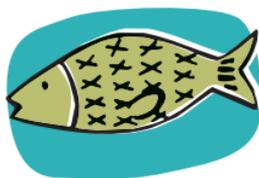


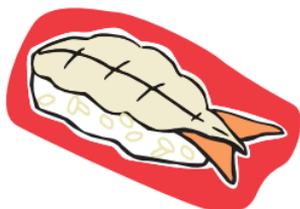
Irasshaimase!  
(Herzlich willkommen!)



**W**enn Sie sich auf einer Sushi-Skala von 1 bis 10 einordnen sollen, bei der die Stufe 1 „Roher Fisch? Igitt!“ bedeutet und die 10 für „Ich kann nicht genug davon kriegen!“ steht, was wäre da Ihre Stufe? Egal ob Sie ein Skeptiker oder ein Verehrer dieser exotischen japanischen Delikatesse sind – das *Little Black Book des Sushi* wird Sie darüber gut unterhalten und informieren.

In der japanischen Küche geht es nicht einfach nur darum, etwas zu essen. Hier werden die Zutaten sorgfältig ausgewählt, zubereitet und elegant präsentiert. Es geht nicht nur um den Geschmack, sondern auch um Beschaffenheit, Farbe und Ausgewogenheit. Das Essen soll den Gaumen erfreuen und schon mit den Augen gegessen werden.

Sushi bekommt man heutzutage in vielen großen Supermärkten und Spezialgeschäften. Vielleicht haben Sie auch schon gesehen, wie es zubereitet und auf Plastikschälchen angeboten wird,



neben kleinen Gefäßen mit Sojasoße und winzigen Häufchen mit grünem Zeug. Wenn das Ihre einzige Erfahrung mit Sushi

ist, machen Sie gerade Ihren ersten Schritt, um zu verstehen, worum es beim Sushi geht – es wird zu einer visuellen, kulinarischen und auch spirituellen Reise, weil Sushi eine solch umfassende Erfahrung ist.

Mit der Lektüre dieses Buches entdecken Sie das Wesen von Sushi und wie es sich zu dem entwickelte, was es heute ist. Sie lernen die Zutaten kennen und wie sie sorgfältig vorbereitet und präsentiert werden. Sie bekommen einen Überblick über die vielen Arten von Sushi und entdecken, wie man Sushi isst und sich am Tisch verhält. Mit den Hinweisen und Rezepten können Sie selbst einmal ausprobieren, was ein Sushi-Koch macht. Wenn Sie dann zu einer Sushi-Bar gehen und einem *itamae-san* (Sushi-Meisterkoch) bei der Arbeit zusehen, werden Sie sein Geschick einschätzen und sich mit ihm fachgerecht unterhalten können.

Wir wünschen dabei viel Spaß und gutes Genießen!

ITADAKIMASU (GUTEN APPETIT)!

