

Das Servieren von Sake

Stichpunkte dieses Abschnitts

- Korrekte Lagerung von Sake
- Passende Gerichte für Sake
- Trinkgefäße für Sake
- Serviertemperatur

5.1 Lagerung von Sake

Licht und hohe Temperaturen beeinträchtigen die Qualität von Sake.

Der Grund, weshalb Sake oft in braunen oder grünen Flaschen abgefüllt ist, dass der Einfluß von ultravioletten Strahlen vermieden werden soll. Die reichlich im Sake enthaltenen Aminosäuren und Vitamine zerfallen bei Lichtaussetzung und verursachen eine Verfärbung des Sake und geben ihm ein unangenehmes Aroma und einen bitteren Geschmack. Um den Sake vor ultravioletten Strahlen zu schützen wird er oft in braune oder grüne Flaschen abgefüllt. Beide Flaschenarten sind effektiver als transparente Flaschen. Grüne oder transparente Flaschen werden in Kästen verpackt oder mit Papier umwickelt und sollten nach Möglichkeit in deren Verpackungen gelagert werden.

Hohe Temperaturen beschleunigen chemische Reaktionen zwischen den Sakezutaten. Die durch hohe Temperaturen verursachten Veränderungen, hängen von der jeweiligen Sakesorte ab. Im Allgemeinen jedoch kommt es verglichen mit langsam alterndem Sake zu einer Qualitätsverschlechterung. Die ideale Temperatur für die Lagerung von Sake beträgt ca. 15°C, die gleiche Temperatur wie für Weinkeller. Da für Sakeflaschen fast niemals Korken verwendet werden spielt auch Feuchtigkeit keine große Rolle. Sake, der in Weinkellern oder anderen kühlen, dunklen Orten gelagert wird, behält seine Qualität für etwa ein Jahr bei, die er zum Zeitpunkt des Erwerbs hatte.

Aufgrund seines delikaten Geschmacks, ist *Ginjo-Shu* temperaturanfälliger und sollte deshalb in einem Kühlschrank anstatt in einem Keller gelagert werden. *Namazake* verschlechtert sich besonders schnell und sollte bei nicht mehr als 5°C gekühlt werden. Wird *Namazake* zu lange gelagert, dann führt dies auf Grund der enzymatischen Oxidation zu einem stechenden Aroma, das an Haselnüsse erinnert. Eine lange Lagerung erhöht ebenfalls die Süße, den *Ummai* und die Schwere des Geschmacks, wodurch die Ausgewogenheit des Sake zerstört wird.

Nach dem Öffnen einer Flasche Sake sollte diese verschlossen und in einem Kühlschrank aufbewahrt werden, um die Oxidation zu verzögern.

5.2 Passende Gerichte für Sake

Sake kann, zu den passenden Gerichten serviert, die hier aufgeführten vier wichtigen Geschmacksaufgaben übernehmen.

- | | |
|---------------------|---|
| (1) Ausgewogenheit | Sake mit ähnlichen Eigenschaften wie das Gericht erzeugt Ausgewogenheit, wie z.B. Sake mit reichhaltigem Geschmack für ein reichhaltiges Essen. |
| (2) Neuer Geschmack | Sake kann, beim Verzehr von bestimmten Gerichten einen neuen Geschmack erzeugen. |

- (3) Hervorbringung eines Geschmacks
Sake kann die Geschmacks-noten verschiedener Gerichte betonen.
- (4) Erfrischung des Gaumens
Sake kann den Nachgeschmack von Gerichten „wegspülen“ und den Gaumen erfrischen.

Sake hat einen geringeren Säuregehalt als Wein und der Geschmack ist weniger adstringierend, weshalb er zu vielerlei Gerichten passt. Da er reichhaltig an Aminosäuren und Peptiden ist, werden durch ihn beim Essen die Zutaten nachhaltig zum Wirken gebracht. Besonders bei Fischgerichten unterdrückt Sake den Fischgeruch, moderiert den Salzgeschmack und ermöglicht, dass der *Umami* sich im ganzen Mund ausbreiten kann.

Hefe, *Koji*-Pilze und Milchsäure bildende Bakterien werden bei der Herstellung von Soja-Soße und *Miso* verwendet, die als Würzstoffe der japanischen Küche benutzt werden. Ebenfalls ist *Umami* der vorherrschende Geschmack dieser Würzungen. Da sie die somit die gleichen Geschmackseigenschaften wie Sake haben passen sie sehr gut zueinander. Bei der Herstellung von Käse werden ebenfalls Hefe, Milchsäure bildende Bakterien und Schimmelpilze verwendet, weshalb dieser reich an *Umami* ist. Das macht ihn auch reich an Proteinen. Einige Sakesorten eignen sich deshalb ausgezeichnet für Käse, vor allem gealterter Sake.



Abbildung 5.1 Von Töpfereien in Japan hergestellte *Sakazuki*

5.3 Trinkgefäße für Sake

5.3.1 Glas

Ein Glas wird verwendet, um Sake unter Raumtemperatur zu servieren. Die Vereinigung der Japanischen Sake und *Shochu* Hersteller empfiehlt, dass er in einem Sakeglas (110 ml oder 60 ml) serviert wird. Daneben gibt es noch Gläser in der Form einer japanischen Trommel (110 ml) und Stielgläser (65 ml) (Abb. 5.2)

Werden Weingläser verwendet, dann eignet sich ein Bordeaux Weinglas für fast alle Sakesorten. Um jedoch den Geschmack von Trockenfrüchten und Nüssen eines gealterten Sake zu genießen, eignet sich ein großes Kognakglas oder ein Burgunder Weinglas am besten.



Abbildung 5.2 Sakegläser

5.3.2 Traditionelle Trinkgefäße für Sake

Sakazuki (Sake-Schälchen)

Beim normalen Trinken werden in Japan typische kleine Ton- oder Porzellan-Schälchen mit einem Durchmesser von 5 – 8 cm verwendet. Diese Schälchen werden von vielen Töpfereien in Japan hergestellt, u.a. die von Karatsu, Imari, Kutani, Mino und Seto (Abb. 5.1). Lackierte *Sakazuki* wurden schon in frühen Zeiten von adeligen Personen bei Banketten und Zeremonien benutzt. Bei traditionellen Hochzeitszeremonien in Japan ist es üblich, dass die Braut und der Bräutigam Sake von einem lackierten *Sakazuki* nippen, das einen Durchmesser von ca. 20 cm hat. Dieses zinnrot lackierte *Sakazuki* ist mit einem Motiv dekoriert, das in Goldlack gemalt wurde (Abb. 5.3).

Die Form des *Sakazuki* sowie die Dicke der Schalenlippe, können den Eindruck des Sakegeschmacks erheblich ändern. Der gleiche Sake hat einen schwereren Geschmack, wenn er aus einem zylindrischen Gefäß mit einer dicken Lippe getrunken wird und einen leichteren Geschmack, wenn er aus einem flachen Gefäß mit einer dünnen Lippe getrunken wird.

5.3.3 Traditionelle Gefäße zum Einschenken von Sake

Tokkuri (O-Choshi)

Erwärmter Sake wird in einem 150 – 300 ml großen Porzellangefäß serviert, das *Tokkuri* oder *O-Choshi* genannt wird. Die Dekoration dieser Gefäße reicht von einfachen Indigomustern bis zu aufwendigen, mehrfarbigen Glasierungen. Diese gibt es in verschiedenen Formen, wie z.B. in Kürbis- oder Kerzenform. Manchmal werden *Tokkuri* aus Glas zum Servieren von kaltem Sake verwendet.

Chirori

Dies ist ein 150 – 300 ml großes Gefäß hergestellt aus Zinn oder Kupfer und wird ebenfalls zum Erwärmen des Sake benutzt.



Abbildung 5.3
Lackiertes *Sakazuki*



Abbildung 5.4
Tokkuri und *Chirori*

5.4 Servierabfolge

Grundsätzlich sollte für eine gute Ausgewogenheit zuerst ein leichter Sake und dann einer mit mehr Säuregehalt oder viel *Umami* serviert werden. Ein hocharomatischer *Ginjo-Shu* ist ein idealer Aperitif, ebenso wie *Nigorizake* und ein Schaumsake. Als Digestif ist ein leicht süßer *Koshu* eine gute Wahl.

5.5 Serviertemperatur

Ginjo-Shu und *Namazake* sollten leicht gekühlt serviert werden, auf ca. 8 - 10°C. Das fruchtige Aroma von *Ginjo-Shu* und die Frische von *Namazake* gehen bei hohen Temperaturen verloren. Jedoch kann der Geschmack von Sake bei unter 5°C nur schwer wahrgenommen werden, weshalb er nicht zu stark gekühlt werden sollte. *Kan* (warmer Sake) ist die traditionelle Art Sake zu trinken. „Kan Sake“ wird normalerweise auf ca. 42 - 45°C erwärmt.

Sollte die Temperatur zu hoch sein, dann überdeckt der Alkohol das delikate Aroma des Sake.

<i>Hinata-Kan</i>	erwärmt im Sonnenschein	30°C
<i>Hitohada-Kan</i>	erwärmt auf Körpertemperatur	35°C
<i>Nuru-Kan</i>	erwärmt auf lauwarmer Temperatur	40°C
<i>Jo-Kan</i>	ziemlich warm	45°C
<i>Atsu-Kan</i>	heiß	50°C

Wie die Tabelle verdeutlicht ist Sake in vielen Wärmegraden trinkbar, mit denen sich auch das Aroma vielfältig wandelt. Je höher die Temperatur ist, desto mehr verdunstet der Alkohol sowie die Aromazutaten mit niedrigem Siedegrad. Temperatur spielt zwar keine Rolle bei der menschlichen Fähigkeit Säure zu schmecken, doch Süße wird am stärksten bei Körpertemperatur wahrgenommen. Bei *Junmai-Shu*, der eine geringe Süße und einen etwas hohen Säuregehalt aufweist, wird beispielsweise die Ausgewogenheit des Aromas durch Erwärmen des Sake verbessert. Ebenfalls wird angenommen, dass die Wärme zusätzlich vom Gehirn als angenehmer Geschmack interpretiert wird.

5.6 Erwärmen von Sake

1. Um Sake zu erwärmen kann man ihn in ein kleines Gefäß, etwa ein *Tokkuri* oder ein *Chirori* gießen und dieses in heißem Wasser erwärmen. (Abb. 5.5). Es wird empfohlen, zuerst das Wasser zu kochen, dann die Wärmequelle auszuschalten und dann das Gefäß für ca. zwei oder drei Minuten in das Wasser zu stellen. Es gibt ebenfalls ein Küchengerät, *Kan-Tokkuri* genannt, in das heißes Wasser gegossen wird und ein mit Sake angefülltes *Tokkuri* eingesetzt wird. Das heiße Wasser an der Außenseite des *Tokkuri* erwärmt der Sake in der Innenseite. Da sich der Sake bei Erwärmung ausdehnt, sollte das Gefäß nicht bis um Rand gefüllt werden.
2. Es kann ein Mikrowellenherd benutzt werden. Die traditionelle Form des *Tokkuri* könnte bei Benutzung einer Mikrowelle zu einer ungleichmäßigen Wärmeverteilung führen. Eine Möglichkeit dies zu vermeiden ist, den Sake in einen hitzebeständigen Tumbler oder Becher zu geben und ihn dann in einem *Tokkuri* zu stellen.



Abbildung 5.5 Kan-Sake

5.7 Sake Cocktails

Sake kann auch als Grundlage für Cocktails dienen.

Samurai rock

45 ml Sake, 15 ml Limonensaft

Altmodisches Glas

Nacheinander Eis, Limonensaft und Sake einfüllen und dann umrühren.

Sake Tonic

60 ml Sake, 1/4 Limone, Tonicwater

Tumbler von 8 – 10 Unzen

Den Sake eingießen und drei oder vier Eiswürfel hinzufügen. Das Glas mit Tonicwater anfüllen, den Limonensaft ausdrücken und die Limone in das Glas fallen lassen.

Sake Buck

60 ml Sake, 1/4 Limone, Ginger Ale

Tumbler von 8 – 10 Unzen

Den Sake eingießen und drei oder vier Eiswürfel hinzufügen. Das Glas mit Ginger Ale anfüllen, den Limonensaft ausdrücken und die Limone in das Glas fallen lassen.

Green Japan

45 ml Sake, 9 ml grüner Minzelikör, 6 ml Zitronensaft, Ananassaft

Kelch

Den Sake, grünen Minzelikör, Zitronensaft sowie Eis zusammengeben und schütteln. Dies dann in ein Glas mit Eis geben und mit Ananassaft anfüllen. Zum Schluß Zitrone garnieren.

Fresh Smile

45 ml Sake (*Namazake, Nama-Chozo-Shu*), 45 ml Pampelmusensaft und Soda

Sour-Style-Glas

Den Sake in das Glas gießen, den Pampelmusensaft und die Soda hinzugeben und dann umrühren.

Scarlet Mermaid

45 ml Sake (*Daiginjo*), 45 ml Preiselbeerensaft und Ginger Ale, Zitronenscheiben

Champagnerglas

Den Sake in das Glas gießen, Preiselbeerensaft und Ginger Ale hinzugeben und dann umrühren. Zum Schluß mit Zitrone garnieren.

Snowman

45 ml Sake (*Junmai*), 70 ml ungesüßtes Joghurtgetränk

Sour-Style-Glas

Den gekühlten *Junmai-Shu* in ein Glas gießen, das ungesüßte Joghurtgetränk hinzugeben und dann umrühren. Zum Schluß mit Zitrone garnieren.

5.8 Sake, der vorsichtig serviert werden muß

Nigorizake bei dem die Hefefermentation noch abläuft, kann leichter aufschäumen als Schaumsake, weshalb beim Servieren Vorsicht geboten ist. Beachten Sie bitte die aufgedruckten Hinweise und stellen Sie die Flasche vorsichtig in einen Kühlschrank, um den Sake vor dem Öffnen der Flasche mehrere Stunden zu kühlen. Die Flasche sollte nicht geschüttelt werden. Nach dem Öffnen der Flasche sollte der Sake langsam und vorsichtig eingegossen werden.

5.9 Servieren von Sake zusammen mit Wasser

Wasser, das zusammen mit Sake serviert wird, wird *Yawaragi-Mizu* genannt. Das Wort *Yawaragi* bedeutet „vermindern“. Durch Trinken von Wasser wird das Tempo der Trunkenheit verlangsamt. Ebenfalls erfrischt das Wasser den Mund, wodurch der Geschmack des Essens oder des nächsten Sakeschlucks stärker hervortritt.