

Japan Forum



Das monatliche Informationsblatt des Japanischen Generalkonsulats in Düsseldorf

Vol. 118 / Jan. 2005

SAKE - oder zumindest ein ähnliches berauschendes Getränk - hat es, glaubt man den japanischen Mythen, schon immer gegeben. Anders als in China, wo ein „Erfinder“ namentlich genannt wird, war in Japan Sake einfach von Anfang an. Bereits der wilde Sturmgott Susanoo nutzte seine betäubende Wirkung, um mit speziellem, achtfach gebrauten Sake eine achtköpfige Schlange kampfunfähig zu machen und zu töten - eine Kampfesliste, die uns auch in anderen Mythen und Märchen (z.B. Momotarō) begegnet. Dennoch lässt sich die Herstellung von Sake für Japan erst nach Etablierung des Nassreisbaues um 300 v.Chr. vermuten. Dabei war er von Anfang an eng mit den landwirtschaftlichen Riten des Shintōismus verbunden. Anscheinend gingen bei religiösen Festen Mädchen dem Umzug voraus, die Reis zerkauten und dann zum Gären in Gefäße spuckten. Wahrscheinlich im 5. Jahrhundert gelangten schließlich durch Einwanderer verbesserte Braumethoden mit der Einführung chinesischer Hefe über Korea nach Japan, die im Laufe der Jahrhunderte weitere Verfeinerungen erfuhren.

In der Frühzeit wurde Sake nahezu ausschließlich im kultischen Bereich eingesetzt: als wichtige Opfergabe an die Gottheiten, wovon noch heute die geweihten Sakefässer an Shintō-Schreinen zeugen, aber auch als Bestandteil des mit den Gottheiten geteilten Mahles, bei dem Menschen durch den Trank Anteil an der göttlichen Kraft erhalten konnten, und nicht zuletzt als Medizin, erfahren wir doch, dass einige Shintō-Gottheiten einen heilwirkenden Sake zu brauen wussten. Sake wurde reinigende Wirkung zugeschrieben; auch das *sansan-kudo* bei der shintōistischen Hochzeitszeremonie - das dreifache Hin- und Herreichen der Sakeschale zwischen Braut und Bräutigam, die jeweils dreimal daran nippen - stellt ein Reinigungsritual dar.

BALD stand Sake jedoch nicht mehr vorwiegend in einem religiösen Kontext. Im auf offizielle Anordnung hin kompilierten Geschichtswerk *Nihonshoki* (auch: *Nihongi*, „Annalen Japans“, 720) wird bereits zum Jahr 485 von einem „Mäanderbankett“, einer Form von literarischem Trinkgelage, berichtet. Bei diesem aus China übernommenen Brauch wurden Hofadlige nebeneinander an



Sake-Set aus Porzellan © Ruth Jäschke

Liebe JF-Leserinnen und -Leser,

あけましておめでとうございます。In der Hoffnung, dass Sie schöne Festtage verbracht haben und gut ins Neue Jahr gekommen sind, begrüßen wir Sie herzlich! An Neujahr besuchen viele Japaner einen Tempel oder Schrein und trinken dabei gern *amazake* („süßen Sake“), eine von mehreren Varianten des fälschlicherweise oft als „Reiswein“ bezeichneten Sake, der noch heute in Japan nicht nur bei Zeremonien, sondern auch im alltäglichen gemütlichen Beisammensein nicht wegzudenken ist. Dass 2005 im Tierkreiszeichen des Hahns steht, dessen Kanji - links ergänzt um das Radikal für „Wasser“ - das Zeichen für „Alkohol“ ergibt, ist ein Grund mehr, Sie auf diesen ersten beiden Seiten zu einer kleinen Sake-Reise einzuladen.

SAKE: Trank für Götter und für Menschen



Gespendete Sake-Fässer an einem Shintō-Schrein © Japan National Tourist Organization

einem sich durch den Garten windenden Bach postiert, der zur damaligen Zeit einen unverzichtbaren Bestandteil des höfischen Teichgartens darstellte. Während die Sakeschälchen langsam an den Höflingen vorbeitrieben, schmiedeten sie Verse; war ein Gedicht besonders gelungen, durfte der Betreffende eine Sakeschale herausfischen und austrinken, was gewiss zur zusätzlichen Motivation beitrug. Dementsprechend wurde auch der Sake bald bedichtet, z.B. im *Manyōshū* („Sammlung der zehntausend Blätter“, 2. Hälfte 8. Jh.), der ältesten Gedichtanthologie Japans, wo u.a. der „Miwaberg, wo Reiswein mundet“ (Prinzessin Nukuda) Erwähnung findet.

GERN sprach der Hofadel in der Nara- (710-794) und Heian-Zeit (794-1192) dem Sake zu, wenn er in geselliger Runde beisammen saß, beispielsweise beim Päonienfest, bei der Betrachtung der Kirschblüte oder des Mondes oder auch bei der sommerlichen Leuchtkäferjagd am Fluss. Der Sake wurde dem Rang nach ausgeschenkt und durfte oft auch hier erst getrunken werden, nachdem man ein Gedicht oder ein Lied vorgetragen hatte. Es gab vielerlei Trinkspiele, bei denen der Verlierer verpflichtet war, den „Becher der Niederlage“ (*basshu*) als Zeichen der Unterlegenheit zu leeren. Auch nach der beruflichen Beförderung wurde meist kräftig mit Sake gefeiert, wobei vor allem die frisch ernannten Kandidaten ihr Stehvermögen unter Beweis stellen mussten. Zwar war der Sake einst nicht so stark wie heute, verfügte angesichts der fettarmen Speisen der damaligen Zeit dennoch über erhebliche Wirkung. Wen wundert es, dass die Teilnehmer an derartigen Veranstaltungen am Ende recht angeheitert, oft sogar schwer beschwipst waren. Immer wieder lesen wir daher, dass der „Beförderungsumtrunk“ verboten wurde - allerdings ohne dauerhaften Erfolg.

DIE Hofdamen standen den Herren anscheinend in ihrer Trinkfreudigkeit kaum nach, auch

wenn sich Sei Shōnagon in ihrem „Kopfkissenbuch“ (*Makura no sōshi*, um 1000) missbilligend über ihre trinkenden Geschlechtsgenossinnen, ja generell über Betrunkene und ihre schlechten Manieren auslässt und einen angeheiterten Mann erst gar nicht in ihr Zimmer lassen will; sie selbst galt allerdings als jemand, der gern dem Alkohol zusprach. Als wirksames Gegenmittel gegen den „Kater“ am nächsten Morgen entdeckte man übrigens schon frühzeitig die orangefarbene Kaki-Frucht, die erwiesenermaßen für einen rascheren Abbau des Alkohols sorgt und den Tag danach annehmbarer macht.

ANFANGS lag das Herstellungsmonopol für diesen Sake beim Kaiserhof, wurde jedoch allmählich auf Klöster ausgedehnt; in der Kamakura-Zeit (1192-1333) sollen sogar 80% der städtischen Sake-Brauereien vom Kloster Enryakuji auf dem Hiei-zan kontrolliert worden sein. 1369 unterstellte Ashikaga Yoshimitsu alle Sakebrauer der Shōgunatsregierung und erschloss ihr damit eine wichtige Finanzquelle; zugleich wurde Sake im Zuge des aufblühenden Handels und Verkehrs mehr und mehr der breiten Bevölkerung zugänglich. Die Edo-Zeit brachte eine erhebliche Zunahme der Sake-Brauereien und Vielfalt an Sake-Sorten. Schließlich bildete Sake einen festen Bestandteil geselliger Ereignisse und wurde spätestens dann für jedermann zum Inbegriff heiteren Lebensgenusses, auch wenn natürlich traurige Gefühle - Liebeskummer, Verlust, Einsamkeit - ebenfalls im Sake ertränkt werden konnten. Viele Künstler und Literaten sprachen dem Sake zu und ließen sich durch ihn inspirieren, unter ihnen die Haiku-Dichter Matsuo Bashō (1644-94), Kobayashi Issa (1763-1827) und Yosa Buson (1716-83). Gern fanden sie sich mit Dichterkollegen zu einer - meist eher zu mehreren - Schalen Sake zusammen, und manche Kettengedichte (*kasen*) legen von dem angeregten Geistesaustausch und dem Ideenreichtum dieser Treffen Zeugnis ab.



Der Sake-Ausschenker (Netsuke, Elfenbein) © Ruth Jäschke

DIE Bezeichnung „Reiswein“, die sich inzwischen im Deutschen für Sake eingebürgert



Würfelförmiger Sake-Becher aus Lack
© Ruth Jäschke

hat, ist allerdings irreführend. Denn es handelt sich - anders als bei Wein - um fermentierten Alkohol. Sake wird nicht wie Wein

aus zuckerhaltigen Früchten wie Weintrauben, Äpfeln oder Beeren hergestellt, sondern ist ein vergorenes alkoholisches Getränk, das aus Reis unter Hinzufügen von Hefe, Wasser und Mutterhefe gewonnen, also ähnlich wie Bier aus Getreide gebraut wird. Dabei gehört wie beim Bier zum Gärprozess die Umwandlung von Stärke in Zucker, allerdings wird der Sake normalerweise nicht mit Kohlensäure versetzt. Der Alkoholgehalt von Sake ist mit 14-16% zwar höher als der von Bier oder Wein, aber deutlich niedriger als der destillierter Spirituosen; direkt nach dem Pressen kann er sogar bis zu 20% ausmachen, wird dann jedoch üblicherweise durch Zusatz von Wasser bewusst gesenkt.

DIE Grundbestandteile des Sake sind denkbar einfach: Reis, Wasser und Hefe. Die Herstellung eines guten Sake ist aber gerade deswegen eine hohe Kunst und setzt beste Ausgangsstoffe voraus. Daher sind Orte, die über hohe Reisqualität und exzellentes Wasser aus reinen Quellen, Seen oder der Schneeschmelze nahegelegener Berge verfügen, oft zugleich für ihren Sake bekannt, z.B. Tōyama (Präf. Tōyama), Matto (nahe Kanazawa, Präf. Ishikawa) oder Nihonmatsue (Präf. Fukushima), Suwa am Suwa-See (Präf. Nagano) und Matsue am Shinji-See (Präf. Shimane). Dabei bestimmen Härtegrad und Mineralstoffanteil des Wassers stets den Geschmack des Enderzeugnisses entscheidend mit. In der Edo-Zeit bildeten sich in der damaligen Provinz Settsu Zentren der Sake-Produktion wie Itami und Ikeda (im Norden von Ōsaka) und Nada (heute ein Stadtteil von Kōbe) heraus, die sich durch hohe Wasser- und Reisqualität sowie durch ihre verkehrsgünstige Lage auszeichneten und ihre Spitzenposition bis heute halten konnten.

Am Anfang der Sake-Herstellung steht das sogenannte **Polieren** des Reises, bei dem das Reiskorn von ungewünschten äußeren Kleischichten befreit wird; für Spitzen-Sake reduziert man die Korngröße dabei auf weniger als die Hälfte des Ausgangsvolumens. Danach wird der Reis **gewaschen und eingeweicht**, damit er die richtige Menge an Wasser aufnimmt; dies erfordert einen erfahrenen und talentierten Braumeister, der mancherorts die Einweichzeit sogar exakt nach Minuten abmisst, da zu langes Wässern den Reis für die weitere Verwendung unbrauchbar machen kann. Meist am darauf folgenden Tag wird der Reis **gedämpft**; er erhält dadurch eine feste Oberfläche und einen zarten Kern. Ca. 20% dieses Reises werden nun für zwei volle Tage und Nächte zur **Herstellung von *kōji***, einem Reiserferment, verwendet, das das Aromaprofil des Sake prägt. Hierbei impft man den Reis mit *kōji*-Pilzsporen, die später die für die Verzuckerung erforderlichen Enzyme zur Aufspaltung der Stärke des Reises in Glukose produzieren; er reift bei hoher Temperatur und Luft-

feuchtigkeit, ehe er durchgeknetet und schließlich dünn ausgebreitet wird. Es folgt über rund 14 Tage das **Ansetzen einer Hefekultur**, bei der aus *kōji*, gedämpftem Reis und Wasser der süße *amazake* entsteht; gerade in dieser Zeit wird das Gebräu sorgfältig beobachtet, gehegt und gepflegt. Hat die Hefe fast alle Glukose aufgebraucht, beginnt der **Gärprozess**, wobei der *amazake* in mehreren Schüben über Tage hinweg zugesetzt wird. Nach 21-25 Tagen ist ein Gemisch mit ca. 18-20% Alkohol entstanden. Es wird **gepresst** und dadurch klarer Sake extrahiert. Zum Schluss lässt man den Sake - von einigen Sorten abgesehen - meist 6-12 Monate in Tanks **reifen**; er wird regelmäßig getestet und schließlich abgefüllt und verkauft.

GERADE im westlichen Ausland kennt man Sake meist als Warmgetränk, das - im Wasserbad erhitzt - bei maximal 55°C serviert werden sollte; höhere Temperaturen zerstören das Aroma. Ursprünglich erfolgte das Erwärmen des Sake allerdings nur bei der kultischen Verwendung sowie bei winterlichen Temperaturen. Und tatsächlich sorgt gerade dann, wenn es draußen fröstelnd kalt ist, ein Becher mit wohltemperiertem Sake dafür, dass der ganze Körper rasch von wohliger Wärme durchströmt wird. Daher wundert es nicht, dass Pilger, Wandermönche, Dichter und andere Reisende in früheren Zeiten auf ihrem mühsamen Weg gern Sake oder sogar Reisschnaps (*shōchū*) in einem Flaschenkürbis mit sich führten, um sich unterwegs bei Kräften zu halten. Im schwülheißen Sommer kann es auch vorkommen, dass man Standard-Sake gekühlt genießt. Erlesene, hochwertige Sake-Sorten jedoch werden nahezu ausschließlich bei etwas weniger als 7°C angeboten; sie entfalten dann besonders gut ihre geschmacklichen Qualitäten und ihren Duft, ihr Bouquet - Eigenschaften, die den Sake wiederum mit Wein verbindet. Allerdings reift bzw. verbessert sich Sake durch Lagerung nicht. Es wird daher empfohlen, eine noch ungeöffnete Flasche nicht länger als 12 Monate aufzuheben und eine angebrochene möglichst rasch austrinken, da sonst Aroma und Geschmack beeinträchtigt sind.

Aus diesem Grund kauft man Sake für den Hausgebrauch überwiegend in Glasflaschen, nicht in den großen Holzfässern, die als Weihgaben Shintō-Schreinen gespendet und dort dekorativ aufgestellt werden. Diese kommen jedoch gern bei Eröffnungszeremonien zum Einsatz, wo sie feierlich angeschlagen werden. Am Tisch serviert man Sake meist in kleinen Keramikfläschchen, aus denen man sich in geselliger Runde gegenseitig nachgießt; in den Becher, die Trinkschale oder das traditionelle viereckige Holzgefäß. Sake ist vielseitig einsetzbar; er kann als Aperitif zur Einstimmung auf die Mahlzeit, währenddessen, aber auch im Anschluss daran als Digestif angeboten werden. Er verträgt sich gut mit den verschiedensten japanischen Gerichten, passt vor allem zur leichten Küche - zu Fisch, Pasta und Geflügel - sowie zu Snacks, Reiscrackern (*o-senbei*) oder z.B. zu scharfem Rettich.



Sake-Trinker mit Feldkürbisflasche (Netsuke, Elfenbein)
© Ruth Jäschke

WIE beim westlichen Wein gibt es viele verschiedene Sake-Sorten von normalem Sake (*futsū-shū*) bis hin zu edelsten Tropfen wie *ginjō-shū* und *daiginjō-shū*, bei denen die Reiskörner bis zu 50% bzw. 60% poliert wurden. Zu Festen wie Neujahr und dem Puppenfest (*hinamatsuri*) am 3.3. serviert man gern den noch nicht fertiggegegorenen *amazake*. Manche Sake-Namen scheinen eine eigene Geschichte zu erzählen: Wer möchte nicht einmal einen „Tengu-Tanz“ (*tengu-mai*; *tengu* = langnasiger Bergkobold), eine „orientalische Schöne“ (*tōyō-bijin*), eine „Quelle langen Lebens“ (*masu-izumi*) oder eine „Katsura-Kiefer [auf dem] Mond“ (*tsuki no katsura*) kosten? Oder sich wie der chinesische Dichter Li Bai (im Westen bekannter als Li Taibo, 701-762, japan. Rihaku) fühlen, der sich gern von berausenden Getränken zu seinen Versen inspirieren ließ? Nach ihm ist die Rihaku-Brauerei in Matsue (Präf. Shimane) benannt, die ihre Flaschen mit seinen Zitaten schmückt.

NEBEN

Sake werden verschiedene andere alkoholische Getränke aus Reis hergestellt, darunter der heute gewöhnlich nur zum Kochen verwendete süße *mirin* aus Klebreis sowie der durch Brennen erzeugte hochprozentige Reisschnaps (*shōchū*).



Sake-Fässchen, Sake-Flasche und hölzerner Sake-Becher
© Japan National Tourist Organization

In Japan gibt es zahlreiche **Sake-Brauereien** (*kura* bzw. *sakagura*), kleine Familienunternehmen ebenso wie mittelgroße Betriebe oder Großbrauereien. Manche existieren seit Jahrhunderten und können auf eine lange Tradition und profunde Erfahrungen zurückblicken; andere sind erst seit einigen Jahrzehnten aktiv. Einige brauen nur in der kalten Jahreszeit von November bis März, andere das ganze Jahr über. Viele Sake-Brauereien stehen Besuchern offen und bieten so die Möglichkeit, sich nicht nur vor Ort über den Herstellungsprozess zu informieren, sondern vor allem einen unvergesslichen Eindruck von der Variationsbreite eines Getränkes zu erhalten, das wie kaum ein anderes zur japanischen Küche passt. Dennoch findet Sake in seinem Geschmacksreichtum in Europa bisher kaum Beachtung - zu Unrecht, zumal die Braumeister keineswegs nur Altbekanntes reproduzieren, sondern bemüht sind, mit neuen Kreationen auf kulinarische Trends und Modeströmungen einzugehen. Lassen Sie sich ein auf ein Getränk, das klar und schlicht, rauchig oder nebelig, fruchtig, herb, gelegentlich sogar perlend wie Sekt Ihren Gaumen verwöhnen kann! Das frische Luft eines frühen Wintermorgens ebenso zu verkörpern vermag wie dunstumschleierte Baumwipfel in der Dämmerung, eine fröhliche Party im Mondschein oder traute Zweisamkeit unter Pfirsichblüten, besinnlichen Rückblick, aber auch sprühende Lebensfreude! *Kampai!*

Informationen zum Herstellungsprozess von Sake, einzelnen Sake-Brauereien u.v.m. unter <http://sake.jal.com>

