

Neues aus Japan Nr. 151 | Juni 2017

## Serie Sake (2)

# Heiß oder Kalt? – Sake und die Temperaturen

Nachdem wir in der letzten Ausgabe von *Neues aus Japan* von Frau Rost-Aoki vom Sake Kontor Berlin eine Einführung in die verschiedenen Qualitätsstufen und Sorten von Sake erhalten haben, erläutert in dieser zweiten Folge unserer kleinen Serie über japanischen Sake Maximilian Fritzsich, Geschäftsführer des Premium Sake-Fachhändlers Tokuri in Berlin, die verschiedenen Temperaturstufen, die es beim Trinken von Sake gibt und was dabei beachtet werden sollte. Abgerundet wird sein informativer Beitrag durch Anregungen und praktische Tipps. Viel Vergnügen beim Lesen!



**Bild:** Maximilian Fritzsich von Tokuri (Foto: Tokuri)

Japanischer Sake ist eines der wenigen alkoholischen Getränke, die sowohl bei kühlen als auch bei warmen Temperaturen genossen werden können. Steht man vor der Entscheidung, ob man einen Sake warm oder doch lieber kalt trinkt, sollte man sich an eine Regel erinnern: Genießt man einen Sake bei Raumtemperatur, kann man nichts falsch machen. Grundsätzlich kann jeder Sake warm oder kalt (oder

alles dazwischen) genossen werden, jedoch hat die Temperatur einen maßgeblichen Einfluss auf Profil, Aroma und Textur des Sake. Es hängt stark von der Qualität, Typ und dem begleitenden Essen ab, für welche Temperatur man sich entscheiden sollte: Ein einfacher *Honjozo* Sake bei 45°C ist in der Lage, ein fetthaltiges Gericht toll zu balancieren, wohingegen ein erlesener *Daiginjo* bei 10°C großartig zu einem *Sashimi* passt.

Um zu verstehen, wieso Sake heute – genauso wie schon vor hunderten von Jahren – warm getrunken wird, unternehmen wir einen kurzen technischen Exkurs: Die Produktionsbedingungen in den historischen Sake-Brauereien waren kaum vergleichbar mit den heutigen Standards moderner Brauereien. Beispielsweise waren die Fermentationsbehälter größtenteils ungeschützt vor dem Eindringen externer und unerwünschter Bakterien, Enzyme und Hefen. Diese konnten dann im Verlauf der Fermentation ungehindert in die mikrobiologischen Abläufe eingreifen und sie erheblich stören und verunreinigen. Als Resultat hatte der entstandene Sake z.B. bittere, säuerliche und ölige Fehltöne.

Im Anschluss wurde der Sake dann traditionell in einem sogenannten *Taru* (Sake-Fass) gelagert und transportiert. Diese *Taru* wurden und werden traditionell aus Japanischer Zeder (*Sugi*) gefertigt. Mit ihrem intensiven und prägnanten Zedernaroma aus grünem Holz, Pfeffer und Erde verändert sie den Geschmack, die Farbe und das Aroma des im *Taru* gelagerten Sake.

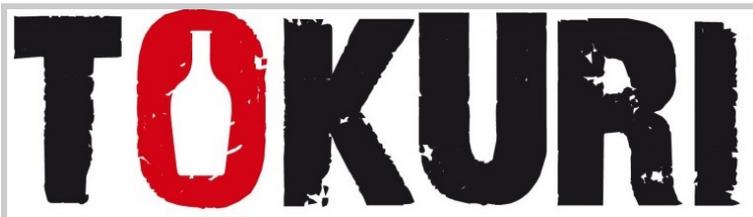
Lange Rede, kurzer Sinn: Durch das Spiel mit der Temperatur, insbesondere durch das Erwärmen des Sake, wurden die entstandenen Fehltöne überlagert oder bestenfalls sogar eliminiert. Der Sake war plötzlich genießbar und gewann an Süße und Leichtigkeit. (Man könnte an dieser Stelle die Parallele zur Entstehung der ersten Cocktails ziehen: Ungenießbarer, aber hochprozentiger Schnaps wurde mit Zucker, Soda und Zitrone zu einem trinkbaren „Cocktail“ gemacht.)

Vor etwa dreißig bis vierzig Jahren jedoch begann sich die Sake-Brau-Welt zu verändern. Sake wurde in sterilen Stahltanks oder keramikverkleideten Behältern fermentiert und anschließend in Flaschen statt in Holzfässern gelagert. Dank dieser modernen Brautechnologie sowie komplexer und vor allem reiner Hefestämme konnten ungeahnte Fruchtaromen und lebendige Geschmacksprofile kreiert werden. Diese zarten und zerbrechlichen Sake stellen einen Meilenstein in der Entwicklung der Sake-Kultur dar und unterscheiden sich ultimativ von ihren robusten und körperreichen Vorgängern. Durch das Erwärmen wären ihre hintergründigen Profile regelrecht zerstört worden und unwiederbringlich verloren gegangen. Entsprechend etablierte sich von nun an auch kalter Sake (*Reishu*) neben den bekannten *Atsukan* (warmer Sake).

Aber bei welcher Temperatur sollte man einen Sake nun trinken? Die kurze Antwort: hochwertigen Sake mit hohem Poliergrad eher kühl, einfachen und vollen Sake ohne Bedenken etwas wärmer. Welche Temperatur welchen Einfluss auf den Sake hat, können Sie der Liste am Ende dieses Beitrags entnehmen, jedoch rate ich jedem wahren Sake-Enthusiasten so viel wie möglich auszuprobieren – es gibt kein Richtig oder Falsch beim Spiel mit der Temperatur! Bedenken Sie, dass, wenn Sake einmal erwärmt wurde, er umgehend getrunken werden sollte, da er nach dem Herunterkühlen sein Profil verliert und flach und schlecht schmeckt. Zudem sollte man vermeiden einen Sake zu kalt zu genießen. Sollte Ihnen ein Sake auf Eis oder bei Temperaturen nahe dem Gefrierpunkt angeboten werden, werden Sie rein gar nichts schmecken: Der Sake ist verschlossen und muss regelrecht auftauen. In Japan gilt es zudem auch als unfein und beinahe unhöflich den Sake zu kalt zu servieren.

Zum Abschluss noch ein praktischer Tipp zum richtigen Erwärmen: Sie benötigen eine Sake-Karaffe (*Tokkur*) sowie ein Thermometer. Bringen Sie nun einen Topf mit Wasser zum Kochen, nehmen Sie ihn von der Herdplatte und stellen Sie den mit Sake gefüllten *Tokkuri* langsam in das Wasserbad – das Thermometer muss im Sake schwimmen. Nun können Sie in aller Ruhe warten, bis Ihre Wunschtemperatur erreicht ist. Durch sanftes Rühren mit dem Thermometer stellen Sie sicher, dass der Sake gleichmäßig aufwärmt. *Kanpai!*

- 55°C *Tobikiri-Kan* (飛びきり燗) : Heiß, sehr stark im Geschmack und sehr trocken.
- 50°C *Atsukan* (熱燗): Eher heiß, scharfe, klare Geschmacksnoten, trockene Textur.
- 45°C *Jo-Kan* (上燗): Warm. Dampf steigt auf, wenn der Sake ins Glas gefüllt wird.
- 40°C *Nuru-Kan* (ぬる燗): Nahe an der Körpertemperatur, angenehm warm. Aromen entfalten sich ideal.
- 35°C *Hitohada-Kan* (人肌燗): Etwas unter Körpertemperatur, Reis-Aromen und *Koji* (Hefe) treten in den Vordergrund.
- 30°C *Hinata-Kan* (日向燗): Weder warm noch kalt, Aromen entfalten sich gut. Seidige Textur.
- 18-28°C *Hiya* (冷や): Raumtemperatur, die reinen Geschmacksnoten und Aromen können genossen werden. So trinkt man Sake bei professionellen Verkostungen.
- 15°C *Suzu-hie* (涼冷え): Blumige Aromen werden betont, dickere Textur.
- 10°C *Hana-hie* (花冷え): Nach einigen Stunden im Kühlschrank erhält der Sake diese Temperatur. Das Profil wird klar, frisch, spritzig.
- 5°C *Yuki-hie* (雪冷え): Sehr kalt, Aromen verschließen sich, klare, saubere Textur.



Tokuri GmbH

Kantstr. 2

12169 Berlin

[kontakt@tokuri.de](mailto:kontakt@tokuri.de)

<mailto:kontakt@tokuri.de>

[www.tokuri-sake.de](http://www.tokuri-sake.de) (<http://www.tokuri-sake.de>)



*Bild: Der Autor (Foto: Tokuri)*

**Tokuri** ist ein deutscher Fachhändler für japanischen Premium Sake. Seit der Gründung im Jahr 2014 hat Tokuri ein deutschlandweit einzigartiges Portfolio aufgebaut. Dabei liegt der Fokus auf seltenen und saisonalen Sake-Sorten kleiner Brauereien. Das Team von Tokuri reist mehrmals im Jahr nach Japan und verkostet neue Produkte direkt vor Ort in den Brauereien. Neben der Auswahl an Sake finden Sie bei Tokuri ein handverlesenes Angebot exklusiver japanischer Spirituosen wie z.B. Whiskey, Wodka, Gin und Brandy. Zudem können Sie aus einer Vielzahl japanischer Keramiken wählen, die das Trinkerlebnis stilecht abrunden.

---

**Kontakt:**

**Botschaft von Japan**

**Abteilung für Kultur und Öffentlichkeitsarbeit**

Hiroshimastr. 6

10785 Berlin

Tel.: 030/21094-0

Fax: 030/21094-228

E-mail: [magazin@bo.mofa.go.jp](mailto:magazin@bo.mofa.go.jp)