

# INHALT

- 8 Vorwort und Dank  
*Inés de Castro*

## REIS

- 12 Reis als wesentlicher Bestandteil einer japanischen Mahlzeit  
*Naomichi Ishige*

## SAKE

- 26 Sake-Herstellung und die Traditionen der Brauerei Hakutaka  
*Sumiko Tatsu'uma*

## NUDELN

- 42 Ein japanisches Nationalgericht  
*Naomichi Ishige*

## FISCH

- 56 Die Bonito-Angelfischerei: Fusion von modernster Technologie und Tradition  
*Mutsuhiko Matsuda*

72 KATALOG

*Uta Werlich*

- 74 REIS. Mehr als nur ein Nahrungsmittel

- 100 FISCHE, MEERESFRÜCHTE, SEEDEMÜSE. Nahrung aus Fluss und Meer

- 132 NUDELN. Ein Teigfaden entzückt die Massen

- 140 VON DER KÜCHE AUF DEN TISCH. Zubereitung und Verzehr von Speisen

- 166 PICKNICK UND SAKE. Vergnügen unter Blüten

- 196 TEE. Ein wundersames Elixier

- 222 Literaturverzeichnis

- 224 Bildnachweis