

Die kulinarischen Abenteuer der Sarah Wiener in Asien

Utl.: Folge 4: "Japan und Sushi" am 27. Juli in ORF 2 =

Wien (OTS) - Auf der größten Insel Japans, Honschu, liegt im Süden die Hafenstadt Gobo in der Präfektur Wakayama. In dieser Region soll eine der gesündesten Speisen der Welt ihren Ursprung haben: Sushi. Sarah Wiener macht sich in einer neuen Ausgabe von "Die kulinarischen Abenteuer der Sarah Wiener in Asien" am Sonntag, dem 27. Juli, um 17.05 Uhr in ORF 2 auf die Suche nach dem "echten" Sushi. Die erste Station ist der Bauernmarkt, der Europäern eher den Eindruck eines Supermarktes vermittelt, und hier hat Sarah das erste Mal die Möglichkeit, rohen Fisch zu essen. Es handelt sich aber nicht um Sushi - sondern Sashimi, roher Schwertfisch in dünne Scheiben geschnitten mit Wasabi.

"Die kulinarischen Abenteuer der Sarah Wiener in Asien" - Folge 4:
"Japan und Sushi" am 27. Juli in ORF 2

Am zweiten Morgen ihrer Reise heißt es für Sarah Wiener früh aufstehen, denn es geht zum Fischen aufs Meer. In Japan meinen immer noch viele Fischer, Frauen würden Unglück an Bord bringen. Trotzdem hat sich Kazutaka Nakamura dazu überreden lassen, mit Sarah in See zu stechen. Sollte alles gut gehen, hat Herr Nakamura ein Frühstück auf hoher See versprochen. Die Fahrt ist erfolgreich und zum Schluss gibt es frischen Aji - ein Fisch, der zur Gattung der Stachelmakrelen gehört. Und zum zweiten Mal bekommt Sarah Sashimi serviert, die Frage nach dem "echten" Sushi ist immer noch unbeantwortet.

Doch schon am nächsten Tag soll das Rätsel endlich gelöst werden, denn Sarah ist bei Emiko Shibamoto und deren Familie zu Gast. Die Shibamotos zählen in Gobo zur Elite der Stadt und legen großen Wert auf Traditionen, wie das Tragen des Kimonos und das Zubereiten von Nare Sushi. Dabei handelt es sich nicht um Sushi, wie wir Europäer es kennen, sondern um den Klassiker im Hause Shibamoto. Um der Tradition gerecht zu werden, wird Sarah von den Damen des Hauses in einen Kimono gekleidet und dann steht dem Essen von echtem Nare Sushi nichts mehr im Wege. Fischfilets ohne Haut und gut klebender Sushi-Reis sind die beiden Zutaten, die formvollendet in Bambusblätter verpackt, in einer Kiste für mehrere Wochen im Keller gelagert werden und fermentieren. Nare Sushi wird nicht sofort

gegessen, denn es gilt: je stärker der Geruch, desto besser das Gericht. Mutig greift Sarah zu - ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Am nächsten Tag macht sich Sarah auf, um eine typisch japanische Frucht zu ernten: die Kaki. Im Landesinneren, die Berge hinauf, wachsen die Kaki-Bäume. Tomiko Shimobayashi und ihr Mann erwarten Sarah bereits. Mit den frischen Früchten geht es zum gemeinsamen Kochen, es gibt Reis mit einem Mix aus Kakis und verschiedenen Gemüsen, präzise und formvollendet als Kaki-Chirashi Sushi angerichtet. Wieder eine neue Sushi-Variante!

Am letzten Tag lernt Sarah Koshi Teranishi kennen. In seinem Restaurant in Gobo bereitet der Koch zu, was viele Europäer für Sushi halten, tatsächlich aber Sashimi ist: roher Fisch ohne Reis. Zuvor geht es zu Keisuke Nomura, einem der letzten traditionellen Sojasaucenhersteller, und auf den Markt zum Fischkauf.

Sarah darf sich dann in der Küche von Herrn Teranishi im Schneiden von Rettich versuchen - und zwar so hauchdünn, als wäre es Pergamentpapier. Eine kunstvoll angerichtete Sashimi-Platte ist der kulinarische Höhepunkt am Ende des Tages.

"Die kulinarischen Abenteuer der Sarah Wiener in Asien" stehen jeweils am Sonntag um 17.05 Uhr auf dem Programm von ORF 2:

Folge 5: Sonntag, 3. August: "Japan und Wild"

Folge 6: Sonntag, 10. August: "Vietnam und Sommerrolle"

Folge 7: Sonntag, 17. August: "Vietnam und Reis"

Folge 8: Sonntag, 24. August: "Vietnam und Meeresfrüchte"

Folge 9: Sonntag, 31. August: "China und Tofu"

Folge 10: Sonntag, 7. September: "China süß-sauer"

"Die kulinarischen Abenteuer der Sarah Wiener in Asien" ist eine Koproduktion von ARTE und ORF, hergestellt von zero one film, Berlin.

Die Sendung ist nach der TV-Ausstrahlung sieben Tage lang auf der Video-Plattform ORF-TVthek (<http://TVthek.ORF.at>) als Video-on-Demand abrufbar. Die "ORF nachlese" begleitet den Sommer über "Die kulinarischen Abenteuer der Sarah Wiener in Asien" und widmet der Reihe ein mehrseitiges "Extra" in den "ORF nachlese"-Ausgaben von Juli, August und September. Neben Reiseberichten gibt es jede Menge Hintergrundinfos zu den präsentierten Lebensmitteln sowie exklusiv alle Rezepte zum Nachkochen.

~

Rückfragehinweis:

ORF-Pressestelle

Roman Horacek

Tel.: (01) 87878 - DW 13869

<http://presse.ORF.at>

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/248/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0043 2014-07-25/11:08

251108 Jul 14

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20140725_OTS0043