

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.

- 66 Wie wird Sake gebraut?
84 **YASUYUKI** — Brauerei
Tedorigawa in Ishikawa
94 **KIICHIRO** — Toji in Toyama
98 **TAKESHI** — Fassmacher in Osaka
104 KLASSIFIZIERUNG UND
SORTENVIELFALT

-
- 292 *Sake weltweit*
295 *Glossar —
Japanische Fremdwörter
und Fachbegriffe*
302 *Über die Autorin*
303 *Danksagung*

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“