

# ES GIBT REIS, BABY!

Ob heiß oder kalt, zum Essen oder als Cocktail: Mit hochprozentiger Klarheit erobert Sake derzeit auch hierzulande Bars und Dinner-Partys

**G**leich vorweg: Vergessen Sie, was Sie bisher über Sake wussten. Was ja in der Regel eh nicht viel mehr ist als: Sake trinkt man ausschließlich heiß, aus kleinen Bechern, zum Sushi. Falsch, sagt Susanne Rost, die sich in der vielfältigen Welt des japanischen Nationalgetränks auskennt wie kaum jemand anderes. Als erste Deutsche, die sich in Japan zur Sake-Expertin ausbilden ließ, importiert Rost seit acht Jahren Premium-Sake für Gastronomie, Einzelhandel sowie für ihr eigenes Geschäft, das „Sake Kontor“ in Berlin.



**DIE EXPERTIN**

Susanne Rost weiß alles über Sake. Das lässt sich in ihrem Buch nachlesen. („Sake“, 99pages-Verlag, 99 \$., 20 Euro, ab 6. €.)



tung bringt. Er muss atmen können und sich beim Trinken gut über die feinen Geschmacksnerven vorn im Mund verteilen können. **Woher weiß man denn, ob ein Sake kalt oder heiß getrunken wird?**

Die meisten Hersteller schreiben die optimale Trinktemperatur mittlerweile auf das Flascheneck. Zum Erwärmen stellt man die Sake-Karaffe in einen Topf mit kaltem Wasser und erwärmt beides gleichzeitig auf dem Herd. Das ist wichtig, damit der Sake keinen Temperaturschock bekommt. Zum Kühlen kann man die Flasche einfach in den Kühlschrank oder eine Schale mit Eiswürfeln stellen.

**Was muss passieren, damit aus Reis Sake wird?**

Vereinfacht gesagt, funktioniert die Herstellung von Premium-Sake ähnlich wie das Bierbrauen. Man hat ein Getreide, in dem Fall den Reis, dessen Stärke zunächst in Zucker umgewandelt werden muss, damit die Hefe den Zucker wiederum in Alkohol verarbeiten kann. Deswegen spricht man auch von „Sake-Brauerieien“. **Das überrascht, weil man Sake eher mit Schnaps oder Wein vergleichen würde.**

Die Assoziation zu Schnaps liegt wahrscheinlich daran, dass Sake einen höheren Alkoholgehalt als Bier oder Traubenwein hat. Der Vergleich mit Wein passt nicht, weil Sake viel weniger Säure und weder Tannin noch Sulfite enthält. Dafür besitzt er doppelt so viele Geschmackskomponenten wie Traubenwein. Die Trinkkultur ist der von Wein jedoch ähnlich. Sake ist ebenfalls ein Schlürftgetränk, dessen unterschiedliche Aromen man genießt und die eine Speisenfolge genauso perfekt begleiten können wie eine Weinauswahl. **INTERVIEW: JUDY BORN**



**1** Keiner wie der andere: Sake-Reis heißt „Sakamai“, von dem es ca. 60 Sorten gibt **2** Hier findet jeder ein Korn: Schimmelpulturen auf gedämpftem Reis wandeln Stärke in Zucker um **3** Sake im Fass: gibt es von der 300-ml-Miniversion bis zur 72-Liter-Tonne **4** Anbetungswürdig: ein japanischer Sake-Schrein **5** Kochbeutel XXL: Zu Beginn muss Sake-Reis gedämpft werden **6** Jede Flasche ist ein kleines Kunstwerk **7** Das „Sake Kontor“ von Susanne Rost in Berlin-Friedrichshain **8** Im Holzgefäß serviert man ausschließlich kalten Sake. Im Glas darf er auch zimmerwarm sein

„SAKE IST EIN ESSENSBEGLEITER, WIE BIER UND WEIN. IHN AN DEN RAND EINES MENÜS ZU VERBANNEN WÄRE EIN GROSSER FEHLER.“

## SAKE COCKTAIL

Sake ist nicht nur für sich genommen ein vielfältiges, variantenreiches Getränk, er eignet sich auch für Cocktails. Einen bestehenden Cocktail zu nehmen und einfach einen Bestandteil durch einen x-beliebigen Sake zu ersetzen, funktioniert jedoch nicht. „Mit Sake zu mixen ist aufgrund seiner Subtilität sehr anspruchsvoll“, erklärt Susanne Rost. Einer, der das kann, ist Arnd Heißen, Barchef im „Ritz-Carlton Berlin“. Eine seiner Kreationen zum Nachmachen:



### YUZU WATERMELON

#### Zutaten

60 ml Yuzu Sake = 30 ml frisch gepresster Zitronensaft = 20 ml Wassermelonensirup

#### Und so geht's

Einen Shaker mit Eiswürfeln füllen. Yuzu Sake, Zitronensaft und Wassermelonensirup dazugeben und kräftig schütteln. Durch ein Sieb in eine Cocktailschale abseihen – schon fertig!



### SAKE-BARS

Hier findet der geneigte Sake-Trinker eine Heimat:

- **Hamburg:** „Kitsune Izakaya“, Eppendorfer Weg 62
- **München:** „Emiko“ im „Louis Hotel“, Viktualienmarkt 6
- **Berlin:** „Hashi Izakaya & Japanese Kitchen“, Rosenthaler Straße 63