

Itadakimasu

Guten Appetit auf Japanisch

Von Fumi Dehnst und Anne Schmidt

Christian Verlag 2008, 175 Seiten, 19,95 Euro

Um es Ihnen gleich vorneweg zu sagen: Einzig das gestalterische Konzept dieses Kochbuchs lässt zu wünschen übrig, denn leider verschwinden die visuelle Vielfalt und die Kreativität der japanischen Küche „vor“ einem Hintergrund aus bunten und aufgeregten Tapetenmustern. Hiervon sollte man sich allerdings nicht abschrecken lassen, denn spätestens, wenn das Menü auf dem Tisch steht, und in Japan kommt ja bekanntlich immer alles gleichzeitig auf dem Tisch, kann dann endlich auch das Auge mitessen, und das reichlich.

Itadakimasu heißt guten Appetit auf Japanisch. Und den kann man haben, denn die im Buch vorgestellten Gerichte schmecken wirklich lecker. Was die beiden Autorinnen in ihrem Werk präsentieren, ist allerdings nicht die japanische High-End Küche. Aber das war auch nicht beabsichtigt. Aufnahme fanden ausschließlich Gerichte, die mit überschaubarem zeitlichen Aufwand und ohne ausgefallene – ausschließlich in irgendwelchen teureren Spezialläden erhältlichen – Zutaten und Werkzeuge auf den Tisch gebracht werden können. Geboten wird die japanische Alltagsküche, die, wie man bald feststellen kann, auch schon mal Vertrautes präsentiert. *Katsudon* (Paniertes Schweineschnitzel auf Reis und Weißkraut) und *Korokke* (Kroketten) sind durchaus nette Beispiele hierfür. Dass man dann hierzu nicht nur Reiswein, sondern auch ein schönes kaltes Bier trinken kann, versteht sich von selbst.

Den einzelnen – thematisch nach Produktgruppen geordneten (Fleisch, Fisch, Gemüse, Tofu, Ei, Nudeln etc.) – Rezepten voran stellen die Autorinnen einige wichtige Grundlagen. Den Anfang bildet eine kleine Warenkunde, in der einige der für die japanische Küche typischen Zutaten (Ingwer, geröstete Rotal-

genblätter, Tofu, Wasabi etc.) in Verwendung und teilweise auch in Wirkungsweise und Herkunft beschrieben werden. Vor die Klammer gezogen sind einige wichtige Grundrezepte (gekochter Reis, Sushireis, Misosuppe, eingelegtes Gemüse). Ebenso wird eine kleine Einführung in verschiedene Schnitttechniken für Gemüse gegeben. Abgerundet wird das Kochbuch durch eine Auswahl variantenreicher Menüvorschläge.

Itadakimasu!

Dr. Stefan Sauer