

Inhalt

18 I. ENTSTEHUNG

— MYTHOS. GESCHICHTE. TRINKKULTUR.

- 20 Was ist Sake?
- 24 Vom heiligen Reis zum Genussmittel
- 30 Ein Fest für den Sake-Gott
- 40 **MASAYUKI** — Brauerei
Mimurosugi in Nara

— REIS. WASSER. KOJI.

- 46 ZUTATEN UND FERMENTATION
- 48 ELEMENTE DES WASSERS
- 50 **TSUSHIMA** — Brauerei
Shichiken in Yamanashi
- 58 EIN JAHR IM REISANBAU
- 60 REISSORTEN UND GÜTEKLASSEN
- 62 DAS GEHEIMNIS VON KOJI
- 64 DIE KRAFT DER HEFE

— MEISTER. HANDWERK. ZEIT.

-
- 292 *Sake weltweit*
 - 295 *Glossar —
Japanische Fremdwörter
und Fachbegriffe*
 - 302 *Über die Autorin*
 - 303 *Danksagung*
 - 66 Wie wird Sake gebraut?
 - 84 **YASUYUKI** — Brauerei
Tedorigawa in Ishikawa
 - 94 **KIICHIRO** — Toji in Toyama
 - 98 **TAKESHI** — Fassmacher in Osaka
 - 104 KLASIFIZIERUNG UND
SORTENVIELFALT

110 II. LAND UND MENSCHEN

TERROIR. KULTUR. KURAMOTO.

- 112 Satoyama: Heimat der japanischen Esskultur
- 122 TOPOGRAFIE, GEOLOGIE UND KLIMA
- 124 MENSCH UND TERROIR
- 126 **SHOZO** — Reisbauer und Kobe-Rind-Züchter
- 132 **RYUSUKE** — Brauerei Tatsuriki in Hyogo
- 138 Regionale Vielfalt — 30 Brauereien
- 156 **YASUHIKO** — Brauerei Niida Honke in Fukushima
- 162 **RICHARD** — Brauerei IWA in Toyama

168 III. GENUSS

AROMA. GESCHMACK. VIELFALT.

- 170 **RYUICHIRO** — Brauerei Masuizumi in Toyama
- 182 AROMEN, AUSSEHEN UND GESCHMACK
- 187 SAKE-STILE UND GESCHMACKSPROFILE
- 206 **SHIGERI** — Brauerei Daruma Masamune in Gifu
- 212 TAFEL- UND TRINKKULTUR
- 216 SAKE-GENUSS RUND UMS JAHR

SAKE. SPEISE. PAIRING.

- 218 WAS IST SAKE-PAIRING?
- 222 HARMONIE MIT SPEISEN
- 226 **WASHOKU** — GRUNDELEMENTE DER JAPANISCHEN KÜCHE
- 230 **HIRONORI** — Restaurant Oryouri Fujii ** in Toyama
- 240 **YOSHIHIRO** — Restaurant Narisawa ** in Tokio
- 246 Tokio bei Nacht — Ein Streifzug durch die Hauptstadt
- 260 Unterwegs in Japan — Eine kulinarische „Schlenderprobe“