

Luzerner Zeitung

24. September 2017, 07:54

Das «Getränk der Götter» hat es ihm angetan



Japan-Experte Charly Iten will den Reiswein Sake in der Schweizer Gastroszene fördern. (Maria Schmid (Unterägeri, 19. September 2017))

UNTERÄGERI · Charly Iten ist der Experte schlechthin, wenn es um Japan geht. Im Speziellen befasst er sich mit einem traditionellen Getränk, das er in der Schweizer Gastronomie bekannt machen will. Bereits gibt es ein konkretes Projekt.

Vor dem grossen goldenen Bild eines blühenden Kirschbaums sitzend, beschreibt Charly Iten (45) die Herstellung von Sake, dem «Getränk der Götter» – wie er in Japan auch genannt wird. Vor mehr als zwanzig Jahren lernte ihn Iten während seiner ersten Japanreise kennen. Mit ausführlichen Handbewegungen beschreibt er, wie die Maische, eine Masse aus Reiskörnern, Wasser und einem Schimmelpilz, der die Reisstärke umwandelt, mit Hefe gegärt habe. Noch am selben Abend konnte er zusammen mit Kollegen den frischgebräuften Sake geniessen. Seit diesem Erlebnis beschäftigt sich der

Unterägerer intensiv mit dem japanischen Reisgetränk. In seinem von aussen völlig unscheinbaren Studio an der Buchholzstrasse bietet er Degustationen und Sake-Beratungen an. Während seiner ausführlichen Beschreibungen wird sofort klar, dass das asiatische Land allgemein eine grosse Faszination auf ihn ausübt.

Als siebenjähriger Junge sah Iten einen Dokumentarfilm über Japan, worauf ihn das Land nicht mehr losliess. Später entschloss er sich für ein Japanologiestudium an der Universität Zürich, wo er die japanische Schrift und die Sprache lernte. «Während des Studiums reiste ich so oft wie möglich nach Japan», sagt der Zuger, während er ein Glas Sake zur Degustation offeriert. Das Getränk schmeckt weich und hat eine leichte Eichenholznote.

«Die Japaner sind sehr traditionsbewusst»

Stolz stellt er eine selbsterprobte Kombination von Yuzu-Sake mit Prosecco vor. Yuzu ist eine Zitrusfrucht aus Asien. «Viele Schweizer haben Vorurteile gegenüber Sake», sagt Iten. Früher seien hierzulande oft nur Produkte mit mangelnder Qualität verfügbar gewesen. Um die unerwünschten Beigeschmäcke zu übertönen, hätte man Sake oft heiss serviert, was für dessen Ruf jedoch nicht förderlich war, sagt Iten.

Der 45-Jährige ist auch Experte, wenn es um die japanische Kunst geht. Er doktorierte in japanischer Kunstgeschichte mit einer Arbeit zur Teekunst in Japan. Seine Interessen werden im kleinen Studio schnell erkennbar. Neben dem Fenster stehen sorgfältig verzierte Teekännchen. Vis-à-vis stapeln sich in einem Regal zahlreiche Bücher, die mit japanischen Schriftzeichen bedruckt sind. Auf dem Tisch vor dem unverkennbaren, bereits genannten Bild sind diverse Sake-Flaschen in unterschiedlichen Grössen und mit verschiedenartigen Etiketten ausgestellt. Aber was fasziniert den Unterägerer denn genau an Japan? «Diese Kultur hat eine sehr spezielle Ästhetik. Sie ist aufs Wesentliche reduziert, ist aber mit sehr viel Wissen verbunden», sagt der 45-Jährige und fügt hinzu: «Die Japaner sind sehr traditionsbewusst.» Iten schätzt japanische Kunstobjekte für Versicherungen und Kunstfirmen. Zudem bietet er Reiseberatungen an und führt Interessierte auch persönlich durch den Inselstaat. Er erzählt von Erlebnissen mit einem Taifun, von der Landschaft und der japanischen Mentalität. «Die Leute dort sind äusserst hilfsbereit», sagt er.

Sein aussergewöhnliches Interesse an Sake leitete er im vergangenen Jahr in professionelle Bahnen. Er erwarb sich als zweiter Schweizer in einer Ausbildung der Sake Sommelier Association den offiziellen Titel des Sake-Sommeliers.

Eher Wein oder Bier?

Begeistert spricht der Experte über die Geschichte, die Verwendung und die Eigenschaften des «Reisweins». Diese häufig verwendete Bezeichnung des Getränks sei nicht ganz korrekt, sagt er. Dessen Herstellung entspreche nämlich eher einem Bierbrauvorgang. «Man bezeichnet es lediglich wegen des hohen Alkoholanteils von 15 bis 20 Volumenprozent als Wein», sagt Iten.

Mit seinem neuen Projekt «Himmlischer Sake» will Iten das Getränk in der Schweiz als Alternative zu Weiss- und Rotwein bekanntmachen. «Der Boom um Sake ist in der Schweiz noch nicht richtig angekommen», sagt er und fügt hinzu: «Sake ist eine Bereicherung für das kulinarische Leben in der Schweiz.» Es passe nicht nur zu japanischen Gerichten, sondern sei auch mit traditionellen Schweizer Mahlzeiten kombinierbar. «Mit einem Käsedessert bildet Sake eine unwiderstehliche Kombination», schwärmt der Japanologe. Eine erste Veranstaltung im Rahmen seines Projekts findet am 4. Oktober unter dem Namen Kanpai in der Freizeitanlage Loreto in Zusammenarbeit mit der Volkshochschule Zug statt. «Kanpai» heisst so viel wie «Prost».

Luzia Blum

redaktion@zugerzeitung.ch

Hinweis

Weitere Informationen zu Charly Iten unter: www.ci-artaffairs.ch

Diesen Artikel finden Sie unter:

<http://www.luzernerzeitung.ch/nachrichten/zentralschweiz/zug/das-getraenk-der-goetter-hat-es-ihm-angetan;art178580,1107991>