Ein Gedicht aus Reis und Wasser

Mit japanischem Reiswein tun sich bis heute selbst Geniesser oft schwer. Dabei bieten besonders edle und von Hand produzierte Sake komplexe Aromen – und somit eine erfrischende Alternative zu Weisswein

Das muss man sich erst einmal auf der Zunge zergehen lassen: Die kleine Sake-Brauerei Toko produziert ihren Reiswein bereits seit 1597. Ken Kojima, der heutige CEO, wird den Betrieb dereinst von seinem Vater übernehmen und in der 24. Generation weiterführen.

In Yonezawa in der Präfektur Yamagata, per Expresszug zwei Stunden von Tokio entfernt, findet Toko ideale Bedingungen für die Sake-Herstellung: frisches Quellwasser aus dem Gebirge, fruchtbare Böden für den Reisanbau. Im Sommer wird es in dieser Region gerne 30 Grad heiss und mehr, von Dezember bis März sind die Dächer mit Schnee bedeckt.

Brauereien-Sterben in Japan

Doch gerade Traditionsbetriebe wie Toko haben es seit einigen Jahrzehnten nicht mehr leicht. In Japan wird der Markt für das Nationalgetränk von lediglich acht Produzenten dominiert. Derzeit sind noch rund 1200 Sake-Brauereien in Betrieb – zu Beginn des 20. Jahrhunderts gab es noch deren 4600. Das Problem ist, dass der Verkauf in Japan seit den Siebzigern stark eingebrochen ist. Zudem interessiert sich insbesondere die junge Generation vermehrt für Whisky, Bier und (Trauben-)Wein und ist damit massgeblich dafür verantwortlich, dass Sake vielerorts den Ruf eines Altherrengetränks geniesst. Die Brauereien – 90 Prozent von ihnen sind Familienbetriebe – haben Mühe, junge Mitarbeiter zu finden, die das Handwerk erlernen möchten, das obendrein alles andere als lukrativ ist und viele Opfer verlangt. Maschinen ersetzen Arbeitskräfte.

Auch Ken Kojima reagiert auf diese Entwicklung, indem er Sake herzustellen versucht, der in ausländischen Märkten gut ankommt. Am stärksten wachsen die Absatzzahlen nach wie vor in den USA. Kojimas Lösungsansatz: «Wir probieren, Sake als Alternative zu Weisswein zu positionieren.» Die Herausforderung bestehe einerseits darin, bei gleichbleibender Qualität hochwertigen Sake mit einem stärkeren Säuregehalt zu fertigen, der so charakterlich näher an Weisswein heranrücke und sich noch stärker als Essensbegleitung anbiete. Denn Säure, so Kojima, sei im Grunde ein Zeichen für einen «geschmacklichen Defekt».

Andererseits versuche man den Alkoholgehalt zu senken, von den üblichen 16 bis 18 Prozent hinunter auf 15, 14, vielleicht sogar 13 Prozent. Zum Vergleich: In hiesigen Regalen enthält das Gros der Weissweine zwischen 12 und 14 Prozent Alkohol. Ein anderer Grund, warum ein Höchstwert von 15 Prozent für Sake-Hersteller erstrebenswert ist, liegt darin begründet, dass etwa Schweizer Importeure keine Monopolgebühren an den Staat zu entrichten haben, sobald der Wert darunter zu liegen kommt.

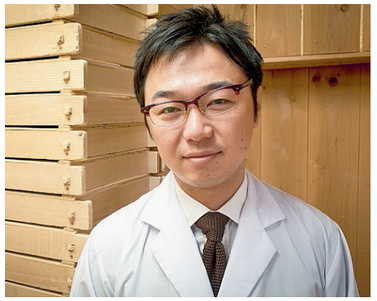
Aroma von Bambus und Kirsche

Immer mehr Menschen lernen derzeit den Sake, wie ihn auch Toko herstellt, als Handwerksprodukt mit einer fast 2000-jährigen Geschichte gegenüber dem in Massen und maschinell produzierten Sake zu schätzen. In diesen Kreisen wird er gefeiert wie andernorts Single-Malt-Whiskys oder edler Mezcal. «Wie können Reis und Wasser schmecken wie Melonen, Kirschen, Honigklee oder frisch geschnittener Bambus?», schreibt etwa Beau Timken auf seiner Website *truesake.com*. Timken hat 2003 in San Francisco eine Sake-Boutique eröffnet, letztes Jahr folgte die erste Sake-Bar, das «True Cup».

Auch in der Schweiz kann man sich von der Aromavielfalt überzeugen – bei einem Mehrgänger mit Sake-Begleitung, etwa im Restaurant You des Kameha-Grand-Hotels in Opfikon. Viele der angebotenen Sake wie der Katsuyama Lei (12 %) oder der Amabuki Rosé (15 %) sind leicht und passen bestens zur ▶

Links: Gerne verwenden japanische Premium-Sake-Hersteller die Reissorte Yamadanishiki.
Linke Seite: Japaner trinken Sake von jeher zum Essen wie wir Weisswein.

FOTOS: FYONLINE, ISTOCK



FOTOS: MATTHIEU ZELLWEGER, GIANPAUL LOZZA, PD

Links: Ein Arbeiter der Sake-Brauerei Toko schüttet abgekühlten gedämpften Reis in einen Fermentationstank. **Mitte links:** Namenstafeln aller Toko-Mitarbeiter, Rot bedeutet abwesend. **Mitte rechts:** Ken Kojima, CEO von Toko. **Unten:** Der Sake-Reis wird in riesigen Tanks gedämpft.

◀ eleganten, asiatisch angehauchten Küche von Norman Fischer. Bezogen werden sie überwiegend bei Ueno Gourmet (*japan-gourmet.com*), einem Betrieb, den Jörg Müller mit seiner Frau Yoshiko Ueno-Müller führt, der ersten weiblichen Master of Sake Tasting und Verfasserin von «Sake – Elixier der japanischen Seele» (2013).

Die Komplexität des gemeinhin als Reiswein bezeichneten Sake, der nicht wie Wein gekeltert, sondern eher wie Bier gebraut wird, ist immens. Gerade für Sake-Unkundige ist das zu entdeckende Spektrum gewaltig. Wer einmal auf den Geschmack gekommen ist und den Basisjargon – sowie ein paar der unzähligen Sake-Spezialitäten – intus hat, dem eröffnet sich rasch eine weite, bisweilen mystische Welt. Von ihr lassen sich auch Cocktail-Bars vom «Fragrances» im Ritz-Carlton-Hotel in Berlin bis zur «Schickeria» an der Zürcher Langstrasse inspirieren, die gern und gut mit sogenanntem Premium-Sake mixen und die wichtige Funktion übernehmen, potenzielle Kunden mit dem Produkt vertraut zu machen.

Preislich gesehen, ist gerade Premium-Sake im Schnitt vermutlich teurer als eine gute Flasche Weisswein. Das ist allein schon dem hohen Importaufwand – die meisten Händler wie Ueno Gourmet oder Shizuku (siehe Box Seite 15) führen die Flaschen in Kühlcontainern ein – geschuldet. Aber auch den unzähligen Arbeitsstunden, die in das Produkt fliessen. Dafür können viele Sake nach dem Öffnen einiges länger (kühl) gelagert werden; die Geschmacksintensität nimmt dabei auch nach mehreren Wochen oft nur leicht ab.

Arbeit rund um die Uhr

Tokos Vorzeige-Sake ist der «Daiginjo» – mit dem Begriff wird die höchste Sake-Qualitätsstufe bezeichnet. Tokos «Daiginjo» ist klar, gut ausbalanciert und weist Aromen von Tropenfrüchten, Anis, Bitterschokolade und Orangen auf; der Poliergrad der Reiskörner liegt bei 35 Prozent – je kleiner die Zahl, desto feiner und delikater der

> Von der Aromavielfalt von Sake kann man sich bei einem Mehrgänger überzeugen.

Sake –, der Alkoholgehalt bei 16 Prozent. Bei der International Wine Challenge 2014 gewann Toko damit Gold.

Bei Toko sind zehn Personen in den Produktionsablauf integriert, siebzehn, wenn man Abfüllen und Etikettieren hinzunimmt. Gearbeitet wird oft rund um die Uhr. Um zum Beispiel eine Charge Koji herzustellen – in Reis gezüchteten Schimmelpilz, mit dessen Hilfe auch Sojasauce und Miso erzeugt wird –, dauert es 52 Stunden. Zeit zum Pausieren gibt es kaum. «Spätestens alle drei Stunden ist eine Arbeitshandlung erforderlich», sagt Kojima. «Das ist natürlich sehr tough. Eine andere Methode würde jedoch nicht zur selben Qualität führen.» Um einen Arbeitsschritt zu beherrschen, seien rund drei bis fünf Lehrjahre erforderlich.

Leben in der Sake-Brauerei

Derzeit rührt auch ein Film international die Sake-Werbetrommel. «The Birth of Sake» (erhältlich u. a. im iTunes-Store) zeigt primär die wenigen Arbeiter und deren *tojo,* den Braumeister, der 140 Jahre alten Tedorigawa-Brauerei. Die eindrücklichen Bilder machen deutlich, wie arbeitsintensiv die Tätigkeiten und wie wichtig Erfahrung und eine gute Intuition sind. Die Angestellten sind während der Produktionszeit von Oktober bis Mitte April von ihrer Familie getrennt und dauernd unter dem Dach der Brauerei vereint.

Die Saisonarbeit ist ein weiterer Aspekt, der Lehrlinge abschreckt. Einen Ausweg aus dem Dilemma hat die Kiuchi-Brauerei, gegründet 1828, gefunden, die seit nunmehr zehn Jahren nebst Sake artisanales «Hitachino Nest Beer» braut. Eine Auswahl der Ales, Stouts und Weizenbiere sowie den «Junmai Ginjo» von Kikusakari/Kiuchi bietet etwa «Beers 'n' More» in Zürich an. Toko wiederum übt sich seit einigen Jahren in dem nicht sehr weit verbreiteten langsamen Altern von Reiswein – und zwar bei tieferen Temperaturen, was den Reiswein wiederum etwas schwächer, aber dafür umso filigraner werden lässt. *Oliver Schmuki*

Sake für jeden Geschmack

Ausserhalb von Japan bietet der Sake Education Council (SEC) Trainings und Seminare an. Auch der Zürcher Jungunternehmer und Japanologe Marc Nydegger hat sich bei SEC den Titel als Certified Sake Professional erarbeitet, jedoch in Japan selbst. Vor drei Jahren gründete er die Shizuku GmbH; im Online-Shop bietet er viele (Premium-)Sake-Produkte an. Nydegger ist ein profunder Kenner des facettenreichen japanischen Nationalgetränks. Er hält regelmässig Vorträge und arbeitet auch mit nichtjapanischen Spitzengastronomen zusammen. Für das «Stil»-Magazin stellt er passend zum Trend ausgewählte Sake vor.
● ***shizuku.ch***

Marc Nydegger, Geschäftsführer von Shizuku

Erklärung: «Junmai» bedeutet, dass der Sake nur aus Reis und Wasser (und Koji) hergestellt und kein zusätzlicher Alkohol beigefügt wurde. «Ginjo» heisst, dass der Reis bei der Herstellung auf 60% oder weniger des Ursprungsgewichtes gemahlen wurde – beim «Daiginjo», dem edelsten aller Sake, liegt dieser Poliergrad sogar bei 50% und noch tiefer.

Ootegara
(Junmai Daiginjo)
«Rund, frisch, exotisch-süsslich und mit einer schönen Länge – ein idealer Sake als Apéritif oder zu leichten (Fisch-)Gerichten.»

Brauerei: Konishi (Itami, Hyogo)
Reissorte: Nihonbare
(Polierrate: 50%)
500 ml, 14,5 Vol.-%, 35 Fr.

Inatahime Ryokan
(Junmai)
«Ein geschmacksintensiver, spannender Sake, der sich ideal zum Erwärmen eignet. Ein interessanter Begleiter zu Fleisch und Wurst vom Grill oder einem Wurst-Käse-Plättli.»

Brauerei: Inata Honten
(Yonago, Tottori)
Reissorte: Gohyakumangoku
(Polierrate: 68%)
720 ml, 15,5 Vol.-%, 37 Fr.

Sawaya Matsumoto
Shuhari Yamadanishiki
(Junmai Daiginjo)
«Lebendig, bitter-süss, elegant. Mit einer schönen Säure, leicht moussierend und einem leicht salzigen Abgang passt er perfekt als Apéritif oder zu einem Kalbs- beziehungsweise Schweinefilet.»

Brauerei: Matsumoto
(Fushimi, Kyoto)
Reissorte: Yamadanishiki
(Polierrate: 50%)
720 ml, 15 Vol.-%, 58 Fr.

Itami Morohaku
(Junmai Ginjo)
«Elegant und ausgewogen mit einer dezenten Zitrusfrische – vergleichbar mit einem Verdejo. Passt perfekt zu einem Fischfilet oder Tempura.»

Brauerei: Konishi (Itami, Hyogo)
Reissorte: Yamadanishiki
(Polierrate: 55%)
720 ml, 15,5 Vol.-%, 43 Fr.

Iku's Shiro
(Junmai Daiginjo)
«Der süsse, süffige und sehr leichte Iku's Shiro ist ein vortrefflicher Junmai Daiginjo. Er erinnert stark an saftige grüne Äpfel und eignet sich ideal als Apéritif, Dessertwein oder zu einer Terrine.»

Brauerei: Inata Honten
(Yonago, Tottori)
Reissorte: Yamadanishiki
(Polierrate: 48%)
500 ml, 9 Vol.-%, 40 Fr.

Hajimari
(Sparkling Sake)
«Der Hajimari ist ein eleganter Sparkling Sake, frisch, fruchtig und mit einem leicht bitteren langanhaltenden Abgang. Im Champagnerglas serviert, ist der Hajimari ein stilvoller Apéritif.»

Brauerei: Sentoku
(Nobeoka, Miyazaki)
360 ml, 9 Vol.-%, 22 Fr.