



Japanische Sake-Fässer © Shutterstock

Sake – Neuer Schweizer Speisenbegleiter

Mit dem ersten Schweizer Master Sake Sommelier, eigenen Sake-Gläsern und Sake-brauenden Champagner-Experten hat der japanische Wein seinen Platz in der europäischen Gastro-Szene gefunden.

28. Januar 2019

Sake gilt als das japanische Nationalgetränk – Eingebunden in die Kultur und das Brauchtum Japans, reicht die Geschichte des Getränks mehr als 2000 Jahre zurück. In den vergangenen Jahren hat Sake allerdings auch die kulinarische Welt des Westens und der Schweiz erobert: Restaurants wie Tanja Grandits «Stucki» oder das Restaurant «Cheval Blanc» im Hotel «Trois Rois» in Basel bieten längst Sake als alternative Getränkebegleitung an. Und auch in der Barwelt ist dieser Trend angekommen: Für Markus Blattner von der legendären «Old Crow» Bar, die als beste American Bar 2018 von Falstaff ausgezeichnet wurde, zählt Sake seit einigen Jahren zum fixen Barsortiment. Selbst einer der grössten Kellermeister wird zukünftig Trauben gegen Reis tauschen: Richard Geoffroy, der insgesamt 15 Dom Pérignon Jahrgänge prägte, gab laut Anthony Rose, Autor von «Sake and other Wines» mit

seiner Pensionierung bekannt, dass er nach 28 Jahren bei Dom Pérignon nun mit der Sake-Brauerei Masuizumi in Japan seinen eigenen Sake brauen wird. Und auch die österreichische Glas-Manufaktur «Riedel» präsentierte im vergangenen Jahr mit «Junmai» bereits das zweite Glas für das traditionelle japanische Nationalgetränk.



Das Riedel «Junmai»-Glas wurde speziell für Sakes angefertigt.

Foto beigestellt

Der erste Master Sake Sommelier der Schweiz

Charly Iten ist der erste Master Sake Sommelier der Schweiz: Er absolvierte im vergangenen November als einer von nur acht Personen den weltweit ersten Master Sake Sommelier Course SSA in London. Laut Iten schätzen Viele vor allem die Vielfältigkeit von Sake, der oftmals als Reiswein bezeichnet wird, tatsächlich aber ähnlich wie Bier gebraut wird. Im Unterschied zu Wein weist das Getränk weniger Säure auf, ist dafür aber reich an Aminosäuren, was für das Empfinden von Umami entscheidend ist. Das Getränk eignet sich nach Iten, vor allem hinsichtlich seiner Kombinationsmöglichkeiten, nicht nur

zu traditionellen japanischen Spezialitäten, sondern auch zu Speisen aus Europa und anderen Teilen der Welt. Beispielsweise empfiehlt er den erfrischenden und gleichzeitig vollmundigen «Fukuju Chōtokusen Junmai Sake» zum Fondue Chinoise. Zum Raclette würde er einen Sake empfehlen, der mit dem Umami-Spiel mithalten kann.

Das erste Mal besichtigte Iten vor mehr als zwanzig Jahren eine Sake-Brauerei in Takashima, Japan, wo er einen «nigorizake», einen milchigen, nur leicht gefilterten Sake, kostete und für sich das Potenzial des japanischen Weins entdeckte. Seitdem widmet er sich der Geschichte, der Produktion und der kulturellen Bedeutung des Getränks und bietet neben Sake-Food-Pairings auch Sake-Events und -Schulungen an. Zudem machte er viele ausgewählte Premium Sakes, durch seinen Sake-Handel, auch in der Schweiz für Privatkunden sowie Restaurants erhältlich. Beispielsweise können im «Namun» im «Grand Resort Bad Ragaz» verschiedene Premium Sakes und Sake-Liköre aus seinem Sortiment verkostet werden. In dem Restaurant werden zudem immer wieder «Sake & Dine Events» angeboten.



Foto 1



www.ci-artaffairs.ch

MEHR ENTDECKEN

Restaurant

Stucki

4059 Basel

Kanton Basel-Stadt, Schweiz

Ethno/International

Restaurant

Cheval Blanc im Hotel Les Trois Rois

4001 Basel

Kanton Basel-Stadt, Schweiz

Ethno/International

Restaurant

Namun

7310 Bad Ragaz

Kanton St. Gallen, Schweiz

Cocktailbar

Old Crow

8001 Zürich
Kanton Zürich, Schweiz
American Bar

Punkte

96

Falstaff Gläser



25.10.2018

«Old Crow»: American Bar des Jahres

Die Zürcher «Old Crow» Bar wurde beim Falstaff Bar und Spirits Festival als beste American Bar des Jahres in der Schweiz ausgezeichnet.



Cocktail-Rezept

Lemon Tarte

Markus Blattner, Co-Patron der »Old Crow« Bar in Zürich, ist eine Legende. Er präsentiert seine Kreation »Lemon Tarte«.



Cocktail-Rezept

Smokey Garden Martini

David Penker serviert in der »26EAST Bar« seine Gin-Martini-Version mit einem Schuss Sake Wermut.

IHRE MEINUNG ZUM THEMA

Bitte melden Sie sich an um einen Beitrag zu erste

Login/Regist