

TEXT Mimi Murota  
FOTOS Satoshi Minakawa

# Zuckerzauber

Bei der uralten japanischen Volkskunst des *Amezaiku*, der „Bonbonskulptur“, werden Figuren aus Zuckermasse modelliert. Doch nun hat Shinri Tezuka die Kunstform revolutioniert

Ein **Schere schneidet** in einen weichen Ball Zuckermasse, eine Flosse wird geformt, und im gleichen Moment scheint ein Goldfisch geboren zu werden. Die Schere des Handwerkers lässt die Figur Schnitt für Schnitt Gestalt annehmen, und bald sieht es aus, als könnte der Fisch gleich davonschwimmen. Die Arbeit des Künstlers erinnert an die Technik, mit der Schnitzer von Buddha-Statuen eine komplette Gestalt aus einem einzigen Holzklotz hervorholen. Wie ein Zauberstab weckt die Schere in seiner Hand den im klebrigen Bonbonball schlummernden Goldfisch auf.

Japans führender Meister des *Amezaiku* („Bonbonskulptur“) ist Shinri Tezuka, mit erst 26 Geschäftsführer seiner eigenen Firma Asakusa Amezaiku Ameshin. Er war gerade mal 20, als er den Sprung vom Pyrotechniker zum Zucker-Skulpteur machte.

„Ich habe immer gern mit den Händen gearbeitet“, sagt Tezuka. „Zwei Jahre war ich als Pyrotechniker tätig, bevor mir dämmerte, dass die meisten Feuerwerkskörper in Japan importiert werden. Zu Zweifeln dieser Art kam der Wunsch, lieber ein waschechter, ehrlicher Handwerker zu sein, und so war die Zeit eindeutig reif für einen Richtungswechsel.“

Tezuka machte sich auf die Suche, und letztlich hat ihn die Arbeit der Amezaiku-Handwerker am stärksten beeindruckt. Ihm gefiel ganz einfach, dass alles auf das Geschick eines Einzelnen ankam und dass nicht nur die Qualität des Endprodukts zählte, sondern auch die einzelnen Handgriffe und die Vorführung der Technik, denn die Realisierung des neuen Kleinods erfolgt vor einer Schar von Zuschauern.

Die Kunst des Amezaiku wurde vermutlich irgendwann im 8. Jahrhundert aus China importiert und in Japan zunächst für Opfergaben aus Zucker in buddhistischen Tempeln der damaligen Hauptstadt Kyoto eingesetzt. Viel später, in der Edo-Zeit (1600-1868), verbreitete sich das Handwerk auch jenseits der Tempel: Straßendarbietungen hatten eine Blütezeit, und manch ein Künstler lebte davon, sein Geschick vor einem Pulk von Zuschauern unter Beweis zu stellen. Angeblich lockten einige Amezaiku-Händler die Kundschaft mit ausgefallenen Gewändern, Gesang oder Tanz an; andere dramatisierten ihr Können: Sie schufen „Regenvögel“ (*Ame no tori*) aus Zucker, indem sie Luft in die weiche klebrige Masse bliesen. Mit der Zeit führten diese Handwerker ihre Kunst auch auf Jahrmärkten und Festen vor, und das ist bis heute so.

Die meisten Amezaiku-Objekte, die heute vor begeisterten Scharen von Zuschauern verkauft werden, sind pastellfarbene Variationen von Tieren oder Comicfiguren. Im Vergleich dazu sind Tezukas Kreationen eine Klasse für sich. Ein Pferd, das zu galoppieren scheint; Pegasus mit ausgebreiteten Flügeln; ein Goldfisch, der mit wedelnden Flossen einen Teich durchquert. Jede Figur wird mit wahrhaft fotografischem Blick in einer Pose gestaltet, die ihre dreidimensionale Perfektion optimal zur Geltung bringt. Besonders beeindruckend ist die lichtvolle Transparenz seiner Kreationen. Dieses innere Leuchten und der lebendige Ausdruck verstärken das Gefühl, jede Figur werde sich gleich in Bewegung setzen. Und das hat seinen Grund. Schon als er diese komplexe Kunst entdeckte, sagt Tezuka, habe er etwas Wesentliches entschieden: Vom tief im kollektiven Gedächtnis Japans verankerten Amezaiku alten Stils wollte er sich entfernen.

„Ich wünschte, ein Lehrer hätte mir den Weg gezeigt“, erklärt er, „doch es gab niemanden, von dem ich lernen wollte. Das klingt anmaßend, aber tatsächlich wollten alle nur ‚gutes, altmodisches Amezaiku‘ machen, und dazu brauchte man keine raffinierte Technik.“ Er grinst und schüttelt den Kopf. „Verschwendete Mühe! Also habe ich mir selbst die traditionellen Techniken angeeignet, aber neue Ideen entwickelt, die im Hier und Jetzt attraktiv sind.“ Und wie werden die leckeren

Ein kämpferischer kleiner Goldfisch in seinem Glas paddelt zur Oberfläche. Die erstaunlich filigran gearbeiteten Flossen fangen das Licht ein, sodass sie tatsächlich zu wedeln scheinen ...







Ein Adler auf der Jagd, der sich mit ausgebreiteten Flügeln, die Krallen bereit zum Angriff, auf seine Beute stürzt. Die durchsichtigen Federn könnten aus Glas oder Eis gemacht sein (links). Und ein über die Prärie galoppierendes Wildpferd mit ausschlagenden Hufen und gewölbtem Hals, das übermütig die Mähne schüttelt. Man kann fast die auf seinen Rücken niederbrennende Sonne spüren und den Staub aufwirbeln sehen (rechts)







Ein Glanzstück vom Maestro der Zuckerkunst: ein kunstvoller chinesischer Drache, Symbol für Macht, Kraft und Glück, bäumt sich mit peitschendem Schwanz auf (diese Seite); ein glubschäugiger Teleskop-Goldfisch – allerdings ein moosgrünes Exemplar – wedelt beim Dahingleiten mit den langen Flossen (rechts); und (ganz rechts) ein zart gemusterter Koi-Karpfen mit rot, orange und schwarz schimmernden Schuppen auf perlmuttweißem Grund



Wunderwerke geformt? Tezukas Amezaiku beginnt mit der Herstellung der *Ame*, einer klebrigen Zuckermasse, deren Rezeptur das Ergebnis akribischer Recherchen ist. Diese erhitzt er auf 90° Celsius, bis sie genau die richtige weiche Konsistenz hat, dann zupft er aus der heißen Masse die gewünschte Menge und rollt sie mit bloßen Händen zu einer Kugel, ein oft schmerzhaftes Kunststück. Dies ist das „Ei“, aus dem die Kreation entsteht. Tezukas einzige Werkzeuge sind eine japanische Schere (ein aus Federstahl geformtes Exemplar, das in der Hand zu „federn“ scheint) und sein Geschick. Mit ständig wechselndem Winkel der Schere wird das auf ein Stäbchen montierte „Ei“ geschnitten, gedreht und gedehnt, wobei er mit der starken Hitze zu kämpfen hat. So formt Tezuka fantastische moderne Kreationen, doch all diese Handgriffe führten auch die Zuschauer vor, die im 17. Jahrhundert auf Märkten ihrem Gewerbe nachgingen.

Während bei der Konfekt-Kunst des Westens die Elemente meist separat gefertigt und dann zusammengefügt werden, schneidet man beim japanischen Amezaiku vom „Ei“ nichts weg, sondern formt es als Ganzes durch genialen Einsatz der Schere –

## *Tezuka schneidet, dehnt und dreht das auf ein Stäbchen montierte „Ei“, wobei er mit der starken Hitze zu kämpfen hat*

Abfall oder Verschnitt gibt es nicht. Die Handwerker der Edo-Zeit, deren Weisheit und Techniken sorgsam tradiert wurden, schätzen ihren Werkstoff. Dennoch ist verglichen mit Zuckerskulpturen des Westens die Fertigungszeit eines Stückes viel kürzer – nach maximal drei bis vier Minuten beginnt die *Ame* abzukühlen und auszuhärten.

„Wichtiger als pure manuelle Geschicklichkeit ist es, das mentale Konzept auf die Hände zu übertragen – wie man die Schere ansetzt, die Reihenfolge der Schritte, das Bild des fertigen Stückes“, sagt Tezuka. „Wie Mies van der Rohe sagte, ‚Gott steckt im Detail‘, und beim Amezaiku beeinflusst die Akkumulation der Details in hohem Maße das Endprodukt. Zum Beispiel die Fertigung eines Goldfisches: Selbst wenn die Figur insgesamt harmonisch ist, wirkt sie nicht stimmig, wenn auch nur eine Flosse etwas schief ist. Das gilt für jedes Hand-

werk, doch Techniken hängen ab von der kreativen Begabung – wie man der idealen Form eine konkrete Gestalt verleiht. Und ich denke, das gilt für das Werk jedes herausragenden Amezaiku-Künstlers.“

Der letzte Streich ist die Bemalung der Skulptur mit bunten Lebensmittelfarben.

Tezuka hat das Bild des traditionellen Amezaiku revolutioniert und es als überraschende neue Kunstform etabliert – und nun hat er bereits fünf neue Lehrlinge. „Ich will Amezaiku-Techniken weitergeben, die 500 oder 1000 Jahre Bestand haben, und zugleich neue Möglichkeiten erkunden, die wiederum von Dauer sind.“ Er strahlt. „Und welche Freude, sich vorzustellen, dass mein Ladenschild vielleicht in ferner Zukunft noch immer dort hängt und Kunden begrüßt ...“

Mehr zu diesem Thema finden Sie unter Patek Philippe Magazine Extra bei [patek.com/owners](http://patek.com/owners)