

# Die Geschichte des Sake

## Stichpunkte in diesem Abschnitt

- Geschichte des Sake

### 10.1 Altertum

Betrachtet man die Geschichte alkoholischer Getränke in Japan, so liegen die Ursprünge des Sakes fast 2500 Jahre zurück, zu der Zeit, als sich der Reisanbau in Japan etablierte.

Die ältesten schriftlichen Aufzeichnungen über japanischen Sake können in chinesischen Geschichtsbüchern aus dem dritten Jahrhundert gefunden werden. In diesen findet man Aufzeichnungen, dass die Japaner eine Vorliebe für Sake haben und es bei ihnen Brauch ist bei Totenfeiern davon zu trinken. In den historischen Aufzeichnungen, zusammengestellt vom kaiserlichen Hof im achten Jahrhundert, gibt es mehrere Erzählungen über Sake. Einige davon gehören vermutlich in das Reich der Mythen. Im sogenannten *Fudoki*, eine Aufzeichnung der Geschichte und der Erzeugnisse der Provinzen in dieser Epoche, gibt es einen Hinweis auf die Herstellung von Sake mit Schimmelpilzen, der einen Einblick gibt, wie der mit Reis und *Koji* erzeugte Sake damals hergestellt wurde.

Im *Engishiki*, einem Gesetzbuch aus dem zehnten Jahrhundert, werden Einzelheiten alter Herstellungsverfahren für Sake beschrieben. Während dieser Zeit, wurde Sake hauptsächlich am kaiserlichen Hof hergestellt, der dann vom Kaiser getrunken oder für zeremonielle Anlässe verwendet wurde.

### 10.2 Das Mittelalter: Etablierung der Brautechniken

Vom 12. bis 15. Jahrhundert wurde Sake in Shinto Schreinen und buddhistischen Tempeln gebraut und die heute angewandten Techniken des Sake-Brauens wurden im wesentlichen während dieser Zeit entwickelt.

Damals begannen die Brauer Milchsäurefermentation anzuwenden und *Shubo* (Maische) für die Hefezüchtung herzustellen. Sie verwendeten die Milchsäure um eine mikrobielle Verunreinigung zu verhindern und fügten dann dem *Shubo Koji*, Wasser und gedünsteten Reis in der Gärungsstufe hinzu. Zuvor hatten die Brauer polierten Reis nur für die Herstellung von *Koji* verwendet und sonst unpolierten Reis für die Herstellung von Sake benutzt. Jedoch begannen sie während dieser Epoche *Morohaku* Sake herzustellen oder Sake aus poliertem Reis, jeweils für den *Koji*-Reis und den gedünsteten Reis, der der Maische hinzugefügt wird. Die Tagebücher von buddhistischen Priestern des 15. und 16. Jahrhunderts, enthalten Aufzeichnungen über die Anwendung von Hi-Ire (Pasteurisierung) mit *Morohaku* Sake.

Mit diesen Fortschritten in der Brautechnik und gleichzeitigen Neuerungen in der Holzbearbeitung, mit denen große 1500 Liter Fässer gezimmert werden konnten, wurde Massenproduktion von Sake möglich. Dies führte dann im 16. Jahrhundert (bekannt als *Muromachi* Epoche) zu einer eigenständigen Erzeugung von Sake durch Spezialisten, die nicht mit Tempeln oder Schreinen verbunden waren.

---

### 10.3 Frühe Neuzeit: Blütezeit von *Kudarizake*

Im 17. Jahrhundert, während der Edo-Zeit, gelangte der in der Nähe von Osaka in Itami (heute die Stadt Itami in der Hyogo Präfektur) und Ikeda (heute die Stadt Ikeda in der Osaka Präfektur) hergestellte *Morohaku* in die drei großen Städte Kyoto, Osaka und Edo (heute Tokyo). Es wurde besonders in Edo populär, wo er *Kudarizake* genannt wurde. Die Produktion von *Kudarizake* erreichte am Anfang des 18. Jahrhunderts 38 Millionen Liter. Dies entspricht einem jährlichen pro Kopf Verbrauch von 54 Litern der Einwohner von Edo, einschließlich der Samurai. Große Mengen Sake wurden in Fässern verschifft. Anfang des 19. Jahrhunderts gab es regelrechte Wettläufe unter den Schiffen, wer die Strecke bis Edo als erster erreichen konnte. Berichten zu Folge, brauchten sie für die Strecke von der Kobe Region nach Tokyo nur drei bis vier Tage, die normalerweise zu diesen Zeit nur in 10 bis 30 Tagen zu bewältigen war.

Für die Herstellung von Sake im achtzehnten Jahrhundert wurde ca. die gleiche Menge an poliertem Reis (1,3 – 2,3 Tonnen) pro Charge wie heute verwendet und der Maischprozess ist praktisch derselbe dreistufige Maischprozess, der heute angewendet wird. Jedoch betrug das Verhältnis von Wasser zum polierten Reis nur ca. die Hälfte. Dies lässt darauf schließen, dass die Menschen damals einen schweren, süßlichen Sake mit hoher Viskosität bevorzugten. Die Aufzeichnungen aus dieser Zeit beschreiben ebenfalls, dass der *Moromi* Holzasche hinzugefügt wurde, um den Säuregehalt vor der Filterung zu reduzieren. Der durch die Destillierung des *Sakekasu* (des Filterkuchens) gewonne Alkohol wurde ebenfalls hinzugegeben, was der heutigen Praxis des Zufügens von reinem Alkohol entspricht. Die Menge des hinzugefügten Alkohols entsprach ca. 10% des Reisgewichts, wodurch ein Sake mit hohem Alkoholgehalt erzeugt wurde, der lange trinkbar war.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts verlagerte sich das Zentrum der Braukunst von Itami, Ikeda und der Umgebung nach Nadagogo. (Nadagogo bezeichnete die fünf Regionen, die heute die Städte Nishinomiya und Kobe der Hyogo Präfektur umfassen.) Um Nada Sake herzustellen wurden besondere Verfahren benutzt. Zum einen die Verwendung von das um 1850 entdeckten *Miyamizu* (Wasser aus Nishinomiya aus der Hyogo Präfektur), Reismahlen mit einem Wassermühlrad sowie eine häufigere Sakeproduktion in während den kalten Jahreszeiten. *Miyamizu* enthält große Mengen an Phosphaten und Kalium, welche die Verbreitung von *Koji*-Pilzen und Hefe fördern und die *Moromi* Fermentation verstärken. Der Übergang von Tretkurbeln auf Wasserräder für das Reismahlen hat nicht nur Produktivität erhöht, sondern ebenfalls die Qualität durch eine höhere Mahlgüte verbessert (d.h. Senkung des *Seimai-Buai*). Gleichzeitig wurde die Herstellung von Sake in den Winter verlegt, wodurch die Gefahr einer bakteriellen Verseuchung geringer ist, was eine stabile Erzeugung von Sake höchster Qualität ermöglichte. Die Rezepte für Maische waren denen ähnlich, wie sie heute bei der modernen Herstellung von Sake verwendet werden und Nada florierte als Zentrum des Brauens von japanischem Sake, eine Stellung, die diese Region bis heute beibehält.

### 10.4 Neuzeit

Etwa um die Mitte des 19. Jahrhunderts hat die Ankunft von europäischen Gelehrten in Japan, den Beginn wissenschaftlicher Untersuchungen über Sake markiert. Der Deutsche Oskar Korschelt, der 1868 in Japan ankam, und der Brite Robert William Atkinson, schrieben Berichte, in denen sie ihr Erstaunen darüber ausdrückten, dass das Pasteurisierung von Sakebrauern schon seit frühesten Zeiten in Japan angewendet wird, unter Anwendung ähnlicher Techniken wie die Pasteurs Niedrigtemperaturpasteurisierung. 1904 wurde das nationale Institut (heute das Nationale Forschungsinstitut für Brauen) gegründet und hat in den darauffolgenden Jahren viel zur Entwicklung des Sakebrauens beigetragen. Besonders die Erfindung von *Yamaheimoto* von 1909, ein verbesserter *Kimoto*-Stil sowie *Sokujomoto*, bei dem Milchsäure verwendet wird hat zur Stabilisierung und zum reibungslosen Ablauf der Produktion beigetragen. Als Ergebnis ist *Sokujomoto* heute das am häufigsten verwendete Verfahren in der Herstellung von *Shubo*. Seit 1911 wurden Bewertungsinitiativen gestartet, die das Ziel hatten die Qualität noch weiter zu erhöhen. Der erste nationale Wettbewerb (heute das Nationale Forschungsinstitut für Brauen) fand damals zum ersten Mal statt und existiert auch heute noch.

Nachfolgende Entwicklungen, die die Brautechnologie beeinflusst haben, sind u.a. Durchbrüche beim wissenschaftlichen Verständnis der Fermentation, die wissenschaftliche Anwendung von Mikroorganismen, das Aufkommen von kraftbetriebenen Reismühlen, die Benutzung von Emaille-Behältern an Stelle von Bottichen aus Holz und das Abfüllen des Sake in Flaschen vor Versand. Der Zeitraum während des Zweiten Weltkriegs und der darauf folgenden Nachkriegsperiode zu einer weiteren Verbesserung der Herstellungsverfahren, wie z.B. das Hinzugeben von Alkohol zum Sake. Eine Welle von Modernisierungen bei den Fertigungsprozessen in den 60er Jahren und die Einführung von Maschinenanlagen führten zu einer weiteren Rationalisierung.

In jüngster Zeit werben Sake Hersteller mit „lokalen Produkten für lokalen Konsum“. Dabei nutzen die Brauer Rohstoffe und Talent der Region, was zur Entwicklung neuer Sorten von Sakereis und einzigartigen Arten von Sakehefe für Fermentation führt.

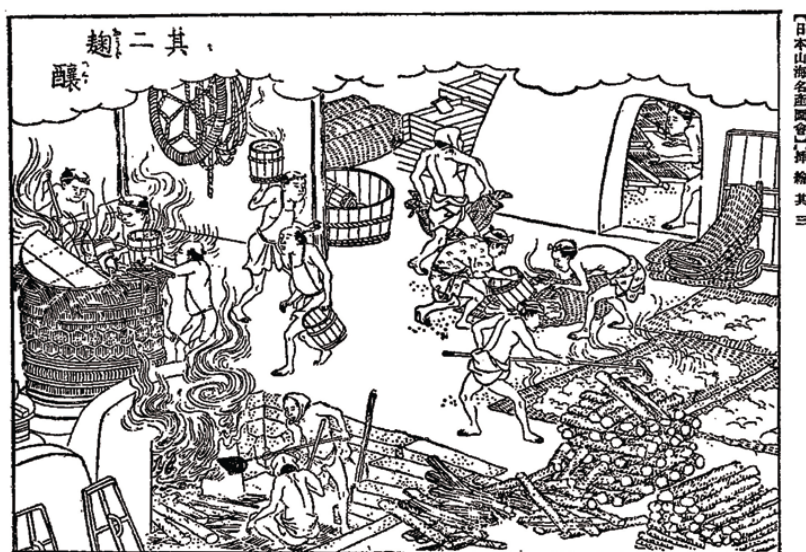


Abbildung 10.1 Sakebrauen in der Edo-Zeit (19. Jahrhundert)