

Sake: Poesie in Flaschen

Japanische Trinkkultur erobert Deutschland

In Japans Nationalgetränk Sake vermag viel Poesie zu liegen. Oft aber zeigt es sich auch als Krawalltrunk, der nur zum Anheizen bei Karaoke taugt. Es bedarf Zeit, gute von schlechten Arten zu unterscheiden, und es braucht Geduld, dieses einzigartige Getränk zu verstehen. Reisen nach Japan helfen dabei am besten, aber auch Besuche der Seminare von Yoshiko Ueno-Müller aus Kronberg im Taunus. Sie arbeitet vor allem mit der Gastronomie zusammen, nicht nur das japanische Restaurant Iroha im Frankfurter Hof bezieht ihren Premium-Sake. Das Kameha am Opernplatz bietet ebenso ausgesuchten Sake an wie Mario Lohninger in seinen Restaurants Silk und Micro im Frankfurter Cocoon Club. Im Grand Hyatt in Berlin existiert mit Luisa Mehlhose die erste Sake-Sommelière in Deutschland, und im Kameha Grand Bonn serviert man mit großem Erfolg Sparkling Sake. Vor allem die schäumenden Sake erobern gerade die Trend-Bars in der Welt. Sake hat sich längst von seinem trüben Image als lauwarmer Schnaps befreit. Auf der größten Weinmesse der Welt ProWein in Düsseldorf wurde gerade erstmals Sake präsentiert. Und jetzt haben sogar sieben deutsche und japanische Spitzenköche ein spezielles Sake-Menü erdacht und servieren es in ihren Restaurants (siehe Artikel 7 Samurai-Köche).



Sake ist im Grunde kein Wein und auch kein Schnaps, von der Methode her ist es eher ein Bier, denn Sake wird regelrecht gebraut. Durch seine Geschmacksvielfalt aber darf man ihn am ehesten als (Reis)wein empfinden, manche weisen deutliche Rieslingaromen à la Weinbergspfirsich auf.

Die wesentlichen Bestandteile des Sake sind Wasser, Reis und Hefe (sowie Koji-Edelschimmel-Kulturen), der Alkoholgehalt liegt zwischen 14 und 17 Prozent. In Japan existieren über 1.500 Sake-Brauereien, jede hat ihre eigene Philosophie und Herstellungsmethoden. Das beginnt schon bei der Auswahl und dem Polieren des Reises, die den Kern des Kornes freilegt und damit die Feinheit des Getränks mitbestimmt. Je kleiner die Poliertrate, desto hochwertiger gilt Sake, gute Qualitäten beginnen bei 70 Prozent, die Spitzenqualitäten zeigen 35 Prozent und weniger. Weit mehr entscheidend ist jedoch das verwendete Wasser, das den Sake quellfrisch, weich, rein und fein schmecken lassen kann. Die Japaner trinken Sake von gut gekühlt bis lauwarm (5 – 25 Grad), am besten schmeckt er jedoch leicht kühl aus einem Weißweinglas. Die Aromen reichen von erdig bis blumig, verschiedene Hefesorten sorgen für die unterschiedlichsten floralen Noten.



Yoshiko Ueno-Müller und Jörg Müller

Der Amabuki „Strawberry Blossom“ etwa wird mit Erdbeerblütenhefe gebraut und schmeckt fruchtig und filigran, ohne süß zu sein. Komplex und mit Finesse präsentiert sich der Aiyama mit Nadeshiko-Nelke. Manche Flaschen irritieren mit dem „weißen Nebel“ des unfiltrierten Ur-Sakes, der sich als Reisschnee am Boden absetzt und eingeschüttelt werden muss. Der „Dreamy Clouds“ beeindruckt durch seinen erfrischenden, angenehm salzigen Seeluftduft. Die 1882 gegründete Brauerei Rihaku ist nach dem großen chinesischen Dichter benannt und liegt in der Region Izuma, die reich an Mythen ist und als Geburtsstätte des Sake gilt. Die Erzeugnisse der Kirin Brauerei in Niigata werden ebenfalls durch weiches Quellwasser und schneereiche Winter geprägt, die dem Getränk eine große Reintönigkeit verleihen.



Der Kirin Vintage 2007 überrascht mit Früchten, wie Banane und Birne, wobei diese Aromen außergewöhnlich zart einfließen. Die einstige Samurai-Familie Sudo Honke kann auf eine über 800 Jahre alte Tradition zurückblicken und unterhält die älteste Brauerei in Japan. Erzeugnisse, wie Sato no Homare, Yamawatari und Kakunko gehören zum Besten, was dieses Genre aufzuweisen hat – rein wie Quellwasser, hochelegant und anmutig. Sake kann auch in Stahltanks oder im Holzfass reifen, die Koshu genannten alten Reisweine sehen aus wie Cognac und

erinnern im Geschmack oft an Sherry. Der Daruma aus dem Jahrgang 1979 von Shiraki ist ein außergewöhnlich tiefsinniger und komplexer Sake mit sinnlicher Süße. Mit ihrer tänzerischen Leichtigkeit und Beschwingtheit vermögen die perlenden Sake vielleicht am unmittelbarsten und einfachsten zu überzeugen. Der Sparkling Sake Fukuju aus der Kobe-Shu-Shi-Kan Brewery ist ein ausgezeichnetes Gute-Laune-Getränk, das man solo trinken kann und das außerdem bestens zum Thunfisch passt.

LF

Ueno Gourmet, Yoshiko Ueno-Müller, Online-Shop und Sake-Seminare, Bahnhofstr. 7a. Kronberg, Tel. 06173 976852. www.japan-sake.de