SAKE GEHÖRT ZU DEN ÄLTESTEN GETRÄNKEN DER WELT – UND DENNOCH SIND SEINE GEHEIMNISSE HIERZULANDE NAHEZU UNBEKANNT. D-MOTION LIESS SICH BEGEISTERN VON DER SAKE-EXPERTIN SUSANNE ROST, DIE EUROPÄISCHE GAUMEN MIT SAKE ANFREUNDEN WILL.

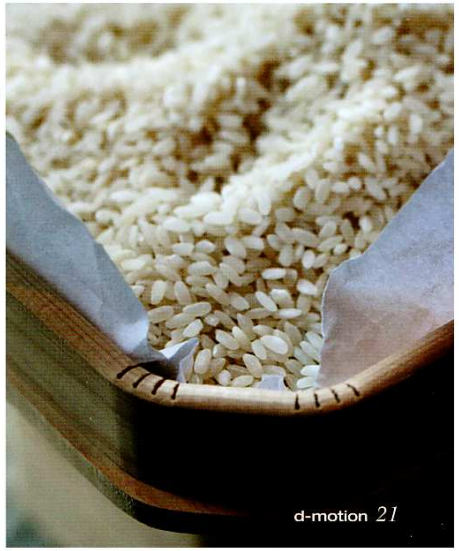
SAKE

DAS GETRÄNK DER GÖTTER

Egal ob Keramik, Glas oder im traditionellen Zedernholz-Trinkgefäß: Sake muss Platz haben, um sich an der Luft öffnen zu können: Nur so entwickeln sich alle Geschmacksnuancen des edlen Getränks.

Bild oben: Im Hintergrund sind kunstvolle Sake-Fässer aus Holz zu sehen, die sich als Opfergabe vor Tempelanlagen stapeln. Sake war und ist sehr eng verbunden mit den Ritualen der japanischen Shinto-Religion. Nicht weniger kunstvoll sind die historischen Kimono-Kostüme, die hier den letzten Schliff erfahren.

Bild unten: bis zu 75 Prozent des Reiskorns werden bei der Sake-Herstellung durch Polieren entfernt und dabei das Korn rund geschliffen. Der stärkehaltige Kern des Korns ist die Grundlage für den Brauprozess.



TEXT: MANUEL EDER

Ob das Getränk der Götter nicht doch in Wirklichkeit eine Strafe des Himmels ist? Wer sich diese Frage schon beim Aufstehen stellt, war vielleicht am Abend zuvor beim Asiaten um die Ecke und hat sich dort über den heißen Sake gefreut, den der Gastwirt großzügig ausgeschenkt hat. Leider gilt Sake nämlich hierzulande öfter als Kater-Garantie, weniger als edler Genuss. „Das ist sehr schade, denn Sake ist ein uraltes Kulturgetränk, das in seiner Komplexität hochwertigen Weinen in nichts nachsteht", sagt Susanne Rost. Sie betreibt das „Sake Kontor" in Berlin und hat es sich zur Aufgabe gemacht, Sake in Europa einen besseren Ruf zu verschaffen.

GEBRAUT WIE BIER, GENOSSEN WIE WEIN

Die Missverständnisse fangen schon beim Namen an, erklärt Susanne Rost: Zwar wird Sake als Reiswein übersetzt, doch in Wirklichkeit entsteht das Getränk durch einen Brauprozess vergleichbar mit Bier. Und auch die Verkostung im erwärmten Zustand ist oft nur Asia-Folklore für westliche Gaumen: Häufiger wird Sake kalt oder zimmerwarm getrunken, da so die feinen, eleganten Geschmacksnuancen wirklich guter Sake-Sorten zur Geltung kommen. Erwärmt wurde Sake in früheren Zeiten oft nur, um störende Geschmacksnoten zu verschleiern. Heute trifft das nur noch für

FOTOS: S. 20 DREAMSTINE, S. 21 O. JNTO, S. 21 U. ANSGAR PUDENZ/99PAGES

Entscheidend für Güte und Geschmack des Sake ist die Kunstfertigkeit des Braumeisters („Toji"). Die Ausbildung dauert Jahre, und noch länger dauert es, bist ein Toji so viel Erfahrung gesammelt hat, um Spitzen-Sake zu brauen. So traditionell wie im Bild links wird Sake aber nur noch selten gebraut. Auf dem Bild unten wird die Koji-Schimmelkultur in einen Teil des Reises eingebracht und die Temperatur mit Thermometern kontrolliert: damit die Kulturen sich entwickeln können, sind Wärme und hohe Luftfeuchtigkeit wichtig.

NUR VIER ZUTATEN BRAUCHT ES, UM SAKE GEMÄSS DEM REINHEITSGEBOT HERZUSTELLEN. IN DIESER SCHLICHTHEIT LIEGT SEIN GEHEIMNIS, DAS SAKE SEIT ÜBER ZWEITAUSEND JAHREN ZUM JAPANISCHEN NATIONALGETRÄNK MACHT.

FOTOS: S. 22 O JNTO, S. 23 U. ANSGAR PUDENZ/99PAGES, REST: FOTOLIA

HOHE HANDWERKSKUNST

Die Herstellung von Sake ist eine uralte Kunstform. Grundlage ist polierter Reis, bei dem die äußeren Schichten des Korns um den stärkehaltigen Kern entfernt werden. Schon hier unterscheiden sich gute von schlechteren Sorten: Je stärker der Reis poliert wird, desto feiner und sanfter schmeckt der Sake. Zur Sake-Produktion beträgt die Polierrate zwischen 70 und 25 Prozent. Zum Vergleich: bei klassischem Koch-Reis werden selten mehr als rund 10 Prozent des Korns entfernt, das entspricht einer Polierrate von 90 Prozent. Danach folgt ein arbeitsintensiver Brauprozess. Nach dem Polieren muss der Reis gewässert werden, um wieder Feuchtigkeit zuzuführen. Danach folgt behutsames Dämpfen. Doch wie kommt der Alkohol in den Sake? Anders als bei Weintrauben steht kein Zucker zur Verfügung, der durch Hefe zu Alkohol vergoren werden könnte. Das Geheimnis der Sakebrauer sind Hefe und der Koji-Schimmelpilz, der die Stärke der Reiskörner zu Zucker umwandelt. Ähnlich wie die Hefe ist Koji ein lebender Organismus, der kontrollierte Bedingungen benötigt. Das ganze Können der Braumeister ist gefragt, um diese konstant zu halten, da beim Wachstum des Schimmelpilzes hohe Temperaturen entstehen. Im nächsten Schritt wird dem Reis Hefe zugesetzt, der sich in den nächsten zwei Wochen in der Startermaische vermehrt. Danach findet der eigentliche Gärungsprozess statt, der drei bis vier Wochen dauert. Schließlich wird die Maische gepresst, gefiltert und der Sake abgefüllt.

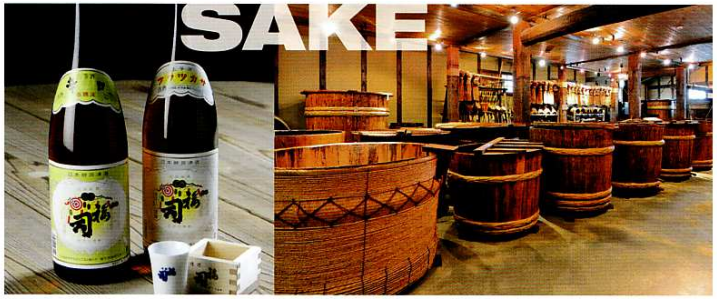
billige Sorten zu, die den Namen Sake eigentlich kaum verdienen: Solche Sorten werden als Standard-Sake bezeichnet und werden nicht selten mit der Zugabe von Zucker und Säure gestreckt. Diese landen bestenfalls im Kochtopf – oder eben viel zu häufig als Gratis-Digestif in europäischen Gläsern. Für Premium-Sake gilt dagegen ein strenges Reinheitsgebot.

KULT ODER GETRÄNK DER GROSSVÄTER?

Sake wird in sechs Qualitätskategorien unterteilt, je nachdem wie groß der Aufwand war, um die Sorte herzustellen. Kennzeichen der sechs Premium Sake-Typen ist das Reinheitsgebot: es dürfen nur Reis, Wasser, Hefe und der Koji-Schimmelpilz zur Fermentation enthalten sein (siehe auch Infokasten zur Herstellung von Sake). „Dieses Reinheitsgebot hat viel dazu beigetragen, dass Sake wieder einen besseren Ruf in Japan genießt", erklärt Susanne Rost. Vor allem durch schlechte Sake-Qualität nach dem zweiten Weltkrieg und später durch die starke Konkurrenz importierter Spirituosen wie Whiskey oder Cognac geriet Sake auch in seinem Heimatland als „Getränk der Großväter" in Bedrängnis.

EXOTISCH-FREMD UND SCHÖN ZUGLEICH

Doch wer einmal echten Sake probiert hat, kann Japan buchstäblich schmecken. So war es auch für Susanne Rost „Liebe auf den ersten Schluck", wie sie schmunzelnd erzählt. Sie war mit ihrem japanischen Mann zu Gast bei Freunden, und natürlich wurde edler Sake serviert. „Sake ist kristallklar wie Wasser, der Geschmack ist rein und klar, blumig mit leisen Akzenten. Sake ist exotisch-fremd und schön zugleich." Wer Susanne Rost zuhört, kann ihre Begeisterung spüren, die mehr ist als kulinarisches Vergnügen. „Sake strahlt die alte Kultur Japans aus, die viel mit Naturverbundenheit und Ruhe zu tun hat." Sake ist subtil und eher leise, wer Sake richtig kosten will, braucht vor allem eines: Zeit.



Traditionelle Sake-Sorten tragen oft sehr poetische Namen, die sich auch auf den aufwändig gestalteten Etiketten wiederfinden. Die Produktion von Sake ist Kunsthandwerk und eine Wissenschaft für sich.

DAS GETRÄNK DER LEISEN TÖNE

Wer Sake in ein kleines Schnapsglas füllt und „auf Ex" trinkt, verpasst das Beste, sagt Susanne Rost und erklärt: „Die Geschmacksfarben von Sake spielen sich im vorderen Bereich des Munds, auf dem Gaumen und der Zungenspitze. Sake wird daher langsam getrunken, ähnlich wie bei einem teuren Wein." Wichtig ist auch, Sake genügend Zeit zum Atmen zu geben und das Trinkgefäß nicht zu klein zu wählen. „Für Sake-Einsteiger empfehle ich ein Weisweinglas, in dem der Sake mit ausreichend Sauerstoff in Kontakt treten kann", rät Susanne Rost. Daher sollte Sake auch einige Minuten Zeit bekommen, um sich öffnen zu können. „Manche Kunden sind überrascht, wie anders ein und derselbe Sake nach 20 Minuten schmecken kann", erzählt die Sake-Spezialistin. ➛

GENUSSTIPP: SAKE KONTOR

Für Einsteiger und Sake-Kenner ist das Sake Kontor die erste Adresse. Susanne Rost bietet eine breite Auswahl und fachmännische Beratung. Wer nicht eigens nach Berlin reisen will, findet das Sake Kontor auch im Internet unter www.sake-kontor.de
Empfehlenswert ist ein Online-Besuch in jedem Fall: denn neben ihrem Sake-Angebot bietet Susanne Rost auch eine der größten Informationssammlungen in deutscher Sprache rund um Tradition, Herstellung und Genuss von Sake.

SAKE KONTOR BERLIN

Sake Kontor
Markgrafendamm 34
10245 Berlin
Tel.: 030 / 21237601
www.sake-kontor.de

Sake als Mission: Susanne Rost betreibt das Sake Kontor in Berlin und ist Spezialistin für das Getränk der Götter.

FOLGE 5: DAS GETRÄNK DER GÖTTER

Elena Russo M.A. ist Dozentin für Japanisch an der VHS Düsseldorf, der einzigen deutschen VHS mit einem eigenen Fachbereich „Japanisch". Angeboten werden zahlreiche Kurse vom Sprachkurs bis zur Landeskunde. www.duesseldorf.de/vhs

LERNEN SIE JAPANISCH

ZUM WOHLSEIN!

Ganz stilecht widmet sich natürlich auch die Folge 5 unseres Japanisch-Sprachkurses den hochprozentigen Genüssen im Land der aufgehenden Sonne.

Das Schriftzeichen (Kanji) für Sake ist 酒
Gut zu sehen sind auf der linken Seite drei angedeutete Tropfen: dieser Teil des Kanji bedeutet so viel wie „Wasser" oder „Flüssigkeit".

Dieser Kanji ist nun wiederum ein wichtiger Teil einiger Worte rund um Spirituosen. Das Zeichen 酒 kann *Sake, Zaka und Shu* gelesen werden, je nach Verwendungszweck. Einige Beispiele:

洋酒 *Youshu* steht für „ausländische Spirituosen" und besteht aus den Bausteinen 洋 *you* für „Übersee" und 酒 *shu* für „Sake".
Wer lieber japanischen Schnaps trinken möchte, bestellt: 日本酒 *Nihonshu*, zusammengesetzt aus 日本 *Nihon* für „Japan" und 酒 *shu* für „Sake".
Nun fehlt natürlich noch die gemütliche Kneipe, um die Spezialitäten auch in der richtigen Umgebung genießen zu können: Diese heißt auf Japanisch 居酒屋 *Izakaya* und besteht aus den Zeichen 居 *i* für „sich aufhalten", 酒 *zaka* für „Sake" und 屋 *ya* für „Laden"

Jetzt gilt es nur noch, den Sake stilvoll zu bestellen. Um den Kellner auf sich aufmerksam zu machen, heißt die allgemeine Formulierung: ...をお願いします *...onegai shimasu*, was so viel bedeutet wie „Bitte geben Sie mir...". Wenn man nun zum Beispiel Sake trinken möchte, lautet die vollständige Formulierung: 日本酒を飲みたいです *Nihonshu wo nomitai desu*, oder übersetzt: „Ich möchte Sake trinken"

Lustiger ist es natürlich, die neuen Freunde gleich auf einen Drink einzuladen:
飲みに行きましょうか? *nomi ni ikimashouka?*
bedeutet: „Wollen wir etwas trinken gehen?

Mit so einer guten Vorbereitung für das abendliche Sake-Vergnügen bleibt nun nur noch ein guter Wunsch: 乾杯! *Kanpai!* heißt so viel wie „Prost!" und trifft auch wörtlich übersetzt ziemlich genau den Nagel auf den Kopf: „Trinken, bis das Glas trocken ist"

FOTOS: (O.) ANSGAR PUDENZ/99PAGES, (U.): FOTOLIA

DÄMONEN-TÖTER UND STOLZ DES DORFES

Premium-Sake kann nicht weniger als 400 verschiedene Geschmacksfarben zählen – zum Vergleich: Spitzenweine bringen es gerade mal auf 200. In Japan gibt es noch rund 1.300 Sake-Brauereien, die tausende verschiedener Sorte Sake herstellen.
Viele der Brauereien und ihrer Sake-Spezialitäten haben poetische Namen wie Kihuhime („Chrysanthemen-Prinzessin"), Hakutsuru („Weißer Kranich"), Sato no Homare („Stolz des Dorfes") oder Onigoroshi („Dämonen-Töter"), die auf Märchen oder Sagen zurückgehen. Oft sind die sprachlichen Bilder auch mit Gedichten oder Zeichnungen auf den Etiketten wieder zu finden. Sie verraten viel über die poetische Seele des Sake, der seit über zweitausend Jahren in seiner Schlichtheit aus Wasser und Reis als das Getränk der Götter geschätzt wird.

BUCHTIPP: SAKE

Jüngst hat sich Susanne Rost für ein Buchprojekt wieder nach Japan aufgemacht. Ergebnis ist das faszinierende Buch SAKE & MORE
Zu beziehen ist das edel gestaltete Sake-Kompendium für rund 20 Euro im Buchhandel, online unter www.99pages.de, im Sake Kontor Berlin und in ausgesuchten Geschäften.
ISBN 978-3-942 518-11-6