

Ob zu deftigen Gerichten oder zu Käse und Desserts: Sake, japanischer Reiswein, ist ein spannender Essensbegleiter und wird jetzt auch hierzulande immer öfter ausgeschenkt.

Von Hannes Finkbeiner

Im Wirtshaus von Döllers Genusswelten in Golling bei Salzburg kommt gerne mal japanischer Reiswein auf den Tisch. Zur gebratenen Blutwurst mit knusprigem „Kartoffelstroh und Paprikakraut“ etwa ein süßlich-fruchtiger „Hanatomoe Nature x Nature“. Oder zum Butterschnitzel von der Gams mit Röstkartoffelsud und Steinpilzen ein holzfassgereifter „Masuizumi Junami Daiginjo Special“ mit nussigen Noten. „Sake geht mit dem Eigengeschmack der Gerichte mit, ohne selbst zu vorlaut zu werden“, beschreibt Sommelier Alexander Koblinger die Vorzüge des Getränks. Erstmals eingehend damit beschäftigt hat er sich vor seiner Teilnahme an der Sommelierweltmeisterschaft 2013 in Tokio. Seitdem arbeitet er daran, Reiswein auch stärker in Europa zu etablieren. Aufgrund seines Engagements für die japanische Sake-Kultur wurde er im Jahr 2018 sogar zum Sake Samurai von der „Japan Sake Brewers Association“ ausgezeichnet.

Auch wenn das Herz des Österreichers weiterhin für klassischen Wein schlägt, bringt Sake für ihn nochmals andere Qualitäten mit sich. Sake sei immer mild von der Säure, habe eine dichtere Struktur und würde meist von einem Umami-Geschmack getragen, erläutert Koblinger. Umami ist die fünfte Geschmacksrichtung neben süß, sauer, salzig und bitter. Sie wird am ehesten mit fleischig-herzhaft umschrieben, was in ergänzender Weise besonders gut der modernen Hochküche zuspiziert, in der gerade leichtere, säurebetonte und gemüselastige Kreationen en vogue sind.

Doch nicht nur Koblinger ist Sake-Fan: In zahlreichen auch deutschen Feinschmeckerrestaurants ist der Reiswein mittlerweile zu haben. „Es darf aber nicht zur bloßen Effekthascherei verkommen: Es muss zusammenpassen, dann ist es grandios“, so Koblinger.

Auswahl gibt es jedenfalls genug. Hunderte Reisweine sind mittlerweile im Fachhandel erhältlich, die Preise liegen nicht selten bei um die 40 Euro oder mehr. Es



„Sake ist so vielfältig wie Wein.“

Nina Mann, Sommelière

gibt glasklare, honiggelbe oder prickelnde Sake, sie duften nach Maracuja, Mango oder Ananas, nach Lilie, Rosen oder Bergblumen. Es gibt sogar Reisweine, die in Sherryblindverkostungen eingeschmuggelt und nicht erkannt wurden. „Sake ist so vielfältig wie Wein, ich hatte sogar einmal einen, der mich an Parmesan und Schinken erinnerte“, erzählt Nina Mann lachend. Sie ist Sommelière im vielfach ausgezeichneten Restaurant Victors Fine Dining in Perl-Nennig im Saarland. Der Küchenstil von Dreisternekoch Christian Bau ist fernöstlich inspiriert, doch nicht nur deswegen greift Nina Mann gerne zu Reiswein. Er bietet auch eine schöne Abwechslung.

Besonders bei Vorspeisen mit salzigen Aromen, sei es nun Makrele oder auch Kaviar, spielt die Sommelière gerne mit dem Element eines Reisweins. Sake passe aber auch hervorragend zu Käse oder zu Des-

serts. Weitere Vorteile liegen für die 33-Jährige darin, dass geöffneter Sake nicht in zwei, drei Tagen ausgeschenkt sein muss, die Getränke bleiben länger auf der Höhe. Außerdem sei es auch für diejenigen geeignet, die unter Gluten- oder Fructoseintoleranz leiden. Nachhaken tut die Sommelière dennoch, bevor sie die Spezialität eingießt, denn viele Gäste hätten Vorbehalte, würden bei Sake etwa an Hochprozentiges denken.

Missverständnisse liegen sicherlich auch in der Bezeichnung „Reiswein“ begründet, denn im Grunde gleicht die Produktion eher der Bierherstellung – sie ist nur weitaus komplexer.

Die Hälfte des japanischen Reisweins

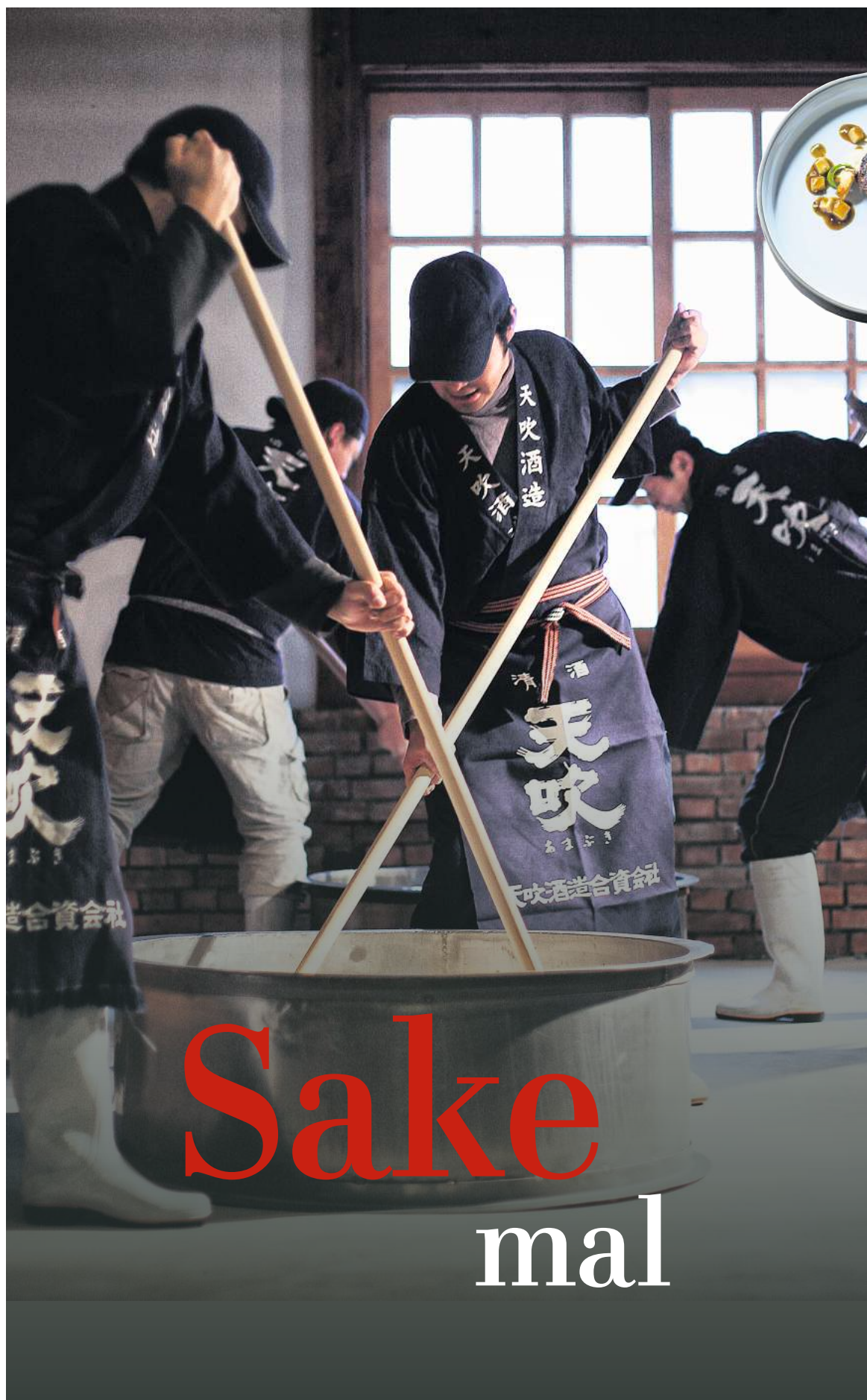
wird zwar von zehn großen Unternehmen produziert, aber das Spektrum ist dennoch exorbitant: Über 1300 Sake-Brauereien gibt es in Japan, weiß Yoshiko Ueno-Müller. Sie hat Fachbücher zu dem Thema verfasst, lehrt an Sommelierschulen und betreibt mit ihrem Mann einen Import für die Spezialität. Den individuellen Geschmack von Sake schreibt sie weniger den nahezu 100 Reissorten zu, aus denen das Getränk produziert wird, als unterschiedlichen Schritten der Herstellung, etwa dem Poliergrad des Reiskorns: „Bei besonders teuren Reisweinen wird vom Korn bis zu zwei Drittel abgeschliffen, bis nur der reine stärkehaltige Kern übrig ist, was einen fruchtigen Geschmack befördert. Je mehr von der eiweiß- und fetthaltigen Außenschicht bleibt, desto mehr Umami bleibt zurück“, so die Sake-Expertin.

Anschließend wird der Reis gewaschen, gedämpft und ein Teil von meist 15 bis 20 Prozent mit Koji (einem Schimmelpilz) versetzt. Enzyme spalten die Reisstärke zu vergärbarem Zucker. Wie bei der Bierherstellung werden nun Wasser, Hefen und der Reis miteinander eingemischt. Aber wie lange dauert nun der Gärvorgang? Welche Temperatur hat die Maische dabei? Wird der Sake am Ende mit Alkohol aufgespritzt oder mit hartem oder weichem Wasser verdünnt? Was für ein spezieller Koji wurde verwendet? „Das alles beeinflusst den Geschmack“, so Yoshiko Ueno-Müller, die hinzufügt, dass außerdem die Trinktemperatur eine Rolle spiele. Japaner kennen deshalb neun Zonen (von fünf bis 55 Grad), in denen sie ihren Sake genießen. Ueno-Müller bevorzugt eine kühlere Variante zwischen „Hana-hie“ (zehn Grad) und „Suzu-hie“ (15 Grad).

Auch Anna Rupprecht, Chefsommelière des Regensburger Sushiternerestaurants Aska, bringt Reiswein eher leicht gekühlt auf den Tisch. Der Alkohol sticht dabei nicht so hervor und die Feinaromatik des Sake tritt in den Vordergrund. „Der Fischgeschmack lässt sich damit gut hervorheben“, sagt die 30-Jährige. Zu einem Nigiri vom mageren Teil des Thunfischbauchs, dem sogenannten Akami, passe allerdings eher ein fruchtiger Sake, zum fettigeren Otoro eher ein fülliger, leicht süßlicher Sake. Und zur Hummer-Miso-Suppe mit Algen und Frühlingszwiebeln darf es ein zarter, feiminerer Sake sein. Nicht umsonst hat Rupprecht seit Neuestem eine eigene Sake-Karte mit 24 Positionen zusammengestellt.

Anna Rupprecht, Chef-Sommelière des Restaurants Aska.

FOTO: MICHAEL KRUG



FOTOS: UENO GOURMET, JÖRG LEHMANN, DÖLLERER

Sake mal

DAS KOMMT



Trenchcoat mal anders tragen

Der Trenchcoat ist vor allem deshalb ein Klassiker, weil er der ideale Übergangsmantel ist. Auch für diesen Herbst ist er wieder angesagt. Damit es nicht langweilig wird, setzen die Modedesigner auf Dekonstruktion: Da fällt der Reverskragen schon mal weg und der Bindegürtel wird durch ein Seidentuch ersetzt wie bei Burberry. Bei Balenciaga (Foto) wird der Mantel durch Überlänge zur Robe. Auch hochgekrempelte Ärmel oder taillierte Modelle sind in.



FOTO: PIERO BIASIONI/XINHUA/DPA



FOTO: VOLKAN VARDAR/UNSPLASH

Schwarze Möbel als Kontrast

Weiß- und Pastellöne haben bislang die Einrichtung geprägt. Zuletzt kamen kräftige, warme Farben im Dekobereich dazu, um Akzente zu setzen. Jetzt wird der Kontrast stärker: Vereinzelt schwarze Möbel als optische Highlights liegen im Trend. Ein Tisch oder eine Kommode erhalten somit Statementcharakter. Bei der Form überwiegt klassisches und schnörkelloses Design. Gleichzeitig wird auf Gemütlichkeit gesetzt. Holz als Material ist weiter beliebt.



FOTO: GREGOR THOLL/DPA

Alles im Lack für den Mann

„Nette und geistreiche Männer“ trügen so etwas, antwortete der Modedesigner Gianni Versace auf die Journalistenfrage, wer denn so rumlaufe. Das war 1994. Der Designer hatte gerade Herren mit Nagellack auf den Fingern über den Laufsteg in Mailand geschickt. Fast 30 Jahre später sind lackierte Nägel bei urbanen jungen Männern zwar kein Massenphänomen, aber durchaus zu beobachten. Für Designer Marc Jacobs ist Nagellack bei Männern das passende Finish.

GESCHMACKSSACHE

Die neue alte Po-Ebene

Von Kerstin Hergt

Zumindest auf dem Fahrradmarkt hat die Pandemie im positiven Sinne was ins Rollen gebracht: 2020 wurden nach Branchenangaben in der Bundesrepublik fünf Millionen Fahrräder verkauft, 17 Prozent mehr als im Vorjahr. Mit durchschnittlich 1000 Euro investierten die Deutschen außerdem doppelt so viel in ein neues Fahrrad wie noch vor zehn Jahren. Das dürfte dem Trend zum generell teureren E-Bike geschuldet sein. Doch auch die ungebremste Nachfrage nach Drahteseln treibt die Preise nach oben.

Ersatzteile und Zubehör sind ebenfalls begehrt. Hauptproduktionsland ist Asien. Wegen der coro-

nabedingten Lieferkettenengpässe befürchten Händler hierzulande leere Lager für den Herbst. Der Händlerverband Verbund Service und Fahrrad beklagt bereits eine „gewisse Knappheit“ und dass nicht jedes Rad in jeder Farbe zu haben ist.

Da lohnt es sich vielleicht, die alte Möhre im Keller mal zu putzen, zu überholen und mit dem ein oder anderen Extra – je nachdem, was sich so beschaffen lässt – aufzuhübschen, bevor man 500 Tage auf ein komplett neues Modell wartet. Solche Fristen sind keine Seltenheit. Wenn einem das Wohnzimmer nicht mehr gefällt, ersetzt man ja auch nicht gleich alle Möbel. Manchmal reicht es, eine neue Sitzgele-

genheit anzuschaffen. Aufs Fahrrad übertragen, bedeutet das, in einen neuen Sattel zu investieren. Für mehr Bequemlichkeit und mehr Eleganz. Besonders begehrt sind seit einiger Zeit wieder Exemplare aus Leder. Im Großstadtgetümmel tauchen sie im-



mer öfter auf. Eleganz ist auf jeden Fall gewährleistet: Ob verbogene Speichen oder klapperndes Schutzblech – so ein Kernledersattel reißt alles raus. Daher ist er vielleicht auch so beliebt. Aus einer Rostlaube wird so ein Vintagevelo. Die Po-Ebene besteht in der Regel aus Rindsleder, ist mit Nieten versehen und trägt den Brand Brooks.

Tatsächlich ist die englische Traditionsmarke, die mittlerweile allerdings zum italienischen Hersteller Selle Royal

Erst nach Hunderten von Kilometern eingefahren: Der Kernledersattel.

FOTO: TORSTEN SUKROW/SULUPRESS/DPA

gehört, führend bei Ledersätteln. Gründer John Boulton Brooks setzte 1866 erst auf Pferde und sattelte dann quasi um aufs Stahlfloss.

Bis in die 1970er-Jahre hinein waren Ledersättel für Fahrräder Standard und es gab auch verschiedene andere Hersteller – bis dann Plastik für eine Pleitewelle sorgte. Von da an schworen höchstens Langstreckenfahrer noch auf die im Gegensatz zu Kunststoffsitzen eher harten Ledersättel. Bequem sind sie zunächst nicht. Tatsächlich gibt das Leder erst nach und passt sich anatomisch an, wenn man so lange drauf sitzt, dass Wärme und Feuchtigkeit das Material anschmiegsam machen. So gesehen, ist der Ledersattel nicht gerade für kurze Wege im Stadtverkehr geeignet. Es sei denn, man hat ihn vor-

her über Hunderte von Kilometern eingessenen. Erst dann ist er Fachleuten zufolge optimal an die Konturen der Gesäßknochen angepasst. Dafür muss man möglichst aufrecht fahren, ähnlich wie auf einem Hollandrad.

Wer das geschafft hat, sollte sich die Freude am Fahren mit Lederbesatz nicht verderben, indem er die Pflege vernachlässigt. Regelmäßiges Einfetten der Unterseite (die Satteldicke sollte nur wenig abgenommen, damit die Paste anschließend nicht an der Kleidung haftet) ist unerlässlich. Dennoch schützt das nicht vor Regen. Ein kleiner Schauer ist noch kein Untergang für den Sattel, wird das Rad draußen abgestellt, sollte er aber abgedeckt werden. Eleganz ist eben meistens unpraktisch.