



Wie Blütenblätter auf der Zunge

Wasser und Reis - so schlicht, so rein, und doch ein Feuerwerk der Aromen: Japanischer Sake hat das Zeug zum neuen Trendgetränk. Und passt überraschend gut zu jedem Essen.

Von Julia Schaaf

Himbeerrosa ist das Rinderfilet, butterzart und kräftig im Geschmack. Obenauf balancieren zwei Stänglein grüner Spargel, darunter ruht still der See einer dank Kalbszunge besonders würzigen Sauce. Nur wo, bitte schön, ist das Rotweinglas? Luisa Mehlhose stellt ein sandfarbenes Schälchen neben den Teller, das wie eine zu klein geratene Version dieser getöpferten, henkellosen Teetassen aussieht, die gern auf Weihnachtsmärkten verkauft werden. Dann greift die Fachfrau im Restaurant "Vox" des Berliner Grand Hyatt Hotel nach einer gut gekühlten, milchblauen Flasche mit Schraubverschluss und japanischen Schriftzeichen auf dem Etikett und schenkt ein: Sake.

Ein Duft wie frische Meeresluft. Die zu atmende Süße überreifer Bananen. Aromen von Physalis, Sternfrucht, Salzmandel. Dazu ein samtweiches Gefühl an Zunge und Gaumen, das an Blütenblätter erinnert, an schmelzenden Schnee oder eine zarte Brise Sommerwind. Das Rinderfilet übrigens ist damit überraschend gut bedient. Der Rihaku "Dreamy Clouds" ergänzt das Fleisch so diskret und charmant, dass sich jeder Gedanke an Bordeaux erübrigt.

In New York gibt es schon seit Jahren Bars und Spitzenrestaurants, die eine wachsende Zahl an Sake-Sorten ausschenken. Auch in London verlässt die Spezialität aus Japan zunehmend die Nische "ethnic food". Wer hingegen hierzulande ein Sake-Menü auf die Speisekarte setzt, ist entweder Fan oder Pionier. Da mag der internationale Jetset in der Lufthansa First Class Lounge am Frankfurter Flughafen weltläufig-lässig Sake der Edelklasse bestellen, einen Junmai Daiginjo vielleicht, bei dem die Flasche schon im Laden hundert Euro kostet. Die deutsche Mehrheit jedoch übersetzt gewohnheitsmäßig "Reiswein", wenn es um Sake geht, und denkt an heißen, billigen Schnaps im asiatischen Restaurant, der zwar pittoresk dazugehört, aber letztlich kaum genießbar ist. Dabei ist ein Premium-Sake gutem Wein nicht nur ebenbürtig. Jenseits von Sushi & Co. kann er auch für europäische Gerichte ein idealer Begleiter sein - vom Wurstbrot über Spaghetti Carbonara bis hin zur Sterneküche. "Sake passt zu eigentlich allem", sagt Luisa Mehlhose, die sich - in Deutschland bisher einzigartig - Sake-Sommelière nennt und deshalb hauptberuflich Aufklärungsarbeit leistet. "Es ist noch sehr schwer, die Gäste zu überzeugen, und ich freue mich, wenn ich Leute habe, die sich auf meine Empfehlung einlassen. Aber es wird immer besser."

Sake wird gebraut wie Bier und getrunken wie Wein, wobei der Alkoholgehalt mit meist 15 bis 17 Prozent spürbar höher ist als bei hiesigen Standardgetränken. Die Ausgangsprodukte könnten schlichter nicht sein: Wasser und Reis. Aber gerade deshalb ist die geschmackliche Vielfalt und Raffinesse des Endprodukts so verblüffend. Kenner, die einen neuen Trend aus Japan aufgreifen und Koshu kosten, gereiften Sake, schwärmen von einem neuen aromatischen Kosmos.

"Das ist wie ein Elixier der japanischen Seele", sagt Yoshiko Ueno-Müller, die seit drei Jahren Sake in Spitzenqualitäten nach Deutschland importiert. Sake hat eine mehr als tausend Jahre alte Geschichte, eine enge Verbindung zur Religion - dem Shintoismus - sowie eine Schlüsselfunktion in tradierten Ritualen bis in die Gegenwart hinein. Bei Hochzeiten, Firmengründungen, aber auch, wenn ein neues Auto zum Schutz vor Unfällen geweiht wird, wird in Japan heute noch Sake geopfert und serviert. Für Ueno-Müller, die in Tokio aufgewachsen ist und im Taunus lebt, symbolisiert das Nationalgetränk ihrer Heimat darüber hinaus all das, was für Japan typisch ist: die Liebe zur Natur, die sich mit einer Leidenschaft für technische Innovation verbindet, ein Sinn für Qualität und Ästhetik, die Synthese von Minimalismus und aufwendigem Handwerk.

Wie alle, die schick sein wollten, trank die heute Vierundvierzigjährige lieber Chablis, als sie vor mehr als zwanzig Jahren in Tokio studierte. Sake galt damals als volkstümlich, das Reinheitsgebot für die Herstellung von Premium-Sake war noch nicht besonders alt. Seitdem hat sich viel verändert. Immerhin zwanzig Prozent der japanischen Sake-Produktion werden inzwischen nach strengen Vorschriften gebraut, wobei die Wasserqualität den Geschmack vielleicht sogar stärker beeinflusst als die Wahl des Reiskorns. Auch der Anteil an Handarbeit wirkt sich maßgeblich auf das Ergebnis aus. Das entscheidende Gütemerkmal für Sake ist jedoch die sogenannte Polierrate: Fett und Proteine in den Außenschichten des Reiskorns, die das Aroma beeinträchtigen, werden weggeschliffen, um mit möglichst reiner Stärke zu arbeiten. Je hochwertiger der Sake, umso gründlicher wird poliert; in der Spitzenklasse (Junmai Daiginjo und Daiginjo) dürfen höchstens fünfzig Prozent der ursprünglichen Korngröße übrig sein, wobei sogar Reis verarbeitet wird, der auf 35 Prozent seines einstigen Volumens reduziert ist. In der Mittelklasse (Junmai Ginjo und Ginjo) ist eine Polierrate von

sechzig Prozent vorgeschrieben. Der Reis für schlichteren Premium-Sake (Junmai und Honjozo) muss auf mindestens siebenzig Prozent seiner Ursprungsgröße heruntergeschliffen werden.

Kenner entwerfen gern Zeichnungen, um dem Laien die Komplexität der Sake-Welt zu veranschaulichen. Das gilt insbesondere für den gut ein bis zwei Monate dauernden Brauprozess, der als "parallele Mehrfachfermentierung" beschrieben wird, weil - anders als beim Bier - die Umwandlung der Reisstärke in Zucker und dessen alkoholische Gärung nicht nacheinander, sondern gleichzeitig erfolgen. Dafür wird zunächst ein Teil des polierten und gedämpften Reises mit dem Edelschimmelpilz Koji behandelt und später mit Wasser, Hefe und weiterem Reis zu der sogenannten Starter-Maische vermischt. Es folgen weitere Zugaben von Wasser und Reis, wobei der Braumeister so penibel über Mengen, Zeiten und Temperaturen wacht, dass er, wenn es darauf ankommt, in der Brauerei übernachtet. Yoshiko Ueno-Müller zufolge gibt es in Japan ungefähr 1000 bis 1200 Sake-Brauereien, die bis zu 30 000 verschiedene Sorten Sake produzieren. Die Japanerin selbst vertreibt davon mit ihrer Ueno Gourmet GmbH - bei wechselndem, handverlesenen Angebot - rund dreißig (www.japan-sake.de; Einstiegsempfehlung Rihaku "Wanderin Poet", 33 Euro). Ihre Kollegin und Konkurrentin Susanne Rost vom Sake-Kontor in Berlin hat etwa vierzig Produkte im Programm (www.sake-kontor.de; Einstiegsempfehlung Honjozo Genshu Akashi-tai, 29,50 Euro).

Flaschen, die in Seidenpapier gewickelt sind und Kordeln tragen mit deutschen Namensschildchen daran, ein rotes Monster auf einem prächtigen Tetrapack, Kalligraphie in Goldprägung, Magnumflaschen und Miniversionen: Susanne Rost, die einen Teil ihrer Ware zwischen den Mangas und Kimonos im Japan-Shop in Berlin-Steglitz sehr stilvoll präsentiert, hat bei einem Amerikaner in Japan die in Europa bisher seltene Ausbildung zur Sake-Spezialistin absolviert. Die Vierzigjährige, die ursprünglich Opernregie studierte und mit einem Japaner verheiratet ist, verwendet viel Arbeit darauf, die Begrifflichkeiten des Sake-Universums aus dem Japanischen und Englischen zu übersetzen und ihren Kunden zugänglich zu machen. Rost erzählt, dass selbst gestandene Weinkenner bisweilen an den besonders blumigen und filigranen Sorten verzweifelten, weil ihnen die Worte fehlten. Während gerade dieser hochpolierte, sehr teure Premium-Sake den europäischen Laiengaumen nicht unbedingt auf Anhieb begeistere. Wenn also ein Ingenieur aus München im Laden steht, der Sake von Japan-Reisen schätzt und mit Freunden eine Privatverkostung plant, ermuntert Rost, verschiedene Qualitätsstufen miteinander zu vergleichen und mit Sorten zu ergänzen, die sie "funky" nennt: etwa nicht pasteurisierten Sake oder "Sparkling Sake" mit wenig Alkohol und Kohlensäure. "Ich würde die Flaschen alle vorher ein paar Stunden im Kühlschrank haben", rät Rost, empfiehlt Weißweingläser statt Tonschalen und dazu eine Käseplatte plus Schinken, um das Spektrum möglicher Harmonien auszuloten. Aber das ist nur die geraffte Variante. Auch für die perfekte Temperierung oder Speisevorschläge lassen sich Tabellen zeichnen.

In der "Schumann's Bar" in München unterdessen, wo vor drei Jahren der erste Sake ausgeschenkt wurde, weil man die Zeichen der globalisierten Zeit erkannt hatte, stehen seit Dezember vier verschiedene Premiumsorten fest auf der Karte. Noch lieber jedoch mischt Barmann Klaus Stephan Rainer ausgewählten Sake mit Cranberry- oder Himbeersaft. Oder er ersetzt damit die Spirituose in Klassikern wie Gimlet - für einen voll aromatischen Cocktail mit deutlich weniger Alkohol. Puristen mögen da die Nase rümpfen. Aber frisch, natürlich, leicht und für alkoholische Verhältnisse fast sogar gesund - Arndt Heißen, Barkeeper der "Shoshu-Bar" im Adlon-Komplex in Berlin, sagt: "Sake ist für mich ein Getränk für die Zukunft."

Text: Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, 19.04.2009, Nr. 16 / Seite 52