

schluck

DAS ANSTÖSSIGE MAGAZIN

AUSGABE 8



08 — 2019
DE 9,50 EUR
AT 10,00 EUR
IT 12,00 EUR
LU 10,00 EUR
CH 12,00 CHF



JAPAN BETRINKT SICH • ATHEN GEHT AUS • DIE KATASTROPHE NAHT

SAKE SAMURAI

酒

侍

Master Sommelier Alexander Koblinger fuhr nach Kyoto und ließ sich dort in einen Kimono stecken, um die Ehrung zum Sake Samurai entgegenzunehmen.

Text von Alexander Koblinger, Fotos von Laura Döllner



Die Knoten und Bänder des Kimonos überfordern mich bei Weitem. Ich brauche Hilfe und sie wird mir gewährt. Nach zwanzig Minuten sitzt der Kimono perfekt wie maßgeschneidert. Schließlich erwartet mich in Kürze in einem der ältesten Schreine Kyotos die Zeremonie der Ernennung zum Sake Samurai. Sake Samurai? Sie lesen richtig.

Die Geschichte beginnt mit einem wissbegierigen Sommelier, der seine Finger nicht von den Flaschen lassen kann. Irgendwann begegnet er einem Getränk, das wie ein Buch mit sieben Siegeln erst ein wenig verstanden, dann eingeschenkt und in Ruhe und Demut erforscht und verkostet werden muss, um es schließlich etwas mehr zu verstehen. Demut ist die wichtigste Zutat japanischer Ess- und Trinkkultur. Demut vor der Tradition, dem Handwerk und den handverlesenen Zutaten.

Es ist einige Jahre her, dass sich meine anfängliche Skepsis gegenüber Sake sehr schnell zu einem Ich-will-es-wissen-Stadium entwickelte. Der erste Kontakt entstand bei einer Verkostung in meiner England-Zeit. Ich stufte Sake zu diesem Zeitpunkt als schräg, seltsam, eigenartig und schwierig ein.

Mit der Zeit folgten wachsende Aufgeschlossenheit und ein immer besser eingestimmter Gaumen. Außerdem ist man sowieso von Berufs wegen konditioniert, über den Glasrand zu verkosten, um sich nicht selbst im Weg zu stehen. Dogmatismus in der Art von: Kenn ich eh, der Jahrgang ist scheiße, Welschriesling wird nie *in* sein, Bordeaux ist so *old-school*, ist der ständige Begleiter und Freund der Wein-Allesbesserwisser.

Also ging es während meiner Zeit bei den Obauern im Salzburger Werfen in den Ferien nach London, um dort den Sake-Sommelier zu machen. Ergebnis: Sake wurde bald mitten im Pongau als Aperitif angeboten und von den stets aufgeschlossenen Obauer-Gästen auch angenommen. Die Weinkarte wurde um das Land Japan erweitert und einige Flaschen Sake fanden den Weg in den Keller. Vor ein paar Jahren durfte ich mich mit meinen Kollegen in Tokio bei der Weltmeisterschaft messen. Ein Ausflug vorweg nach Japan als auch die Weltmeisterschaft selbst gaben meiner Sake-Liebe einen weiteren Kick. Ich war süchtig geworden.

Vor knapp drei Jahren, in Golling bei den Döllers angekommen, reifte das Thema weiter, mit der gezielten Aufnahme einiger Sakes ins Portfolio. Sake gilt mittlerweile als Liebling vieler Sommeliers. Aber man sollte den Einsatz nie übertreiben. Gezielt eingesetzt, als wirklich passende Begleitung: perfekt. Eingesetzt, weil man halt auch einen Sake, zwecks Coolheitsfaktor, einbauen will: zu 100 Prozent falsch. Sake ist Kultur und Geschichte. Sake ist nicht laut oder irgendwie geil – Sake ist fein, rein und bescheiden.

Es war mir eine Ehre, von der deutschen Sake-Expertin Yoshiko Ueno-Müller (ihr Artikel ist auf Seite 25 zu finden), dem japanischen Komitee der Sakebrauer als Botschafter und Vermittler des Sakes vorgeschlagen zu werden. Meine Sake-Aktivitäten und Konsequenz auf diesem Gebiet wurden geprüft. Für September 2018 erhielt ich schließlich die Einladung, nach Kyoto zu kommen.

Gemeinsam mit Andreas und Laura Döllerer geht es nach Japan. Ein kurzer Rentierpasta-Zwischenstopp mit den passenden Maßeinheiten Bier in Helsinki muss flugtechnisch eingebaut werden, um schließlich in Tokio zu landen. Andreas hat natürlich für unser leibliches Wohl gesorgt – zirka vier Wochen des Schreibens und Beantwortens von E-Mails dauerten die Reservierungen über den Concierge unseres Tokioter Hotels – und so hatten wir dreimal dieser Tage Sushi von einer Güte, wie man's außerhalb Japans nicht bekommt. *Jiro* ist hier der absolute King. Ein von seiner Arbeit Besessener. Das beste Kobebeef-Dinner aller Zeiten gibt es im *Nikuno Takumi Miyoshi*, um am nächsten Tag, mehr als verblüfft, eine Kobesau zu bekommen. Spitzenware. Natürlich essen wir auch Fugu, sieben Gänge, und zwar im *Yamadaya*. Wer kann schon von sich behaupten, der Beste in seinem Metier zu sein – diese Burschen können das, nämlich als einziges Fugu-Lokal der Welt, das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Wir besuchen natürlich auch die eine oder andere Weinbar mit Schätzen wie dem 86er von der Hermitage-Legende Bernard Faurie. Fantastischer Wein, aber jetzt leider aus. Sorry.

Am 26. September erreiche ich den Matsuo-Taisha-Schrein in Kyoto. Ein Shinto-Schrein, gewidmet dem Sake, und einer der ältesten Schreine Kyotos. Ich werde sehr herzlich empfangen und mit einem

Kimono eingekleidet. Verschiedenste Schichten von Umhängen mit speziellen Knotentechniken sind notwendig, um diesen in einer Prozedur anzuziehen, die zwanzig Minuten in Anspruch nimmt: Alleine wäre man hier chancenlos. Da stehe ich jetzt. Und ich stehe nicht als Einziger da.

Alle Anwärter sind fertig gekleidet, nun wird der Ablauf der Zeremonie durchgesprochen und erklärt, ein Dolmetscher wird mir zur Seite gestellt. Die Zeremonie beginnt mit einer Verehrung, einer Anbetung, denn, das muss hier angemerkt werden, das Brauen von Sake war einst in Japan ein quasi-religiöses Ritual, ausgeführt von Mönchen. Und wie den Römern Bacchus, ist auch den Japanern beim Alkohol ein Gott heilig. Ihm wird in einem Shinto-Schrein gehuldigt wie diesem, wo die Zeremonie stattfindet.

Die Huldigungszeremonie beginnt, wir waschen unsere Hände, trinken Wasser aus einer Quelle. Die Huldigung der Sake-Gottheiten dauert etwa fünfundzwanzig Minuten und jeder muss durch das Niederlegen eines Zweiges sowie durch eine spezielle Form des Klatschens der Hände und durch Verneigen seine Ehrerbietung erweisen. Begleitet wird das alles von Trommeln und den Worten eines Priesters. Und bitte, von wegen Verneigen: Körperneigung und Winkel zum Rumpf und dem Boden mussten da perfekt einstudiert werden.

Nach der Anbetungszeremonie geht es zur offiziellen Ernennung über. Wir werden einzeln aufgerufen und müssen die Ernennung auf Japanisch quittieren und mit einer Unterschrift besiegeln. Die Urkunde erhält ihrerseits ein Siegel zur Bestätigung. Somit darf ich mich seit diesem Zeitpunkt im vergangenen Herbst offiziell Sake Samurai nennen, als einer von achtzig Personen weltweit, davon sind knappe vierzig Nicht-Japaner.



Es folgt ein gemeinsames Kanpai mit Sake. Ein japanischer Trinkspruch. In Deutschland oder Österreich würden wir sagen: „Zum Wohl.“ Nach einem Fotoshooting dann die Pressekonferenz, wo ich über meine persönlichen Erfahrungen mit Sake sowie meine Pläne für das Getränk spreche. Wieder in westlicher Kleidung (das Ablegen des Kimonos geht schneller als das Anziehen) begeben wir uns zum Abendessen. Ein hochtraditionelles *Kaiseki*-Menü wird aufgetischt. Geishas unterstreichen die Feierlichkeit des Moments. Zeit, um Erfahrungen und Visitenkarten auszutauschen, sehr gute bis außergewöhnlich gute Sake zu verkosten und die ausgesucht herzlichste Gastfreundschaft zu genießen. Als Nicht-Japaner für die Verdienste um japanische Kultur geehrt zu werden, macht schon ein wenig stolz. Ein Ansporn, den hohen Erwartungen gerecht zu werden. Wenn ich allerdings das nächste Mal den Gästen in Golling Sake serviere, seien Sie nicht überrascht, wenn ich dies nicht im Kimono tue. 🍷