

For heavens Sake

Das Reisgetränk aus Japan lässt auch in Europa so manchen Wein als Speisenbegleiter blass aussehen.

TEXT • NINA WESSELY

Carbonara mit Brioche, Verhackertem und Demi Sel: Das klingt nicht japanisch. Ist es auch nicht. Sondern das Signature Dish von Sören Herzig in seinem gleichnamigen Restaurant in Wien.

Nur gibt es dazu, und darum geht es, einen Shusen-Sake im Junmai Stil. Das blasse Reisgetränk hält mit der potenten Kombination aus Schlagobers, Schweinefett und Ei mühelos mit. Mit geringer Säure und einer Menge an Umami. Ein Wein hätte schon zu tun gehabt zwischen den kräftigen Aromen des Gerichts nicht unterzugehen. Wein und Speisen perfekt zu kombinieren, das ist die hohe Kunst der Sommellerie. Und gerade Gerichte wie das von Sören Herzig zeigen: Das ist nicht immer der leichteste Job. Zudem will man als Sommelier seine Gäste mit Neuem, Außergewöhnlichen glücklich machen. In Metropolen wie London oder New York ist Sake schon lange als facettenreiche Alternative in der Menübegleitung etabliert. Auch in Wien klopfter an immer mehr weltoffene Gastrotüren. Ob Japaner oder nicht.

Keine Liebe auf den ersten Schluck • Alexander Koblinger, Weindirektor von Döllersers Genusswelten und Weinhandelshaus im salzburgerischen Golling gibt zu bedenken: „Man muss dem Sake mit Wertschätzung begegnen.“ Sake ist ein komplexes Getränk. Also nur auf die Karte setzen, weil Sake gerade Trend ist, oder eine Flasche Sake im Blindflug für den Feierabend am Sofa kaufen, empfiehlt sich nicht. Für Alexander Koblinger, der als erster und einziger Österreicher 2018 in Kyoto für seine Verdienste um den Sake zum Samurai ernannt wurde, nähert man sich dem Getränk der Japaner am besten folgendermaßen an: zuerst reinlesen. Das Buch „Sake – Elixier der japanischen Seele“ von Yoshiko Ueno-Müller, einer Japanerin, die in Deutschland lebt, sei für den Einstieg wunderbar geeignet. Und natürlich kosten. In Lokalen, von denen man weiß, dass sie guten Sake ausschenken. Sake auch gerne in Kombination mit Speisen pro-

bieren. Denn darin liegt eine seiner Stärken. „Wir begleiten unsere „Geflämmte Bachforelle mit fermentiertem Rotkrautsaft und Wacholderöl“ beispielsweise mit einem Ikekame Red Turtle Sake“, so Koblinger. Der Red Turtle sei besonders fruchtig, weil mit dem seltenen schwarzen Koji hergestellt. Koji ist ein Schimmelpilz, der in der Sake-Herstellung die Stärke des Reiskorns in vergärbaren Zucker aufspaltet. Auch Spitzen in Säure von Essig oder Zitrusfrüchten sowie Schärfe bietet Sake locker Paroli. Dann aber bitte im Weinglas und kühl serviert. Bekanntes kommt nun einmal besser an. Wird er warm und im Ochoko (Anm. traditionelles Sake-Glas) serviert, ist das eine zusätzliche fremde Komponente, die man als Sake-Interessent annehmen muss“, so Koblinger. Zudem entspringen die traditionellen, kleinen Sake-Becher auch mehr der Höflichkeit der Japaner, als dem Streben nach der optimalen Aromenausbeute. Denn je kleiner der Becher, umso öfter kann man sich gegenseitig einschenken. Und das ist sehr höflich.

Zeigen dass Sake als Speisenbegleiter mit jeder Art von Küche kann ist Ziel der Sake Week, die erstmals von 23. September bis 1. Oktober in Wien stattfindet. Ins Leben gerufen von Sake-Sommelier Noel Pusch und Wolfgang Krivanec, dem Betreiber des Restaurants Okra Izakaya in Wien. Pusch: „Wir wollen zeigen, was man mit Sake alles erleben kann.“ Dass das einiges ist, weiß Pusch nicht erst seit er im Jahr 2014 die Weltmeisterschaft des Sake für sich entschieden hat. Mit Sake geht alles vom Cocktail mit Sesamöl von Sigrid Schot aus der Hammond Bar, bis zum „Dreamy Clouds“ Junmai-Sake, der mit Rohschinken genauso kann wie mit Ceviche und Joghurt-basierten Desserts. In gewohnt japanischer Perfektion, zurückhaltend und dabei bis ins Detail erhaben. ✕

Die **Sake Week Vienna** findet von 23. September bis 1. Oktober in verschiedenen Lokalen Wiens erstmals statt. Die Palette reicht von begleiteten Menüs, über Sake-Käse-Verkostungen bis zur Masterclass von gereiften Sakes. www.sakesocialclub.com
Für Standard-Leser gibt es 10 Prozent Rabatt auf die Ticketpreise.

SAKE-WISSEN

Wein aus Reis

Sake ist ein Produkt aus vergorenem Reis. Meist wird Sakamai-Reis verwendet. Er verfügt über einen höheren Stärkeanteil als Essreis.

✱

Aufspaltung mit Koji

Um die Stärke im Reiskorn in vergärbaren Zucker umzuwandeln wird ein Teil vom Reis mit dem Schimmelpilz Koji, Aspergillus oryzae geimpft.

✱

Dampf machen

Zur Sakeherstellung wird gedämpfter Reis mit Koji und Hefe in Tanks gefüllt. Die Gärung dauert etwa 20 Tage.

Ohne Wasser kein Sake

Wesentliche Zutat für guten Sake ist das Wasser. Je weicher das Wasser, umso milder und feiner der Sake. Daher zählen Kyoto, Suwa, Ikeda, sowie Nada mit ihren Wasservorkommen zu den besten Sakeherkünften.

✱

Eine Frage der Politur

Der Poliergrad des Reiskorns ist entscheidend. Umso mehr wegpoliert wird, desto näher kommt man an die Stärke im Inneren des Korns. Und umso teurer wird es. Hochwertiger Sake bewegt sich in einer Spanne von 20 bis 1000 Euro für die 0,7l-Flasche.

Hybrid aus Bier und Wein

In der Herstellung ist Sake dem Bier durch die Aufspaltung der Stärke in vergärbaren Zucker näher als der des Weins. Daher spricht man auch von Sakebrauereien und Braumeistern, den Toji.

✱

Mit oder ohne Alkohol

Von Sake gibt es eine Vielzahl verschiedener Stile. So wird manchen nach der Gärung Alkohol hinzugefügt, wie Dai-Ginjo-Sakes. Oder eben nicht, wie beispielsweise bei Junmai Dai Ginjo Sakes. Der Alkoholgrad liegt mit oder ohne Zugabe von Alkohol zwischen 15 und 18 Vol. %.



In den abgebildeten Fässern reift Sake in der Regel noch weitere sechs bis zwölf Monate, bis er pasteurisiert und