

Kuramoto (Brauereien) und Toji (Braumeister)

Stichpunkte dieses Abschnitts

- Jahreszeiten für das Sake-Brauen
- Die Geschichte und Aktivität der *Kuramoto*
- Aufgaben des *Toji* und der Brauereiarbeiter

9.1 Das Sake-Brauen und die Jahreszeiten

Die Verfügbarkeit von Kühlanlagen aklimatisierten Lagerräumen machen es möglich das ganze Jahr über Sake herzustellen. Jedoch beginnt die Herstellung von Sake meistens nach der herbstlichen Reiserunte. Auch der Versand wird meistens im Zeitraum Spätherbst bis Frühling vorgenommen.

9.2 Kuramoto (Brauereien)

Es gibt ca. 1300 *Kuramoto* (Brauereien) für das Brauen von Sake in Japan, von Hokkaido im Norden bis nach Okinawa im Süden. Viele *Kuramoto* stellen schon seit über 200 Jahren Sake her, die Älteste Brauerei kann sogar auf 850 Jahre Brauereigeschichte zurückblicken. Diese *Kuramoto* spielen auch eine große Rolle im Umweltschutz, etwa indem sie lokalen Reisanbau und Wasserschutz fördern. Ebenfalls haben sie eine wichtige kulturelle Funktion in deren jeweiligen Region, indem von ihnen Konzerte, Kunstausstellungen und andere kulturelle Veranstaltungen gesponsert werden.

Man kann heute noch viel Sake-Sudhäuser mit traditioneller Architektur finden, wie zum Beispiel mit Lehmwänden und Ziegeldächern. Die meisten *Kuramoto* freuen sich über Besucher. Sollten Sie einmal nach Japan reisen, ist der Besuch einer *Kuramoto* sehr empfehlenswert.

9.3 Toji (Braumeister)

Als *Kuramoto* wird die Brauerei oder der Brauereibesitzer bezeichnet. Die eigentliche Herstellung des Sake jedoch liegt in den Händen gelernter Brauer und eines Braumeisters (*Toji*). Es ist Tradition, dass der *Kuramoto* den *Toji* beauftragt Brauer anzuwerben um den Sake herzustellen. Viele *Toji* und Brauer sind Bauern, die während des Sommers Reis anpflanzen. Während dem Winter, wenn es kaum landwirtschaftliche Arbeit gibt, verlassen sie ihre Häuser und bieten ihre Arbeitskraft als in der Brauerei wohnende Arbeiter an. Die Brauer übernehmen die unterschiedlichsten Aufgaben in der Brauerei, vom Waschen und Dünsten des Reis, über die Herstellung von *Koji* und *Shubo* bis hin zum Filtern des *Moromi*. Der *Toji* überwacht alle diese Arbeiten und ist verantwortlich für die Kontrolle der Sakequalität und dessen Herstellung entsprechend den Wünschen des *Kuramoto*. Es gibt ein nationales Anerkennungsverfahren der Brauereifähigkeiten. Doch einfach nur eine Prüfung zu bestehen berechtigt noch nicht das Tragen des Titels eines *Toji*. Ein *Toji* muss auch über ausreichende Führungsfähigkeiten verfügen um die Arbeiten zu beaufsichtigen und um letztlich einen Sake von außergewöhnlicher Qualität herzustellen. In Japan existieren eine ganze Reihe von Vereinigungen von *Toji* und Brauereiarbeitern (Abb. 9.2), durch die die Brautechniken über Jahrhunderte hinweg weitergegeben wurden.



Abbildung 9.1
Sake-Sudhaus (Fushimi, Kyoto)

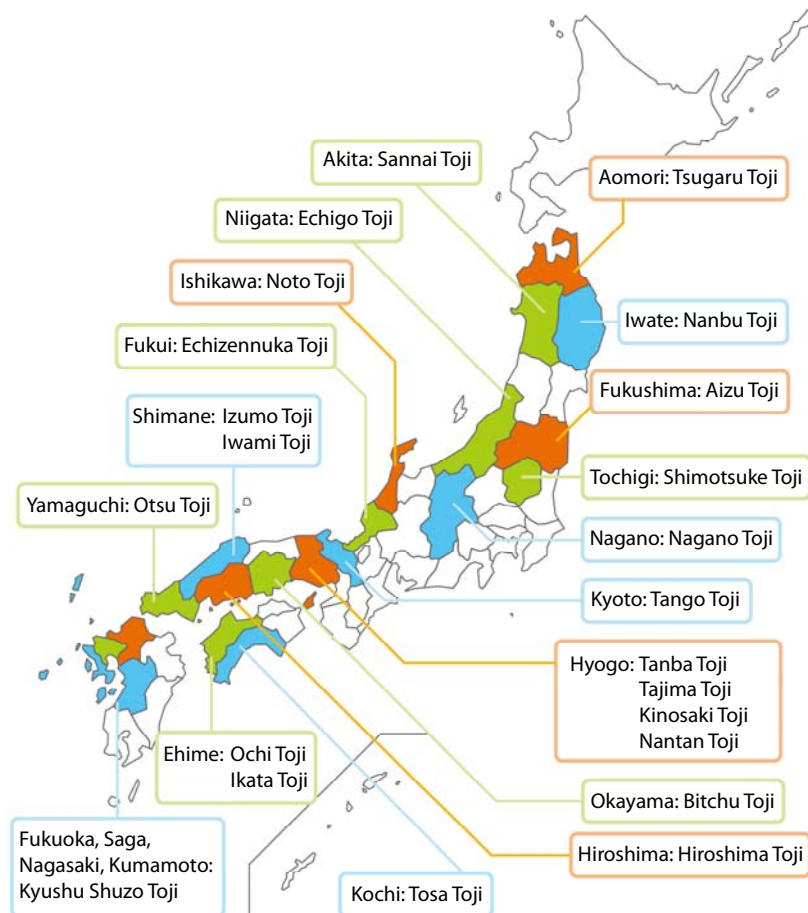


Abbildung 9.2 Regionale Standorte der Toji

In den letzten Jahren hat sich die Anzahl der Bauern in Japan stetig verringert. Aufgrund der unsicheren Arbeitslage sind kaum neue Arbeiter hinzugekommen und das Durchschnittsalter der *Toji* ist angestiegen. Dadurch wird nun in vielen *Kuramoto* die Herstellung des Sake von festangestellten Arbeitern oder Familienmitgliedern ausgeführt. Früher waren weibliche *Toji* eine Rarität, da es Brauch war, dass die Arbeiter in der Brauerei wohnten. Da nun aber die meisten Arbeiten in einer Brauerei von Familienmitgliedern übernommen wurde, hat auch die Anzahl der weiblichen *Toji* zugenommen.

Neben der echten Ausbildung zum *Toji* gibt es auch eine dreitägige Lehrveranstaltung, in der jeder die Herstellung von Sake erlernen kann. Diese Veranstaltungen werden jährlich von den Verbänden der *Toji* und Brauereien in den einzelnen Präfekturen organisiert. Einige Organisationen bieten auch längere Ausbildungen für junge Brauereiarbeiter an. Das Nationale Forschungsinstitut für Brauen bietet ebenfalls einen Grundkurs und Fortgeschrittenenkurs für das Brauen von Sake an, die jeweils einen Monat dauern. Neben anderen Bildungseinrichtungen gibt es an der Tokyo Universität in der Landwirtschaftlichen Fakultät einen Fachbereich für Gärungswissenschaften. Das Junior College der selben Universität hat einen Fachbereich für Braukunst und Fermentation, einschließlich Kursen in der Sakebrauerei.