

der letzte Trend ist die Anpassung der *Konbini* an eine immer älter werdende Kundschaft. Im Jahr 2021 waren 30% der Japaner über 65 Jahre alt. Werden die alleinstehenden Männer und die Jugendlichen, die heute den größten Teil der *Konbini*-Kunden ausmachen, bald durch die Senioren ersetzt? Vertraut man den letzten Innovationen dieser Giganten der Nahversorgung, dann könnte es bald so kommen. *Seven Eleven* hat vor Kurzem einen Essenslieferdienst für alte Menschen ins Leben gerufen. Die *Lawson*-Kette geht noch weiter: 2006 hat sie in Awaji, wenige Kilometer von Kobe entfernt, ihr erstes Geschäft ausschließlich für Senioren eröffnet. Es ist an alles gedacht, was das Leben dieser Zielgruppe leichter machen könnte: Die Gänge sind breiter, die Regale weniger hoch,

die Preisschilder größer, die Türen öffnen sich automatisch, und es gibt Essbereiche mit Tischen und Stühlen, wo sich die Kunden niederlassen können. Und das ist erst der Anfang, denn die Ladenkette möchte bis 2025 20% seiner Läden für die Zielgruppe der Rentner reservieren.

IST DAS KONBINI EIN AUSLAUFMODELL?

Trotz ihres unschlagbar effizienten Managements haben die *Konbini*-Ketten nicht das Sandkorn vorausgesehen, das diese gut geölte Maschine seit einiger Zeit ausbremst: Die Schwierigkeit, Personal zu bekommen. Jeder Laden ist ein Franchise-Unternehmen, das seine Teams rekrutieren muss.

Sie setzen sich überwiegend aus Studenten, Hausfrauen in Teilzeit oder Arbeitsmigranten zusammen, die hauptsächlich aus Südostasien stammen.

Diese *Arubaito* – also prekäre, schlechte bezahlte Nebenjobs – finden immer weniger Anklang, speziell was die Nachtschichten angeht. Angesichts des Mangels an Kandidaten für die Nachtarbeit haben einige Läden daher begonnen, ihre Öffnungszeiten zu kürzen, was die Muttergesellschaften nicht übermäßig erfreut hat. Ein Franchisenehmer in der Region Osaka musste bereits dafür büßen. Als er sein *Konbini* zwischen 1 Uhr und 6 Uhr morgens schloss, zog er sich den Zorn von *Seven Eleven* zu, die ihm mit einer Vertragsstrafe von 17 Millionen Yen, d.h. 135 000 € drohten. Schließlich verlor er die Franchiselizenz für sein Geschäft. Dieser Konflikt, der in den Medien stark präsent war, mündete in einer Untersuchung, der im Oktober 2020 ein Bericht der Japanischen Kommission für fairen Handel folgte, der die Geschäftspraktiken der wichtigsten Ketten dieses Sektors infrage stellte und einen Plan für kollektive Maßnahmen forderte. Einige Ketten haben unter dem Druck akzeptiert, die Höhe der von den Franchisenehmern einbehaltenen Einnahmen zu überprüfen und erlaubten nach und nach einigen Geschäften, ihre Öffnungszeiten zu reduzieren, ein Vorgehen, das durch die Coronapandemie beschleunigt wurde. Das *Konbini*-Modell – Ausdruck einer Zeit starken Wachstums – durchlebt gerade zweifellos seine bislang größte Veränderung. —



Onigiri

1 Lachssteak
(ca. 100-120 g)

Salz

**300 g weißer
Rundkornreis**

2 Blätter Nori-Alge

½ TL Sesamsamen

Zubereitung

Am Vorabend das Lachssteak auf der Hautseite mit 1 TL Salz einreiben. Mindestens 1 Nacht (wenn möglich 2-3 Nächte) auf einem Teller in den Kühlschrank stellen.

Den Reis vorsichtig unter klarem, fließendem Wasser abspülen, ohne dass die Körner zerbrechen. Diesen Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen, dann den Reis in einem Sieb abtropfen lassen. Reis und 360 ml filtriertes Wasser in einen Topf geben. Abdecken und mindestens 30 Minuten vor dem Kochen ruhen lassen. Bei starker Hitze 5 Minuten aufkochen, dann die Hitze reduzieren und 10 Minuten weiterköcheln lassen. Den Herd ausschalten und noch 10 Minuten ruhen lassen, ohne den Deckel abzunehmen.

Mit Küchenpapier alles überflüssige Salz und Wasser vom Lachs abtupfen. Den Lachs mit der Hautseite nach unten in eine heiße Pfanne legen. Deckel auflegen und möglichst einen kleinen Spalt offen lassen. Dann bei schwacher Hitze 25-30 Minuten köcheln lassen. Den fertigen Lachs in 4 Stücke schneiden. Wenn Sie die Haut mögen, kann sie für die Herstellung der Onigiri aufgehoben werden; wenn nicht, die Haut abziehen.

In einer Schüssel 100 ml Wasser und 1 EL Salz mischen. Handflächen und Finger mit dem Salzwasser benetzen, damit der Reis nicht an ihnen kleben bleibt. Dann etwa 100-120 g Reis in der Hand leicht flach drücken, in der Mitte eine kleine Delle formen und den zubereiteten Lachs hineingeben. Aus der Masse ein Dreieck formen: dabei sollten Sie mit geringem, aber genügend Druck arbeiten, damit der Reis zusammenhält. Jedes Noriblatt in 3-4 Teile schneiden. Das Reisdreck in ein Nori-Stück einschlagen. Mit Sesamsamen bestreuen. Mit dem restlichen Reis, Lachs und Nori-Stücken ebenso verfahren. Sofort servieren.

Wenn Sie die Onigiri später essen wollen, schlagen Sie sie erst kurz davor in das Algenblatt ein, damit es knusprig bleibt.



Tonkatsu

100 g Weizenmehl
Type 405
1 Ei
100 g Paniermehl
2 Scheiben Schweine-
nackten (ca. 1-1,5 cm dick)
1 Prise Salz und frisch
gemahlener Pfeffer
500 ml Frittieröl
¼ Weißkohl, in feine
Streifen geschnitten
(Julienne)
¼ Zitrone
4 EL Tonkatsu-Sauce

Zubereitung

Zunächst 3 Teller oder flache Gefäße bereitstellen: einen für das Mehl, einen für das mit 2 EL Wasser verquirlte Ei und einen für das Paniermehl.

Schweinenackten salzen und pfeffern, dann auf allen Seiten mit Mehl bedecken.

Die mehlbestäubten Scheiben im verquirlten Ei und danach im Paniermehl wenden.

Das Frittieröl auf 170–180 °C erhitzen. Die Schweinenackenscheiben darin 10–15 Minuten frittieren, bis die Panade goldgelb ist. Das Fleisch aus dem Öl nehmen und in einem Frittiersieb abtropfen lassen.

Den Schweinenackten mit dem Weißkohl, der Zitrone und der *Tonkatsu*-Sauce servieren.