



Nicole Dimant
Eduard Dimant
Sandra Jedliczka
Tobias Müller

Mit Fotografien von Vanessa Maas
 und Christian Nilson

Izakaya

ISBN 978-3-7106-0279-5

€ 30,00

Format 20 x 27 cm

208 Seiten

Hardcover, Farbschnitt

28. Dezember 2018

Pressekontakt:

Kristina Lindenthal & Franca Schwab

presse@brandstaetterverlag.com

T ++43-(0)1-5121543-252

F ++43-(0)1-5121543-231

Die besten Abende sind die, an denen die Gläser vom Aperitif bis zum letzten Drink niemals leer werden, die Unterhaltung mit jedem Teller neue Fahrt aufnimmt und alle mit dem guten Gefühl nachhause gehen, mehr als ein tolles Essen miteinander geteilt zu haben. Das ist Izakaya! Die japanische Kneipe steht für familiäre Gastfreundschaft und eine Umami-Küche zum Teilen, die außerhalb Japans ihresgleichen sucht – und die sich im Mochi in Wien findet. 2012 von vier Freunden eröffnet, hat das Restaurant mit seinem einzigartigem Küchenstil binnen kürzester Zeit Kultstatus erreicht. In diesem Buch verraten sie erstmals die beliebtesten Mochi-Rezepte: Frische Zutaten treffen auf den vollen Geschmack von Sojasauce und Sake und werden ohne großen Aufwand zu köstlichen Gerichten kombiniert und im Sharing-Prinzip serviert. Zwischen den Rezepten sorgen kurzweilig eingestreute Infos rund um die japanische Esskultur für Gesprächsstoff. Bei gutem Essen im Kreis von Freunden stellt sich die allgegenwärtigste japanische Geste von ganz alleine ein: das Lächeln.

Die Autoren

Dass sie ein gutes Team abgeben, stellten *Eduard und Nicole Dimant, Tobias Müller* und *Sandra Jedliczka* bereits als Kollegen in der Berliner Gastronomie fest. Nach acht Jahren Zusammenarbeit wagte das Vierergespann

mit dem Mochi den Schritt in die Selbstständigkeit. Mittlerweile ist das Mochi mit dem Take-Away OMK und der Mochi Ramen Bar eine über die Stadtgrenzen hinaus bekannte Institution in Wien.

Japanisches Barfood für Zuhause

Japan meets California:
Umami auf jedem Teller

Das Kultbuch zum Kultlokal Mochi

Brandstätter