



Glück ist ein feiner Dunst: Sake-Expertin Susanne Rost

Im Pavillon der Träume

Sake wird gebraut wie Bier und schmeckt so vielfältig wie Wein. Nun erobert das japanische Nationalgetränk Berlin

Text: Silke Kettelhake

Die Textur beginnt ganz vorne im Mundraum zu wirken. Langsam breitet sich ein Gefühl wie flüssige Seide aus, wie ein Nebelregen aus den japanischen Bergen, der den Gaumen benetzt. Nur der Premium-Sake transportiert diesen feinen Dunst und nur, wer sich die Zeit nimmt zu kosten und zu schmecken, wird mit diesem ganz besonderen Geschmackserlebnis belohnt.

Als die „letzte große Sensation der Tischkultur“ bezeichnet Susanne Rost den Genuss des japanischen Nationalgetränks zum Essen. Sie ist die Inhaberin des Sake Kontors am Markgrafendamm nahe dem Ostberliner Hafengelände. Und mit ihrem hellen, großzügigen Laden ist sie hier eine Pionierin des Genusses. Gegenüber, hinterm Breterzaun, ist das Party-Imperium „Zur wilden Renate“, rechterhand ein Tattoostübchen, linkerhand eine Kneipe namens „Irrenhaus“.

Der Eintritt in den Sake-Kontor lässt einen aufatmen wie beim Besuch eines Wellnessbereichs, der Raum ist mit asiatischem Kiri-Holz ausgekleidet, das für Leichtigkeit und Atmungsaktivität steht. An den Wänden hat Rost ihre Flaschen mit den wunderbaren kal-

ligraphischen Bauchbinden ausgestellt: Vom fruchtig-blumigen, aber nicht süßlichen, vom glasklaren bis zum milchigen, reislastigen oder gar sherrybraunen-nussigen Sake reichen die Aromen. Per Luft und als temperierte Seefracht lässt die gelernte Opernregisseurin etwa 50 Sake-Sorten importieren, verkauft und getrunken wird innerhalb eines Jahres. Sake ist kein Lagergut und ob seiner facettenreichen Aromatik eine Wissenschaft für sich, ähnlich der Önologie.

Doping für die Kamikaze-Flieger

Sake-Kenner haben einen Feind: Den heißen Sake. Laut Tim Raue, der den gebrauten Reiswein im Whisky-Nosing Glas serviert, gehört der in den Puff. Hoher Alkoholgehalt und satte Zuckergaben zeichnen den heißen Sake aus, der Doping für die Kamikaze-Flieger im Zweiten Weltkrieg war. Im heutigen Japan wird er in den kleinen Kneipen zu japanischer Hausmannskost gereicht. Mit knallrotem Kopf verlässt so mancher den Tresen, denn jeder zweite Japaner verträgt keinen Alkohol. Das fehlende, unaussprechbare Enzym heißt Acetaldehyddehydrogenase,

kurz AIDH. Bei Raue gibt es den Awasaki Sparkling, einen feinfruchtig sprudelnden puren Sake-Champagner, 0,3 Liter für 42 Euro, der wie der echte Champagner in der Flasche gärt und mit 6,2 Prozent Alkohol angenehm als Aperitif funktioniert. Der Awasaki Sake ist auch der Lieblingssake von Luisa Melhose, der Sake-Sommelière, die im Vox im Hyatt arbeitet. Sie ist die Einzige in Berlin. Den heißen Sake kenne eben jeder, meint Luisa Melhose – weil niemand um die Bandbreite des Sake weiß. In London und New York ist Sake seit etwa zwei Jahren in der gehobenen Gastronomie zu haben und in Berlin werde nun ganz großstädtisch ebenfalls von der Sake-Karte geordert, durchaus als Essensbegleiter zu Fleisch oder zum Dessert.

Susanne Rost kam eher zufällig zum Sake, 2004, als ihr bei ihrer ersten Japanreise mit ihrem Ehemann Mitsuyoshi, dem Betreiber einer Kreuzberger Kampfsportschule, in Nagoya von einem Freund ein Weinglas angeboten wurde: „Es war eine klare Flüssigkeit, die sehr rein aussah und zart nach Früchten und Blumen duftete.“ Jede Präfek-

Foto: Privat

Sake-Service

Zum Trinken

Eine große Auswahl an Cocktails auf Sakebasis mixen Arnd Heißen im Curtain Club im Ritz Carlton, (Potsdamer Platz 3, Tel. 337 77 61 96) und Christina Schneider in der Envy Bar im nhow-Hotel. Etwa den Cocktail Tigermilch mit Nigori Sake, Zuckersirup, Limetensaft und Kombucha Cranberry (Stralauer Allee 3, Tel. 290 299 4106).

Zum Essen

Nicht nur zum Sushi weiß Luisa Melhose, Berlins einzige Sake-Sommelière, im Vox die passende Reiswein-Begleitung. (Vox im Hyatt, Marlene-Dietrich-Platz 2, Tel. 25 53 17 72). Eine umfangreiche Sake-Karte hat das Uma (Behrenstr. 72, Tel. 301 11 73 24), eine feine Selektion Tim Raue (Rudi-Dutschke-Str. 26, Tel. 25 93 79 30)



Zum Kaufen

Natürlich führt kein Weg an Susanne Rosts Sake Kontor vorbei, wenn man das japanische Nationalgetränk kaufen möchte (Markgrafendamm 34, Tel. 21 23 76 01). Im Japanshop in Steglitz hat das Sake Kontor eine Dependence (Hubertusstr. 8a, Tel. 797 082 88). Auch das Goldhahn & Sampson in Prenzlauer Berg hat eine Auswahl an Direktimporten (Dunckerstr. 9, Tel. 41 19 83 66).

Zum Lesen

Susanne Rost, Rainer Schillings: Sake & More, 99 Pages, 104 Seiten, 20 Euro (Erscheint im Juni).



tur hat ihre eigene Brauerei, die ihren Jizake herstellt, wobei das Ji für regional steht. Hier holt man eben seinen Sake ab, so wie der Vater früher in der deutschen Provinz in die Kneipe nach Bier schicken ließ. Mit 35 Jahren tauchte Susanne Rost ein in die Welt des Sake-Brauens und begann ein zweites Leben als Sakeforscherin und -vermittlerin. Um einen Premium-Sake zu schaffen brauchen der Toji, der Braumeister, und seine etwa zehn Helfer vor allem ein Gut, das immer rarer wird: Zeit. Im Januar, dem kältesten Monat des Inselreiches, ist Hochsaison für die Produktion, da sich dann der Gärungsprozess am besten steuern lässt. Dreimal so teuer wie Speiserreis ist der Salureis, der Sake-Reis. Jedes einzelne Reiskorn wird in Handarbeit poliert, um an die mittig liegende Stärke zu kommen. Je heftiger die Politur, desto edler der Sake. Frische Luft, klares Bergwasser und der Zusatz von zwei Mikroorganismen, Hefe und Koji, Edelschimmel, geben dem Sake seine Kraft. Premium-Sake umfasst sechs verschiedene Sake-Typen: Junmai, Honjozo, Ginjo, Junmai Ginjo, Daiginjo und Junmai Daiginjo, im

Foto: Ansgar Prudentz/99pages

Sake-Kontor erhältlich ab 29 Euro für 720 ml. Ab 70 Euro aufwärts beginnt der wahre Trinkgenuss, besonders empfiehlt Rost die Erzeugnisse der Miyasaka Brauerei vom Fuße der japanischen Alpen bei Nagano, etwa die „Bergblume“ mit ihrem frischen, leicht salzigen Duft und einem elegant-floralen Aromenprofil.

Neben japanischem Sake hat Rost aus Norwegen die Erzeugnisse der „Nackte Insel“-Brauerei, der Nogne O-Brauerei, in Grimstad im Programm, sie braut einen Yamahai Genshu, einen sehr virilen und komplexen Sake aus gepresster Hefestarter-Maische für 23 Euro und aus den USA kommt der Ozeki Sake für 10,50 Euro. Und wenn es etwas ganz Besonderes sein soll, dann bitte die 720 ml-Flasche des „Junmai Jukuseishu“, „Das Glück des Schildkröten-Drachens“ der Ono Shuzo Brauerei aus Hiroshima: für 239,50 Euro ein Sake mit verdichteten Aromen von Haselnuss und Nougat. Manchmal aber tut's auch der Mini Sake-To-Go, etwa der One Cup-Sake der Ozeki Brauerei – für 2,50 Euro mit 100 ml schön weichem, rundem Standard-Sake gefüllt.

GURU Indische Küche

Lamm-, Fisch-, Hühnengerichte nach alten indischen Rezepten. Große Auswahl vegetarischer Speisen. Preiswert und lecker!

2 für 1 Hauptgericht

Sie zahlen das teurere u. erhalten ein weiteres Hauptgericht bis max. 8 € gratis dazu.

tgl. 12-24 Uhr gültig bis 21.03.2012

Gutschein bei Bestellung abgeben

Körtestraße 30 · 10967 Berlin
U-Bhf Südsterm · Tel. 694 92 01
täglich 12.00 bis 24.00 Uhr
www.restaurant-guru.de

Wasserstalle

- Trinkwasserfilter
- Carbon-Filterpatronen
- Wasserdstillationsgeräte
- Umkehrosmoseanlagen

www.wasserstelle-shop.de
Samariterstr. 29 - 10247 Bln.
Tel: 89 37 95 55

MACHT BERLIN SATTI!

www.berliner-tafel.de BERLINER Tafel

Geo'n®
SONDERANGEBOTE
SCHLAFESOFAS
SOFAS - SESSEL
www.geosohnen.de