



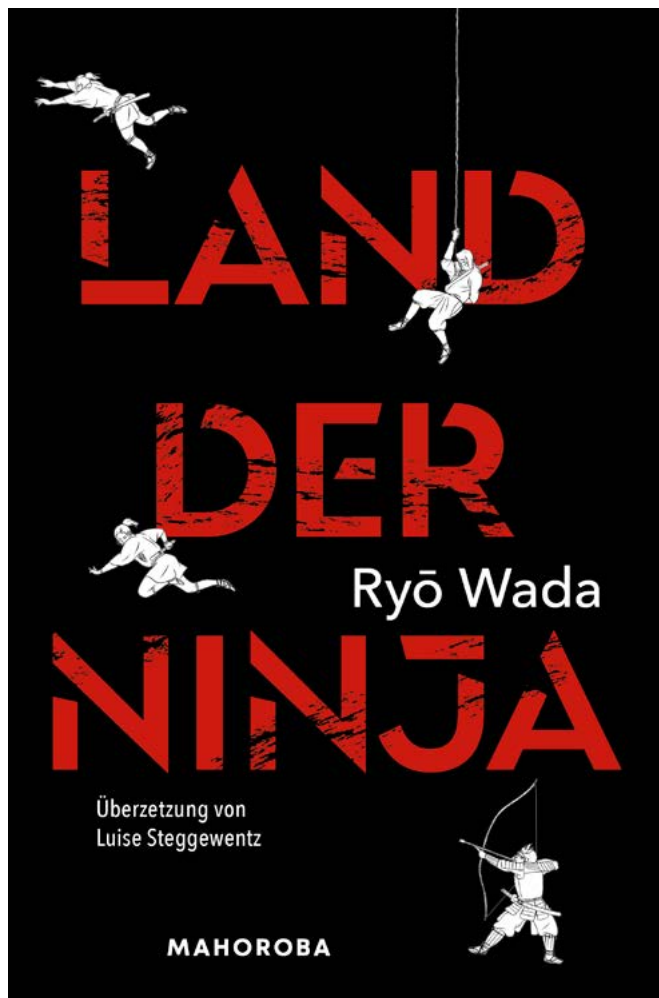
Mahoroba Verlag
Verlag für japanische Buchkultur



Frühling
2025

Ryō Wada, aus dem Japanischen von Luise Steggewentz

Land der Ninja



Roman
Softcover
135 x 205 mm, ca. 15 mm
ca. 250 Seiten
18,00 €
Juni 2025
ISBN 978-3-9819820-9-1



Neu-
erscheinung
im Juni!

Eine Geschichte im Zeitalter der Ninja und Samurai, basierend auf wahren Ereignissen

In seinem historischen Roman »Land der Ninja« kreiert Ryō Wada eine Geschichte aus historisch belegten Fakten mit einer Prise Fiktion und liefert einen spannenden Einblick in das chaotische Zeitalter der streitenden Reiche (Sengoku-jidai). Der Roman stellt den sich zuspitzenden Konflikt zwischen den Ninja aus der Provinz Iga und den Samurai unter Oda Nobukatsu, dem zweiten Sohn des legendären Feldherrn Oda Nobunagas, in den Mittelpunkt. Wada nutzt dabei zahlreiche Zitate und Bezugnahmen auf historische Quellen, um die Auseinandersetzungen zwischen den Ninja, die weder Verrat noch Betrug scheuen, und den Samurai, die Ehre und Moral verpflichtet sind, zu illustrieren.

Es gelingt dem Autor, die Geschichte in einem mitreißenden Tempo zu erzählen, das den Leser ab der ersten Szene in die Welt der Ninja und Samurai hineinzieht. Dabei behält er einen humorvollen Blick auf die historischen Charaktere, die sowohl voller beeindruckender Fähigkeiten, als auch menschlicher Schwächen stecken.

Das Werk eroberte 2017 als „Shinobi no kuni 忍びの国“ („Mumon: The Land of Stealth“) mit Größen der japanischen Filmindustrie als Darsteller die japanischen Kinos und wurde zum Dauerbrenner. International spielte der Film auf zahlreichen Filmfesten.

Ryō Wada



© SHINCHOSHA

Ryō Wada wurde 1969 in Ōsaka geboren, wuchs in Hiroshima auf und studierte in Tōkyō an der Waseda Universität. 2003 gewann er den Kido-Preis, der auch als „Akutagawapreis der Drehbuchautoren“ bekannt ist. Sowohl die Romanadaption „Nobō no Shiro“ (noch nicht übersetzt) als auch der Film waren ein großer Erfolg. Später veröffentlichte er längere Romane wie „Land der Ninja“, „Kotarō no Hidari Ude“ (noch nicht übersetzt) und „Murakami Kaizoku no Musume“ (noch nicht übersetzt). „Murakami Kaizoku no Musume“ wurde in Japan insgesamt mehr als 3 Millionen mal verkauft und von Buchhändlern zum Gewinner des „Buchhändlerpreises“ gewählt, der bereits zahlreiche Bestseller hervorbrachte.



Wir schreiben das vierte Jahr der Tenshō-Ära, was dem Jahr 1576 der christlichen Zeitrechnung gleichkommt, und befinden uns somit im Zeitalter der streitenden Reiche, einer der turbulentesten Perioden der japanischen Geschichte.

Es ist der frühe Morgen des fünfundzwanzigsten Novembers, einer Jahreszeit, in der der Reis bereits geerntet und der Weizen ausgesät wurde.

Im südlichen Teil der Provinz Ise, die heute vornehmlich zur Präfektur Mie gehört, gab es eine Siedlung namens Misedani, wobei »Siedlung« beinahe an Übertreibung grenzt, da zwischen Reisfeldern und verwildertem Land nur hier und da einige Bauernhäuser standen.

In diesem kleinen Örtchen tauchten im Morgengrauen in dichten Nebel gehüllt vier berittene Samurai auf.

Sie trugen nicht ihre volle Montur, sondern informelle Kimonos mit weitgeschnittenen Hosenröcken, sogenannte Hakamas.

»Zögere nicht, Daizen«, raunte Nagano Sakiyōnosuke seinem Nebenmann Heki Daizen zu.

Ein über ein Meter zwanzig langes Schwert klapperte im Takt der Pferdehufe an seiner Seite. Sakiyōnosuke war ein kleiner Krieger, kaum einen Meter fünfzig groß. Doch mit seinen breiten, muskulösen Schultern, die sich selbst unter seiner einfachen Kleidung deutlich abzeichneten, schwang er sein Langschwert so behände, als bestünde es aus Bambus.

»Du darfst nicht zögern«, sagte er erneut, den Blick nach vorn gerichtet. Daizen machte keine Anstalten, ihm zu antworten.

Hat er etwa doch noch seine Meinung geändert?

Sakiyōnosuke sah seinen Kameraden unruhig an.

Daizen war über einen Meter achtzig groß, also ein wahrhafter Hüne, und Sakiyōnosuke musste den Kopf recken, um zu ihm aufzuschauen. Er sagte immer noch nichts und ließ sich nur weiter mit den Zügeln in der Hand von seinem Pferd durchschaukeln.

Du machst ja wohl nicht im letzten Moment einen Rückzieher?

Diese Frage richtete Sakiyōnosuke im Geiste an seinen starr nach vorn blickenden Gefährten.

»Spart Euch eure Worte, Fürst Nagano«, flüsterte Tsuge Saburōzaemon in mahnendem Ton, während er hinter den beiden her ritt.

Es war Daizen, der sich daraufhin empört umdrehte.

Was fällt ihm ein?

Saburōzaemon war mit seinen zweiundvierzig Jahren nur etwa fünf Jahre älter als Daizen und Sakiyōnosuke, die beide noch Mitte dreißig waren, doch er wirkte viel betagter, was nicht nur an seiner Persönlichkeit lag. Sein gesamtes Erscheinungsbild war das eines alten Mannes. In seine Stirn hatten sich tiefe Furchen gegraben und sein dürrer, kleiner Körper war so ausgetrocknet und steif, dass man ihn auf den ersten Blick für einen über Siebzigjährigen hätte halten können, der das Elend eines ganzen Lebens schulterte.

Daizen konnte den wissenden Blick und den vertraulich höflichen Tonfall dieses Mannes nicht ausstehen. Doch Sakiyōnosuke wusste, dass es noch einen anderen Grund gab, warum er Saburōzaemon nicht über den Weg traute.



Yoko Sano, aus dem Japanischen von Sabine Mangold

Der Kater, der eine Million Mal lebte



Kinderbuch ab 6 Jahren
Hardcover
264 × 249 mm, 9 mm
32 Seiten
18,00 €
September 2024
ISBN 978-3-9819820-7-7



Weltweit
4,6 Millionen
Mal verkauft

Die
Süddeutsche
Zeitung
berichtet!

Der Kinderbuchbestseller aus Japan *Der Kater, der eine Million Mal lebte* erobert jetzt auch die deutschen Bücherregale. In der liebevoll erzählten Geschichte geht es um einen Kater, der eine Million Leben voller spannender Abenteuer erlebt. Doch was macht das Leben eigentlich erst lebenswert?

Das Buch wurde 1977 von der Autorin Yoko Sano verfasst und ist seitdem bei Klein und Groß bekannt. Yoko Sano, die u.a. Lithografie an der Universität der Künste Berlin studierte, verfasste bis kurz vor ihrem Tod 2010 zahlreiche Kinderbücher und Essays, die mehrfach mit Literaturpreisen ausgezeichnet wurden. Ihr Bilderbuch *Der Kater, der eine Million Mal lebte* inspirierte zu einem Musical, Ausstellungen und einem Dokumentarfilm, wurde in 10 Sprachen übersetzt und weltweit über 4,6 Million Mal verkauft.

In dem Bilderbuch behandelt die Autorin auf leicht verständliche Weise das Thema der Wiedergeburt, ein buddhistisches Konzept, das in Japan weit verbreitet ist. Dabei stellt sich die Frage: Was macht das Leben eigentlich besonders?

Die Hauptperson, ein stolzer, gestreifter Kater, erlebt mehr Abenteuer, als sich eine Katze vorstellen kann. Er sticht mit Matrosen in See, zieht mit Königen in Schlachten und schleicht durch dunkle Gassen. Doch das wahre Glück und Ende seiner vielen Reisen findet er schließlich in der Liebe und Familie... Ein spannendes und herzergreifendes Bilderbuch für Jung und Alt, über einen Kater, der das wahre Glück in der Endlichkeit entdeckt.



Yoko Sano

Yoko Sano wurde 1938 in Peking geboren und ist eine japanische Kinderbuch- und Essay Autorin. Sie studierte Design an der Kunsthochschule Musashino in Tokyo und im Jahr 1967 Lithografie an der Universität der Künste Berlin. Sie verfasste bis zu ihrem Tod zahlreiche Bilderbücher, Essays und Sammelbände, die in landesweiten Ausstellungen präsentiert wurden. 2010 verstarb Yoko Sano im Alter von 72 Jahren.

Einmal war er der Kater eines Königs.
 Der Kater mochte jedoch keine Könige.
 Dieser König war ein ruhmreicher Feldherr
 und führte ständig Krieg.
 Dann nahm er den Kater in einem prunkvollen Korb mit.
 Eines Tages wurde der Kater von einem fliegenden Pfeil
 getroffen und starb.
 Der König unterbrach den Kampf, hielt den Kater im Arm
 und weinte bitterlich.
 Er beendete den Krieg und kehrte auf sein Schloss zurück,
 wo er den Kater im Park begrub.



Ein weiteres Mal war er der Kater eines Zauberers im Zirkus.
 Der Kater mochte jedoch keinen Zirkus.
 Jeden Tag steckte ihn der Zauberer in eine Kiste,
 die er in zwei Hälften zersägte.
 Dann holte er den unversehrten Kater heraus
 und die Zuschauer klatschten.
 Doch eines Tages machte der Zauberer einen Fehler
 und zersägte den Kater tatsächlich.
 Er hielt die beiden Hälften in den Händen und weinte bitterlich.
 Da klatschte niemand mehr.
 Der Zauberer begrub den Kater hinter dem Zirkuszelt.



Es gab jedoch eine schöne, weiße Katze,
 die den Kater nicht beachtete.
 Der Kater ging zu ihr und sagte:
 „Ich bin schon eine Million Mal gestorben!“
 „Aha“, antwortete sie bloß.
 Der Kater war etwas beleidigt.
 Was denn! Ich mag mich doch auch.
 Tag für Tag ging der Kater zu der weißen Katze und sagte:
 „Aber du bist noch nie gestorben, oder?“
 „Stimmt“, antwortete sie bloß.



Eines Tages lag die weiße Katze still und reglos
 neben dem Kater.
 Da weinte der Kater zum ersten Mal. Ein neuer Tag brach an,
 es wurde Nacht.
 Ein weiterer Tag brach an und wieder wurde es Nacht.
 Der Kater weinte eine Million Mal.
 Weitere Tage und Nächte vergingen,
 bis der Kater eines Mittags aufhörte zu weinen.
 Dann lag auch er still und reglos neben der weißen Katze.



Yuki Shirono, Hiroshi Toyoda

Japanisch kochen in Deutschland für Vegetarier



Kochbuch
Softcover
170 × 240 mm, 7,4 mm
80 Seiten
17,00 €
Juli 2024
ISBN 978-3-9819820-8-4



9 783981 982084

Yuki Shirono

Geboren 1992 in Osaka, aufgewachsen in Nara.

Publiziert Mangas über das Kochen und ihr Leben in Deutschland bei einem japanischen Verlag und ist hin und wieder auch auf Manga-Conventions zugegen.

Nach unserem bei japanischen und deutschen Lesern beliebten ersten Kochbuch gibt es jetzt **Japanisch kochen in Deutschland für Vegetarier!**

Darin finden Sie vegetarische und vegane Rezepte für Sushi, japanisches Curry, Ramen, Dashi, Frittiertes und vieles mehr. Kreiert wurden die Rezepte auch diesmal von dem in Berlin lebenden Food-Fotografen Hiroshi Toyoda und der Manga-Zeichnerin Yuki Shirono, die sich Kochherausforderungen auf dem Land stellt. In diesem Buch zeigen sie, wie man mit leicht erhältlichen Zutaten japanische Gerichte vegetarisch und teils vegan zubereiten kann.

Wer sich mit japanischem Essen bereits beschäftigt hat, weiß, Gerichte vegetarisch oder vegan zuzubereiten, ist nicht immer leicht. Dabei hat vegetarisches Essen in der buddhistischen „Shojin Küche“, in der Fleisch mit beeindruckenden Techniken ersetzt wird, Tradition. Da buddhistische Kochpraktiken jedoch sehr aufwendig sind, lernen Sie in dem Kochbuch Zubereitungsmethoden kennen, die auch für den Alltag geeignet sind. Genießen Sie die vegetarischen Varianten von Tofu-Karaage (die ebenso würzig schmecken wie das Original mit Hühnerfleisch), Daikon-Steak in Knoblauchsoße, Udon, Wagashi und vieles mehr!

Wie im Vorgänger **Japanisch kochen in Deutschland** finden Sie auch in diesem Buch eine Übersicht mit kurzen Erklärungen zu japanischen Lebensmitteln, sowie liebevolle Mangazeichnungen zu Tischsitten und Kochtipps.

● Enthält 17 Rezepte aus „Japanisch kochen in Deutschland“ (2018)

Hiroshi Toyoda

Geboren 1981 in Oita. Hat etwa vier Jahre lang in Tokio als Fotograf gearbeitet. Seit seinem Umzug 2012 nach Deutschland als selbständiger Food-Fotograf tätig.

Nimmt Aufträge vor allem von mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants, Hotels, Caterings und Kochseiten im Internet entgegen. Kocht auch selbst mit Leidenschaft.

Japanisches Curry mit Gemüse

Anders als das Original Curry aus Indien, erinnert japanisches Curry mit seinem süßlichen Geschmack und seiner dickflüssigen Konsistenz eher an Gulasch. In Japan wird normalerweise zum andicken Wagnismehl verwendet, in diesem Rezept verwenden wir allerdings Speisestärke, da sie kalt keine Haut bildet.

- Für 2-3 Portionen
- 2-3 Portionen Reis (siehe Seite XX)**
- 4 EL Linsen (ca. 60 g)**
- + 700 ml heißes Wasser
- 2 Zwiebeln (ca. 150 g geschält)**
- 1 Karotte**
- 1 Tomate**
- 1 Zehle Knoblauch**
- Gleiche Menge Ingwer**
- A) 2 EL Tomatenmark**
- 1 EL Miso**
- 1,5 EL Currypulver**
- 1/2 Apfel**
- 2 TL Honig**
- 1 EL Sojasoße**
- 1/3 TL Salz**
- In Wasser gelöste Kartoffel- oder Maisstärke: 1,2 EL Stärke + 1 Wasser**
- Garnierung: Gegrilltes oder frittiertes Gemüse nach Wahl, Karaage etc.**

1. Linsen in der Pfanne für ca. 5 Min. rösten, dann mit heißem Wasser übergießen und bis zum Kochen stellen. Den Reis kochen (siehe S. 8). Eine Zwiebel fein hacken und die andere Zwiebel in ca. 1-1,5 cm breite Spalten schneiden.

2. 1 EL Öl (Extramenge) im Topf erhitzen und die gehackte Zwiebel mit einer Prise Salz (Extramenge) hinzugeben. Bei mittlerer Hitze für ca. 10 Min. anbraten, bis die Zwiebeln braun werden.
3. Die Karotte in mundgerechte Stücke und die Tomate in 1-cm große Stücke schneiden und Knoblauch, Ingwer und Apfel reiben. Tomate zu 2. hinzugeben, für 5 Min. erhitzen und vom Herd nehmen. Knoblauch und Ingwer mit A) vermischen und schwach erhitzen, bis sich das Aroma der Gewürze entfaltet.
4. Zwiebelschnitze, Karotte, geriebenen Apfel und Honig zu 1. Linsen-Brühe und den Linsen hinzugeben und aufkochen. Den Schaum, der beim Kochen entsteht, abschöpfen und bei schwacher Hitze für weitere 20-30 Min. weichkochen. Währenddessen die Garnierung vorbereiten.
5. Den Topf vom Herd nehmen, Sojasoße, Salz und in Wasser gelöste Stärke unterrühren und erneut auf mittlerer Hitze für 5 Min. köcheln lassen. Curry mit Reis auf einen Teller geben und mit dem vorbereiteten Gemüse oder Karaage etc. garnieren.



Gebratener Spargel nach Yakibitashi-Art

[REPLACE - REPLACE - REPLACE - REPLACE] Kokioje ist eine Form von Tempura. Sie kann mit einer Vielzahl anderer wasserarmer Gemüsesorten zubereitet werden.



- Für 4 Portionen
- 8 Stangen Spargel**
- 50 ml Men-Tsuyu (siehe Seite 55)**
- 50 ml Wasser**
- Etwas Olivenöl**

1. Men-Tsuyu im Verhältnis 1:1 mit Wasser verdünnen.
2. Den Spargel schälen und mit ein wenig Olivenöl in einer Pfanne leicht anbraten.
3. In das verdünnte Men-Tsuyu geben und sechs Stunden ziehen lassen.

Tipp: Yakibitashi kann auf gleiche Art aus anderem Gemüse wie Auberginen, Zucchini oder Tomaten zubereitet werden.



In Miso gegrillter Spargel

[REPLACE - REPLACE - REPLACE - REPLACE] Kokioje ist eine Form von Tempura. Sie kann mit einer Vielzahl anderer wasserarmer Gemüsesorten zubereitet werden.

- **VEGAN**
- Für 4 Portionen
- 16 Stangen Spargel**

- [Miso-Soße]**
- 2 EL Miso (siehe Seite 7)**
- 1 EL Weißwein**
- 2 TL Zucker**

1. Den Spargel schälen.
2. Die Zutaten für die Soße zusammengeben und vermengen.
3. Den Spargel auf einem Backpapier auslegen und mit der Soße bestreichen. Im Ofen kurz anbräunen.

Tipp: Vorsicht! Die Miso-Soße neigt zu schnellem Anbrennen.



3. Dorayaki



- Für 10-12 Stück
- 3 Eier**
- 100 g Zucker**
- 2 EL Honig**
- 120 ml Wasser**
- 1 TL Natron**
- 200 g Mehl (Typ 405)**
- 300-400 g Anko (siehe Seite 64)**

1. Eier und Zucker schlagen, Honig hinzugeben erneut aufschäumen.
2. Das Natron in 50 ml Wasser auflösen und mit dem Mehl langsam und gleichmäßig vermischen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und rund 30 Minuten lang ruhen lassen.
3. 30 ml Wasser zum Teig aus [2] hinzugeben und erneut vermischen. Falls der Teig zu hart sein sollte, können Sie noch ein bisschen Wasser dazugeben.
4. Etwas Öl in eine Pfanne geben und bei schwacher Hitze vorheizen. Eine Ladung flüssigen Teig aus einer Kelle auf die Pfanne geben, sodass ein Pfannkuchen mit ca. 10 cm Durchmesser entsteht.
5. Sobald die Oberfläche des Teigs anfängt zu trocknen und sich Blasen bilden, umdrehen und für weitere 30 bis 40 Sekunden backen. Die fertigen Pfannkuchen in einem feuchten Tuch aufbewahren, damit sie nicht austrocknen.
6. Einige Löffel Anko zwischen zwei Pfannkuchen geben und die Ränder ein wenig zusammendrücken.

Tipp: Einen kreisförmigen Pfannkuchen erhalten Sie, indem Sie den Teig aus etwa 20 cm Höhe ausgießen. Sie können einen halben Esslöffel Macha-Pulver (grünen Tee) in den Teig mischen, um ihm einen anderen Geschmack zu verleihen.

4. Daifuku

- **VEGAN**
- Für 10-15 Stück
- 200 g Mochiko oder Shiratamako (siehe Seite 7)**
- 50 g Zucker**
- 200 ml Wasser**
- Speisestärke in angemessener Menge**
- 300-400 g Anko (siehe Seite 64)**

Tipp: Nicht zu viel Stärke auf die Innenseite des Teigs geben, da er sich sonst beim Einrollen des Anko nur schwer versiegeln lässt.

1. Mochiko oder Shiratamako in einer mikrowellenfesten Schüssel mit dem Zucker vermischen und unter stetigem Rühren langsam das Wasser hinzugeben.
2. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für 6 Minuten in der Mikrowelle (800 W) erhitzen. Anschließend erneut gründlich vermengen. Abwechselnd vermischen und für 2 bis 3 Minuten erwärmen, bis ein durchsichtiger, klebriger Teig entsteht.
3. Ein wenig Stärke auf einem Backpapier verteilen und den Teig darauf abkühlen lassen.
4. Den lauwarmen Teig in trichterförmig große Stücke formen. Ein Stück Teig auf der Hand ausbreiten und eine Ladung Anko darin einwickeln.
5. Den fertigen Daifuku mit einer dünnen Schicht Stärke bestreuen, damit Sie nicht miteinander verkleben.



Hiroshi Toyoda, Yuki Shirono

Japanisch kochen in Deutschland



Kochbuch
Softcover
170 × 240 mm, 7,4 mm
76 Seiten
14,00 €
September 2018
ISBN 978-3-9819820-0-8



Vierte
Auflage!

Unser
Long-
&
Bestseller

Hiroshi Toyoda

Geboren 1981 in Oita. Hat etwa vier Jahre lang in Tokio als Fotograf gearbeitet. Seit seinem Umzug 2012 nach Deutschland als selbständiger Food-Fotograf tätig.

Nimmt Aufträge vor allem von mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants, Hotels, Caterings und Kochseiten im Internet entgegen. Kocht auch selbst mit Leidenschaft.

In *Japanisch kochen in Deutschland*, dem ersten Kochbuch des Mahoroba Verlags, geht es darum, wie man authentisch japanische Gerichte mit in Deutschland leicht erhältlichen Zutaten zubereiten kann.

Ursprünglich entstand das Buch aus einem Publikationsprojekt für Japaner in Deutschland mit dem Titel *Doitsh de Tanoshimu Nihon no Iegohan* (Japanische Hausmannskost in Deutschland genießen), das schnell beliebt wurde. Später wurde dann auf den Wunsch der Leser eine deutsche Ausgabe herausgegeben, die jedoch mehr als nur die Übersetzung des japanischen Originals war. Für die deutsche Leserschaft wurden beliebte Rezepte wie Hähnchen Teriyaki und Temaki-Sushi (handgerolltes Sushi) hinzugefügt und Rubriken wie zur „Herstellung von japanischem Dashi“ und „Das Wichtigste für perfekten japanischen Reis“ wurden ergänzt. Seitdem hat sich das Buch mehr als fünf Jahre lang großer Beliebtheit erfreut und ist in vier Auflagen erschienen.

Geschrieben wurden die Rezepte von dem Food-Fotografen Hiroshi Toyoda und der Manga-Zeichnerin Yuki Shirono, deren Manga *Sauerkraut und Sojasauce* beim Mahoroba Verlag erschienen ist. Dabei ist es den beiden vielleicht gerade, weil sie zwar keine Profiköche sind, aber eine große Leidenschaft für ihre Heimatküche haben, gelungen, Rezepte zu kreieren, die simpel und authentisch sind.

Das Kochbuch ist im handlichen Softcover Format erhältlich und eignet sich mit seinen anfängerfreundlichen Rezepten und Anleitungen zur japanischen Küche auch hervorragend als Geschenk.

- 17 Rezepte wurden für „Japanisch Kochen in Deutschland für Vegetarier“ verwendet.

Yuki Shirono

Geboren 1992 in Osaka, aufgewachsen in Nara.

Publiziert Mangas über das Kochen und ihr Leben in Deutschland bei einem japanischen Verlag und ist hin und wieder auch auf Manga-Conventions zugegen.

Temaki-Sushi

• 40 Min + 1 Std (Ziehzeit)

Nigiri oder Maki-Sushi sind nur schwer zu Hause zuzubereiten. Temaki-Sushi hingegen benötigt nur Reis und Füllungen ihrer Wahl und ist daher auch immer ein Partyhit.

• Für 3 Portionen

3 Becher Reis
75 ml Reissig
25 g Zucker (ca. 2 EL)
6 g Salz (ca. 1 TL)

[Füllung]

Nori-Blätter (eine Packung)
Gemüse, Fisch und Ei nach Belieben

Tipp: Die Menge an Essig sollte in näherungsweise 10% des Reisgewichts entsprechen. Wenn Sie diesen Reis bereits am Vortag zubereiten, wird der Geschmack noch intensiver.

Sushi-Reis

1. Sushi-Essigmischung durch Vermengen von Essig, Zucker und Salz vorbereiten.
 2. Den Reis kochen (siehe Seite 62) und auf einer Platte oder einem großen Teller ausbreiten.
 3. Den Reis und die Sushi-Essigmischung gut vermischen und auf etwa 37°C abkühlen lassen.
- Portionierung**
4. Die Nori-Blätter in zwei Hälften schneiden.
 5. Nach Belieben Gemüse in Streifen schneiden. Empfohlen werden Gurke, Schinken, Lachs und Thunfisch (roh) oder Omelette.



Ramen

• 105 Min

Topiakemehl verleiht den Nudeln ihre einzigartige Textur. Wassermenge und gründliches Kneten sind entscheidend für die richtige Konsistenz.

• Für 8-10 Portionen

1 kg Hartweizenmehl
50 g Tapiokamehl (siehe Seite 7)
10 g Salz
500 ml Wasser
4 g Natron

[Hühnersuppe]

Hühnerknochen von 6-8 Schenkeln
2-3 l Wasser
Lauchzwiebel (grüner Teil)
2 Knoblauchzehen
4 dünne Scheiben Ingwer
2 TL Salz
4 TL Sojasoße
100 ml Dashi
oder **2 TL Dashi-Granulat (siehe Seite 50)**

Tipp: Das Backpulver im Teig verleiht den Nudeln die für Ramen typische Konsistenz. Sie können statt Hartweizenmehl auch normales Mehl (Typ 405) verwenden, dies gibt den Nudeln allerdings eine trockene Textur. Als Beilagen empfehlen wir Chashu, (siehe Seite 14) Lauch oder Vergleichbares.

Nudeln

1. 100 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Natron hinzugeben. Sobald sich Bläschen bilden, die Flamme ausstellen und abkühlen lassen. Mit Wasser auf um die 500ml auffüllen.
2. Hartweizenmehl, Tapiokamehl und Salz in einer Schüssel zusammengeben und unter stetigem Durchkneten das Wasser aus [1] in kleinen Schritten hinzugeben, so dass ein gleichmäßiger Teig entsteht.



3. In 100 bis 150 g große Stücke zerteilen und mit einer Nudelmaschine in 2 bis 3 mm dicke Nudeln pressen. Ein wenig Mehl auf die geschnittenen Nudeln geben, um ein Verkleben zu vermeiden. Falls Sie keine Nudelmaschine besitzen sollten, können Sie den gesamten Teig mit einem Nudelholz ausrollen und in 2 bis 3 mm dicke Nudeln zerschneiden.



Hühnersuppe

4. Die Hühnerknochen in separatem Wasser 3 Minuten kochen und das Wasser weggießen.
5. Wasser, Lauchzwiebel, gepressten Knoblauch und Ingwerscheiben zu [4] hinzugeben und erneut zum Sieden bringen und abschäumen. Rund 20 Minuten im Dampfdrucktopf oder gegebenenfalls 2 Stunden bei mittlerer Hitze im gewöhnlichen Topf einkochen lassen.
6. Lauch, Knoblauch und Ingwer entnehmen und bei mittlerer Hitze weitere 10 Minuten köcheln lassen.
7. Die Brühe durch ein Sieb gießen und je nach Belieben Salz, Sojasoße und Dashi-Granulat hinzugeben.
8. Die gewünschte Menge Nudeln in frischem siedendem Wasser kochen. Die Nudeln beim Hineingeben leicht auflöckern, damit sie sich nicht im Topf verknöten. Nach einer Minute Kochzeit mit einem Kochsieb entnehmen und nach kurzem Abtropfen in eine Schüssel geben. Die Suppe zu den Nudeln geben und nach Belieben gemeinsam mit weiteren Beilagen servieren.

Wagashi

Erweitern Sie Ihre kulinarische Vielfalt mit klassischen japanischen Süßigkeiten.

1. Anko

• 10 Std (Ziehzeit) + 75 Min

• Für 500 g
250 g Azuki-Bohnen (siehe Seite 7)
Wasser (in angemessener Menge)
250 g Zucker
1/2 TL Salz



1. Die Azuki-Bohnen kurz waschen und 10 bis 12 Stunden in Wasser ziehen lassen.
2. Die Bohnen aus [1] mit einem Liter Wasser in einem Topf bei starker Hitze erwärmen. Sobald es siedet, einen Schuss kaltes Wasser hinzugeben.
3. Nach erneutem Sieden den Herd abstellen und die Bohnen sieben.
4. Die Schritte [2] und [3] einmal wiederholen.
5. Die Bohnen ein drittes Mal mit einem Liter Wasser im Topf bei starker Flamme erhitzen. Sobald es siedet, auf schwache Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel für 40 Minuten köcheln lassen.
6. Sobald sich die Bohnen mit zwei Fingern einfach zerdrücken lassen, aussieben. Dabei ein Drittel des Kochwassers aufbewahren.
7. Die Bohnen mit dem aufgehobenen Kochwasser auf mittlerer Flamme erhitzen und den Zucker in mehreren kleinen Schritten hinzugeben.
8. So lange Einkochen, bis die Konsistenz der von Kartoffelpüree nahekommt.

Tipp: Es ist sehr wichtig, dass die Bohnen ausreichend weich werden. Achten Sie darauf, dass sie beim Einkochen nicht anbrennen.

2. Sakura-Mochi

• 140 Min

• Für 15 Stück
200 g Mochi-Reis (siehe Seite 7)
2 EL Zucker
300 g Erdbeeren
150 g Anko (siehe Seite 64)
15 in Salz eingelegte Kirschblätter

1. Den Mochi-Reis wie normalen Reis kochen (siehe Seite 62) und anschließend mit dem Zucker gründlich vermischen.
2. Die Erdbeeren in einem Tuch zerdrücken und den austretenden Saft kontinuierlich unter den Reis mischen.
3. Den Reis in einem Mörser zerreiben, bis sich eine gleichmäßige zähe Masse ergibt, ohne dass die Umrisse der Reiskörner vollständig verloren gehen.
4. Den Reis in 15 gleichgroße Portionen teilen. Mit befeuchteten Händen ein Stück Anko in den Reis einwickeln.
5. Mit einem Kirschblatt einrollen.

In Salz eingelegte Kirschblätter

1. Einige weiche Kirschblätter sammeln.
2. Einige Handbreit Wasser in einem Topf zum Sieden bringen. Die Blätter hinzugeben, nach 10 Sekunden wieder entnehmen und in kaltem Wasser abkühlen.
3. Jeweils einen halben Teelöffel Salz auf einem Blatt verteilen und die Blätter übereinander stapeln.
4. Den Stapel in Frischhaltefolie einwickeln und in einem verschließbaren Behälter aufbewahren. Die Blätter halten sich bis zu ein Jahr.



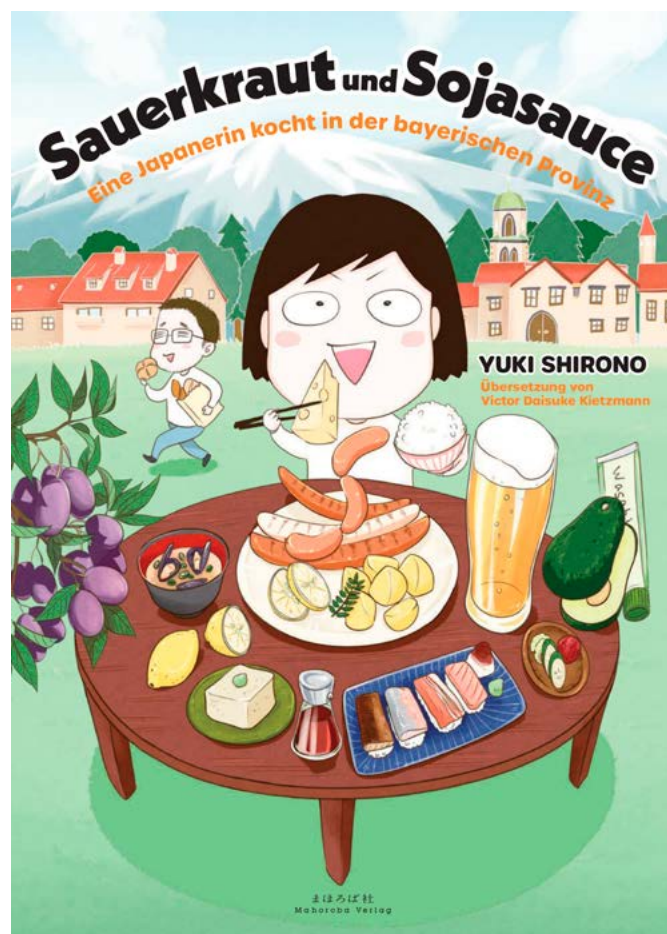
Achten Sie beim Einwickeln die Blätter darauf, nicht zu stark zu salzen, um die Blätter zu erhalten.



Yuki Shirono

Sauerkraut und Sojasauce

Eine Japanerin kocht in der bayerischen Provinz



Comic
Softcover
148 × 210 mm, 12 mm
160 Seiten
12,00 €
Juli 2020
ISBN 978-3-9819820-4-6



9 783981 982046

Eine japanische Manga-Zeichnerin zieht nach Bayern auf das Land. Obwohl ihr das deutsche Essen schmeckt, sehnt sie sich nach dem nostalgischen Geschmack der japanischen Küche. Doch der nächste Asia Markt ist eine weit entfernte Lebensmittelwüste und auch kein japanisches Restaurant gibt es in der Nähe. Aber so leicht gibt die Autorin nicht auf. Mit ihrem unstillbaren Appetit und Zutaten aus der Nachbarschaft stellt sie sich der Herausforderung und ihre Kreationen lassen sich mehr als sehen ...

Im Stil der in Japan beliebten Essay-Comics folgt der liebenswerte Manga den Herausforderungen und Auseinandersetzungen der Autorin und ihrem deutschen Ehemann beim Essen. Das Buch ist eine leichte Lektüre, die zum Lachen bringt und gleichzeitig Wissenswertes über die japanische Küche vermittelt.

Dabei führt die Fusion der japanischen Küche mit vertrauten deutschen Zutaten zu Rezepten wie Reisbowls mit Cordon Bleu und gedämpften Fleischbrötchen aus Dampfnudeln.

Alle 30 kulinarischen Abenteuer sind mit Rezepten für den Leser ausgestattet und auch der Foodjournalist und Koch Stevan Paul nennt das Buch in seinem Blog „Ein so charmantes wie lehrreiches Manga-Comic“.

Yuki Shirono ist eine in Japan bekannte Manga-Zeichnerin, die mittlerweile in Bayern lebt. Ihr japanischer Fortsetzungsmanga wurde in dem bekannten Manga-Magazin *Afternoon* veröffentlicht und ihr Manga *Atari no Kitchen!* 2023 als Drama in Japan verfilmt.

Yuki Shirono

Geboren 1992 in Osaka, aufgewachsen in Nara.

Publiziert Mangas über das Kochen und ihr Leben in Deutschland bei einem japanischen Verlag und ist hin und wieder auch auf Manga-Conventions zugegen.



Episode 4 Zitronen-Pfeffer



Bier-Tsukemono



Tsukemono bezeichnet verschiedenste Arten von eingelegtem Obst und Gemüse, dessen Ansetzen von einigen Stunden hin bis zu mehreren Jahren dauern kann. Besonders beliebt sind harte Gurken, Radies, Rüben, Kohl oder Auberginen.

Zubereitung (für eine Portion)

- 300g Brot- oder Weizenmehl in einem Mixer grob zerkleinern und mit 350ml Bier und etwa 2 EL Salz gründlich vermengen.
- Verschiedene Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und in der Mischung aus 1. einlegen. Vor Hitze und direkter Sonneneinstrahlung schützen.

* Für einen besonders intensiven Geschmack könnt ihr es bis zu einer Woche lang ziehen lassen.
* Die Brotmischung kann mehrmals verwendet werden. Den Teig* austauschen, sobald er anfängt zu wässrig zu werden.



Okonomiyaki



Dieses japanische Traditionsgemüse ähnelt einem herzhaften Pfannkuchen, in den je nach Region gerne Gemüse, Fleisch oder auch Meeresfrüchte hineingemischt werden. Es wird mit süßsauriger Sauce oder Mayonnaise gegessen und ist besonders in Osaka und Hiroshima beliebt.

Zubereitung (für 2 Personen)

- 300g Weizenmehl, 5g Backpulver, 5g Dashi, 100ml Wasser, 2 EL Milch sowie eine Prise Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen und etwa 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 150g Weibkohl, 3 Stangen Lauchzwiebeln und 10g eingelegten Ingwer fein zerkleinern und mit 2 EL Tenkasu (falls vorhanden) sowie 2 Eiern gut vermehren. Anschließend gründlich mit dem Teig aus 1. vermengen.
- Je eine Portion kreisförmig in eine vorgeheizte Pfanne geben und nach Belieben weitere Zutaten auf den Teig streuen. Bei schwacher Flamme und geschlossenem Deckel für etwa 8 Minuten braten. Anschließend wenden und bei offenem Deckel für weitere 3 Minuten braten.
- Mit Okonomiyaki-Sauce (z.B. aus dem Asia-Markt) und Mayonnaise servieren.

Momo Nishimura

Komm her, komm her! Die Winkekatze winkt



Kinderbuch ab 0 Jahre
Pappbuch
200 × 200 mm, 17 mm
28 Seiten
12,00 €
November 2019
ISBN 978-3-9819820-3-9



9 783981 982039

Jetzt kommt die japanische Winkekatze mit ihren Freunden!

In diesem niedlichen Bilderbuch winkt die Winkekatze ihre Freunde zum Backen herbei: Eine Maus, ein Huhn, ein Bär, eine Kuh und ein Elefant kommen und machen zusammen Pfannkuchen.

Dabei hat der Ruf der Winkekatze „Komm her, komm her! Miau miau miau“ die Herzen unserer kleinen LeserInnen erobert, die laut Eltern ihr neues Lieblingsbuch gar nicht mehr aus der Hand legen wollen.

Die Winkekatze ist eine Figur, die im Japanischen „Manekineko“ genannt wird. Ihr Ursprung ist unklar, allerdings gibt es Theorien, die auf das Edo (heutiges Tokio) Mitte des 19. Jahrhunderts verweisen. Der Glaube, dass die Winkekatze ihrem Besitzer Vermögen bringt, wenn sie mit der rechten Pfote winkt und Kundschaft mit der linken Pfote (wie auch in unserem Bilderbuch), ist noch heute überliefert. Das macht die Winkekatze gerade als Symbol für den Erfolg von Geschäften und als internationalen Glücksbringer beliebt.

Die Bilderbuchautorin Momo Nishimura wurde in Osaka geboren und lebt mittlerweile mit ihrer Familie in München. Neben ihrer Arbeit in der Internationalen Jugendbibliothek zeichnet sie ihre eigenen Bilderbücher. Sie ist vor allem für ihre liebevollen Tierdarstellungen bekannt und ist mit ihrem Einfühlungsvermögen womöglich eine der wenigen AutorInnen, die die Welt der Kinder tatsächlich versteht.

Das stabile Pappbilderbuch ist ein ideales Geschenk für Kinder von 0 bis 3 Jahren.

Momo Nishimura

Geboren 1980 in Osaka, studierte Kinder- und Jugendliteratur.

2006 kam sie nach München und erhielt 2007 ein Stipendium der Internationalen Jugendbibliothek München.

Seitdem illustriert sie Bilderbücher für Kinder. Zu ihren Veröffentlichungen gehören „Dank des Kranichs“ und „Momotaro der Pflirschjunge“ (Edition Bracklo 2009 und 2012).

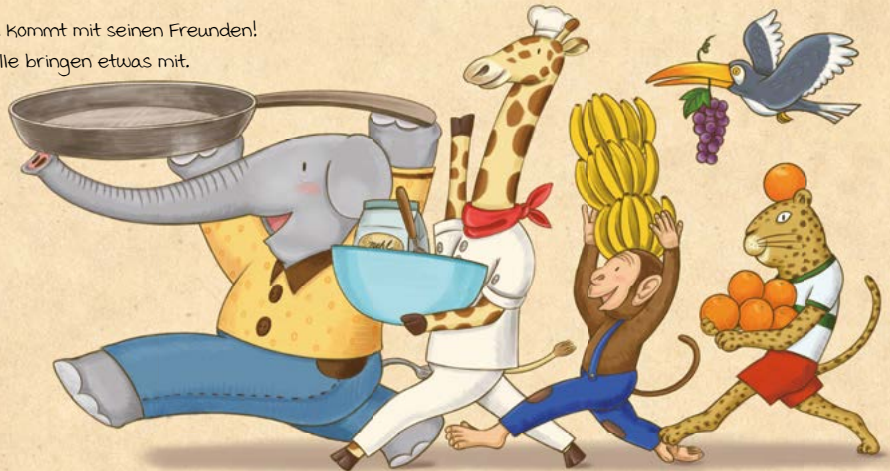
Eine Maus ist gekommen.
Sie hat einen Korb
voller Erdbeeren dabei.
»Hallo Winkekatze, Ich bin da!«



Die Winkekatze winkt.
»Komm her, Komm her!
Miau miau miau.«
Wer kommt?
Was denkst du?



... kommt mit seinen Freunden!
Alle bringen etwas mit.



Jetzt sind alle da!
Was machen sie zusammen?



Japanischsprachige Bücher



Doitsu Wain Saihakken Hisako Yoshizawa, Shingo Shimada

Unter der Leitung eines Sommeliers erfahren Sie mehr über von Chefköchen kreierte japanische Rezepte, wie japanische Küche mit deutschem Wein harmoniert und wo es die besten Weinkellereien in Deutschland gibt. Bereits die vielen großformatigen Bilder von Wein und Speisen machen das bloße Durchblättern des Buches zum Genuss. Egal ob Sie Gäste mit einer Flasche Wein und japanischem Essen bewirten, einen neuen Lieblingswein suchen oder deutsche Weinkellereien besser kennenlernen möchten. In diesem Band finden Sie alles, was Sie schon immer über deutsche Weine wissen wollten (inklusive Rezepte für leckere Weincocktails).



Softcover, 210 × 297 mm, 7,1 mm, 112 Seiten, 17,00 €, Dezember 2021



Zaiou Tenuki Ryourichou Yumiko Tsuboi

In diesem Buch können Sie insgesamt 83 Rezepte aus Japan, Deutschland, Frankreich, Italien und Belgien entdecken. Lassen Sie sich auf eine kulinarische Reise nach Japan und in die Küchen Europas entführen und erfahren Sie, wie Sie alltägliche Zutaten vielfältig verwenden können. Ein Lesespaß mit Kochtipps und Infos zu kulinarischen Hotspots in Deutschland, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten! Ideal für den Eigenbedarf sowie zum Verschenken.

Softcover, 148 × 210 mm, 11 mm, 124 Seiten, 16,00 €, Dezember 2020



Doitsu de Tanoshimu Nihon no Iegohan Hiroshi Toyoda, Yuki Shirono

Das erste Buch aus unserer Serie „Doitsu o motto – Leben und Reisen in Deutschland“ ist ein Kochbuch.

Auch wenn man nicht in Japan ist, kann einen der Appetit auf japanische Küche überkommen.

Wir stellen 46 Alltagsgerichte in farbigen Illustrationen vor, die Japaner im Ausland besonders vermissen und die sich leicht in einer deutschen Küche zubereiten lassen.

Zudem präsentieren wir außergewöhnliche Arrangements, die mit typisch deutschen Zutaten japanische Gerichte neu erfinden.

e-Book, 72 Seiten, Oktober 2017



Über den Mahoroba Verlag

Der Mahoroba Verlag wurde 2017 in München gegründet. Mahoroba (まほろば) ist ein Wort aus dem ältesten erhaltenen Buch Japans, dem Kojiki (古事記) und bedeutet „wunderbarer Ort“. Geführt wird der Verlag von einem bunt gemischten Team aus JapanerInnen und Deutschen unter der Leitung von Maho Mizoguchi, die zuvor mehr als 10 Jahre als Lektorin in einem großen Verlag in Japan tätig war.

Ziel des Mahoroba Verlags ist es, deutschsprachigen LeserInnen die japanische Kultur und Werke japanischer AutorInnen näherzubringen. Wir planen, vor allem japanische Bestseller und Longseller in deutscher Übersetzung zu veröffentlichen.

Darüber hinaus sind beim Mahoroba Verlag Bücher auf Japanisch erschienen, die das Leben der in Deutschland und Europa lebenden Japaner erleichtern und verschönern sollen.

Mahoroba Verlag

Aurikelstraße 44
82024 Taufkirchen

Telefon: 0176 31066408

info@mahoroba.de
<https://www.mahoroba.de/>

Barsortiment
Libri, Zeitfracht, Umbreit

Mitglied im Börsenverein des
Deutschen Buchhandels e.V.
Verkehrsnummer: 15270

Verlagsvertretung
Ines Schäfer
Judengasse 11
56410 Montabaur

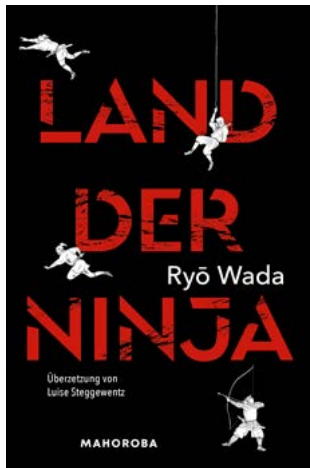
Telefon: 02602 / 950 1139

schaeferin.ines@googlemail.com
www.verlagsvertretung-schaefer.de

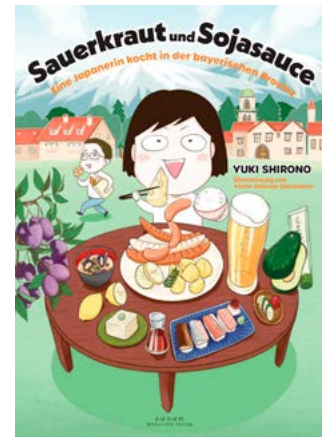


Mahoroba Verlag

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung per Mail an: info@mahoroba.de



Neu!



Mahoroba Verlag