

## **"Die kulinarischen Abenteuer der Sarah Wiener in Asien" am 3. August in ORF 2**

Utl.: "Japan und Wild" in der fünften Folge der neuen Reihe der Spitzenköchin =

Wien (OTS) - Auf Kyushu, der südlichsten der vier Hauptinseln Japans, beginnt in der Stadt Beppu Sarah Wieners aktuelle kulinarische Entdeckungsreise. In "Japan und Wild", der fünften Folge ihrer Reihe "Die kulinarischen Abenteuer der Sarah Wiener in Asien", findet sie am Sonntag, dem 3. August 2014, um 17.05 Uhr in ORF 2 heraus, was ein echtes japanisches Wildschweingericht ausmacht. In eine ganz andere Rolle schlüpft Sarah Wiener am Samstag, dem 2. August, live ab 20.15 Uhr in ORF 2: Im Rahmen von "Die große Grillshow" nimmt die beliebte Köchin an der Seite von Buchautor und Sternekoch Alexander Herrmann (Deutschland) sowie Grill-Experte Ulrich Bernold, besser bekannt als "Grill-Ueli" (Schweiz) in der Jury Platz und bewertet die Grillgerichte aller drei Länder. Für Österreich stehen Larissa Marolt, Barbara Wussow und Christina Stürmer am Grill, durch die Sendung führen Johann Lafer, Mirjam Weichselbraun und Horst Lichter.

"Die kulinarischen Abenteuer der Sarah Wiener in Asien" - Folge 5:  
"Japan und Wild" am 3. August in ORF 2:

Beppu ist die "Stadt der heißen Dämpfe" - durch den Vulkan Aso gibt es hier mehr als 2.800 heiße Quellen und jede Menge Dampf, der für öffentliche Garküchen genutzt wird. Heiße Quellen werden auf Japanisch Onsen genannt und eine Spezialität ist das Onsen-Ei: wachweich in der Konsistenz, schweflig im Geschmack. Aber nicht nur Eier werden gedämpft, sondern auch Fisch, Fleisch und Gemüse. Und das Beste an den Garküchen ist, dass man auch seine eigenen Zutaten mitbringen kann.

Auf der Suche nach einem japanischen Wildschweinegericht fährt Sarah in die Berge und macht einen Abstecher zu Iwamitsu Shuto. Er ist Shiitake-Pilzzüchter in der fünften Generation und seit 35 Jahren mit seiner Frau Chiyomi verheiratet. Sie führen Sarah zu einem Shiitake-Pilzfeld und das ist für einen Europäer ein ungewöhnlicher Anblick: spezielle Baumstämme - einer neben dem anderen - dienen dem Pilz als Wirt. Sarah lernt, dass es für jede Pilzgröße einen eigenen Namen gibt, danach wird geerntet und dann geht es in die Küche von

Chiyomi. Es gibt Reis mit Shiitake-Pilzen, als Getränk wird grüner Tee gereicht.

Die Jagdsaison in der Präfektur Oita ist von Mitte November bis Mitte Februar und Sarah macht sich mit einer Jagdgruppe auf zur Wildschweinjagd. Nach einer mühevollen Treibjagd durch dichten Laub- und Bambuswald werden zwei Wildschweine erlegt. Zum Abschluss des erfolgreichen Tages gibt es für alle Beteiligten eine Wildsuppe mit Gemüse, gewürzt mit Ingwer, viel Knoblauch, Misopaste und Sojasauce.

Den vorletzten Tag verbringt Sarah in Beppu, im Ryokan der Familie Yamada - einem Gästehaus in dem sich Frau Yamada um das Haus, Herr Yamada um die Küche kümmert. Kyoji Yamada lädt Sarah zum gemeinsamen Einkauf für das Frühstück ein. Am Markt von Beppu werden verschiedenes Gemüse und getrocknete Dorade eingekauft. In den heißen Quellen des Gästehauses kann Sarah entspannen und Energie für den nächsten Morgen tanken. Bereits um 6.00 Uhr geht es an die Zubereitung des Frühstücks, das aus Gemüse, Fisch und einem japanischen Omelett besteht. Elegant und kunstvoll angerichtet, genießt Sarah das letzte Mal die japanische Gastfreundschaft und hat die Erfahrung gemacht, dass die japanische Küche vieles zu bieten hat, was Europäer nicht unbedingt mit Japan in Verbindung bringen.

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

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 AUSSCHLIESSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0038 2014-07-31/10:41

311041 Jul 14

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20140731\\_OTS0038](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20140731_OTS0038)