



BIG IN JAPAN

INTERVIEW

Master-Sommelier - Alexander Koblinger
Restaurant Hotel Obauern Werfen, Salzburg



SAKE IST JA BEI UNS NICHT SO GELÄUFIG, GIBT ES EINEN TREND ODER WAS FINDEN SIE, IST BESONDERS AN SAKE?

AK: Bei uns ist Sake noch nicht wirklich geläufig und wird wahrscheinlich immer ein Nischenprodukt bleiben. International gesehen ist Sake aber sehr gefragt und beliebt, denn Sake ist geschmacklich unheimlich spannend und vielseitig einsetzbar. Da die kommende Sommelier-WM in Japan über die Bühne gehen wird, hatte ich diese Spezialausbildung auf meinem Vorbereitungsplan.

KÖNNEN SIE UNS EINEN KURZEN GESCHICHTLICHEN ÜBERBLICK ÜBER SAKE GEBEN?

AK: Es wird angenommen, dass Sake ca. 500 v. Chr. von China nach Japan gekommen ist. Seit dem 3. Jh. n. Chr. gibt es schriftliche Beweise über den Brauprozess. Seit dem 11. Jh. n. Chr. wird Sake für Empfänge verwendet und ab dem 14. Jh. gibt es private Brauereien. Die ersten Rezepte zur genauen Herstellung sind aus dem 16. Jh. überliefert. Im 19. Jh. gab es die ersten Übersee-Exporte und

im 21. Jh. wurde die Sake-Klassifizierung eingeführt.

WIRD SAKE NUR IN JAPAN HERGESTELLT?

AK: Sake ist eigentlich das japanische Wort für eine Gruppe von Alkoholika, wobei Nihonshu die korrekte japanische Bezeichnung für Sake wäre. Sake mit seinen verschiedensten Gesichtern wird auch in China produziert, wobei hier Bai-ju (Weißer Alkohol) gemeint wird, also ein Destillat. Das ähnlichste zu einem japanischen Sake aus China wäre Huang-Jiu (gelber Wein) zB. Shaoxing. Es gibt aber auch fermentierte Reisgetränke aus Indien oder Korea.

WIRD SAKE ANDERS SERVIERT ALS ÜBLICHE TISCHGETRÄNKE?

AK: Beim Service von Sake gibt es verschiedenste Varianten: Es gibt die Möglichkeit, Sake in unterschiedlichsten traditionellen Gefäßen zu servieren, wie zum Beispiel in einem Tokkuri (kleine Kanne) mit einer O-Choko (kleine Schale), welche den Ursprung in einer Muschelschale hat. Auch eine Variante wäre, Sake aus einem Masu zu trinken. Ein Masu ist eine quadratische offene Holzbox.

NATÜRLICH GIBT ES AUCH VERSCHIEDENSTE GLÄSER, DIE FÜR SAKE EINSETZBAR SIND. NAMHAFTE GLASFIRMEN HABEN EIGENE GLÄSER FÜR SAKE ENTWICKELT.

AK: Ein weiterer großer Aspekt ist natürlich die Temperatur. Sake kann zwischen sehr kalt (5°C) oder sehr heiß (55°C) serviert werden. Hierbei hängt sehr viel von der persönlichen Präferenz ab, wobei Sake bei uns üblicherweise eher kühl getrunken wird. Sehr hoch-

Alkoholgehalt kann Sake zu einer Vielzahl von Speisen empfohlen werden. Der Sake sollte sich, wie beim Wein, nach Stärke und Intensität des Gerichtes richten. Wobei man hier sehr spannende Kombinationen sowohl mit salzigen, als auch säuerlichen Gerichten



Sake ist eigentlich das japanische Wort für eine Gruppe von Alkoholika – Nihonshu wäre die korrekte japanische Bezeichnung für Sake.

wertigen Sake sollte man generell eher kühl servieren.

ZU WELCHEN GERICHTEN EMPFEHLEN SIE SAKE?

AK: Ein besonderes Geschmacksgefühl, welches man sofort beim Trinken eines Sakes hat, ist Umami. Durch das spezielle Herstellungsverfahren mit dem Koji-Pilz und das Dämpfen des Reises entsteht ein sehr hoher Wert an Aminosäuren. Diese Aminosäuren sind unter anderem für dieses Geschmacksgefühl verantwortlich und in Kombination mit dem höheren

erreichen kann. Einen duftigeren und leichteren Sake würde ich zu Vorspeisen reichen, klassisch auch zu Sushi. Kräftigere-intensivere Varianten kann man ohne weiteres auch zu gegrilltem Fleisch mit einer intensiven Sauce reichen.

SIE WAREN KÜRZLICH IN JAPAN, WIE HABEN SIE DIE GASTRONOMIE WEINTECHNISCH EMPFUNDEN?

AK: Die Gastronomie war extrem abwechslungsreich, was natürlich mit dem Aspekt einer Weltstadt wie Tokio nicht verwundert. Mir wurden von meinen japanischen



Alexander Koblinger

Gastgebern verschiedenste japanische Institutionen gezeigt: vom japanischen „Wirtshaus“ bis hin zur superben Sushibar mit den jeweiligen typischen Menüs dazu. Sowohl die Gastfreundschaft als auch die Bereitschaft zur Dienstleistung ist beeindruckend. Wein-technisch ist natürlich die ganze Welt vertreten, wobei österreichischer Wein extrem beliebt ist und Grüner Veltliner natürlich perfekt mit Sushi harmoniert. Ich hatte leider nicht allzu viele Möglichkeiten, japanischen Wein zu probieren, aber Koshu, eine japanische Weißwein-Rebsorte, sollte man bei einem Japanaufenthalt auf alle Fälle verkosten. Sehr klare, frische Weine, die speziell aus der Yamanashi Präfektur kommen.

DIE WM 2013 STEHT BALD AUF DEM PLAN – WIE BEREITEN SIE SICH VOR?

AK: Die ersten acht Monate des Jahres stand die Aufbereitung meiner Theorieunterlagen auf dem Plan: die neuesten Appellationen, die Veränderungen der Weingesetze, Jahrgänge, Cocktailrezepte, Sake, Geschichte diverser Spirituosen... rundum die gesamte Theorie der Getränke und Weinwelt, inkl. Tee/Kaffee und Zigarren. Seit September bin ich beim Lernen angelangt und beim Riechen von Spirituosen. Im Oktober kamen die Blindverkostungen dazu. Die Weine werden von Kollegen eingekauft, zu uns ins Restaurant geschickt

und mir von unseren Servicemitarbeitern eingeschenkt. Somit habe ich keinen Anhaltspunkt, was ich im Glas habe. Die Weine werden alle nach dem Schema der Master-Sommeliers verkostet, wobei ich hier noch Speisenempfehlungen, Serviertemperatur, Einkaufspreis, Glaswahl usw. als Punkte eingebaut habe. Die Zeit wird dabei gestoppt.

Die Verkostungen werden die nächsten Monate hindurch weiter gesteigert und die Theorievorbereitung wird weiter intensiviert. Im Frühjahr stehen noch Treffen und Serviceschulungen mit sehr erfahrenen Kollegen an.

WIR WÜNSCHEN VIEL ERFOLG BEI DER WM 2013 IN JAPAN!



Das unglaubliche all-in-one Glas von René Gabriel

Gabriel-Glas
UNGLAUBLICHER WEINGENUSS

ONE FOR ALL - UNBELIEVABLE WINE ENJOYMENT

Der «Bouquet-Drive» am Glasbauch beschleunigt die Aromenentfaltung.

Die leicht konische innen geschwungene Form konzentriert das Bouquet.

Ob weiss, rot oder süß – alle Weine bieten maximalen Genuss.

Trotz der Leichtigkeit bleibt das Glas strapazierfähig.

Weingenuss bleibt dank attraktivem Preis vom GABRIEL-GLAS erschwinglich.

GABRIEL-GLAS GMBH
TAUGLBACHWEG 135
5424 BAD VIGAUN / AUSTRIA
T +43 (0) 62 45-711 56 11
F +43 (0) 62 45-711 56 12
E office@gabriel-glas.at
www.gabriel-glas.com