

L O N D O N E R S A K E T E M P E L



EIN JAPANER UND EIN BRITEN SIND DIE PROTAGONISTEN AUF DER KULINARISCHEN BÜHNE DES «SAKE NO HANA». DER MANN AUS HOKKAIDO FÜHRT DIE HOHE KUNST DER JAPANISCHEN KÜCHE NACH DEN VIER AKTEN DER JAHRESZEITEN AUF. DER MANN AUS NOTTINGHAM SETZT DIESE KOCHKUNST DRAMATURGISCH IN SZENE: MIT DER BESTEN SAKE-KARTE IN LONDONS RESTAURANTLANDSCHAFT.

Ob das ein Druckfehler wäre, frage ich Chef-Sommelier Mister Doughty und zeige auf die 3.300 britischen Pfund neben einem Sake namens Tatenokawa Komyo. Im Gegenteil, schmunzelt der hochgewachsene Mann, das sei eher ein Schnäppchen: er habe diesen Junmai Daiginjo schon um ein Mehrfaches teurer auf New Yorker oder Tokioter Getränkekarten gesehen. «Die Dewa Sansan Reiskörner werden auf ein Prozent ihres Ursprungsgewichts runterpoliert, in einem wochenlangen Verfahren. Das ist sozusagen der Juwel unter den Premium-Sake. Limitiert auf 140 Flaschen pro Jahr».

Für meinen Geschmack, etwas zu hoch aufgehängt. Unter den rund 60 hier gelisteten Sake findet sich reichlich aus der Pyramidenspitze: von Daiginjo bis Honjozo namhafter Brauereien, von Reis-Poliergrad 25 bis 70, sämtliche Dimensionen für Nase und Gaumen. Da kann man sich die kleinen Juwelen auch im zwei- oder dreistelligen Bereich, glas- karaffen- oder flachenweise an die Tische des angesagtesten Japan-Restaurants von London, fünf Gehminuten von der Tube-Station Green Park kommen lassen. Über eine steile, schwarz-glänzende Rolltreppe schwebt man vom Foyer hoch in den Bauch einer überdimensional wirkenden Sushi-Bar. Herzstück im saal hohen, nach fernem Osten duftenden Sake No Hana ist eine offene Showküche, in der Messer, laserschwertergleich durch Bonito, Yellow Tail oder Loup de Mer schneiden.

Wer hier isst, hat es entweder geschafft oder liebt authentisches Japan-Food so sehr, dass er sich den Genuss von Küchenchef Hideki Hiwatashis fabrizierten essbaren Luxus zusammenspart. Am Nachbartisch sitzt eine Gruppe Sales Broker, die aussehen als wären sie an diesem Spätherbstabend direkt vom Schreibtischstuhl in der Bank of London auf die Ledersitze ihres Lieblingsrestaurants gewechselt – vor einem frisch verliebten Paar, das sich gegenseitig stäbchenweise füttert und einem halben Dutzend chinesischer Geschäftsleute, die sich vor guter Laune kaum einkriegen. Dass vor allem Asiaten die Sake-Liste rauf und runter bestellen ist eine gern erzählte Mär. Japaner und Inder etwa bestellen laut Sake-Chefsommelier des Hauses, James Doughty, erstmal ein helles Bier, ihre Partnerinnen einen Cocktail oder Champagner. Dann folgen nicht selten Chardonnay, Bordeaux und Sangiovese, die in ihrer Heimat ein kleines Vermögen kosten und sich hier zu erschwinglichen Preisen mit den taufrischen Produkten Japans kombinieren lassen.

Sake in Zedernholz

Es seien in erster Linie Japan affine Europäer von Helsinki bis Marseille, deren Wunsch nach Premium-Sake auf fünf Seiten entsprochen wird. «Es existiert kein anderes Getränk, das sich derart gut mit Essen vermählt», sagt Doughty. «Die Sorgfalt, die die Meisterbrauer →

TEXT *Sofia Brandt*
BILDER *zVg*

auf Sake verwenden, die Liebe zum Detail und die Geschichte dahinter -das macht Sake zum ´sexiest beverage on earth´. Auf Empfehlung von Meisterkoch Hiwatashi starte ich mit einem Seeigel-Sushi in die fünf à la carte Gänge an diesem Abend. Die Meeresfrüchte sind heute Morgen taufrisch aus Island angeliefert worden. Süsslich und jodartig vermengt sich das gelborangene Stachelhäuterfleisch am Gaumen mit einem Taru-Sake. «Taru» verweist darauf, dass der Sake in einem traditionellenn Zedernholzfass reifte und potenziert mit toastig-rauchigen Noten das Fleisch aus dem Nordatlantik. Hiwatashi wurde im Land des Sake geboren, im nördlichsten Winkel, auf der Insel Hokkaido, was an sich schon erklärt, dass er zur Liga der Produktfanatiker gehört. Die Präfektur Hokkaido wird gern als «japanische Hauptstadt des Seafood» bezeichnet, mit seiner Dichte an Fischmärkten voller fangfrischer Stachelmakrelen, Tintenfische, Jakobsmuscheln und King Crabs. Während der 48-jährige schlanke Mann unermüdlich Tunfischfilets auf der anderen Seite der Holztheke zerlegt, wirft er japanisch akzentuierte Bruchteile seiner Biografie zu mir herüber: «Vor fünfundzwanzig Jahren habe ich als Auktionär auf einem Fischmarkt in Sydney gearbeitet, bin dann zurück nach Japan und leitete dreizehn Jahre das 2-Sterne-Restaurant «Four Seasons» in Kyoto. Im Sake No Hana bin ich jetzt seit zehn Jahren Küchenchef.» Dass das Sake No Hana keinen einzigen Michelin-Stern trägt, verstehe, wer will. Hiwatashi vermutet, dass er abgestraft wird, weil er sich weigert, poliertes Silber und den «ganzen Chichi» aufzufahren, er konzentrierte sich auf das Wesentliche: das Essen.

Sushi ohne Chichi

Das Wesentliche liegt jetzt in Form eines Sashimi vor mir: Filetstücke von Loup de mer, Lachs und Gelbschwanz-Makrele, dazwischen eine Süßwasser-Garnele, getoppt mit schwarzem Kaviar. Auch der Yellow Tail ist schwarz verziert mit gehobelten Wintertrüffeln. Durch den Nabeshima «black market» wird die Textur der Rohfischhappen noch straffer. Frische und leichte Schärfe des Daiginjo verstärken oder mildern die maritimen Aspekte, harmonisieren den salzigen Kaviar und die Noten von Unterholz und feuchter Erde in den Trüffeln. Hiwatashi kocht – nach dem Prinzip der vier Jahreszeiten – reine japanische Küche. Wir befinden uns im «Aki», im Herbst, so stehen etwa Waldpilze, Nüsse oder Trüffel im Kochfokus. Der Sommer ist die Saison der Makrelen und Beeren. Wilder Knoblauch und weisser Fisch haben im Frühling ihren Auftritt. Sahne, Crème fraîche oder Butter hält der Japaner aus seinen Kochtöpfen fern. Der Londoner Fischhandel Atari-Ya ist Quelle für das Frischeste aus allen Meeren. Das Einzige, was meine Gaumen-Sinfonie einzutrüben vermag, ist der Gedanke, dass man selbst in Zürich lange nach solchen Geschmackserlebnissen suchen muss. Aber Hiwatashi muntert auf, erzählt durch den mittlerweile stark angestiegenen Lärmpegel hindurch, dass ihn anfangs jeder seiner Mitarbeiter hier gehasst habe, ob seiner strengen →

Ut as velit
laceperiam
aut omni
et ut quae
cone solor
accum et
essimos
ant qui
vidi cori
sunt
omni
mollitas
ressecte
omni
turFuga.
Nam, qui
ut faccusc
id et magn
ati quae
perumet
reint, con
nonseri
rere erum
quo beaque
modi qui
sum vitati
omnis



www.sakenohana.com

«WENN DU EINEN WAGYU-BURGER MIT KETCHUP WILLST, MUSST DU WOANDERS HINGEHEN.»

WHAT TO DRINK



Marigold – Junmai, 750 ml Brauerei Amabuki Saga, Japan
Im Fokus dieses Junmai-Sake steht die seltene Blütenhefe Marigold. Die Brüder Kinoshita wissen um den feinschliffigen Effekt von Blütenhefen und erschaffen in der 1688 gegründeten Brauerei Amabuki Sake wie den hellgoldenen Junmai, der Orangen zesten- und Waldpilzaromen in die Nase bläst und mit Fülle am Gaumen aufschlägt.
Foodpairing: Unser Favorit, eine Pizza mit Trüffelsalami, die Schluck für Schluck vom Fett gereinigt wurde. Der Junmai kehrt den Umami-Faktor von Sake und Trüffel wechselseitig harmonisch hervor.
Reis-Poliergrad: 65 %
Alkoholgrad: 15 %-Vol.



Katsuyama Lei, Junmai Ginjo, 750 ml Brauerei Katsuyama Supreme Sake Sendai, Japan
Zu keinem anderen Zweck, als den Gaumen des lokalen Samurai exklusiv zu beglücken, wurde die Brauerei vor über 400 Jahren gegründet. Die Gaumenbespassung hält bis ins 3. Jahrtausend an: der auf 45 % runterpolierte Reis «Hitomebore» manifestiert sich im «Katsuyama Lei» mit Mandarinen- und Mandelhaut im Duft und füllt den Mund mit Anklängen von dunkler Schokolade und Orangenöl.
Foodpairing: Als wäre er für la cuisine française entworfen: Poulet de Bresse oder Elsässischem Flammkuchen entsteht ein Feuerwerk im Mund.
Reis-Poliergrad: 55 %
Alkoholgrad: 12 %-Vol.



Hatsumago – Honjzo, 720 ml Brauerei Tohoko Meijo Yamagata, Japan
«Erstgeborenes Enkelkind» bedeutet «Hatsumago». So, wie man sich auf den Nachwuchs der eigenen Kinder freut, so sehr genießt man das Sake-Bouquet aus Blüten und Pfirsichhaut. Mit Anspielungen von rohem Eigelb, mildem Umami und Haselnussedelbrand füllt er den Gaumen aus. Feine Säure und herrliche Balance.
Foodpairing: ein perfektes Match ergab der Honjzo zur gegrillten Aubergine mit Sesam, Feigenschnitzen und Tempura. Die Haselnussnuancen des Sake verschmolzen mit den Zutatenaromen zu einem Butterscotch-Konzert.
Reis-Poliergrad: 60 %
Alkoholgrad: 15 %-Vol.

Bezugsquelle für alle Sake: www.japan-gourmet.com



«Kobe Klassic» - Junmai Ginjo, 750 ml Brauerei Fukuji Hyogo, Japan
«Miyamizu» und «Jamada Nishiki» sind zwei wesentliche Zutaten des Kobe Klassic. Mineralhaltiges Quellwasser das eine und lokale Reissorte das andere, geben dem Sake Tiefe und Eleganz. Im Duft lassen sich Ingwer, Melone, Zimt und Feigenhaut ausmachen. Frisch, trocken und in Balance legt er feine Meersalzigkeit und Mango-Akzente auf die Zunge.
Foodpairing: Zum Medium-rare gegartem Rindfilet kehrt er Karamellaromen hervor. Schoko mit hohem Kakaoanteil versetzt der Junmai Ginjo sanfte Schärfe.
Reis-Poliergrad: 60 %
Alkoholgrad: 15 %-Vol.



«Turtle Red» - Junmai Daiginjo, 720 ml Brauerei Ikame Fukuoka, Japan
USP der «Roten Schildkröte» ist die schwarze Schimmelkultur, mit der die Fermentation des 50 Prozent runterpolierten, eingeweichten Reises angeworfen wird. Sie bringt in Allianz mit der Reissorte Yamada Nishiki und mineralischem Quellwasser Feinherbes in Form von unreifen Erdbeeren und karamellisiertem Fenchel in die Duftspirale.
Foodpairing: Die Schildkröte als japanisches Symbol für ein langes Leben verlängert gleichsam die Aromenstrecke zu Hirsch-Entrecôte mit Spätzle.
Reis-Poliergrad: 50 %
Alkoholgrad: 15 %-Vol.



«Kirschblüte» - Ginjo, 300 ml Brauerei Dewazakura Yamagata, Japan
Die «Kirschblüte» gilt als role-model für die Qualitätsstufe Ginjo und löste in den 1990ern einen Ginjo-Boom in Japan aus. Sagenhaft transparent in der Farbe, gibt er leicht rauchige und cremige Noten frei. Sein enorm tiefgründiger Körper birgt Facetten von leichter Meersalzigkeit bis zur würzigen Zitrone.
Foodpairing: die Salz- und Zitrusaspekte favorisieren ihn für Seafood jeder Art. Zum Fleisch der Tiger Prawn spielten die maritimen Aspekte von Food und Sake Tango miteinander.
Reis-Poliergrad: 50 %
Alkoholgrad: 15 %-Vol.

Führung. Inzwischen sei man ein entspanntes Team. Seinen Gästen gegenüber zeigt er sich nach wie vor streng: «Ich sage dem Gast: Folge mir, aber dann musst du dich ganz auf meinen Kochstil einlassen. Wenn du einen Wagyu-Burger mit Ketchup willst, musst du woanders hingehen.»

Ich folge ihm blind. Die gegrillte Aubergine mit Sesam und Feigenschnitzen wird durch den nächsten Sake, einen erwärmten Junmai namens Sanzen Tokubetsu etwas trockener und drosselt die Sesam-Akzente. Das saftige Fleisch des auf den Punkt gegarten Wolfsbarschs in Champagner-Yuzu Sauce umspielt er mit seiner Wärme und hält ihn mit muskulösem Körper in Zaum. Von Gang zu Gang füttere ich mich in den Olymp, schaue mich wundernd um, weil nicht jeder der Gäste an den Tischen hinter mir, beim Biss in Hiwatashis Kunstwerke die Augen schliesst. Der Wermutstropfen an diesem Abend ist ein akustischer Mix aus Elektro-Pop und babylonischem Stimmengewirr, das meine Konzentration auf Speisen, Sake und Kommentare des Meisterkochs punktuell ablenkt. Heute fänden viele Betriebsfeiern von Bankern und ein kleines Hochzeitsessen statt, klärt der Küchenchef auf. In Japan ginge es beim Feiern erheblich lauter zu – vor allem, wenn Sake im Spiel ist. Und vor allem, wenn es sich um einen Junmai Ginjo namens «Keigetsu», des Meisterkochs Lieblings-Sake handelt: eine kleine Ehre mit diesem Nigori, also unfiltrierten Sake anzustossen. «Auf die kommenden vier Jahreszeiten!», schmettere ich Hiwatashi entgegen. Bevor er wieder zum business as usual über geht, fällt ihm nur ein Wort aus dem grinsendem Gesicht «Kampai!»

Ut as velit laceperiam aut omniet ad unt quae cone solor accum et essimos ant qui vidi cori sunti ommoluptas ressecte omnietur



Ut as velit laceperiam aut omniet ad unt quae cone solor accum et essimos ant qui vidi cori sunti ommoluptas



SAKE-LOCATIONS IN ZÜRICH

Ginger

Fast jeder, den man in Zürich um eine Sake-Bar-Empfehlung bittet, nennt zuerst das «Ginger». Der in 2016 eröffnete Bar-Raum ist die logische Ergänzung zum Restaurant. Eingebettet in stilvolle Deko wartet eine Auswahl an preiswerten bis edlen Offerten. Glas- oder flaschenweise kann man sich mit Daiginjo bis zum Junmai Ginjo vergnügen und mit Häppchen wie Bonito-Tataki oder Sardinen-Tempura matchenä. ginger-restaurant.ch/sake-bar

Shizuku Store

Marc Nydegger begeistert sich seit seinem 17. Lebensjahr für japanische Kultur. Der junge Japanologe hat aus dieser Leidenschaft ein Eldorado für Sake-Jünger gemacht. Parallel zur musterknabenhaften Sake-Auswahl mit Schwerpunkt Junmai Daiginjo und Junmai, führt er schrille Innovationen wie «Pralumé», eine Praline mit Gojiro-Pflaume oder einen Sake flavoured Vodka. www.shizuku.ch/de/shop/sake

Kokoru

Davon, dass Sushi im Edo-Zeitalter mal eine Art Street Food war, merkt man im «Kokoru» recht wenig. Neben dem Gaumenkino aus

Rohfisch und gesäuertem Reis, verwöhnte das Japan-Restaurant auf der Neufankengasse mit Leckerbissen wie taufrischen Austern in Ponzu-Sauce oder marinierter Zander in intensiver Brühe. Die Sake-Karte ist mit einer handvoll Offerten kürzer gehalten als das Champagner-Angebot. Kinishihai: Macht nichts! www.kokoro-restaurant.ch

Bimi

Die Bento-Box, ursprünglich ein Kästchen, in dem von der Schwarzwurzel bis zum Tempura alles zum Mitnehmen auf die Arbeit gedacht war, sie gibt es im Zürcher Bimi kulinarisch aufbereitet. Frittierten Lachs, japanisches Omelette, Miso-Suppe sind ebenso yummi. Die Menüs muten entwaffnend an, warmer Tofu, Hummer-Tempura und Sake-Auswahl auch. www.swissbimi.ch/sake-store.ch

Shinwazen

Yuko Suzuki und Markus Baumgartner haben im Hinterhof auf der Zwinglistrasse einen Shop mit japanischen Delikatessen errichtet. Neben getrockneten Algen, Yuzu-Saft und Bonito-Flocken wartet ein Sortiment erlesener Sake: vom Sparkling Sake bis zum Junmai Daiginjo www.shinwazen.ch

NACHGEFRAGT

CHARLY ITEN, DER ERSTE MASTER SAKE-SOMMELIER DER SCHWEIZ



Herr Iten, das Aha-Erlebnis für Ihre Sake-Passion war welches?

Mit 18 habe ich auf einer Japan-Veranstaltung in Zürich das erste Mal Futsushu, also Basis-Sake getrunken. Da war die Neugier geweckt. 1997 kam die erste Reise zu Freunden in der Nähe von Kyoto, die mich in eine Brauerei mitnahmen, wo ich frisch gebrauten Nigori-Sake probierte. Da war der Bann völlig gebrochen.

Gibt es einen spürbaren Sake-Trend in der Schweiz?

Es geht weniger Richtung süss oder trocken, auch Sake-Sparkling hat nicht wie eine Bombe eingeschlagen. Es ist vielmehr eine deutliche Nachfrage nach Premium Sake insgesamt spürbar. Wichtig ist den Leuten, dass die Sake mit ihren Speisen funktionieren.

Sie nehmen zunehmend Abstand von den klassischen Vermählungen asiatischer Gerichte mit Sake. Warum?

Sushi, Curries und Sashimi gehen immer mit Premium-Sake. Viel spannender ist es aber doch, ein Fleisch-Fondue mit Saucen und Früchten zu einem Junmai etwa der Brauerei Fukuju aus Kobe auszuprobieren. Die ausgeprägte Umami-Note bringt Fett und Süsse der Fondue-Zutaten schön in Balance.

Stichwort «Umami», das fehlt dem Wein ja bekanntlich...

Schlimmer noch, Wein mit entsprechender Konzentration von Apfel- und Weinsteinsäure ist ein Umami-Killer. Die Umami-Intensität beim Käse wird mit Wein weggespült, Parmesan – eine Umami-Bombe – verflüchtigt sich schnell im Gaumen. Ich liebe Wein. Aber so gern wir Säure mögen, so schnell kann es zu viel werden.

Wenn ich eine Geschmacksexplosion am Gaumen will, kombiniere ich viele Speisen mit Sake.

Welche Tipps haben Sie für Sake-Liebhaber?

Erstens: Sich an unorthodoxe Kombinationen wie Rehrücken mit Herbsttrompeten zu einem in Zedernholz ausgebauten Junmai rantrauen. Die mineralischen Aspekte in den Speisepilzen und die rauchig-holzigen im Sake erzielen wunderbare Harmonie. Zweitens: Je duftintensiver ein Sake im Bouquet, umso weniger empfiehlt es sich, ihn zu erwärmen, weil sich die filigranen Duftstoffe mit zunehmender Hitze auflösen. Drittens: Eine Notbremse einbauen! Der Effekt beim Sake-Genuss ist nämlich, nicht mehr aufhören zu können.

Ut as velit laceperiam aut omniet ad unt quae cone solor accum et essimos ant qui vidi cori sunti ommoluptas ressecte



M A S T E R S A K E - S O M M E L I E R