Sake ist in.

Merken Sie sich «Ginjo»

Sake war noch nie so gut wie heute. Bei Weinliebhabern erfreut er sich wachsender Beliebtheit. Unabhängig von der japanischen Küche gilt Sake heute als Connaisseur-Tropfen und idealer Speisebegleiter.

von **Philipp Meier** | 16.4.2016, 05:30 Uhr

Für besten Sake nur die schönsten Trinkgefässe: hier ein japanisches Facettenschliff-Glas der Edo-Zeit. (Bild: Yuya Shino / Reuters)

Sake war noch nie so gut wie heute. Seinen Boom verdankt das genuin japanische Reisgetränk mit rund 15 Prozent Alkoholgehalt zwar dem globalen Siegeszug von Sushi. Das ist aber nur eine Ursache dafür, warum Sake auch bei einer wachsenden Zahl von Weinliebhabern und Sommeliers im Westen immer beliebter wird. Unabhängig von der japanischen Küche gilt Sake heute als Connaisseur-Tropfen und Drink von Gourmets, die das Besondere lieben.

Beliebt bei jungen Frauen

Warum das so ist? Noch nie zuvor konnte Sake in seiner annähernd tausendjährigen Geschichte besser gebraut werden als heute. Selbst in Japan, wo Sake lange als Altherrengetränk galt, erfreut er sich wieder wachsender Beliebtheit. Bei den Zwanzig- und Dreissigjährigen, unter ihnen viele Frauen, gilt Sake als populäres Lifestyle-Getränk. Trendige Sake-Bars schiessen wie Pilze aus dem Boden, Verkostungsanlässe sind im Handumdrehen ausgebucht, und Magazine, die sich an ein junges Publikum richten, machen Sake regelmässig zum Titelthema.

Sake ist in Japan zwar rückläufig. Von den über 10 000 Brauereien um die vorletzte Jahrhundertwende existieren heute noch rund 1250. Unterscheidet man zwischen einfachem Tafel-Sake, der über 75 Prozent der Gesamtproduktion ausmacht, und Premium-Sake, so ist das Spitzensegment aber stark am Wachsen. Die Zahlen belegen, dass die Stunde für das Getränk erst gerade geschlagen hat. Premium-Sake ist heute auf Augenhöhe mit den weltweit besten Weinen. Eine, die es wissen muss, ist Master of Sake Yoshiko Ueno-Müller, übrigens die erste Frau mit diesem Titel: Das fermentierte Reisgetränk weist über 500 verschiedene Aromen und Geschmacksnuancen auf, erfährt man etwa in ihrer Sake-Fibel.

Sake ist cool, was nicht heisst, dass er nicht mehr «hot» sein darf. Spitzen-Sake zu erwärmen, wird gerade wieder in. Die Zeiten allerdings, als das Getränk erhitzt genossen wurde, um unangenehme Geschmacksnoten zu eliminieren, sind definitiv vorbei. Sake war noch nie so rein wie heute. Im Gegensatz zum Wein kommt er ganz ohne Zusatzstoffe aus.

Durch neueste Technologien wie Schock-Erhitzung und Kühllagerung zur Stabilisierung oder hochentwickelte Poliermaschinen hat der Herstellungsprozess einen Evolutionsschub erfahren. Premium-Sake ist ein modernes Phänomen, und was unter der Bezeichnung «Ginjo» läuft, war lange eine Anomalie: Solcher handwerklich aufwendig hergestellte Vorzeige-Sake war für Wettbewerbe gedacht, bis in den achtziger Jahren ein Ginjo-Boom einsetzte. Das Resultat modernster Sake-Braukunst sind hochwertige Erzeugnisse von geschmacklich grosser Subtilität. Hinzu kommt, dass der Trank unprätentiös und schlicht ist, leicht zugänglich und verständlich. Bestehend aus reinem Quellwasser und hochwertigem Reis, weist Sake Terroir-Eigenschaften auf wie Wein. Wegen seiner geringen Säure ist er der ideale Speisenbegleiter. Er passt nicht nur zu rohem Fisch, sein gehaltvoller Umami-Körper unterstützt auch westliche Gerichte optimal. Seine Reinheit wird insbesondere von Konsumenten geschätzt, die Wert legen auf natürliche Produkte von hoher Qualität.

Auch in Zürich erhältlich

Beim Sake gibt es Spitzen-Labels wie etwa die Brauerei Matsumoto in Kyoto, die sich seit über zweihundert Jahren der traditionellen Herstellung von Premium-Sake verschrieben hat. Es gibt traditionsreiche Labels, die, von einer jungen Generation Braumeister geführt, ganz neue Wege beschreiten: So experimentiert die 1688 gegründete Brauerei Amabuki nicht nur erfolgreich mit Blütenhefen, sondern baut auch den eigenen Sake-Reis an – ohne Einsatz von Pestiziden, versteht sich.

In der Sake-Welt gibt es Bartender von Weltrang wie den ausgezeichneten Tsuyoshi Miyazaki, der mit Sake klassische Cocktails japanisch zu interpretieren versteht. Es gibt Star-Brauer wie Akitsuna Takagi mit seinem Kult-Sake Juyondai. Und es gibt Jung-Stars wie Masaaki Fujioka, der im berühmten Kyotoer Sake-Stadtteil Fushimi seine kleine Einmannbrauerei betreibt.

Zwar sprechen wir hier von Japan, und dieses liegt weit weg. Spitzen-Sake ist aber längst auch bei uns erhältlich: dank unternehmerischen Geistern wie dem Zürcher Japanologen Marc Nydegger, der sein Studium mit einer Arbeit über Sake abgeschlossen und den Online-Shop Shizuku gegründet hat. Oder dank Richie Hawtin, dem weltbekannten Techno-DJ, der seine Leidenschaft für Sake in ein eigenes Label verwandelt hat und erstklassige Tropfen namhafter japanischer Brauereien in Europa vertreibt. Da wäre auch die bereits erwähnte Sake-Meisterin Yoshiko Ueno, die Spitzen-Sake nach Deutschland, England und in die Schweiz importiert. Oder da wären die Slow-Food-Experten Yuko Suzuki und Markus Baumgartner, die in ihrem Zürcher Geschäft Shinwazen für japanische Spezialitäten ausgesuchte Sake im Sortiment haben. Von wegen Japan ist weit weg!