

# Das Japan Kochbuch

Buchrezension von Susanna Wellenberg

**Kaiko 5 September / Oktober 2021**



Das Japan Kochbuch  
Von Kenichi Kusano  
7. Auflage 29.2.2012  
Verleger: Jacoby & Stuart  
156 Seiten, Illustrationen von Tian Tang  
Hardcover: 20,00 €  
ISBN-13: 978-3941787612

Wenn man dieses kleine Büchlein in die Hand bekommt, fällt als erstes auf, dass es gar nicht wie ein Kochbuch aussieht. Die liebevollen Illustrationen, die einem schon auf dem Einband auffallen, ziehen sich durch das ganze Buch.

Man merkt auch, dass der Autor hier wirklich aus seinem familiären Erfahrungsschatz schöpft. Typisch für die **japanische Küche** ist ja, dass man sich besonders auch **nach den Jahreszeiten** richtet und so gibt es neben ein paar Grundrezepten die Unterteilung genau hiernach. So kann der geneigte Leser der Jahreszeit entsprechend Rezepte suchen, die er vielleicht ausprobieren möchte. Die Bezeichnung der Rezepte ist sowohl in Japanisch als auch Deutsch zu sehen. Leser, die die japanischen Schriftzeichen nicht lesen können, müssen sich mit den manchmal ein wenig befremdlich klingenden deutschen Bezeichnungen begnügen, aber das ist wirklich nur eine zu vernachlässigende Kleinigkeit.

Der Autor erzählt zwischendurch immer wieder kleine Geschichten und so entsteht nicht der Eindruck, dass es sich um ein reines Kochbuch handelt, sondern man fühlt sich ein wenig nach Japan versetzt. Wer schon in Japan war, erkennt sicher viele der Situationen wieder, die er beschreibt. Und wer noch nicht in Japan war, bekommt einen guten Eindruck, wie es dort im täglichen Leben einer Familie zugeht.

Die Auswahl der Rezepte berücksichtigt aber auch, dass die Zutaten außerhalb Japans leicht verfügbar sein sollen. Im Gegensatz zu vielen anderen Autoren gelingt es **Kenichi Kusano**, die einfachen und doch manchmal raffinierten Gerichte vorzustellen und man spürt, dass er wirklich mit großer Wertschätzung sich an die Küche erinnert, die er als Kind bei seiner Mutter erlebt hat.

Am Ende des Buches befindet sich noch ein kleines Glossar. So kann auch derjenige, der sich noch nicht ausführlich mit den Zutaten der japanischen Küche beschäftigt hat, einen kleinen Überblick bekommen.