbar während des rasanten Wirtschaftswachstums Japans. Die Menschen wurden immer beschäftigter und hatten immer weniger Zeit, so dass Instant-Produkte wie z.B. der Instant-Kaffee aus dem Hause Morinaga genau den Puls der Zeit trafen (Andō 2008: 83).

Die obig zitierte Darstellung Andōs ist allerdings durchaus diskussionswürdig, wenn man bedenkt, dass das Unternehmen Matsuda Sangyō bereits drei Jahre zuvor (1955) ein den *Chikin Rāmen* identisches Produkt mit dem Namen *Aji tsuke chūka men* (Gewürzte chinesi-

sche Nudeln) auf den Markt brachte. Dieses hatte es sich jedoch nicht patentieren lassen, und aufgrund geringen Absatzes verschwand es nach kurzer Zeit wieder aus den Regalen. Später (1959) brachte das Unternehmen, nun unter dem Namen Oyatsu (Snack) Company, das Produkt als eine Snack-Version, *Baby Rāmen* (heute unter dem Namen *Baby Star Rāmen* noch immer erhältlich), bei der man kein heißes Wasser benötigte, sondern die frittierten Nudeln trocken verzehrte, erneut auf den Markt. So ist zwar die erfolgreiche Vermarktung bzw. die Popularisierung der Instant-Nudeln Andō keineswegs abzusprechen, die Erfindung war dagegen alles andere als neu (Solt 2014: 91).

Vor diesem Hintergrund erscheinen die zahlreichen Klagen Andōs aufgrund von Verstößen gegen das Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb (*Fusei kyōsō bō shihō*) und die vor Gericht ausgetragenen Streitigkeiten um Design, Warenzeichen oder Patente denen Andō in seiner Autobiographie zahlreiche Seiten widmet, alles andere als redlich (Andō 2008: 84 ff.). Dennoch bestand ein Grund für den großen Erfolg Nissin Foods darin, aufgrund seiner großen Marktpräsenz hunderte kleinerer Unternehmen und Rivalen durch Gerichtsprozesse aufgrund von Patentstreitigkeiten konkurrenzunfähig zu machen. Doch die wesentliche Stärke des Unternehmens Andōs lag darin, dass es sich den Herstellungsprozess von Instant-Nudeln hatte patentieren lassen, so dass Rivalen erst gar keine Chance hatten (Solt 2014: 101).

VII. Schlusswort

In seiner Autobiographie „Die Geschichte von der Erfindung der magischen Rāmen“ stilisiert Andō sich auf der einen Seite als Erfinder der Instant-Nudeln, die einen großen Einfluss auf die Ernährungsgewohnheiten der Japaner ausübten und den anschließenden Boom zahlreicher weiterer Instant-Produkte einleiteten sowie den Lebensstil der Japaner seit den 1960er Jahren wesentlich beeinflussten. Auf der anderen

Seite macht er für sich geltend, durch seine Erfindung einen Beitrag zur Bewahrung der traditionellen japanischen Esskultur geleistet zu haben, indem er dafür sorgte, dass die amerikanischen Weizenimporte für die Herstellung von Nudeln statt Brot genutzt wurden. Die Widersinnigkeit dieser Argumentation Andōs bei dem Versuch sich durch die Produktion von Nudeln mit amerikanischen Weizenimporten als Retter asiatischer Essgewohnheiten zu konstruieren wird allzu offensichtlich im nachfolgenden Kommentar Solts:

The framing of the instant rāmen invention narrative as resistance to Western hegemony for the purpose of safeguarding Asian cultural autonomy is ironic considering the role of American wheat-flour imports in supplanting demand for domestically produced rice in this period. (Solt 2010: 198)

Ferner erscheinen die von Andō angeführten Episoden in denen er auf der einen Seite als Opfer der Militärpolizei inhaftiert und gefoltert dem Hungertod nahe ist und auf der anderen Seite als Folge der Nahrungsmittelknappheit nach dem Zweiten Weltkrieg Bilder von Hungerleidenden sowie Verhungerten am Wegesrand heraufbeschwört als Motivation für seinen Einstieg in die Nahrungsmittelbranche nur bedingt glaubwürdig. Schlüssiger dagegen scheint die Argumentation Solts, der in den verschiedenen Unternehmungen Andōs auf dem Gebiet der Nahrungsmittelproduktion bzw. -distribution, man denke an die Einführung des amerikanischen Modells der Schulspeisung und Andōs Bemühungen, seine Produkte dort einzubringen, weniger philanthropische Motive als vielmehr Gewinnorientiertheit ausmacht.

VIII. Literatur

- Andō Kōki (2010): *Kappunūdoru o buttsubuse! – Sōgyōsha o gekido saseta nidaime shachō no māketingu ryūgi* [Vernichtet die Cup Nudeln! – Der Marketingstil des Unternehmensdirektors in zweiter Generation, der den Unternehmensgründer heftig erzürnte]. Tōkyō: Chūō kōron shin sha.
- Ders. (2014): *Katsu made yamenai! Shōri no hōteishiki* [Ich höre nicht eher auf, bis ich gewonnen habe! Die Siegesgleichung]. Tōkyō : Chūō kōron shin sha.
- Andō Momofuku (1983): *Nisshin Shokuhin no kiseki no himitsu – Kisōtengai no hassō* [Das Geheimnis hinter dem Wunder von Nisshin Shokuhin – Ein fantastischer Einfall]. Tōkyō: Kōdansha.
- Ders. (1987): *Andō Momofuku goroku* [Worte von Andō Momofuku]. Ōsaka: Nisshin Shokuhin.
- Ders. (Hg.) (1991): *Nihon men hyakkei* [Einhundert Ansichten japanischer Nudeln]. Tōkyō: Fūdiamu komyunikēshon.
- Ders. (1992): *Kukyō kara no dasshutsu – Gekihen no jidai o ikiru* [Der Not entkommen – Leben in einer Zeit des Umbruchs]. Tōkyō: Fūdiamu komyunikēshon.
- Ders. (1999): *Andō Momofuku fūjudo nōto – Shoku wa jidai to tomo ni* [Das Felddtagebuch von Andō Momofuku – Die Ernährung verändert sich mit der Zeit]. Tōkyō: Asahiya shuppan.
- Ders. (2005): *100sai o genki ni ikiru – Andō Momofuku no kenshoku kikō* [100 Jahre gesund leben – Ein Reisebericht vernünftiger Ernährung von Andō Momofuku]. Tōkyō: Chūō kōron shin sha.
- Ders. (2006): *Shokuyoku raisan* [Lob des Appetits]. Tōkyō: PHP kenkyūjo.
- Ders. (2007): *Insutanto rāmen hatsumei ō – Andō Momofuku kakukatariki* [Der Erfinderkönig der Instant-Nudeln – Andō Momofuku erzählt]. Tōkyō: Chūō kōron shin sha.
- Ders. (2008): *Mahō no rāmen hatsumei monogatari* [Die Geschichte von

- der Erfindung der magischen Rāmen]. Nikkei bijinesu bunko. Wataashi no rirekisho. Tōkyō: Nihon keizai shinbun shuppan sha.
- Andō Momofuku hatsumei kinenkan (2013): *Korondemo tada de wa okiruna!* – *Teihon Andō Momofuku* [Wenn Du einmal stürzt, dann steh nicht einfach wieder auf, sondern zieh‘ Gewinn draus – Autorisierte Texte von Andō Momofuku]. Tōkyō: Chūō kōron shin sha.
- Beech, Hannah (2006): „Momofuku Ando. A late bloomer invented the instant noodles that fueled the Asian Miracle“ (60 Years of Asian Heroes), Time Magazine.
- Bestor, Theodore C. (2011): „Cuisine and Identity in Contemporary Japan“. In: Bestor, Victoria Lyon; Bestor, Theodore C.; Yamagata, Akiko (2011): *Routledge Handbook of Japanese Culture and Society*. London, New York: Routledge, S. 273-285.
- Bigguman supesharu – Nihonshi 100 nin fairu (2011): *Kindai Nihon no sōgyōsha 100 nin* [100 Unternehmensgründer des modernen Japans]. Tōkyō: Sekai bunka sha.
- Blod, Gabriele (2003): „Lebensmärchen“. *Goethes Dichtung und Wahrheit als poetischer und poetologischer Text*. Würzburg: Königshausen & Neumann.
- Buchholz Petra (2012): „Schreiben tut weh. Die Erinnerungen der Chinaheimkehrer an den Vernichtungskrieg“. In: Ulbrich, Claudia; Medick, Hans; Schaser, Angelika (2012): *Selbstzeugnis und Person: Transkulturelle Perspektiven*. Köln: Böhlau, S. 399-417.
- Burckhardt, Jacob (2009): *Die Kultur der Renaissance in Italien*. Frankfurt/ M.: Fischer.
- Cwiertka, Katarzyna Joanna (2006): *Modern Japanese Cuisine. Food, Power and National Identity*. London: Reaktion Books.
- Downes, Lawrence (9.1.2007): „Appreciations Mr. Noodle“ In: The New York Times. Online einsehbar unter: http://www.nytimes.com/2007/01/09/opinion/09tue3.html?_r=0 (letzter Zugriff: 25.11.2014).
- Economist, The (18.1.2007): „Momofuku Ando. Momofuku Ando, inven-

- tor of instant noodles, dies on January 5th, aged 96“. Online einsehbar unter: <http://www.economist.com/node/8548461> (letzter Zugriff: 25.11.2014).
- Eisenstadt, Shmuel N.; Schluchter, Wolfgang; Wittrock, Björn (2001) (Hg.): *Public Spheres and Collective Identities*. New Jersey: Transaction Publishers.
- Eisenstadt, Shmuel N. (1996): *Japanese Civilization. A Comparative View*. Chicago, London: University of Chicago Press.
- Ders. (2002): *Multiple Modernities*. New Jersey: Transaction Publishers.
- Errington, Frederick; Fujikura, Tatsuro; Gewertz, Deborah (2013): *The Noodle Narratives. The Global Rise of an Industrial Food into the Twenty-First Century*. Berkeley, Los Angeles: University of California Press.
- Fukutomi Satomi (2010): „Ramen Connoisseurs. Class, Gender, and the Internet“. In: Rath, Eric C.; Assmann, Stephanie (Hg.) (2010): *Japanese Foodways, Past and Present*. Urbana, Chicago, Springfield: University of Illinois Press, S. 257-274.
- Goethe, Johann Wolfgang von (2007): *Dichtung und Wahrheit*. Goethe Werke, Bd. 5. Hg. v. Müller, Klaus-Detlef. Frankfurt/ M.: Insel.
- Goeudevert, Daniel (1996): *Wie ein Vogel im Aquarium. Aus dem Leben eines Managers*. Berlin. Rowohlt.
- Groppe, Sabine (1990): *Das Ich am Ende des Schreibens. Autobiographisches Erzählen im 18. und frühen 19. Jahrhundert*. Würzburg: Königshausen & Neumann.
- Hamamoto Tetsuji (2014): *Andō Momofuku – Nisshin Kappunūdorū kaihatsu hiwa* [Andō Momofuku – Die wenig bekannte Geschichte über die Erfindung der Cup-Nudeln von Nisshin]. Tōkyō: Goma bukkusu.
- Hōsei daigaku sangyō jōhō sentā; Udagawa Masaru (Hg.) (2002): *Nihon no kigyōka shi: Kēsu sutadūi* [Geschichte japanischer Unternehmer: Case Study]. Tōkyō: Bunshindō.

- Ishiyama Junya (1988): *Nisshin Shokuhin kaichō Andō Momofuku no ichinichi ittoku* [Jeden Tag ein positiver Aspekt von Andō Momofuku, dem Präsidenten von Nisshin Shokuhin]. Tōkyō: Ronguserāzu.
- Izumi Kiyoshi (1996): *Shokubunka o kaeta otoko – Toki wa inochi nari* [Der Mann, der die Esskultur veränderte – Zeit bedeutet Leben]. Tōkyō: Nihon shokuryō shinbun sha.
- Jancke, Gabriele; Ulbrich, Claudia (Hg.) (2005): „Vom Individuum zur Person. Neue Konzepte im Spannungsfeld von Autobiographietheorie und Selbstzeugnisforschung“. In: Dies. (Hg.) (2005): *Querelles. Jahrbuch für Frauen- und Geschlechterforschung: Vom Individuum zur Person. Neue Konzepte im Spannungsfeld von Autobiographietheorie und Selbstzeugnisforschung*. Göttingen: Wallstein, S. 7-27.
- Kashima Shigeru (1995): *Kono hito kara hajimaru* [Mit diesem Menschen beginnt es]. Tōkyō: Shinchōsha.
- Kashima Shigeru (2000): *Kono hito kara hajimaru – Kappurāmen kara kyabarē made* [Mit diesem Menschen beginnt es – Von den Cup Rāmen bis zum Cabaret]. Tōkyō: Shōgakkan.
- Kormann, Eva (2000): „Heterologe Subjektivität. Zur historischen Varianz von Autobiographie und Subjektivität“. In: Puw Davies, Mererid; Linklater, Beth; Shaw, Gisela (Hg.) (2000): *Autobiography by Women in Germany*. Bern: Peter Lang, S. 87-104.
- Kubota Sentarō; Imamichi Eiji (1990): *Aidia ni ikiru – 6 nin no shachō no sōgyō monogatari* [Leben um Ideen zu haben – Gründungsgeschichten von sechs Unternehmern]. Tōkyō: Shōgakkan.
- Kurahara Tadao (1993): *Seikō e no tenki wa totsuzen yatte kuru!* [Der Wendepunkt zum Erfolg kommt überraschend]. Tōkyō: Sei'un sha.
- Markowitsch, Hans J.; Welzer, Harald (2005): *Das autobiographische Gedächtnis. Hirnorganische Grundlagen und biosoziale Entwicklung*. Stuttgart: Klett-Cotta.
- Nakao Akira; Miyazaki Kōhei (1998): *Insutanto rāmen tanjō monogatari – Shiawase no shokuhin insutanto rāmen no umi no oya – Andō Momofuku* [Die Geschichte von der Geburt der Instant-Rāmen –

- Vater der Instant Rāmen, Nahrungsmittels des Glücks – Andō Momofuku]. Tōkyō: PHP kenkyūjo.
- Nichigai asoshietsu (Hg.) (2010): *Nihon no sōgyōsha. Kingendai kigyōka jinmei jiten*. [Japans Unternehmensgründer. Namenslexikon von Unternehmern der Gegenwart]. Tōkyō: Nichigai asoshietsu.
- Nihon kōgyō kurabu (Hg.) (2003): *Nihon no jitsugyōka. Kindai nihon o tsukutta keizaijin denki mokuroku* [Japans Unternehmer. Biographisches Verzeichnis von Personen der Wirtschaft – die Macher des modernen Japans]. Nichigai asoshietsu.
- Pohl, Rüdiger (2007): *Das autobiographische Gedächtnis. Die Psychologie unserer Lebensgeschichte*. Stuttgart: W. Kohlhammer.
- Randeria, Shalini (2000): „Geteilte Geschichte und verwobene Moderne“. In: Rösen, Jörn; Leitgeb, Hanna; Jegelka, Norbert (Hg.) (2000): *Zukunftsentwürfe. Ideen für eine Kultur der Veränderung*. Frankfurt/ M., New York: Campus.
- Raskin, Andy (2010): *The Ramen King and I: How the Inventor of Instant Noodles Fixed My Love Life*. New York: Gotham Books.
- Sasaki Satoshi (2011): *Nihon no kigyōka gunzō III* [Die Gruppe japanischer Unternehmer III]. Tōkyō: Maruzen shuppan.
- Schnatz, Helmut (2000): *Tiefflieger über Dresden? Legenden und Wirklichkeit*. Köln: Böhlau.
- Shacter, Daniel Lawrence (1996): *Searching for Memory. The Brain, The Mind, and the Past*. New York: Basic Books.
- Ders. (2002): *The Seven Sins of Memory: How the Mind Forgets and Remembers*. New York: Houghton Mifflin.
- Solt, George (2010): „Rāmen and U.S. Occupation Policy“. In: Rath, Eric C.; Assmann, Stephanie (Hg.) (2010): *Japanese Foodways, Past and Present*. Urbana, Chicago, Springfield: University of Illinois Press, S. 186-200.
- Ders. (2014): *The Untold History of Ramen. How Political Crisis in Japan Spawned a Global Food Craze*. Berkeley, Los Angeles, London: University of California Press.

- Sonī magajinzu bijinesu bukku henshū buhen (1998): *Andō Momofuku goroku – nai kara ari o umu hassō kyojin* [Worte von Andō Momofuku – Die herausragende Persönlichkeit mit den Ideen, wie man etwas aus dem Nichts schafft]. Tōkyō: Sonii Magajinzu.
- SPIEGEL ONLINE (28.10.2006): „Das Leben – eine einzige Erfindung“. Online einsehbar unter: <http://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/falsche-erinnerungen-das-leben-eine-einzige-erfindung-a-444334.html> (letzter Zugriff: 25.11.2014).
- Suzuta Takashi (2004): *Andō Momofuku no zero kara no ‚seikō hōsoku‘* [Andō Momofukus ‚Erfolgsrezept‘ wie man von Null auf anfängt]. Tōkyō: Kanki shuppan.
- Taiga Toshiyuki; Takahashi Miyuki (1995): *Nisshin Shokuhin no chōsen – Bijinesu komikku charenji 21* [Nisshin Shokuhins Herausforderung – Business Comic Challenge 21]. Tōkyō: Bijinesu sha.
- Takagi Masaki (2014): *Jidai o kirihiraita sekai no jūnin – Rejendo sutōrii – 6 maki Andō Momofuku* [Zehn Personen, die ein neues Zeitalter eröffnet haben – Legend stories in the world – Bd. 6, Andō Momofuku]. Tōkyō: Gakken kyōiku shuppan.
- Takita Seiichirō (2001): *Tekuno hiirō no dengon – sekai o seishita meido in Japan* [Botschaften von Helden der Technologie – Wie made in Japan die Welt eroberte]. Tōkyō: Shōgakkan.
- Ulbrich, Claudia; Medick, Hans; Schaser, Angelika (Hg.) (2012): „Selbstzeugnis und Person – Transkulturelle Perspektiven“. In: Dies. (Hg.) (2012): *Selbstzeugnis und Person – Transkulturelle Perspektiven*. Köln, Weimar, Wien: Böhlau, S. 1-19.
- Ulbrich, Claudia (2012): „Europäische Selbstzeugnisse in historischer Perspektive – Neue Zugänge“. Der Tagungsbeitrag steht zum Download zur Verfügung unter: http://www.geschkult.fu-berlin.de/e/fmi/arbeitsbereiche/ab_ulbrich/media/UlbrichEurop__ische_Selbstzeugnisse.pdf?1350899276 (letzter Zugriff: 25.11.2014).
- Unno Sorata (Zeichnungen); Ishikawa Kenji (Szenario); Ōta Tomio (Hg.) (2011): *Gakushū manga – sekai no denki NEXT – Andō Momofuku*

[Lernmanga – Weltbiographien NEXT – Andō Momofuku]. Tōkyō: Shūeisha.

Welzer, Harald (2002; 2008): *Das kommunikative Gedächtnis. Eine Theorie der Erinnerung*. Vollständig überarbeitete und ergänzte 2. Auflage. Beck'sche Reihe. München: C. H. Beck.

Wittig, Matthias (2013): „Erzählen vom Erfolg. Japans Nachkriegsunternehmer und ihre Autobiographien“. In: *Bulletin of the Faculty of Foreign Studies*, Sophia University, No. 48.