

Sake-Lehrling aus Deutschland (Teil 2)

Tagebuch von der Produktion des Super-Premium-Sake „Daiginjo 35%“

Dezember 2005

Yoshiko Ueno-Müller

UENO GOURMET GmbH



Fertigstellung des Koji-Reises (De-koji)

Die Nachtarbeit hat sich gelohnt. Der Koji-Reis ist sehr gut geworden. Heute Morgen, nach 48 Stunden wurde der Koji-Reis aus dem Warmhalteraum gebracht. Das süße und nussige Koji-Aroma roch heute noch intensiver als gestern Nacht. Am Reis sieht man

die weiß-wolligen Stellen, wo der Koji-Pilz seine Fäden ausgebreitet hat. Diese Fäden enthalten kostbare Enzyme, die bei der Fermentierung die Stärke des Reises in Zucker umwandeln. Der Koji-Reis wurde aus den kleinen Kästen herausgeholt und zum Trocknen in ein anderes Zimmer gebracht. Morgen früh wird dieser Koji-Reis zur Herstellung von Super-Premium-Sake 35% Daiginjo verwendet.



Reisdämpfen -> Hauptmaische (Shikomi)

Der Morgen in der Brauerei war sehr hektisch, aber die Brauarbeiter bewegten sich gelassen in ihrer Routine. Parallel zur Koji-Herstellung arbeitete der Reisdämpfer für andere Sakesorten. Der gedämpfte Reis wurde am Ende der Maschine auf 35°C abgekühlt und durch einen Schlauch zur Fermentierungstank geschickt. Die Fermentierungshalle lag einen Stockwerk tiefer. Wir sahen dort etwa 40 große Stahl tanks mit je 4.000 Liter. Davon sind gut zwei Drittel für die Aufbewahrung und Reifung von Sake. „Wenn Sie jeden Tag

ein halbes Liter Sake trinken, reicht der Tank für Sie über 20 Jahren“. Ja, danke. Das würde ich nicht schaffen, zumal der Alkoholgehalt von purem Sake zwischen 18 und 20% beträgt (bei der Abfüllung wird Quellwasser dem Sake zugefügt, und der Alkoholgehalt auf 15% herunter gesetzt) !



Heute wurden in den Fermentierungstank 250 kg Reis, 50 kg Koji-Reis und 420 Liter Wasser zugeführt. Nun rühre ich mit einer 3 Meter langen Holzstange die Maische. Rein stechen ging gerade noch, aber wieder herausziehen war unmöglich. An der Spitze der Stange waren zwei Rühr-Flügel angebracht. Ich gab einem Kollegen die Stange zurück und schaute in die Öffnung des benachbarten Tanks hinein. Das Bukett von

Melonen und Bananen, das typische Aroma von Sake entwickelte sich in der bereits 10 Tage alten Maische. Verträumt neigte ich mich meinen Kopf nach vorne. „Vorsicht“, klang die Stimme des Kollegs sehr ernst. „Im Tank ist viel tödliches Kohlensäurengas. Jedes Jahr sterben dadurch mehrere Sake-Brauer in Japan.“

Okay, okay. Aber ist es nicht eine schöne Art zu sterben, so im aromatischen Sake?

Dichter Rihaku, der Schutzheilige des Sake

Die Brauerei Rihaku wurde nach dem großen chinesischen Dichter Rihaku (Li Bai) genannt. Er liebte Sake. Sein Freund dichtete über ihn: „Trinkt Rihaku eine Flasche Sake, schon entsteht 100 Gedichte“. Er stürzte betrunken in den See, als er versuchte, den Mond auf dem See zu fangen...



Sake-Produktionsablauf

Die Sake Produktion dauert zwischen 45 und 70 Tagen. Und traditionell wird Sake nur im Winter gebraut, da die niedrige Temperatur günstige Bedingungen für die Fermentierung schafft. Reis wird im Oktober geerntet. Der Reis wird gewaschen, gedämpft und für Koji-Herstellung verwendet. 3 Tage später wird der fertige Koji-Reis mit Wasser, Hefe und frisch gedämpftem Reis in einem kleinen Tank zusammengeführt, um Starter-Maische zu produzieren. Diese Maische hat die Aufgabe, viel aktive Hefe zu generieren. Nach ca. 14 Tagen wird diese Starter-Maische im größeren Fermentierungstank dem Reis, Koji-Reis und Wasser zusammengeführt. Diese Zusammenführung von Reis, Koji-Reis und Wasser wird nach eintägiger Pause an zwei weiteren Tagen wiederholt. Die Fermentierung dauert etwa 20 Tage. In dieser Zeit passieren im Tank zwei biologische Aktivitäten. Die Stärke des Reises wird durch



Enzyme aus Koji-Reis in Zucker verwandelt. Die Hefe produziert den Alkohol aus diesem Zucker. Diese zwei Prozesse werden beim Bierbrauen getrennt durchgeführt, aber bei Sake laufen sie parallel in einer Maische ab.

Nach der Fermentierung wird die Maische ausgepresst und ergibt Sake und Sake-Kasu, gepresste Reisblätter. Sake-Kasu enthält viele Vitamine und wird zum Kochen und für Kosmetik verwertet.



Die Altstadt Matsue

Am Mittag hatten wir Zeit für Sightseeing. Matsue ist eine schöne Burgstadt, die über 300 Jahre von Samurai Familien geführt wurde. Ein Feudalherr förderte besonders die Tee-Kultur, die heute noch von den Bewohnern gepflegt wird. Die Stadt Matsue verkörpert die Ästhetik der Tee-Kultur und die Tapferkeit

der Samurai in einem. Wir unternahmen eine Burggrabenfahrt mit dem Boot. Der Himmel war blau, aber der Fahrtwind war unheimlich kalt. In der Mitte des Bootes befand sich ein niedrigen Heiztisch (Kotatsu). Unter dem Tisch war ein Heizkörper angebracht und wärmte die Füße. Die Häuserreihe am Graben wechselte von schlichten Gebäuden über schmucke Samuraihäuser zum belebten Geschäftsviertel. Wir verabredeten uns mit der Familie Rihaku im japanischen Nudel-Restaurant in einem alten Samurai-Haus zum Mittagessen. Auf Izumo-Soba, die Buchweizennudel aus der Region Izumo, habe ich lang gewartet. In den drei übereinander gestapelten Schüsseln waren jeweils eine kleine Portion Soba mit Gewürzen.

Darauf die Soba-Sauce tröpfeln und nun laut schlürfen! „Nudeln muss man laut essen, sonst kommt das feine Soba-Aroma nicht zur Geltung.“ Ich habe leider diese raffinierte japanische Technik verlernt, trotzdem war die Soba hervorragend! Nach dem Essen stiegen wir zur Burg Matsue hoch und genossen den Blick auf die alte Stadt am Sinji-ko See.



