

YOSHIKO UENO-MÜLLER

酒

SA KE

MYTHOS.
HANDWERK.
GENUSS.



HOT SAKE ¥600

ous Wine
Japanese Wine
nese
craft Beer



















YOSHIKO UENO-MÜLLER

SA KE

MYTHOS.
HANDWERK.
GENUSS.

PRESTEL

MÜNCHEN • LONDON • NEW YORK



Vorwort – Die Welt des Sake

Als Präsident der Japan Sommelier Association und Organisator des Sake Diploma International möchte ich Frau Ueno-Müller zur Veröffentlichung dieses Buches über japanischen Sake in deutscher und englischer Sprache gratulieren.

Vor etwa 2000 Jahren wurde in Japan mit der Herstellung von Sake begonnen. Insbesondere seit Anfang des 20. Jahrhunderts wurde die Sake-Qualität in einem rasanten Tempo gesteigert. Dazu trugen viele Faktoren bei: die Isolierung von Hefestämmen aus den besten Brauereien, ihre Kultivierung und ihr Vertrieb. Außerdem die Einführung der *Yamahai*-Braumethode und die Verwendung von Milchsäure für die Starterkultur; die Entwicklung der vertikalen Reispoliermaschine um 1933; die Verwendung von Braualkohol sowie die Qualitätsverbesserung der speziell für das Sake-Brauen kultivierten Reissorten.

Sake ist ein japanisches alkoholisches Brauerzeugnis. Traditionell wurde es vor dem Verzehr eines Reisgerichts getrunken; seine Wirkung förderte die Kommunikation mit den Tischgenossen. Aber man setzte Sake nicht bewusst – wie Wein – als Pairing-Partner ein. Inzwischen hat sich das geändert. Heute weiß man, dass man verschiedene Sake-Typen gut zusammen mit verschiedenen Speisen genießen kann und dass sie bestens miteinander harmonieren, weshalb auch ganze Menüs mit korrespondierenden Sake angeboten werden. Wer das Food-Pairing mit Wein liebt, wird auch schnell Freude am Sake-Pairing haben.

Wir dachten uns, dass Sommeliers, deren Hauptaufgabe die Kombination von Wein und Speisen ist, diejenigen sein sollten, die diese „neue Art des Sake-Genusses“ verbreiten, und beschlossen, eine Sake-Zertifikatsprüfung einzuführen, die von der Japan Sommelier Association organisiert wird.

Einer der großen Vorteile von Sake beim Food-Pairing im Vergleich zu Wein besteht darin, dass selbst die Kombination mit Eierspeisen bzw. eihaltigen Gerichten völlig unproblematisch ist. Der Grund: Bei der Herstellung von Sake wird kein Schwefel

zugewetzt – wie es bei Wein meist der Fall ist. Sulfit reagiert jedoch negativ mit Eigelb, was zu unschönen Geschmacksveränderungen führt.

Sake hingegen macht Eiergerichte sogar noch cremiger und geschmackvoller durch die Balance zwischen seiner sanften Süße und seinem *Umami* sowie dem Aroma, das durch die Milchsäure zum Reis-Aroma hinzukommt. Diese Ausbalanciertheit hebt auch die natürliche Süße von rohem Salat, Gurken und anderen grünen Gemüsesorten auf elegante Weise hervor. Sake verstärkt auch die Süße und den Geschmack von verarbeitetem Fischrogen wie Kaviar und Bottarga (Meeräschen-Rogen), ohne die negativen Noten, die man bei der Kombination dieser Produkte mit Wein wahrnehmen kann. Das gilt auch für rohe Austern. Darüber hinaus harmoniert Sake mit dem Geschmack von tierischen Fetten und Ölen (einschließlich Otoro vom Thunfisch) und hebt auch die feinen, buttrigen Noten von marmoriertem Fleisch, wie z. B. vom Kobe-Rind hervor. Aufgrund dieser Eigenschaften passt Sake ebenfalls gut zu Gerichten mit Sahne und Butter sowie zu Käse.

Mit zunehmender Reifung nimmt Sake eine bräunliche Farbe an. Diese Veränderung wird jedoch nicht wie beim Wein durch Oxidation verursacht, sondern ist hauptsächlich auf die Maillard-Reaktion zwischen Zucker und Aminosäuren zurückzuführen. Sake passt daher gut zu Gerichten mit Sojasauce und Miso, die durch eine ähnliche Reaktion reifen, sowie zu den Aromen von Käse mit gewaschener Rinde (z. B. Munster). Er lässt sich sogar mit Kalbsfond kombinieren sowie mit Gerichten mit Madeira-Wein, da auch bei diesem eine Maillard-Reaktion stattgefunden hat.

Wir sind zuversichtlich, dass dieses Buch Sie dazu anregen wird, mit verschiedenen Arten von Sake und Speisekombinationen zu experimentieren und so täglich neue Genusserlebnisse zu schaffen.

Shinya Tasaki

Präsident der Japan Sommelier Association



Vorwort der Autorin

Ichigo Ichie (一期一会) – Japans kulturelles Konzept von der Unwiederbringlichkeit des Augenblicks passt auch bestens zum Thema Sake.

In einem einzigen Schluck Sake kann man ganz Japan schmecken. Sake ist das Elixier der japanischen Seele; er spiegelt die Geschichte, die Landschaft, die Kultur und Esskultur Japans ebenso wider wie die Philosophie und Kunst der Brauer. Mit diesem Buch möchte ich Ihnen die verschiedenen Facetten der Sake-Welt nahebringen.

Mein erstes Werk über Japans Traditionsgetränk erschien bereits 2013. Aber inzwischen hat sich die Wahrnehmung von Sake grundlegend gewandelt: Vom flüssigen Exoten unter den Alkoholika avancierte er zum weltweit gefeierten Speisengeleiter. Ich möchte Sie daher zu einer Zeitreise vom Mythos über das Handwerk zum Genuss einladen.

In einem Glas Sake entfaltet sich die Zeit. Es erzählt von all den Menschen, die seit 2000 Jahren für die Idee des Reisweins stehen, von den Rohstoffen, den verschiedenen Techniken, die sie zu seiner Produktion und seiner immer weiteren Entwicklung ersannen, aber auch von den Freuden, die er ihnen und anderen bringt.

Wie und wo wird der Reis für Sake angebaut? Was ist *Koji*? Wie lange dauert der Brauprozess? Welche Rolle spielen dabei Wasser und Hefe? Wie wird Sake gelagert, getrunken? Wer oder was bestimmt seinen Geschmack? Welche unterschiedlichen Sake-Stile gibt es? In diesem Buch nehme ich Sie mit zu Reisbauern und Fassmachern, zu Glas- und Keramik-Künstlern, zu einem Kobe-Rind-Züchter und zu Götter-Schreibern – und selbstverständlich in den Alltag von (ganz besonderen) Brauereien. Folgen Sie mir zudem in die

typischen *Izakaya*-Sake-Kneipen mit ihrem lockeren Sharing-Konzept und zu Gastronomen, die ihre hohe, mitunter sogar mit Sternen ausgezeichnete und auf dem traditionellen *Kaiseki*-Prinzip basierende Kochkunst durch passenden Sake begleiten lassen.

Neben meinen persönlichen Begegnungen und emotionalen Erfahrungen mit Japans Sake-Welt birgt dieses Buch aber auch eine Fülle von Informationen für all jene, die tiefer in das Thema Sake eintauchen wollen. Der Bogen spannt sich dabei von technischen Einzelheiten in Sachen Produktion über sensorisches Wissen bis hin zum Pairing, also der Kombination von Sake mit Speisen – sowohl der japanischen Küche, aber auch anderer Kulturen.

Darüber hinaus stelle ich Ihnen eine Auswahl der besten Sake vor, die Japan repräsentieren. Erfahren Sie alles Wissenswerte über ihre verschiedenen Stile, von perlend bis gereift.

Zum Ausklang des Buches lade ich Sie schließlich zu einer „Schlenderprobe“ durch Japan ein. Ein gutes Dutzend Stationen erwartet uns dabei – von der Mitarbeiterküche einer Brauerei in Iwase bis hin zum Austernstand auf dem Markt von Sendai. Lassen Sie sich überraschen!

Nehmen Sie sich eine kleine Auszeit von Ihrem Alltag und genießen Sie ein Glas Sake mit allen Sinnen, lassen Sie Ihre Gedanken durch die sich darin entfaltende Zeit fließen. Das einzigartige Geschmackserlebnis wird sich für immer in Ihrer Erinnerung einschreiben.

Kanpai – zum Wohl!

Yoshiko Ueno-Müller

Inhalt

18 I. ENTSTEHUNG

MYTHOS. GESCHICHTE. TRINKKULTUR.

- 20 Was ist Sake?
- 24 Vom heiligen Reis zum Genussmittel
- 30 Ein Fest für den Sake-Gott
- 40 **MASAYUKI** — Brauerei
Mimurosugi in Nara

REIS. WASSER. KOJI.

- 46 ZUTATEN UND FERMENTATION
- 48 ELEMENTE DES WASSERS
- 50 **TSUSHIMA** — Brauerei
Shichiken in Yamanashi
- 58 EIN JAHR IM REISANBAU
- 60 REISSORTEN UND GÜTEKLASSEN
- 62 DAS GEHEIMNIS VON KOJI
- 64 DIE KRAFT DER HEFE

MEISTER. HANDWERK. ZEIT.

- 66 Wie wird Sake gebraut?
- 84 **YASUYUKI** — Brauerei
Tedorigawa in Ishikawa
- 94 **KIICHIRO** — Toji in Toyama
- 98 **TAKESHI** — Fassmacher in Osaka
- 104 KLASSIFIZIERUNG UND
SORTENVIELFALT

-
- 292 *Sake weltweit*
- 295 *Glossar —
Japanische Fremdwörter
und Fachbegriffe*
- 302 *Über die Autorin*
- 303 *Danksagung*

110 II. LAND UND MENSCHEN

-
- TERROIR. KULTUR.
KURAMOTO.**
- 112 Satoyama: Heimat der
japanischen Esskultur
- 122 TOPOGRAFIE, GEOLOGIE
UND KLIMA
- 124 MENSCH UND TERROIR
- 126 **SHOZO** — Reisbauer
und Kobe-Rind-Züchter
- 132 **RYUSUKE** — Brauerei
Tatsuriki in Hyogo
- 138 Regionale Vielfalt —
30 Brauereien
- 156 **YASUHIKO** — Brauerei
Niida Honke in Fukushima
- 162 **RICHARD** — Brauerei
IWA in Toyama

168 III. GENUSS

AROMA. GESCHMACK. VIELFALT.

- 170 **RYUICHIRO** — Brauerei
Masuizumi in Toyama
- 182 AROMEN, AUSSEHEN
UND GESCHMACK
- 187 SAKE-STILE UND
GESCHMACKSPROFILE
- 206 **SHIGERI** — Brauerei
Daruma Masamune in Gifu
- 212 TAFEL- UND TRINKKULTUR
- 216 SAKE-GENUSS
RUND UMS JAHR

SAKE. SPEISE. PAIRING.

- 218 WAS IST SAKE-PAIRING?
- 222 HARMONIE MIT SPEISEN
- 226 WASHOKU —
GRUNDELEMENTE DER
JAPANISCHEN KÜCHE
- 230 **HIRONORI** — Restaurant
Oryouri Fujii ** in Toyama
- 240 **YOSHIHIRO** — Restaurant
Narisawa ** in Tokio
- 246 Tokio bei Nacht — Ein
Streifzug durch die Hauptstadt
- 260 Unterwegs in Japan — Eine
kulinarische „Schlenderprobe“



I. ENTSTEHUNG

Die Sonnengöttin Amaterasu, so heißt es in der japanischen Mythologie, sandte die Reisähren zur Erde. Aus dem „heiligen Korn“, das bald in kleinen Dorfgemeinschaften kultiviert wurde, bestem Wasser und *Koji* brauten die Japaner einen himmlischen Trank. Der mythischen Entstehungsgeschichte von Sake, der damit verbundenen festlichen Shinto-Zeremonie sowie der jahrtausendealten Handwerkskunst des Sake-Brauens ist das folgende Kapitel gewidmet.

Was ist Sake?

Wie nähert sich ein Nicht-Japaner dem Traditionstrunk Japans? Was muss man wissen, um Sake zu verstehen, diesen Göttertrunk, der Menschen glücklich macht, diesen „Wein“ aus Reis, in dem sich die japanische Seele widerspiegelt? Ein paar Fakten sind sicher wichtig: Jahreszahlen, Sorten- und Aromenvielfalt, Braustile, Preisspannen. Auch Informationen über die Grundprodukte, den Einfluss der jeweiligen Region, die Rolle des Braumeisters tragen dazu bei, die Faszination der Japaner für Sake zu erhellen. Seit mehr als zweitausend Jahren ist er tief in ihrer Kultur verwurzelt. Aber er passt auch bestens zur gehobenen Kulinarik des Westens.

Elixier der japanischen Seele

Sake wird ähnlich gebraut wie Bier, aber getrunken wie Wein. Sake repräsentiert die Kultur, die Geschichte und die Landschaften Japans seit ca. 2000 Jahren. „Jede alte Zivilisation in der Weltgeschichte hat ihre besonderen, schönen Alkoholika“, schrieb Professor Kinichiro Sakaguchi (1897–1994), der Vater der modernen Fermentationswissenschaft, 1964 in seinem legendären Buch *Nihon no Sake*

(Japanischer Sake). Sake wurde früher in jedem Dorf gebraut. Heute gibt es in Japan nur noch rund 1200 Sake-Brauereien, die größtenteils seit Generationen in der Hand ihrer Gründerfamilien liegen. Für Japaner bedeutet Sake Genuss in flüssiger Form. Ob pur oder zum Essen, im Alltag oder zu Festen – ein Schluck, ein Glas, ein Becher gehört einfach dazu.

Göttertrunk macht glücklich

Gutes Wasser macht guten Reis. Guter Reis macht guten Sake. Guter Sake macht Menschen glücklich. Ein schöner Kreislauf der Natur, den die Japaner von Urzeiten an verehren und zu pflegen wissen. Nach der alten japanischen Religion Shinto leben die Gottheiten in jeder Erscheinung, in jedem Gegenstand, auch in Donnerschlägen, Flüssen, im Reiskorn – und somit auch in Sake. Um den wilden Geist der Naturgötter zu besänftigen und für ihre Gaben zu danken, wird Sake als Opfergabe gebraut. Sake bringt aber auch die Menschen einander näher. Bis heute darf Sake bei feierlichen Anlässen und religiösen Ritualen nicht fehlen. In jeder Brauerei wird zudem vor Arbeitsbeginn an einem Mini-Götterschrein Andacht gehalten.



”

Für Japaner bedeutet Sake Genuss in flüssiger Form. Ob pur oder zum Essen, im Alltag oder zu Festen – ein Schluck, ein Glas, ein Becher gehört einfach dazu.

Reis prägt Japan

Reis gilt in Japan als Basis der Ernährung. Vor etwa 3000 Jahren wurden die Reispflanzen aus dem alten China eingeführt. Der Reisanbau gestaltete das Land und die Gesellschaft Japans. *Satoyama*, die Kulturlandschaft mit Reisfeldern und Wäldern, steht für das komplexe Miteinander von Mensch und Natur. Früher wurde Reis sogar als Zahlungsmittel verwendet. In der Shogunat-Zeit bis vor etwa 150 Jahren wurden Feudalherren und Samurai für ihre Macht und Leistung an der Menge des produzierten Reises gemessen. Aber Sake ist das Beste, was aus Reis werden kann. Für Premium-Sake wird inzwischen eine Fülle spezieller Sorten verwendet.

Koji prägt Sake

Ohne *Koji* kein Sake. Fermentierter Reis bildet die Basis für die Produktion von Sake. Zunächst wurde diese unter Aufsicht des japanischen Kaiserhofes betrieben, im Mittelalter spielten dann buddhistische Klöster eine große Rolle. Sie besaßen das Monopol für die Herstellung und den Verkauf von *Koji*. Ob des feuchten und warmen Klimas in Japan gedeihen die für *Koji* nötigen Pilzkulturen optimal. Sie werden aber nicht nur jeweils auf einem Teil des Sake-Reises aufgebracht, sondern auch auf anderen Produkten (Sojabohnen etwa) – und prägen damit quasi die gesamte kulinarische Kultur Japans. *Koji*-Pilzkulturen initiieren überall den Fermentationsprozess, auch bei der Herstellung von Sojasauce und Miso.

Die Geschichte einiger heutiger *Koji*-Hersteller reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück; sie waren die ersten biotechnologischen Unternehmen der Welt.

Neben *Koji* spielen Hefe und weitere Mikroorganismen bei der Fermentation des Sake-Reises eine große Rolle. Schon seit rund 100 Jahren fördert der japanische Staat die Entwicklung fermentationsstarker Hefen. Und bereits vor 300 Jahren wurde die *Kimoto*-Methode entwickelt. Dabei entsteht durch mehrfaches Zerreiben des *Koji*-Reises und Zugabe von Wasser natürliche Milchsäure, die die Sake-Maische vor Kontamination schützt. Sake-Brauer haben großen Respekt vor der Arbeit der Mikroorganismen. Der legendäre *Toji* (Braumeister) Koichi Sanpai sagte: „Ich denke, es sind die Hefe und der *Koji*, die den Sake ausmachen, und die Menschen schaffen einfach die Umgebung, in der sie gut arbeiten können.“

Das Handwerk der Toji

Sake-Brauereien (*Sakagura*) sind bis heute Teil von Japans traditioneller Industrie. Das älteste Unternehmen wurde vor rund 850 Jahren gegründet – und die meisten Brauereien blicken auf eine mehrere Hundert Jahre alte Geschichte zurück und sind dabei noch immer in der Hand derselben Familie. Jede Brauerei hat mindestens eine Marke, die nach dem Glückssymbol der Familie oder der Philosophie des *Kuramoto* (Brauerei-Inhabers) benannt wurde – und produziert durchschnittlich zwanzig Sorten Sake. Für ihren individuellen Geschmack und ihre Qualität verantwortlich zeichnet der *Toji* (Chef-Braumeister). Traditionell wird Sake nur im Winter gebraut, vielerorts noch immer als Auftragsarbeit durch Saisonarbeiter. Ein Brauprozess dauert um die sechzig Tage, wobei es unzählige Stellschrauben gibt – von der Auswahl des Reises, der Polierate bis über die Art der *Koji*-Herstel-

lung und die Reifung. „*Wajo Ryoshu*“ wählten daher viele Brauereien als Motto, wörtlich: Harmonie braut guten Sake und guter Sake braut Harmonie.

Fruchtige Aromen und Umami

Cremige Banane, grüner Apfel, honigsüße Melone – Sake kann dank seines komplexen Brauprozesses mehr als 500 verschiedene Aromen und Geschmacksnuancen aufweisen. „Reines Bergwasser durchfließt sanft die Kehle und erfüllt meine Seele und meinen Leib, schöne fruchtige Aromen hinterlassend ...“ Um Sake zu beschreiben, werden Japaner besonders poetisch.

Verglichen mit Wein hat Sake wesentlich weniger Säure; er schmeckt vollmundig und mild. Sein Alkoholgehalt liegt bei etwa 15 Prozent, also etwas höher als bei Wein. Wie bei dem Reb-Erzeugnis gibt es beim Sake deutliche Qualitätsunterschiede und eine große Preisspanne. Die Premium-Sorten umfassen die sechs Klassen *Honjozo*, *Junmai*, *Ginjo*, *Junmai Ginjo*, *Daiginjo* und *Junmai Daiginjo*. Sie machen knapp die Hälfte der Gesamtproduktion in Japan aus. Da der Begriff „Sake“ im Ausland jedoch nicht geschützt ist, darf dort auch billiger Schnaps mit dubioser Herkunft als Sake verkauft werden.

Sake-Pairing

Sake ist nicht nur ein exquisiter Solist, sondern auch ein vielseitiges Talent innerhalb des Orchesters namens Genuss. Mit seinen nuancenreichen Aromen und seinem vollmundigen Geschmack brilliert hochwertiger Sake als exzellenter Speisenbegleiter. Er passt aber nicht nur hervorragend zu traditio-

nellen japanischen Spezialitäten, sondern ebenso trefflich zu Gerichten aus Europa und anderen Teilen der Welt. Denn wie beim Wein kommt es beim Sake auf die richtige Kombination an. Je nach Stil, Trinkgefäß, Ambiente und persönlichem Geschmack kann das beste „Sake-Pairing“ anders ausfallen. Immer mehr Sommeliers und Köche treten inzwischen weltweit den Beweis dafür an und eröffnen dem Gast neue kulinarische Dimensionen.

Sake in der Welt

Immer mehr Nicht-Japaner entdecken Sake als Bereicherung ihrer Genusspalette. Vor allem der handwerklich hergestellte Premium-Sake mit seinem feinen Geschmacksprofil ist sehr begehrt. Diese hochwertigen Sorten werden in New York, Sydney, Hongkong, London oder Berlin nicht nur in japanischen Restaurants, sondern auch zu gehobener Küche anderen Ursprungs serviert. Der Sake-Export steigt jedes Jahr. Manche Sake-Liebhaber haben inzwischen auch angefangen, den Reiswein in ihren Heimatländern herzustellen. Etwa sechzig Brauereien sind derzeit außerhalb Japans in Betrieb, die Hälfte davon in den USA. In Europa gibt es Produzenten im Vereinigten Königreich, in Spanien, Frankreich, Österreich und in der Schweiz. In den USA wird auch Sake-Reis angebaut, dort gründete sich sogar ein Brauerei-Verband. In Japan wird dieser Impuls aus dem Ausland positiv aufgenommen. Der internationale Austausch hat das Ansehen von Sake auch in Japan noch erhöht. —

Vom heiligen Reis zum Genussmittel

Lange bevor Japan seine noch heute bekannten Namen Nihon und Nippon erhielt, nannten die alten Japaner ihr Land *Toyoashihara no Mizuho no Kuni*. Das bedeutet: ein Land, in dem Schilf wächst und in dem Getreide in Hülle und Fülle gedeiht. Der Mythologie zufolge schenkte die Sonnengöttin Amaterasu ihrem Enkel Ninigi no Mikoto, der auf die Erde herabsteigen sollte, Reisähren, die auf den Feldern im hohen Himmel, wo die Götter lebten, gewachsen waren. Reis ist ein heiliges Objekt, das von den Göttern gegeben wurde und ihren Geist enthält. Er gilt daher als die beste Gabe an die Götter.

Einführung des Reisanbaus und der Ursprung des Sake

Japans Geschichte, Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur haben sich im Zusammenhang mit dem Reisanbau entwickelt. Reis war immer ein zentrales Thema für Japan und die Japaner.

Es wird angenommen, dass der heute in Japan verbreitete Paddy-Reisanbau vor etwa 3000 Jahren aus Korea und anderen Teilen Ostasiens ins Land gelangte

und dort zunächst im nördlichen Kyushu eingeführt wurde. Im 7. Jahrhundert verbreitete sich der Reisanbau dann in der Region Kinki und später an der Nordspitze von Honshu. Japan wandelte sich von einer Jagd- zur Agrargesellschaft. Die Menschen ließen sich nieder, um gemeinschaftlich Reis anzubauen.

In verschiedenen Regionen des Landes entstanden kleine Dorfeinheiten. In der Region Kinki bildeten sich im Lauf der Zeit mächtige Clans, und die Zentralmacht, die sie vereinigte, nahm Gestalt an. Der alte Staat Yamato förderte eine Politik, die den Reis zur Grundlage ihrer Wirtschaft machte. Da eine Agrargesellschaft jedoch anfällig für Klimaschwankungen und Naturkatastrophen ist, wurde den Herrschern eine sehr wichtige Rolle bezüglich der Götter-Rituale zuerkannt. Um die wilden Geister der Götter zu besänftigen und eine gute Ernte zu erbitten, wurden Reis und Sake als Opfergabe dargeboten.

Es ist nicht verbrieft, wann genau die Herstellung von Sake begann, aber bevor die Verwendung von *Koji* zur Herstellung von Sake bekannt war, wurde *Kuchikami-no-Sake* von Priesterinnen hergestellt.



Diese reinigten zunächst für rituelle Zwecke ihren Körper mit Wasser und ihre Zähne mit Salz und zerkauten anschließend Reis im Mund, der dann in ein Gefäß umgefüllt und zur Gärung gebracht wurde. In den im 8. Jahrhundert verfassten staatlichen Chroniken *Kojiki* und *Nihonshoki* liest man zudem über einen Mythos aus der Region Izumo, wonach Susano no Mikoto, der Brudergott von Amaterasu, *Yashioorino sake*, also achtmal gebrauten, starken Sake herstellte, um das achtköpfige Monster Yamata-no-orochi betrunken zu machen und zu töten. Auch weitere Legenden finden sich in regionalen Chroniken. In einer von ihnen heißt es, dass Kusunokami, der im Sake-Schrein von Izumo verehrt wird, den acht Millionen Göttern, die sich aus dem ganzen Land hier versammelt hatten, Sake braute und servierte. Einige Japaner glauben daher, dass diese Stätte die Wiege des Sake ist.

Sake-Götter und Sake-Brauen an Schreinen

Shintoismus und Buddhismus sind die beiden bedeutendsten Glaubensrichtungen in Japan. Shinto – der Weg der Götter – ist die (weitgehend mündlich überlieferte) ethnische Religion der Japaner. Sie weist Spuren des alten Animismus auf, bei dem die Natur und Naturphänomene vergöttert und verehrt wurden, darunter neben der Sonnengöttin Amaterasu auch Wind- und Donnergötter sowie all jene Gottheiten, die die Berge und Flüsse verschiedener Regionen verkörpern. Sie enthält auch Aspekte des Volksglaubens, wie die Verehrung von Ahnengeistern und des Gottes der Reisfelder. Natur und Gottheiten werden als Einheit anerkannt, und es gibt keine Doktrin oder Gurus.

Als der Buddhismus Mitte des 6. Jahrhunderts über China und Korea nach Japan gelangte, förderten die damaligen Herrscher diesen Glauben und fortan existierten beiden Religionen nebeneinander. In ganz Japan gibt es etwa 88 000 Shinto-Schreine, in denen verschiedene Gottheiten verehrt werden. Aber drei *Jinja* werden als Stätten der Sake-Gottheiten besonders verehrt: der Omiwa-Schrein von Nara, der Umemiya-Schrein und der Matsunoo-Schrein, beide in Kyoto.

In der Vergangenheit braute man an vielen dieser Stätten zu festlichen Anlässen eigenen Sake. In der Meiji-Ära (1868–1912), als die Regierung begann, das

Brauen von Alkohol zu kontrollieren und die Alkoholsteuer zu einer wichtigen Steuereinnahmequelle machte, wurde das Sake-Brauen an den Schreinen stark eingeschränkt. Heute haben nur noch vier *Jinja* im Land eine Lizenz zur Herstellung.

Der Ise-Jingu-Schrein ist unter ihnen der prominenteste. Bereits diverse Kaiser verehrten hier ihre mythische Ahnengöttin, Amaterasu. Er ist der höchste und größte aller Schreine Japans. Tagtäglich werden hier morgens und abends selbst gebrauter Sake, selbst kultivierter Reis usw. als Opfergabe dargeboten. Alle Lebensmittel, Kleidungsstücke und Töpferwaren für den Schrein werden auf seinem Gelände ebenfalls mit alten Produktionsmethoden hergestellt.

Omiki und Mike

Der den Göttern gewidmete Sake wird *Omiki* genannt. Sake ist seit der Antike ein wesentlicher Bestandteil der Shinto-Rituale und so wichtig, dass er in der Mitte der obersten Reihe des *Mike*, der täglichen Mahlzeit für die Götter, steht. Neben Reis, Salz, Wasser und Sake, die für den Menschen lebensnotwendig sind, werden den Göttern auch Gemüse und Fisch aus der Region geopfert. Im Shintoismus, der großen Wert auf die Harmonie mit der Natur legt, glaubt man, dass die Götter in den Bergen, im Meer und im Reis wohnen. Daher wachsen die Japaner mit dem Wissen auf, dass in jedem Reiskorn eine Gottheit wohnt. Der Shinto-Glaube besagt außerdem, dass das Reiskorn dank einer Gottheit erzeugt werden kann und die Gottheit dann in diesem Sake wohnt. Mit anderen Worten: Sake ist die Nahrung der Götter, aber auch etwas sehr Heiliges. Auf dem Gelände der meisten Schreine stehen Fässer mit Sake, die Brauereien aus Dankbarkeit gegenüber den Göttern geopfert haben. Der geweihte Sake wird den Gläubigen bei Gebeten und Anlässen wie dem Neujahrsfest als *Omiki* angeboten.

Sake verbindet die Menschen mit den Göttern und die Menschen untereinander

Nach der eigentlichen Shinto-Zeremonie findet meist das *Naorai*, ein gemeinsames Essen und Trinken mit allen Beteiligten und dem Priester statt, bei dem als Opfergabe Sake angeboten wird. Sake wird aber auch auf dem Altar zu Hause oder am Arbeitsplatz geopfert und bei Anlässen wie dem ersten Spaten-

stich für ein Bauprojekt symbolisch zur Reinigung auf das Grundstück gesprenkelt. Bei verschiedenen anderen Feierlichkeiten wird ebenfalls Sake getrunken – als Bindeglied zwischen den Göttern und den Menschen.

Sake ist aber gleichzeitig ein wesentlicher Bestandteil, wenn Menschen neue Beziehungen zueinander aufbauen. So waren etwa die Sake-Rituale, die während der Edo-Periode (1603–1867) abgehalten wurden, um das Herr-Diener-Verhältnis zwischen Samurai, Daimyo und Shogun jeweils neu zu besiegeln, streng geregelt. Das repräsentativste der Vertragsrituale mit Sake ist der *Sansan-kudo*, den das Paar bei einer Shinto-Hochzeit austauscht. Bei dieser Zeremonie trinken der Bräutigam und die Braut nacheinander jeweils drei Schlucke aus drei unterschiedlich großen Sake-Schalen. Die Drei gilt in Japan als heilige Zahl – und die Neun bedeutet somit dreifaches Glück. Auch Eltern und Verwandte trinken mit dem Hochzeitspaar gemeinsam Sake, um das Gefühl der Verbundenheit zu stärken.

Kanpai und Opfergabe

Der Begriff *Kanpai* stammt aus China, aber das Anstoßen mit Sake-Tassen ist ein neuer Brauch, der Mitte des 19. Jahrhunderts aus dem Westen nach Japan kam. *Kanpai* bedeutet wörtlich, die Sake-Tasse zu trocknen, aber anders als bei dem chinesischen Brauch wird in Japan nicht verlangt, die gesamte Tasse in einem Zug auszutrinken. Man muss jedoch den Becher unbedingt mit beiden Händen auf Augenhöhe halten. Bei Gedenkfeiern oder traurigen Anlässen wird statt *Kanpai* der Begriff *Kenpai* verwendet. Mit ihm wird Respekt oder Beileid ausgedrückt. Wörtlich bedeutet *Kenpai* Opferung.

Nominikation

Bis zur Heian-Periode (794–1185) wurde Sake hauptsächlich von den privilegierten Klassen konsumiert. Erst in der darauffolgenden Kamakura-Periode, als die Sake-Brauereien zu florieren begannen, erhielt auch die breite Öffentlichkeit bei offiziellen Terminen Zugang zu diesem „feinen“ Getränk. Den entsprechenden Umgang mit ihm spiegelt auch das wohl in der Ashikaga-Periode (1573–1568) entstandene *Shudo*-Ritual (wörtlich „der Weg des Trinkens“), dessen Ziel es war, durch das Trinken von Alkohol Höflichkeit und

Spiritualität zu entwickeln. Der Grundgedanke lautete, „nicht darauf abzu zielen, betrunken zu werden, sondern das Trinken anmutiger und wunderbarer zu machen“.

In der Edo-Periode (1603–1867) wurde Reiswein, der schon damals nach fast identischen Methoden wie heute gebraut wurde, dann in großen Mengen vertrieben, und das einfache Volk begann, ihn täglich zu genießen. Der Sake aus Nada und Itami gelangte übers Meer nach Edo, und wurde dort in den *Izakaya*-Kneipen becherweise vom Fass verkauft oder zu einfachen Gerichten wie Sushi, Tempura und *Soba* serviert. Abnehmer waren vor allem die alleinstehenden Samurai und Handwerker, die sich als Gefolgsmänner des Shogun in Edo niedergelassen hatten.

Nach der Meiji-Restauration verbreiteten sich mit der westlichen Esskultur in Japan auch Bier, Wein und Whisky, aber Sake war bis in die 1970er-Jahre das beliebteste alkoholische Getränk im Land – mit Ausnahme einer Phase während des Krieges und kurz danach.

Sein gemeinsamer Genuss – sei es mit den Arbeitskollegen nach Feierabend oder zu anderen Freizeitanlässen – wird heute oft als Nominikation bezeichnet (von *nomi*, gemeinsames Trinken, und Kommunikation). Ziel dabei ist es, die Solidarität einer Gruppe zu fördern. Diejenigen, die neu in eine Gruppe eintreten, werden von den Älteren oder Vorgesetzten im Trinken unterrichtet und lernen, wie man untereinander kommuniziert. Die japanische Kultur ist so beschaffen, dass abgesehen von den Formalitäten der täglichen beruflichen Zusammenkünfte der Umgang unter den Kollegen entspannt ist und das Trinken dazu angetan, das Verständnis füreinander und die Beziehungen zueinander zu vertiefen.

Ein weiterer typisch japanischer Brauch ist der Genuss von Sake, während man die Blumen, Vögel, den Wind und den Mond der vier Jahreszeiten bewundert, z. B. während der Kirschblüte oder der Färbung des Herbstlaubs.

Sake-Brauen mit Koji

Das Sake-Brauen mit *Koji*, wie wir es heute kennen, scheint zufällig entstanden zu sein. So wird bereits im *Harima Fudoki* aus dem 8. Jahrhundert – einem Manuskript, das als erste Aufzeichnung des Sake-Brauens mit *Koji* gilt – das Brauen von Sake mit verschimmeltem Reis und das Abhalten von Sake-Festen

”

Reis ist ein heiliges Objekt, das von den Göttern gegeben wurde und ihren Geist enthält. Er gilt daher als die beste Gabe an die Götter.

erwähnt. Tatsächlich gab es während der Nara- und Heian-Periode (8.–12. Jahrhundert) bereits bei Hofe das Amt des *Mikino-Tsukasa*. Wer es innehatte, war für das Brauen von Sake ebenso zuständig wie für die Vorbereitung der Zeremonien und Sake-Bankette. Das aus dieser Zeit stammende *Engishiki*-Manuskript beschreibt die Herstellung von bis zu 15 verschiedenen Sake-Sorten durch den *Mikino-Tsukasa* und enthält bereits Braurezepte für Sake unter Verwendung von *Koji*. Die sichere Herstellung von *Koji* wird jedoch erst in der Muromachi-Periode (1336–1573) entwickelt. *Koji* ist für die Herstellung von Sake, Sojasauce und Miso unerlässlich. Es gab eine Zeit, in der Tempel und Schreine Zünfte bildeten und die Herstellung von *Koji* monopolisierten.

Der Kloster-Sake von Nara

In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts wurden elementare Techniken des Sake-Brauens entwickelt, darunter die Polierung von Reis, das Abseihen der Maische und die Trennung in Sake-*Kasu* (Treber) und Sake sowie die – später von Pasteur wissenschaftlich untermauerte – Methode der Hitzesterilisation

(*hi-ire*). Ebenfalls eine wichtige Rolle spielten die großen Tempel und Schreine von Nara. So wurde im dortigen Shoryakuji-Tempel die *Bodaimoto*-Methode entwickelt, und auch das mehrstufige Ansetzen der Maische wurde ab dieser Zeit in den Klöstern der Region praktiziert. Dies ist auch der Grund, warum sich die Präfektur Nara als Geburtsstätte des japanischen Sake bezeichnet. Zudem ließen sich dank der Holzfässer aus Nara nun größere Mengen von Sake brauen und lagern – zuvor gab es lediglich Keramikgefäße, die maximal 540 Liter fassen konnten.

Sake-Brauen und Distribution in der Edo-Zeit

In der Edo-Zeit (1603–1867) wurde die industrielle Sake-Herstellung immer beliebter. Um dem Verderb des Reisweins vorzubeugen, wurde eine Methode entwickelt, bei der ihm – u. a. durch die Destillation von Sake-*Kasu* (Treber) gewonnener – Alkohol zugesetzt wurde. In dieser Zeit wurden auch das Polieren von Reis mit Wasserrädern und die *Kimoto*-Methode eingeführt – ebenso die Förderung des Sake-Brauens in der Winterzeit, sodass Bauern und Fischer in der