

# SAKE AUS JAPAN

Ein erlesenes Werk der Braukunst

酒

S A K E





## Eingebettet in Tradition

Sake ist ein alkoholisches Getränk, gebraut aus Reis, Wasser, Kōji-Schimmelkultur und Hefe. Japan ist ein Land von Inseln, unterschiedlichen Klimaverhältnissen und geografischen Zonen, umgeben von Meer. Seine opulenten Wasserquellen und das Monsunklima Asiens ermöglichen seine Reiskultur.

Der Kōji-Schimmel verbindet Reis und Wasser zu einem einzigartigen Grundstoff, die Basis für Sake. Das Brauen von Sake begann vor tausend Jahren, und die Herstellungsverfahren sind heute praktisch noch die gleichen. Während der Edo-Zeit (17. bis 19. Jahrhundert) wurde Sake allgemein zugänglich und gewann an Beliebtheit.

Sake wird bei vielen traditionellen Feierlichkeiten, wie Hochzeiten, feierlichen Spatenstichen, Erntefesten oder Hanami-Partys in der Kirschblütenzeit serviert.

Dieses Bild ist Eigentum der Nakano Shuzō Co., Ltd., Präfektur Ōita. Es zeigt das Sake-Brauen in früheren Zeiten.

## Geheimnisse des Sake



Der fertige Sake besteht zu etwa 80 Prozent aus Wasser. Deshalb ist gutes Wasser der Schlüssel zu gutem Sake. Für die Sake-Herstellung wird meist Quellwasser oder Wasser aus unterirdischen Brunnen verwendet. Deshalb entwickelten sich die historischen Braugebiete im Umkreis weithin bekannter Quellen.

Wasser ist in Japan tendenziell weich, was einen weichen, harmonischen Sake ergibt. Hartes Wasser macht Sake spritzig und kompakter.



Dank eines gemäßigten Klimas und reicher Wasserressourcen ist der Reisanbau von zentraler Bedeutung für die japanische Landwirtschaft. Reiserzeugnisse, einschließlich Sake, sind unverzichtbar für die japanische Esskultur. Unter den verschiedenen Reissorten gibt es spezielle Varianten, die ausschließlich für die Herstellung von Sake gezüchtet wurden. Typischerweise wird der Reis im Mai oder Juni gepflanzt, und die Ernte ist im August oder September.



Die Fähigkeiten und Techniken eines Sake-Meisters, getragen von der langen Geschichte des Getränks, sind der Schlüssel für die Herstellung einer großen Auswahl an exzellenten und einzigartigen Sorten. Folglich kreiert jeder Brauer seinen eigenen, unverkennbaren Sake. Viele Brauereien produzieren seit mehr als 200 Jahren, die älteste von ihnen ist über 850 Jahre alt. Heute gibt es in Japan mehr als 1.000 Sake-Brauereien. Bei Sake-Braumeistern (Tōji) sind die fünf Sinne – Sehen, Riechen, Schmecken, Tasten und Hören – sehr gut ausgeprägt. So hören Tōji die perfekte Stärke des Blubbers während des Gärungsprozesses.

Alle Fotos auf dieser Seite, außer „Wasser“, sind Eigentum der Dewatsuru Shuzō Corp.



# Premium-Sake

## 1 Polieren des Reises



Sake-Reis, auf 60 % poliert

Körner von Sake-Reis sind 25 Prozent größer als die von Tafelreis, sie enthalten zudem mehr Stärke sowie weniger Fette und Proteine. Ein Sake-Reiskorn hat einen weißen Kern, wo die Stärke konzentriert ist. Die Brauer polieren den Reis bis zu diesem weißen Kern. Je mehr Reis vom Korn abpoliert wird, desto stärker entfalten sich Duft und Komplexität. Sake-Reis für Premium-Sake muss auf mindestens 70 Prozent poliert werden, d. h. 30 Prozent des Korns werden entfernt. Bei Sake vom Typ Daiginjō müssen beispielsweise mindestens 50 Prozent des Reiskorns abpoliert werden, d. h. die Hälfte oder weniger verbleiben. Im Gegensatz dazu hat Sake, der mit weniger poliertem Reis gebraut wurde einen volleren, kräftigeren Reisgeschmack.



Sake-Reis, auf 35 % poliert

## 2 Spülen, Dämpfen des Reises



Nach dem Polieren spülen die Brauer den Reis, um den Reisstaub auf der Oberfläche zu beseitigen. Waschen und Einweichen müssen in einer bestimmten Zeit erfolgen, damit die richtige Feuchtigkeitsmenge absorbiert wird. Manchmal verwenden die Brauer Uhren zum Messen der Einweichzeit. Danach wird der Reis in einem Dämpfer gedämpft, nicht gekocht.



## 3 Kōji-Herstellung



Die Kōji-Herstellung ist das „Herz“ des Sake-Brauens. Bei Kōji handelt es sich um gedämpften Reis, in dem sich eingimpfter Kōji-Schimmel (*Aspergillus oryzae*) vermehrt. Der Kōji-Schimmel produziert Enzyme, die die komplexen Kohlenhydrate des Reises in einfache Zuckermoleküle aufspaltet, so dass Hefe und Zucker Alkohol liefern können. Kōji wird in einem speziellen Raum hergestellt, in dem hohe Temperatur und Feuchtigkeit herrschen. Der Herstellungsprozess ist sehr langwierig und arbeitsintensiv. Kōji gehört zu den wesentlichen Bestandteilen der japanischen Esskultur und wird auch bei der Fermentierung von Miso (Sojapaste) und der Fertigung von Shōyu (Sojasoße) eingesetzt.

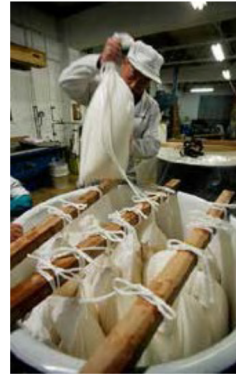
Alle Fotos auf dieser Seite sind Eigentum der Dewatsuru Shuzō Corp.

## 4 Starter-Maische/Gärung



Zur Herstellung der Starter-Maische werden Wasser, Kōji, Hefe und gedämpfter Reis gemischt. Die verschiedenen Brauer verwenden eine Vielzahl jeweils anderer Hefen, um breit gefächerte und unverwechselbare Aromen zu erzeugen. Es gibt auch eine Fülle von Verfahren zur Herstellung der Starter-Maische. Kimoto nennt man die ursprünglichste Methode, bei der Stößel zum Stampfen der Maische eingesetzt werden. Die Yamahai-Methode ist etwas moderner und schneller. Beide Verfahren ergeben einen kräftigeren Sake mit einem höheren Säuregrad als die nicht-traditionellen Prozesse. Wenn die Starter-Maische fertig ist, wird sie mit Kōji, Wasser und gedämpftem Reis gemischt, um die Gärung einzuleiten. Dieser Vorgang muss dreimal wiederholt werden, wobei die Menge der Zutaten jeweils verdoppelt wird. Währenddessen wandelt der Kōji-Schimmel die Reisstärke in Zucker um, und die Hefe produziert daraus bis zu 20 Prozent Alkohol.

## 5 Pressen, Filtern, Pasteurisieren, Abfüllen



Nach der Gärung wird die Sake-Maische mit einem Tuch gefiltert, um die nicht aufgelösten Reis- und Hefeteile zu entfernen, so dass nur der gereinigte Sake übrigbleibt. Danach werden die meisten Sake-Sorten pasteurisiert. Um den Alkoholgehalt von 20 auf 16 Prozent zu bringen, setzt man Wasser zu.

### Sugidama (Zedernkugel)



Sugidama-Herstellung

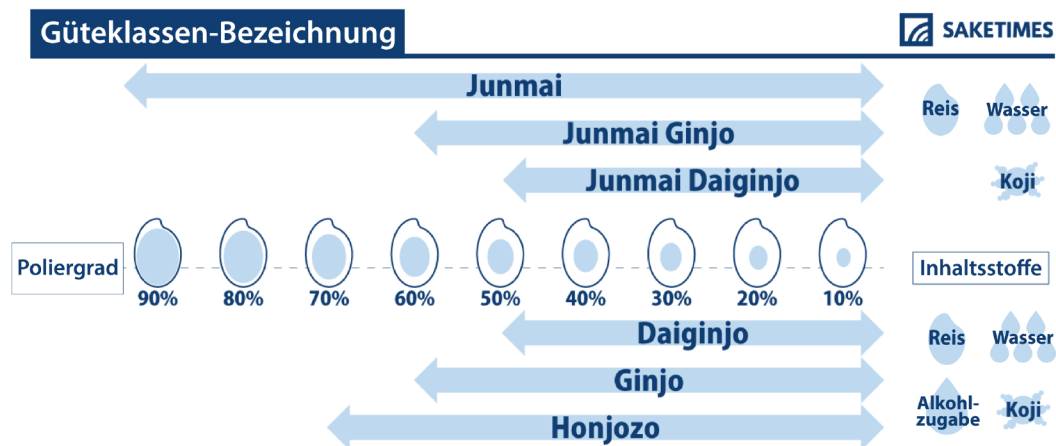
Sake wird typischerweise im Winter gebraut, weil das kalte Wetter ideal dafür ist. Wenn ein Sake-Brauer mit dem Pressen von neuem Sake beginnt, hängt er vor der Brauerei eine Kugel aus Zedernzweigen (Sugidama) auf. Im Winter, wenn die Kugel angebracht wird, ist sie grün. Bis zum Frühjahr färbt sie sich dann braun, und die Menschen wissen, dass der neue Sake gereift ist und serviert werden kann.



Sugidama – gereift

Alle Fotos auf dieser Seite sind Eigentum der Dewatsuru Shuzō Corp.

# Güteklassen & Sorten von Sake



<https://en.sake-times.com/glossary/infographics-free-download>

Die Sake-Güte richtet sich danach, wie weit der Reis abpoliert wurde und ob man destillierten Alkohol zugesetzt hat oder nicht. Dazu obige Abbildung.

\* **Junmai-Sake** ist kräftig und körperreich. Seine charakteristische Robustheit passt gut zu würzigen Speisen.

\* **Junmai-Ginjō-Sake** ist nicht so kräftig und etwas fruchtig. Er ist rein und spritzig, was ihn zu einer erfrischenden und anspruchsvollen Wahl macht, die zu einer Vielzahl von Speisen passt.

\* **Junmai-Daiginjō-Sake** ähnelt dem Junmai-Ginjō, ist aber tendenziell leicht aromatischer, lieblicher und weicher sowie mit langem Abgang.

• **Honjōzō-Sake, Ginjō-Sake und Daiginjō-Sake** werden mit kleinen Mengen destilliertem Alkohol versetzt, um das Aroma hervorzuheben. Sie besitzen viele der Eigenschaften von Junmai-Sake, haben aber einen leichteren Körper.

Daiginjō-Sake und Ginjō-Sake sind meist aromatischer als Junmai-Sake.

Anmerkungen von Sake-Spezialist **Eric Swanson**



# Sake und passende Speisen

Allgemein passt Sake zu vielen Speisen, japanischen, französischen, italienischen, amerikanischen, chinesischen usw. Er kann zu Fleisch-, Meeresfrüchte- oder Gemüsegerichten genossen werden. Betrachtet man aber einzelne Sorten, so finden sich einige Empfehlungen, welche von ihnen sich gut mit bestimmten Speisen kombinieren lassen. Das Folgende kann aber nur eine Orientierungshilfe sein, da die Güteklassen und Sorten nicht notwendigerweise einen bestimmten Geschmack verkörpern. Finden Sie Ihren Sake-Favoriten und machen Sie die passende Speisenkombinationen ausfindig, denn: Probieren geht über Studieren!

## - Empfehlungen -

**Daiginjō-Sake und Ginjō-Sake** passen allgemein gut zu leichten Gerichten und Vorspeisen.

**Honjōzō-Sake und Junmai-Sake** lassen sich mit vielen Speisen kombinieren, von Sashimi bis Rind.

**Nigori-Sake (trüber Sake) und moussierender Sake** eignen sich für Nachspeisen.

Nigori-Sake passt ebenfalls gut zu stark gewürzten Gerichten – Süße und Körper mildern die Schärfe.

Empfehlungen von Sake-Spezialist **Eric Swanson**



Es ist allgemein bekannt, dass Wein und Käse gut zusammenpassen, aber wussten Sie, dass **auch Sake hervorragend mit Käse korrespondiert**? Während Wein den umami-reichen Geschmack des Käses wegspült und ein erfrischendes Gefühl im Mund hinterlässt, **verstärkt Sake den Geschmack von Käse, was ein intensiveres Genusserlebnis hervorruft**.

Was ist „umami“?

Umami ist neben süß, sauer, salzig und bitter eine der fünf Grundgeschmacksempfindungen.

[https://www.nrrib.go.jp/English/sake/sake\\_book.html](https://www.nrrib.go.jp/English/sake/sake_book.html)

## - Serviervorschläge -

Sake kann gekühlt, bei Zimmertemperatur oder erwärmt serviert werden, aber viele Sorten von Premium-Sake, speziell Daiginjō- und Ginjō-Sake, sollten gekühlt genossen werden, weil Erhitzen ihre Aromen zerstören könnte. Einige Arten von Junmai-Sake munden besser bei Zimmertemperatur oder warm. Oft enthalten die Etiketten entsprechende Empfehlungen der Brauer.

Sake kann in vielgestaltigen Trinkgefäßen angeboten werden, von traditionellen Keramikschalen bis hin zu Weingläsern. Klassischerweise wird Daiginjō-Sake in dünnwandigen Gläsern und warmer oder körperreicher Sake in einer Keramikschale serviert.

## - Kikisake -

Die hier dargestellte Schale wird für Kikisake (Sake-Proben) verwendet. Die blauen Ringe dienen der besseren Bestimmung von Klarheit und Farbe des Sake.



Probierschale





JETRO München  
Seitzstr. 20  
80538 München

JETRO Berlin  
Friedrichstr. 70  
10117 Berlin

JETRO Düsseldorf  
Berliner Allee 10  
40212 Düsseldorf

JETRO Genf  
80 Rue de Lausanne  
1202 Geneva  
Switzerland



JETRO Wien  
Parking 12a/8/1  
1010 Wien  
Austria

<http://www.jetro.go.jp/austria/>

JETRO (Japan External Trade Organization) ist eine von der Regierung Japans gegründete, gemeinnützige Organisation zur Förderung der gegenseitigen Handels- und Investitionsaktivitäten zwischen Japan und der Welt. JETRO unterhält 52 Büros in Japan und 75 Auslandsbüros in 55 Ländern (Stand August 2024). Bitte besuchen Sie unsere Webseite unter <http://www.jetro.go.jp/austria/>