

# Die Sake-Revolution

Barkeeper und Köche entdecken das japanische Kultgetränk für Drinks und Saucen. Oder als Aperitif. Starkoch Tim Raue zum Beispiel hat in seinem Berliner Restaurant eine reine Sake-Karte. Eine kleine Bedienungsanleitung

TEXT Renate Frank/Mitarbeit: Philipp Elsbrock FOTO Ilona Habben



Sake inklusive kompetenter Beratung gibt's im „Sake Kontor“ bei Susanne Rost in Berlin. Sie können auch online bestellen unter: [www.sake-kontor.de](http://www.sake-kontor.de)

**Sake wie Wein** Berlins avantgardistischer Sternkoch Tim Raue gibt dem Sake die gleiche Bedeutung wie Wein. Warum? „Weil es Spaß macht und der Gast von uns erwartet, neue Eindrücke für seine Aromenwelt zu gewinnen. Wir können die verschiedenen Nuancen von Sake noch gar nicht verstehen. Auch ich habe Jahre dafür gebraucht. Man muss sich langsam reintrinken – so wie beim Wein.“

**Fehlermeldung!** Auch wenn der Volksmund unbelehrbar Sake als Reiswein bezeichnet: Sake wird nicht gekeltert – er wird gebraut wie Bier! Der Grundstoff für den Vorgang ist Reis, und zwar polierter. Beim Reis zum Essen wird meist ca. 10 Prozent vom Korn herunterpoliert. Beim Sake-Reis ist es mehr, denn nur die im Innern des Reiskorns konzentrierte Stärke wird für den Brauprozess benötigt. An den Mineralstoffen, Fetten und Proteinen der Außenschichten haben die Brauer kein Interesse. Beim Sake-Reis bleiben lediglich 80 bis sogar nur 35 Prozent des Reiskorns übrig. In dem ausgeklügelten Brauverfahren wird mithilfe von Schimmelpilz und Hefe die Stärke in Zuckermoleküle umgewandelt und zu Alkohol vergoren. Sake hat 14 bis 17 Vol-%.

**Kultstatus in Japan** Geschätzte 60 verschiedene Sorten von speziellem Reis stehen japanischen Sake-Brauern zur Verfügung. Sake gibt es – wie bei uns Wein – in allen Qualitätsstufen und Preisklassen. Je höher die Qualität der verwendeten Grundprodukte, je mehr Handarbeit und Zeit im Spiel ist, je mehr die Reiskörner poliert werden, desto höher sind Qualität und Preis des Endprodukts.

**Sake to go** Barkeeper, die mit der Zeit gehen, haben Sake als Grundstoff für frische, alkoholare Drinks entdeckt. In der Berliner „Shochu Bar“ wird er zum Beispiel mit Aprikose, Birne und Champagner oder Lychee und Limette kombiniert. Auch bei der Verpackung haben die Japaner auf das neue Image reagiert. Neben Produkten in schönster traditioneller Aufmachung hat auch zeitgeistiges Design Einzug gehalten. „One Cup Mini“-Sake zum Beispiel ist ein 100-ml-Glas mit Alu-Aufreißdeckel. „Sake to go“ sozuzagen.

**Heiß oder kalt?** Zu warmem Sake erklärt Tim Raue försch: „Das gibt's in Japan nur im Puff. Nur schlechter Sake wird warm serviert.“ Er serviert ihn im Whisky-Nosing- oder im Weißwein-Glas. Aromen sollen richtig wahrgenommen werden, deshalb verwendet er „Gläser mit hohem Kamin“. Glasklar müssen sie sein: „Transparenz ist entscheidend – eine Schale würde ablenken, denn dann sieht man die Farbe nicht. Sie reicht von durchsichtig über milchig-rauchig bis zu einem tiefbraunen Sherry-Ton.“ Traditionalisten

dagegen gilt es als besonderes Erlebnis. Sake aus viereckigen Zedernholzbechern zu schlürfen, weil zu den Sake-Aromen noch der Duft des Holzes hinzukommt.

**Das jüngste Gericht** Japans Küche ist relativ salzig und fettarm – dazu passen feine, komplexe Sake. Die europäische Küche, die auf Ölen und Fetten basiert, harmoniert eher mit kräftigen Sake-Sorten. Tim Raue attestiert Sake eine ähnliche Vollmundigkeit wie Wein: „Er hat aber einen höheren Alkoholgehalt. Bestimmte Saucen und Aromen mit Substanz brauchen Sake.“ Zu einem Sashimi von der Gelbflossenmakrele serviert er einen „Tautropfen-Sake“: „Der ist mild, leicht süßlich, mit Aromen von hellgrünem Obst und weißem Pfirsich. Dazu passt wilder Koriander.“ Übrigens: Sushi ist für den Japaner kein Sake-Begleiter. Sake gilt ihm als „flüssiger Reis“ und ist dem Sushi-Reis geschmacklich zu nahe.

**Der kommt ja aus Norwegen!** Früher kam Sake aus Japan, nun hat ausgerechnet ein Norweger das Monopol gebrochen. Mit japanischer Ausrüstung stellt Braumeister Kjetil Jikun unweit von Grimstad fünf Sorten her ([www.nogne-o.com](http://www.nogne-o.com)). Neben besonderen Bieren – außergewöhnlichen Ale-Sorten etwa – ist Sake seine große Leidenschaft. Und das schmeckt man!

