Kein Getränk, eher eine Philosophie

Reis genießt in Japan hohes Ansehen, genau wie Sake, der japanische Reiswein. Zur Erntezeit, wenn der Reis reif ist, beugen sich die Pflanzen unter dem Gewicht der Körner. Schön ist dabei die Vorstellung, dass sie dies aus Respekt tun, um den japanischen Sake-Brauern ihre Ehre zu erweisen: Schließlich sind sie es, die aus Reiskörnern schon seit dem 3. Jahrhundert v. Chr. ein Stück japanische Lebenskultur machen.

VON ALEXANDER RABL

GETTY IMAGES/SKAMAN306

Sake ist ein anspruchsvolles Traditionsprodukt: Auch auf das richtige Trinkgefäß kommt es an

Aber auch außerhalb von Japan wird Sake immer beliebter. Vor allem in der Spitzengastronomie, wo es neben herausragender Küche auch um Abwechslung geht. Gerade noch verspeiste man Desserts mit Dill, Gurken und Buttermilch, über denen eine Wolke aus Stickstoff schwebte und hörte sich die Erläuterungen der Sommeliers über unbekannte Winzer an, die ihren Naturwein auf maximal 150 Flaschen abfüllen. Eine Zeit lang gab es Bier zum Essen, das nach Kirschen schmeckte. Oder nach Kaffee. Jetzt haben Michelin-besternte Köche und Gastronomen den Sake entdeckt.

In Avantgarde-Restaurants wie dem „Mugaritz“ von Andoni Luis Aduriz im baskischen San Sebastián serviert Sommelier Alex Escariz eine Dreierkombination aus verschiedenen hochwertigen Sakes zum Seehecht mit fermentiertem Spargel. Und er gerät ins Schwärmen: „Die Vielfalt des Sake ist überwältigend“, sagt Escariz. „Wobei es wenig Spitzenware gibt, der Rest ist ein Massenprodukt.“ Für die Qualität eines Sake ist der verwendete Reis entscheidend, und die Region, in der der Sake gebraut wird. So sei es ein Riesenunterschied, ob der Sake aus Kyoto stamme oder aus Osaka. Daneben kommt es auf den Härtegrad des Wassers an. „Je weicher das Wasser, desto besser für den Sake“, sagt Escariz.

POLIEREN FÜR DEN GESCHMACK

Der Gast probiert: Im ersten Glas steckt viel Frucht (Melonen, Erdbeeren). Im nächsten mehr Umami und Struktur, weniger Frucht. „Der Polierungsgrad des Reises ist verantwortlich für das Verhältnis von Frucht und Umami“, sagt Alex Escariz. Je stärker der Reis poliert wird, desto mehr Fruchtaromen spielt er aus. Wobei der Polierungsgrad nur eines von vielen Elementen ist, das den Geschmack des Sake definiert.

Auch in Sergio Hermans „The Jane“ in Antwerpen wird Sake neben Tee, Wermut, Bier und Wein zum Menü serviert. Im deutschen Drei-Sterne-Restaurant „Vendôme“ in Bergisch Gladbach servierte Sommelier Marco Franzelin kürzlich zum Toro, dem fetten Bauchteil vom Thunfisch, mit Salzpflaume und Chili-Aioli ein Glas Uijin Junmai Daiginjo.

Junmai bedeutet, dass es sich um puren Sake handelt, also von der Brauerei kein anderer Alkohol hinzugefügt wurde. Beim Daiginjo wurden zur Vorbereitung des Gärvorgangs in der Reismühle mindestens 50 Prozent des Reiskorns wegpoliert, das ist der teuerste und edelste Sake, Premium-Ware, der Koi-Karpfen unter den Sakes. Die Polierrate des Reises soll dafür verantwortlich sein, dass dem Sake schließlich Aromen innewohnen, die man von Reis, Wasser und Hefe gar nicht erwartet hätte, bevor man den ersten Schluck nimmt.

Normalerweise, sagt Marco Franzelin, herrsche im „Vendôme“ eher Vorsicht gegenüber Dingen, die gerade angesagt sind, ob es sich dabei um Naturweine handele oder um Reiswein aus Japan. Aber dieser hier passte perfekt.

Grundsätzlich kann man über den Geschmack von Sake sagen, dass sich in ihm fruchtige Aromen mit milder Säure paaren. Manchmal gesellt sich ein Hefeton dazu, man attestiert dem Sake wie auch anderen Getränken einen Körper oder Schmelz, zuweilen tauchen Begriffe auf wie „buttrig“ oder „vollmundig“. Oder aber auch „unnötig“: So formuliert es Johannes Schellhorn, Sommelier im Berliner Sternerestaurant „Nobelhart & Schmutzig“.

Dass immer mehr Spitzenrestaurants außerhalb von Japan Sake servieren, findet er „dämlich“. „Sake ist die philosophische Endstufe der Getränkekultur, voller Geschichten, vielfältiger Facetten“, sagt Schellhorn. „Es ist katastrophal, dass es kaum jemanden gibt, der sich dessen bewusst ist“, sagt er. „Das Resultat sind schreckliche Kombinationen, die eine Weinbegleitung insgesamt versauen.“ Dazu käme, so Schellhorn, dass es in Deutschland und Europa ohnehin kaum gute Fusionsküchen gebe, die eine Sake-Kultur rechtfertigten.

Der Dresdener Sommelier und Buchautor Silvio Nitzsche bestätigt das. „Wir Europäer besitzen häufig nicht den Feinsinn, um die extrem ausdifferenzierten Sake-Aromen zu erfassen und uns auf die Zartheit dieses Getränks einzulassen.“ Gelinge das aber, könne man eine wunderbare, neue Welt des Geschmacks kennenlernen, so Nitzsche. „In der europäischen Spitzengastronomie hat Sake sich einen Ehrenplatz erobert, weil er das Aroma der Speisen niemals übertönt.“ Aber auch aus einem anderen Grund könne ein Sommelier damit leicht punkten, sagt Nitzsche: „Die meisten Gäste haben von Sake keine Ahnung.“

> Der japanische Reiswein ist in seiner Heimat ein wichtiges Kulturgut. Auch in europäischen Restaurants wird Sake immer beliebter. Allerdings will der Umgang damit gelernt sein

MIT SAKE DAS KULINARISCHE REPERTOIRE ERWEITERN

Wo Japan in europäischen Küchen Einzug hält, wo Umami ein Thema ist, wo mit Fermentation und Dashis gearbeitet wird, ist Sake am Tisch eine willkommene Begleitung. So auch im Restaurant von Andreas Döllerer im österreichischen Golling, wo Master Sommelier Alexander Koblinger zur geflämmten Bachforelle mit fermentiertem Blaukrautsaft und Nussbutterpüree einen Junmai Daiginjo aus Kyūshū/Fukuoka und zum Tuxer Wagyu-Rind mit Jungzwiebel, Kren und Liebstöckel-Dashi den Junmai Ginjo aus Tohoku/Miyagi einschenkt. Letzterer ist in gebrauchten Fässern von Montrachet gereift, eine Methode, die nicht nur bei Sake, sondern auch bei Whisky sehr beliebt ist.

Sake ist ein adäquater Ersatz für Wein. Und eine Erweiterung des Repertoires an flüssigen Essensbegleitern. Um sich mit der Kultur dieses Getränks wirklich adäquat auseinanderzusetzen, muss man sich mit der japanischen Kultur befassen. Dort genießen die *Toji*, die Chef-Sake-Brauer, hohes Ansehen. Auf manchen Flaschen sind ihr Name und ihre Herkunft verzeichnet.

Silvio Nitzsche vergleicht Sake deshalb mit der Situation des europäischen Weins. Es käme auf die Persönlichkeiten an, die hinter dem Produkt stünden, sagt Nitzsche. „Es gibt viele Winzer am Schwarzhofberg – aber nur einen Egon Müller. Genauso ist es beim Sake“, sagt er. „Die Handschrift des Braumeisters ist entscheidend. Das zu wissen, macht Sake ein Stück weit begreifbar.“ Mit etwas Übung könne man irgendwann die Stilistik einer Sake-Brauerei identifizieren und sich fortan daran orientieren.

Denn der Toji hat enormen Einfluss auf einen Sake, in dem wiederum das *Koji* eine wichtige Rolle spielt. Koji ist ein Gemisch aus Reis und dem Schimmelpilz *Aspergillus flavus var. oryzae*, der die Stärke in den polierten Reiskörnern in Glukose und schließlich in Zucker verwandelt. Den Zucker braucht die Hefe, um wiederum Alkohol und CO_2 zu produzieren. Koji ist das Ergebnis des diffizilen Zusammenspiels von Luftfeuchtigkeit, Temperatur und der Qualität des Holzes der runden Behältnisse, in denen der Reis sich mit dem Pilz paart. Wasserqualität, sprich Mineralität, ist neben der Reis-Qualität eine relevante Größe beim Entstehen des Sake. Nachdem die Stärke in Zucker umgewandelt wurde, wandert das Koji gemeinsam mit Wasser, Reis und Hefe in andere Behälter, und bildet dort das sogenannte *Morimi*, einen Maische-Ansatz. Jetzt sind die Hefen an der Arbeit.

Der Toji überprüft das Morimi regelmäßig und stellt anhand des Schaums fest, der sich an dessen Oberfläche bildet, wie weit die Gärung läuft. Eine ständige Temperaturkontrolle ist entscheidend, weshalb es sich bei der Arbeit des Toji um einen Knochenjob handelt, der gewöhnlich um fünf Uhr morgens beginnt und oft nach zehn Uhr abends endet. Nicht nur deshalb geht die Anzahl der Sake-Braumeister ebenso wie die der Brauereien zurück. Technische Hilfsmittel wie Computer und Roboter sind dabei, die Tätigkeiten der Handwerker zu ersetzen.

GUTER SAKE KOSTET

Die traditionelle Art der Sake-Zubereitung ist allerdings unverzichtbar, wenn es um Premium-Sake geht. Doch in vielen japanischen oder japanisch angehauchten Restaurants in Europa sei der wiederum gar nicht zu bekommen, sagt Silvio Nitzsche. Wo Sake japanischem Bier oder Tee als Essensbegleiter den Rang abgelaufen hat, werde meistens nur mindere Qualität serviert. Aber auch das hat seinen Grund: „Für einen guten Sake 150 Euro oder mehr pro Flasche zu bezahlen, dafür fehlt den meisten von uns der Bezug.“

Im Münchner „Matsuhisa“ macht sich eine kleine Karaffe wirklich guter Ware schon mal mit 80 Euro auf der Rechnung bemerkbar. Man genießt dann jeden Schluck und stellt sich vor, wie aufwendig die Zubereitung gewesen sein muss. Und verneigt sich kurz gegen Osten, in Richtung des hierzulande unbekannten Toji, der dieses anspruchsvolle Handwerk so meisterlich beherrscht.

André Macionga vom „Restaurant Tim Raue“ in Berlin, das über das größte Angebot an Sake in Deutschland verfügt und schon seit zehn Jahren eine eigene Sake-Begleitung zum Menü anbietet, weiß diese Verneigung in Worte zu fassen: „Man muss dem Thema Sake mit Respekt begegnen“, sagt er. „Dieses große Handwerk, die Perfektion würdigen, sich darauf einlassen. Wenn es am Ende doch nicht schmeckt, ist es eben so. Aber die Auseinandersetzung ist wichtig, und sie sollte in die Tiefe gehen.“

Der Sake Dassai 23 der Kategorie Junmai Daiginjo mit dem extrem hohen Polierungsgrad von 23 Prozent besitzt ausgeprägte Fruchtaromen. Um 100 Euro, über japan-gourmet.com

JETZT PERFEKT

Ölsardinen

VON VOLKER HOBL UND ROBIN KRANZ (FOTO)

Es gibt nur wenige Lebensmittel, die durch Konservierung in Dosen besser werden. Die Ölsardine ist eine Ausnahme. Sie kann, sind die richtigen Rohstoffe verwendet worden, zu einer Delikatesse werden. Ein hochwertiges Öl und die richtige Würzung sind die Voraussetzung. Ich lege die Sardinen nicht ein, weil ich sie in großem Stil vermarkten will oder lange haltbar machen möchte, sondern weil ich die Möglichkeit habe, das fruchtige Olivenöl noch mit frischem Lorbeer und Zitronenschale zu aromatisieren. Auch ist das Fleisch durch das sachte Garen im Öl butterzart und aromatisch.

Zutaten
700 g kleine Sardinen
12 Lorbeerblätter (wenn möglich frisch)
500 ml Olivenöl
1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
1 Chili
10 Pfefferkörner
Salz, Pfeffer
Weißbrot

Die Lorbeerblätter waschen und trocken tupfen. Den gelben Teil der Zitronenschale dünn mit dem Messer abschneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Dann die Lorbeerblätter, die Zitronenschale, die Chili, den Knoblauch und die Pfefferkörner zusammen mit dem Olivenöl in einem kleinen Topf langsam auf circa 80 °C erhitzen. Das Öl soll heiß sein, die Gewürze dürfen aber nicht anfangen zu frittieren – sie sollen nur ihr Aroma an das Öl abgeben. Den Backofen auf 90 °C vorheizen.
Den Kopf der Sardinen mit einem Messer abschneiden. Nun die Wirbelsäule mit den Fingern greifen und zum Schwanz hin aus dem Fleisch ziehen, dabei werden auch die Innereien entfernt. Dieser Vorgang ist im Grunde einfach, erfordert aber ein wenig Übung. Wem es überhaupt nicht gelingt, kann die Mittelgräte auch im Fisch lassen. Nach dem Garen lassen sich die Filets leicht von der Gräte lösen. Doch ausgelöst sind sie schöner zu essen.
Die vorbereiteten Sardinen mit der Fleischseite nach oben aufgeklappt ausbreiten und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, wieder zusammenklappen und mit der Bauchseite nach unten dicht nebeneinander in eine feuerfeste Form setzen und vorsichtig das warme Öl darübergießen, sodass die Sardinen weitgehend bedeckt sind. Die Sardinen noch einmal 20 Minuten im Backofen ziehen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen und ziehen lassen. Am besten isst man die Sardinen noch lauwarm mit Weißbrot, das man in das aromatische Öl tunkt. Abgedeckt kann man die Sardinen noch zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren.