

# Sake schwappt nach Österreich

**Mit „Reis-Wein“ hat das japanische Getränk Sake nicht viel zu tun. Wohl aber ist es so vielfältig wie Wein. In Sake-Bars in Japan werden bis zu 200 Sorten des Nationalgetränks angeboten. Nun beginnt in Österreich der Einzug des Sake in die Spitzengastronomie.**

VON KARIN HAAS

Die aus Tokio stammende Sake-„Sommelière“ Yoshiko Ueno-Müller kommt bei Sake so ins Schwärmen, dass ihre Wangen rosa glänzen. Nicht wegen des Sake, sondern wegen der Leidenschaft für dieses Getränk, das in Europa (noch) fast unbekannt ist.

Mit den zumeist warm servierten Billig-Sakes in asiatischen Billig-Restaurants hat „echter“, zumeist sehr kühl genossener Sake nicht viel zu tun. Qualitäts-Sake wird nach einem aufwändigen Verfahren aus mit Hefe fermentiertem Reis ähnlich wie Bier gebraut, was viel Erfahrung verlangt.

In Japan wird Sake seit dem 12. Jahrhundert gebraut. Rund 1000 Familienbetriebe gibt es noch. 15 Prozent Alkohol hat Sake zumeist, und die Herstellung dauert ein gutes Jahr. Der Reis wird poliert, um die Stärke im Kern freizulegen. Je mehr wegpoliert

wird, desto hochwertiger (und teurer) ist Sake. Beim Spitzensake Junmai-Dai-Gunjo bleiben nur 35 Prozent des Reiskorns über.

Wie bei Wein gibt es bei Sake eine große Vielfalt. Die Sorten heißen etwa Junmai, Honjozo und Ginjo. Ganz eleganter Sake wird mit besonders exotischen Hefen hergestellt, etwa Rhododendronblüten-Hefe.

## Vielfalt wie bei Wein

„Den gibt es, aus der Brauerei Amabuki stammend, im Lindner Hotel am Belvedere in Wien. Dort sind noch bis 3. Oktober euro-asisatische Sake-Wochen, zu denen Küchenchef Michael Tentulin ein Menü kreierte.“

Ueno-Müller, Mistress of Sake-Tasting der Brewing Society of Japan, hat auch im Haubenlokal Ikarus am Hangar-7 in Salzburg geschult.

Sie heiratete vor 20 Jahren nach Deutschland, lebt in Kronberg bei Frankfurt und hat 2005 ihr Beratungsunternehmen Ueno Gourmet gegründet, mit dem sie in der Gastronomie unterwegs ist. Sie importiert Sake auch: Zwischen 25 und 88 Euro kostet die Flasche, die 0,72 Liter beinhaltet, das Standardmaß in Japan ([www.japan-sake.de](http://www.japan-sake.de)).



## KLEINE SAKE-KUNDE

### Sieht aus wie Wein, schmeckt anders

Sake, das japanische Nationalgetränk, wird aus fermentiertem Spezialreis, Quellwasser und Hefe gebraut. Je mehr poliert, also „geschält“ der Reis ist, desto hochwertiger ist der Sake. Für einen Top-Sake

bleibt nur ein Drittel des Reiskorns übrig. Sake wird zumeist gekühlt getrunken. Nur billiger Sake wird erwärmt, um ihn „zum Lächeln“ zu bringen, wie die Japaner sagen. Es gibt mehr als 200 Sake-Sorten.

Sake-„Sommelière“ Yoshiko Ueno-Müller auf Tournee in Wien