

Access Free Rice Noodle Fish Deep Travels Through Japans Food Culture modernh.com

Die Freunde von Eddie Coyle
Die Straße der tausend Blüten
Das Wagamama-Kochbuch
Food Wars - Shokugeki No Soma
3Historical Dictionary of Postwar Japan
Verzehrt
Heimliche Versuchung
Als die Tage nach Zimt schmeckten
Kitchen
Wir werden dich töten
China - Das Kochbuch
Japan - das Kochbuch
Tierische Profite
Genussvoll vegetarisch
Grape, Olive, Pig
Ein Küchenchef reist um die Welt
Beschreibung des Königreichs Siam
Food Wars - Shokugeki No Soma
25Stille Wasser
KyotoDriving Miss Norma
Approaching Consumer Culture
Selbstheilung durch Ernährung
Atlas der unheimlichen Orte
Easysushi
Zwei Schwestern, ein Leben
Geschichte für einen Augenblick
Julie & Julia
Centric Culture
DuMont Reiseabenteuer: Im Schatten der Seidenstraße, Entlang der historischen Handelsroute von China nach Kurdistan
101 asiatische Klassiker, die du gekocht haben musst!
Comida! Eine kulinarische Reise durch Spanien
Rice, Noodle, Fish
Fire Islands
Tokio
Geständnisse eines Küchenchefs
Die Teemesterin
Pasta, Pane, Vino
Eine Art Leben
Im Haus des Kalifen

Die Freunde von Eddie Coyle
Historical Dictionary of Postwar Japan, Second Edition contains a chronology, an introduction, and an extensive bibliography. The dictionary section has several hundred cross-referenced entries on important personalities, politics, economy, foreign relations, religion, and culture.

Die Straße der tausend Blüten
Winner of the 2017 IACP Award: Literary or Historical Food Writing
Gourmand World Cookbook Award
Winner: Culinary Travel
Amazon Best Book of November (2016).
Cookbooks, Food and Wine
Financial Times Best Books of 2017: Food and Travel
"Goulding is pioneering a new type of writing about food. His last book, Rice, Noodle, Fish, took an immersive approach to Japan that combined travel, social observation and food lore. His new book on Spain offers little cooking advice but an inquisitive foodie intellectual's experience." (Financial Times)
Crafted in the same "refreshing" (AP), "inspirational" (Publishers Weekly) and "impeccably observed" (Eater.com) style that drove Rice, Noodle, Fish, Roads & Kingdoms again presents a book that will change the way readers eat and travel abroad. The second in their series of unexpected and delightful gastro-tourism books, Grape, Olive, Pig is a deeply personal exploration of a country where eating and living are inextricably linked. As Anthony Bourdain said: "Any reasonable, sentient person who looks to Spain, comes to Spain, eats in Spain, drinks in Spain, they're gonna fall in love. Otherwise, there's something deeply wrong with you." Matt Goulding introduces you to the sprawling culinary and geographical landscape of his adoptive home, and offers an intimate portrait of this multifaceted country, its remarkable people, and its complex history. Fall in love with Barcelona's tiny tapas bars and modernist culinary temples. Explore the movable feast of small plates and late nights in Madrid. Join the three-thousand-year-old hunt for Bluefin tuna off the coast of Cadiz, then continue your seafood journey north to meet three sisters who risk their lives foraging the gooseneck barnacle, one of Spain's most treasured ingredients. Delight in some of the world's most innovative and avant-garde edible creations in San Sebastian, and then wash them down with cider from neighboring Asturias. Sample the world's finest acorn-fed ham in Salamanca, share in the traditions of cave-dwelling shepherds in the mountains beyond Granada, and debate what constitutes truly authentic paella in Valencia. Grape, Olive, Pig reveals hidden gems and enduring delicacies from across this extraordinary country, contextualizing each meal with the stories behind the food in a cultural narrative complemented by stunning color photography. Whether you've visited Spain or have only dreamed of bellying up to its tapas bars, Grape, Olive, Pig will wake your imagination, rouse your hunger, and capture your heart.

Das Wagamama-Kochbuch
Dem kleinkriminellen Waffenschieber Eddie »Fingers« Coyle droht der Bau, und Detective Dave Foley, sein Freund und Helfer bei der Polizei, stellt ihn vor eine schwierige Wahl: Die einzige Möglichkeit, dem Knast zu entgehen, ist, einen von seinen guten Kunden zu verpfänden. Doch wer von den unzähligen Gangstern, die Eddie Coyle seine Freunde nennt, muss dran glauben? Für Jimmy Scalisi, einen skrupellosen Mobster mit besten Verbindungen, hat Coyle die Knarren für eine Serie von brutalen Banküberfällen besorgt. Von Jackie Brown erwartet Coyle eine neue Lieferung, ein ganz großes Ding, Maschinenpistolen für ein paar polnische sehr Engagierte. Und dann ist da noch Dillon, in dessen Bar Kontakte geknüpft und Geschäfte gemacht werden. In Eddie Coyles Welt wäscht zwar eine Hand die andere, aber hier spielt jeder sein eigenes Spiel

Food Wars - Shokugeki No Soma 3

Historical Dictionary of Postwar Japan

Verzehrt

Heimliche Versuchung
"Italy is a beautiful but complicated place, not so much a country as a collection of cultures and cuisines. Matt Goulding expertly navigates its wonders and eccentricities with wisdom and great passion." -Anthony Bourdain
"Goulding is pioneering a new type of writing about food." -Financial Times
This is not a cookbook. This is something more: a travelogue, a patient investigation of Italy's cuisine, a loving profile of the everyday heroes who bring Italy to the table. Pasta, Pane, Vino is the latest edition of the genre-bending Roads & Kingdoms style pioneered under Anthony Bourdain's imprint in Rice, Noodle, Fish (2016 Travel Book of the Year, Society of American Travel Writers) and Grape, Olive, Pig (2017 IACP Award, Literary Food Writing). Town by town, bite by bite, author Matt Goulding brings Italy to life through intimate portraits of its food culture and the people pushing it in new directions. Three globe-trotting brothers who became the mozzarella kings of Puglia; the pizza police of Naples and the innovative pies that stay one step ahead of the rules; the Barolo Boys who turned the hilly Piedmont into one of the world's great wine regions. Goulding's writing has never been better, in complete harmony with the book's innovative design and the more than 200 lush color photographs that introduce the chefs, shepherds, fisherman, farmers, grandmas, and guardians who power this country's extraordinary culinary traditions. From the pasta temples of Rome to the multicultural markets of Sicily to the family-run, fish-driven trattorias of Lake Como, Pasta, Pane, Vino captures the breathtaking diversity of Italian regional food culture.

Als die Tage nach Zimt schmeckten
Ein Lesegenuss so sinnlich wie Vanillekuchen mit Zimt
Teheran im Frühling: Jeden Tag wartet der alte Zodi im Glycerinshof vor dem Café Leila auf den Postboten. Bringt er einen Brief von seiner geliebten Tochter Noor? Endlich hat sie geschrieben. Nach 30 Jahren wird sie aus den USA in ihre verlorene Heimat zurückkehren. In die Stadt der Widersprüche, in der Schönheit und Gewalt nebeneinander existieren. In das Café Leila, in dem Noors Vater früher alles zauberte, was die persische Küche an himmlischen Köstlichkeiten hergab. Zu ihrer Familie, die trotz aller Wärme und Liebe zerrissen wurde. Eine berührende Geschichte über eine persische Familie, die endlich wieder zusammenfindet.

Kitchen
2012 reiste der deutsch-amerikanische Journalist Michael Scott Moore nach Westafrika, um über Piraten zu recherchieren, denen in Hamburg der Prozess gemacht wurde. In Somalia wird er – bittere Ironie des Schicksals – selbst entführt und anschließend fast drei Jahre lang an verschiedenen Orten gefangen gehalten. Aber Moore bleibt stark, überlebt Gewalt, Hunger, Isolation und Terror durch IS und Al-Shabab. Nach 977 Tagen und Zahlung von 1,6 Mio. Dollar Lösegeld kommt er frei. Dies ist die packende Schilderung seiner Entführung – eine mentale Achterbahnfahrt, aber auch eine brillante Reportage mit Einblicken in eine unbekannte Welt. Moore schafft es, trotz seiner traumatischen Erlebnisse ein differenziertes Bild des Islam zu zeichnen und auch den Blick auf die politischen,

Access Free Rice Noodle Fish Deep Travels Through Japans Food Culture modernh.com

wirtschaftlichen und religiösen Hintergründe seiner Entführung nicht zu verlieren.

Wir werden dich töten

China - Das Kochbuch Der Leckerbissen für alle Sinne! Eine Extraportion Humor garniert mit pikanter Action! Endlich beginnt das »Régiment de cuisine«! Als Erste treten Soma, Isshiki und Megishima in den Ring, um für ihre besiegten Freunde zu kämpfen! Glückspilz (?) Soma zielt das Thema »Soba«. Wie schlägt er sich bei der Herausforderung, gegen seine Gegerin Nene Kinokuni ausgerechnet auf ihrem Spezialgebiet antreten zu müssen?! Begleite Soma bis an die Grenzen seiner Kochkunst! Weitere Infos: - Empfohlen ab 14 Jahren - Anime-Stream u. a. auf Crunchyroll - Anime-DVD/Blu-ray von KAZÉ Anime - Mit schmackhaften Rezepten einer TV-Köchin - In 36 Bänden abgeschlossen

Japan - das Kochbuch

Tierische Profite Fundierte Einführung in die Theorie der chinesischen Ernährungslehre mit exquisiten Rezepten Daverick Leggett stellt die Grundprinzipien der Ernährungslehre nach der traditionellen chinesischen Medizin vor, mit deren Hilfe wir die Energien in unserem Körper harmonisieren können. Eine Vielzahl leckerer Rezepte, begleitet von Energieanalysen, helfen, das Yin und Yang der Ernährung in den Alltag zu integrieren. Ein geniales Handbuch der Koch- und Lebenskunst.

Genussvoll vegetarisch Ein toter Mann, der von niemandem vermisst wird, weder von den Venezianern noch von Touristen. Und ein teurer Lederschuah am Fuß dieser Leiche. Brunetti muss all seine Menschenkenntnis aufbieten und sein ganzes Kombinationstalent, um diesen Fall zu lösen, der ihn bis aufs Feindland nach Mestre führt.

Grape, Olive, Pig

Ein Küchenchef reist um die Welt Schwächeanfall in der Questura. Das Räderwerk des Alltags hat Brunetti zermüht. Krankgeschrieben, soll sich der Commissario in der Lagune von Venedig erholen. Wie wunderbar, einmal nicht Verbrechen hinterherzujagen, sondern in ländlicher Idylle seine Gedanken mit den Wolken ziehen zu lassen! Doch zwischen Bienen und Blumen kommt er einem größeren Fall als je zuvor auf die Spur.

Beschreibung des Königreichs Siam Als eine Bekannte von Paola in der Questura vorspricht, glaubt Brunetti zunächst, sie mache sich unnötig Sorgen um ihre Familie. Da wird ihr Mann im Koma ins Krankenhaus eingeliefert. Der Commissario stößt allerorten auf Betrügereien, ja sogar auf ein Leck in der Questura. Fakten bekommt er keine zu fassen, geschweige denn einen Täter. Aber sein Gerechtigkeitssinn lässt ihm keine Ruhe.

Food Wars - Shokugeki No Soma 25

Stille Wasser Ob die mediterrane Küche der Küstenregionen, die einfachen Mahlzeitender Schaffirten in den Bergen oder Fast Food und Haute Cuisine in den quirligen Städten - Paul Richardson atmosphärischer und informativer Reisebericht zeigt, dass spanische Küche mehr zu bieten hat als Paella, Gazpacho und Sangría. Ein Jahr lang reiste Richardson quer durchs Land, half bei der Olivenernte in Jaén und der matanza, dem traditionellen Schweineschlachten, in Cáceres, besuchte Starköche wie Ferran Adrià an der Costa Brava, aber auch unbekannt Restaurants mit regionalen Spezialitäten.Gespickert mit vielen Insider Tipps, interessanten Informationen zu Kultur und Geschichte und einem umfangreichen Adressteil ist dies ein einzigartiger Reiseführer durch Spanien und seine Küche.

Kyoto Montags keine Meeresfrüchte! Das ist noch eine der harmloseren Gefahren, auf die Anthony Bourdain in seinen gnadenlosen, abgründig witzigen Memoiren hinweist. Von der Strandkneipe bis zum Nobelrestaurant hat er alles durchlebt, was diese wahrhaft heiße Szene zu bieten hat. Ein unvergesslicher Blick hinter die Küchentür und eine abenteuerliche Reise in die dunklen Gefilde der kulinarischen Welt.

Driving Miss Norma

Approaching Consumer Culture

Selbstheilung durch Ernährung Der Leckerbissen für alle Sinne! Eine Extraportion Humor garniert mit pikanter Action! Das Höllencamp zur Förderung von Freundschaft und Harmonie hat begonnen! Die meisten Schüler schlottern bereits vor Angst, weil man bei Nichtbestehen nur einer Aufgabe sofort von der Schule fliegt. Als die Dozenten die Bühne betreten, wird die Anspannung nahezu unerträglich! Wer von ihnen hält Somas Schicksal in der Hand?! ***Inklusive One Shot »Deine und meine Liebestipps!*** Begleite Soma bis an die Grenzen seiner Kochkunst! Weitere Infos: - Empfohlen ab 14 Jahren - Anime-Stream u. a. auf Crunchyroll - Anime-DVD/Blu-ray von KAZÉ Anime - Mit schmackhaften Rezepten einer TV-Köchin - In 36 Bänden abgeschlossen

Atlas der unheimlichen Orte Eine faszinierende und mutige Erinnerung: die Geschichte zweier Schwestern, die die Tiefe ihrer Liebe durch eine Knochenmark-Transplantation erfahren. Als Elizabeth sieht, dass sie die perfekte Spenderin für Maggie ist, stellt sich ihr die Frage nach ehrlicher und authentischer Liebe noch einmal neu. In der Hoffnung, Maggie die beste Chance für eine erfolgreiche Transplantation zu geben, graben die Schwestern tief in das Mark ihrer Beziehung, um den Weg zu bedingungsloser Akzeptanz zu finden. Sie überlassen die Knochenmark-Transplantation den Ärzten, und nehmen sich dem an, was die kleine Schwester "Seelemark-Transplantation" nennt. Maggies Körper ist letztlich zu schwach, um die Krankheit zu bekämpfen. Als sich die beiden auf das Unvermeidliche vorbereiten, kommen sie sich so nahe wie nie, die gemeinsamen Blutzellen werden zum Symbol der Bindung, die sie für immer teilen werden.

Easy Sushi DAS FULMINANTE DEBÜT DES DÜSTERSTEN REGISSEURS DER WELT - »Ich glaube, dass man sich alles vorstellen kann. Man sollte nur nicht alles tun« sagt David Cronenberg David Cronenberg entführt uns auf die verbotene Seite des Lebens – dorthin, wo man den anderen aus Liebe verschlingt. Naomi ist Journalistin, Nathan Fotograf - immer unterwegs, ist das Paar meist getrennt, aber stets per Facebook verbunden. Sie sind die perfekten Globetrotter. Naomi recherchiert in Paris ein sonderbares Verbrechen. Nathan fotografiert in einer Budapester Spezialklinik eine riskante Operation. Das Abgründige zieht sie an, stürzt die beiden in eine leidenschaftliche Amour fou im freien Fall. Verstörend unheimlich scheint der Roman mehr von uns zu wissen, als wir selbst wahrhaben wollen.

Zwei Schwestern, ein Leben

Geschichte für einen Augenblick - Die Haupt-Sehenswürdigkeiten in Kyoto, detaillierte Stadtrundgänge - Ausflüge nach Uji, Himeji, Nara, Osaka und auf den Tempelberg Koya-san - Zahlreiche Tipps zu Gastronomie, Aktivitäten, Festen, Veranstaltungen - Viele praktische Informationen, 22 Stadtpläne und Übersichtskarten - Hintergrundinformationen zu Geschichte, Kultur, Essen und Trinken Kyoto ist eines der Hauptreiseziele in Japan. In der alten Kaiserstadt findet sich die Essenz der japanischen Kultur: Tausende Tempel und Schreine gibt es zu sehen, und in Vierteln wie Gion lässt sich das alte Kyoto mit seinen Holzhäusern,

Access Free Rice Noodle Fish Deep Travels Through Japans Food Culture modernh.com

versteckten Tempeln und kleinen Läden noch erahnen. Der Trescher-Reiseführer *Kyoto 2020* führt auf detailliert beschriebenen Stadtrundgängen unterhaltsam und sachkundig durch Kyoto und stellt die wichtigsten Sehenswürdigkeiten vor. Ausflüge in die nähere Umgebung sowie in die alte Hauptstadt Nara, die lebendige Metropole Osaka und auf den Tempelberg Koya-san sind für diejenigen gedacht, die einen längeren Aufenthalt in der Region planen. Besondere Empfehlungen der Autorinnen, beide Japanologinnen und Reiseleiterinnen in der Region, zahlreiche stimmungsvolle Fotos sowie Stadtpläne und Übersichtskarten erleichtern die Reisevorbereitung und die Orientierung vor Ort. Zahlreiche Hintergrundinformationen zu Landeskunde, Geschichte, Kultur und japanischer Küche vertiefen das auf der Reise Erlebte.

Julie & Julia Ruth Ozeki erkundet, was es heißt, in diesem Augenblick, genau jetzt, ein Mensch zu sein – »bezaubernd, klug und herzerreißend« (Junot Díaz). »Hallo! Ich heiße Nao, und ich bin ein Zeitwesen. Weißt du, was ein Zeitwesen ist? Wenn du einen Moment hast, erzähl ich es dir.« So beginnt das Tagebuch des japanischen Teenagers Nao, das eines Tages am Strand einer kanadischen Pazifikinsel angespült wird. Nao schreibt von Einsamkeit und Mobbing, vom depressiven Vater, von ihrer schillernden Urgroßmutter Jiko und den Geheimnissen des Zen. Die Autorin Ruth, die das Tagebuch gefunden hat, ist bald wie gebannt von Naos Notizen und beginnt zugleich um ihr Leben zu fürchten – hat Nao letztlich Selbstmord begangen? Ist sie im Tsunami gestorben? Die Suche nach Antworten gerät für Ruth zu einer magischen Reise durch die Gegenwart, die am Ende auch den Blick auf ihr eigenes Leben verwandelt.

Xcentric Culture Als Mikage ihre Großmutter verliert, ist sie vollkommen allein in der großen Wohnung. Nur in der Küche, wo sie das Brummen des Kühlschranks in den Schlaf wiegt, kommt sie zur Ruhe. Aus ihrer Einsamkeit holt sie Yuichi. Er schlägt ihr vor, zu ihm und seiner Mutter zu ziehen. Es entwickelt sich eine merkwürdige Wohngemeinschaft. Denn Eriko, die wunderschöne »Mutter« Yuichis, hat eine schillernde Vergangenheit.

DuMont Reiseabenteuer: Im Schatten der Seidenstraße. Entlang der historischen Handelsroute von China nach Kurdistan

101 asiatische Klassiker, die du gekocht haben musst Starkoch Jet Tila entführt uns nach Thailand, Vietnam, Japan, China und Korea und präsentiert die 101 beliebtesten Klassiker der asiatischen Küche, die jeder kennen muss: von der traditionellen vietnamesischen Pho-Suppe über die trendigen Banh-Mi-Sandwiches, das thailändische Pad Thai, koreanische BBQ Short Ribs, japanischen Teryaki-Lachs bis zu süßem Kokosreis mit Mango. Verwöhne dich und deine Freunde mit absolut authentischen Rezepten: von Streetfood-Snacks bis zu raffinierten Hauptgerichten.

!Comida! Eine kulinarische Reise durch Spanien This fascinating collection analyzes the impact of Western consumer culture on local cultures and consumption in Southeast Europe and East Asia. Cultural, historical, economic and sociopolitical contexts are examined regarding buying behaviors, usage and customization practices and consumer activism, specifically in Bulgaria, Serbia, and Romania as cultures continue to evolve in the post-socialist era, and in China and Japan as a continuation of movements toward modernity and progress. Surprising and thought-provoking contrasts stand out as consumers balance the global with the local in terms of clothing, technology, luxury items, and food. All chapters feature a wealth of empirical and cross-cultural data, and the presentation is framed by Professor Mike Featherstone's theoretical essay on the origins of consumer culture and the consequences of two hundred years of increasing consumption for the human condition and the future of the planet. Included in the coverage: "You are a socialist child like me": Goods and Identity in Bulgaria Consumer Culture from Socialist Yugoslavia to Post-Socialist Serbia. Movements and Moments Preserves Exiting Socialism: Authenticity, Anti-Standardization, and Middle-Class Consumption in Post-Socialist Romania Modernization and the Department Store in Early 20th-Century Japan: Modern Girl and New Consumer Culture Lifestyles A Cultural Reading of Conspicuous Consumption in China Approaching Consumer Culture broadens the cultural anthropology literature and will be welcomed by Western and Eastern scholars and researchers alike. Its depth and accessibility make it useful to university courses in cultural anthropology, cultural studies, and sociology.

Rice, Noodle, Fish

Fire Islands Finalist for the 2016 IACP Awards: Literary Food Writing An innovative new take on the travel guide, *Rice, Noodle, Fish* decodes Japan's extraordinary food culture through a mix of in-depth narrative and insider advice, along with 195 color photographs. In this 5000-mile journey through the noodle shops, tempura temples, and teahouses of Japan, Matt Goulding, co-creator of the enormously popular *Eat This, Not That!* book series, navigates the intersection between food, history, and culture, creating one of the most ambitious and complete books ever written about Japanese culinary culture from the Western perspective. Written in the same evocative voice that drives the award-winning magazine *Roads & Kingdoms*, *Rice, Noodle, Fish* explores Japan's most intriguing culinary disciplines in seven key regions, from the kaiseki tradition of Kyoto and the sushi masters of Tokyo to the street food of Osaka and the ramen culture of Fukuoka. You won't find hotel recommendations or bus schedules; you will find a brilliant narrative that interweaves immersive food journalism with intimate portraits of the cities and the people who shape Japan's food culture. This is not your typical guidebook. *Rice, Noodle, Fish* is a rare blend of inspiration and information, perfect for the intrepid and armchair traveler alike. Combining literary storytelling, indispensable insider information, and world-class design and photography, the end result is the first ever guidebook for the new age of culinary tourism.

Tokio

Geständnisse eines Küchenchefs

Die Teemeisterin Als bei Miss Norma 2015 im Alter von 90 Jahren Gebärmutterkrebs diagnostiziert wurde, riet man ihr zu einer Operation, zu Bestrahlung und Chemotherapie. Doch Norma – nach sieben Ehejahrzehnten erst frisch verwitwet – dachte nicht daran, ihrem Ende in einem Krankenhausbett entgegen zu dümmern. Sie richtete sich zu ihrer vollen Größe von einneinhalb Metern auf und sagte ihrem Arzt: »Ich bin neunzig Jahre alt, ich gehe auf Reisen!« Sie packte das Nötigste und begab sich zusammen mit drei Vollzeimotoadren – ihrem pensionierten Sohn Tim, seiner Frau Ramie und ihrem Pudel Ringo – in einem zehn Meter langen Wohnmobil auf eine unvergessliche Reise. *Driving Miss Norma* erzählt voller Charme und ansteckender Lebensfreude von ihren Erlebnissen.

Pasta, Pane, Vino Um ihrem Leben eine neue Perspektive zu geben, beschliesst die New Yorker Sekretärin Julie Powell alle 524 Rezepte von Julia Childs Kochbuch-Klassiker »Mastering the Art of French Cooking« innerhalb eines Jahres nachzukochen.

Eine Art Leben Eine große historische Handelsroute ganz neu erlebt In Bussen, Zügen, klapprigen Taxis und Geländewagen, auf Eselskarren und Kamelen folgt Colin Thubron dem Verlauf der ältesten und berühmtesten aller historischen Handelsrouten. Im Herzen Chinas beginnend, steigt sie auf in die zentralasiatischen Gebirgsmassive, führt durch Uiguren-Land, durch Usbekistan, Kirgisistan und Afghanistan und zieht schließlich durch die weiten Ebenen des Iran und den kurdischen Teil der Türkei bis ins alte Antiochia am Mittelmeer. In sieben Monaten legt Colin Thubron mehr als elftausend Kilometer zurück. Mit Zähigkeit und bewundernswertem Durchhaltevermögen meistert er die Strapazen seiner geradezu epischen Reise. Den Rucksack nur mit dem Nötigsten gefüllt, das Geld in einer leeren Flasche Mückenschutzmittel versteckt, Sandstürmen, Schnee und Hitze trotzend, sucht er nach den Spuren einer Jahrtausende alten Geschichte und ist immer und überall ein sensibler Beobachter, neugieriger Gesprächspartner und glänzender Erzähler, der sich auf die Menschen, denen er begegnet, einlässt und ihre Identität erspürt. Das Werk zeigt Thubrons tiefe Passion für die Belange und die Geschichte einer Weltgegend, die uns weithin unbekannt ist.

Im Haus des Kalifen Ein Klassiker der modernen Reiseliteratur von Bestseller-Autor Tahir Shah - im Herzen von Marokko Tahir Shah begibt sich in ein großes Abenteuer: Zusammen mit seiner Familie verlässt er das regnerische London und wagt den Neuanfang im sonnigen Marokko, dem Reiseland seiner Kindheit. Auf der Suche nach den eigenen vier Wänden stößt er auf das "Haus des Kalifen", ein heruntergekommenes herrschaftliches Anwesen in Casablanca. Augenscheinlich ein Objekt der Begierde - und aufwendiger Renovierungsarbeiten. Was die Familie beim Einzug noch nicht ahnen kann: mit dem Erwerb des Hauses erbt sie nicht nur drei eigensinnige Diener, sondern auch einen äußerst umtriebigen Hausgeist. Der Beginn einer turbulenten, hintergründigen und höchst unterhaltsamen Geschichte.

Copyright code : [02471106485b0326c2618931525edf5c](#)