

Rezension

ROST-AOKI Susanne, AOKI Mitsuyoshi u. SCHILLINGS Rainer: Sake. Das Getränk der Götter. 99pages, Hamburg 2012

Jürgen SCHMÜCKING

Vorweg, das Buch ist ein Gewinn. Bücher über Sake sind ohnehin rar, und um die richtig guten Bücher über Sake (in deutscher, englischer oder französischer Sprache) aufzuzählen, reicht eine Hand. Das vorliegende Buch gehört eindeutig dazu. Es beantwortet zwar bei weitem nicht alle Fragen, die zum Thema im Raum stehen, aber es macht Lust. Auf Leute, Land und die japanische Esskultur.

Das Buch ist nicht umfangreich. Es gehört zum Konzept des Verlags, das Wesentliche auf 99 Seiten zu komprimieren und durch informative, plakative Texte, gute Bilder sowie extravagante Typographie und Layout zu überzeugen, und genau das gelingt auch. Ein paar Seiten über die Geschichte des Sake, gefolgt von einem Kapitel über Trinkbräuche und -rituale rund um das herbe Reisgebräu. Dieses Kapitel ist essentiell, weil es präzisen und klaren Blick auf den Zusammenhang zwischen Qualitätsstufen, Trinktemperatur und Gefäßkultur wirft. Hier ist bewusst von „Gefäßkultur“ und nicht von „Glaskultur“, wie beim Wein die Rede. Sake wird aus den unterschiedlichsten Bechern getrunken. Kleine Sakebecher aus Keramik oder Porzellan (ochoko) sind – teilweise uralte – Kunstwerke und der Sake-Genuss wird zum unvergesslichen Erlebnis. Auch die traditionelle Form des kimasu wird im Buch genau beschrieben. Masu oder kimasu ist ein quadratischer Holzbecher aus dem intensiv aromatischen Holz des japanischen Hinoki-Baums. Der Sake nimmt darin eine leicht süßlich-holzige Note – ähnlich unserer Zirben – an. Üblicherweise wird der kimasu auf eine Untertasse gestellt und so üppig befüllt, dass der Sake überläuft, eine Geste der Wertschätzung und Zeichen, dass noch lange nicht Ende (des Abends) erreicht ist.

Der Teil, in dem es um die Produktion von Sake geht, ist umfangreich und trotzdem leicht zugänglich. Die enorme Komplexität des Brauverfahrens ist übersichtlich dargestellt und wieder reich bebildert.

Insgesamt ist das Büchlein uneingeschränkt zu empfehlen. Es betrachtet Sake nicht solitaire, sondern bindet es in den Kontext japanischer Kulinarik ein. Und das führt dazu, dass man auf diesen 99 Seiten auch einiges über den Tsukiji-Fischmarkt, die japanische Gastlichkeit und modern interpretierte Rezepte der *izakaya* (oder Wirtshaus-)Küche erfährt.