

SAKE

No.2

pairing



純米吟醸
登録商標
糖
製造年月日 11.11.19

Die Sake-Pairing Datenbank ist online!

Was

ist der Sake-Pairing Contest?

Wer

ist Master of Sake-Pairing 2022?

Warum

passt Sake zum Wildgericht?

Wie

beschreiben Sommeliers aus
Sternenrestaurants ein Sake-Pairing?

Wo

kann man Sake-Pairing genießen?

Die weltweit einzigartige und größte Datenbank der Sake-Pairings, die insgesamt rund 200 Sake-Pairings aus den beiden Sake-Pairing Contests im Jahr 2021 und 2022 umfasst. Außerdem werden die Master of Sake-Pairing, alle Preisträger und teilnehmende 91 Sommeliers vorgestellt.

Die Antworten rund um Sake-Pairing finden Sie hier:
www.sake-pairing-contest.com

PRÄSENTIERT VON:



Liebe Sakefreunde,

Nach dem erfolgreichen 1. Sake-Pairing Contest im vergangenen Jahr haben wir nun den 2. Contest mit 30 hervorragenden Teilnehmern aus der Gastronomie und dem Handel veranstaltet.

Wir freuen uns, Ihnen in dieser 2. Ausgabe der Sake-Pairing-Broschüre die neu gekürte Master of Sake-Pairing 2022 und ihr Sake-Pairing vorstellen zu dürfen: Angelika Grundler, Sommelière im Restaurant Pavillon im Hotel Baur au Lac Zürich.

Es gibt verschiedene Sake Competitions und Sommelierwettbewerbe auf der Welt. Aber ein Wettbewerb, in dem Sommeliers aus Deutschland, Österreich und Schweiz sich der besten Harmonie von Sake und Speisen widmen, ist einzigartig und hochspannend.

Wie es der Juryvorsitzende und Weltmeister Sommelier, Markus Del Monego, beim Wettbewerb sagte: „Alle Kandidaten haben in diesem Jahr nochmal eine qualitative Schippe obendrauf gelegt. Beim Bewerten der Sake-Pairings lief einem das Wasser im Mund zusammen.“

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen,
Kanpai für das kulinarische „East meets West“

Die gebürtige Tokioterin **YUSHIKO UENO-MÜLLER** fühlt sich der Harmonie des europäischen und japanischen Gustos verpflichtet. Sie ist IHK-geprüfte Sommelière, SAKE SAMURAI und Gründerin des Sake Importeurs UENO GOURMET, sowie Direktorin der Sake & Shochu Academy Europe.



04 Was ist Sake?

Die wichtigsten Fakten zum japanischen Volksgetränk

06 Sake-Pairing

Warum sich Sake und Essen so gut ergänzen

08 Sake-Pairing-Contest

Der Wettbewerb 2022 und die Gewinner

12 Sake-Pairing im Restaurant

Die besten Adressen in Deutschland, Österreich und der Schweiz

WAS IST SAKE?

Sake gilt als Elixier der japanischen Seele. Das Volksgetränk wird aus Reis gebraut. Mittlerweile gibt es nur noch 1300 Sake-Brauereien in Japan. In der Regel sind sie traditionelle Familienbetriebe, die älteste ist 850 Jahre alt.

Wie bei allen alkoholischen Getränken gibt es beim Sake sehr große Qualitätsunterschiede. Premium-Sake entsteht durch einen einzigartigen Brauprozess, die sogenannte multiple parallele Fermentation, in Verbindung mit harter, ausgeklügelter Handarbeit. Dabei sind zwei Mikroorganismen im Spiel: Der Koji-Pilz spaltet die Stärke des Reises in Zucker, die Hefe verarbeitet den Zucker zu Alkohol. Durch einen komplexen Fermentationsprozess entfalten sich Aromen und Geschmack der Extraklasse.

Für Premium-Sake wird der Reis vor dem Verarbeiten poliert, um einen möglichst hohen Anteil der im Reiskern konzentrierten Stärke zu erhalten. Je kleiner der Poliergrad, desto feiner und aromatischer wird der Sake. Bei den Premium-Sorten wird der Reis auf unter 50 bis 70 Prozent seines ursprünglichen Gewichts poliert. Ein Poliergrad von 70 Prozent bedeutet, dass 30 Prozent des Korns abgeschält wurden.

Die heute gültige Klassifikation der Premium-Sake ist vergleichbar mit jener deutschen Prädikatsweine. Unterschieden wird zwischen den sechs Klassen: **Honjozo, Ginjo, Dagingjo, Junmai, Junmai Ginjo und Junmai Daiginjo.**

NANBU BIJIN Southern Beauty, Junmai aus Ninohe
Bezugsquelle: UENO GOURMET
www.japan-gourmet.com



SAKAGURA

Eine Sake-Brauerei heißt auf japanisch „Sakagura“ und ist meistens ein traditioneller Familienbetrieb, der über mehrere hundert Jahre von Gründerfamilien geführt wird. NANBU BIJIN wurde 1902 von der Familie Kuji in der Stadt Ninohe gegründet und feiert in diesem Jahr ihr 120-jähriges Jubiläum. Die Ahnen haben Sojasauce hergestellt. Die 5. Generation des Kuramoto, Kosuke Kuji hat in der Tokyo Agraruniversität Brauwissenschaft studiert und viele innovative Ideen zum traditionellen Handwerksbetrieb eingebracht. Er engagiert sich mit der lokale Reisproduktion und Vermittlung des Sakekultur im Ausland. Southern Beauty wurde im Jahr 2017 als Champion Sake von der International Wine Challenge unter 1245 Sake ausgewählt, aus der kleinen Provinz in die Welt. **NANBU BIJIN** Sake wird in über 40 Länder exportiert.

Im Finale des Sake Pairing-Contests

präsentierte Ayano Otuska vom Restaurant Kappo Frankfurt einen **NANBU BIJIN** Southern Beauty mit folgendem Gericht: Gegrilltes Wagyufilet nach Yuan-Art mit Apfelwein.

Weitere 13 Sake-Pairings mit NANBU BIJIN Southern Beauty finden Sie unter: www.sake-pairing-contest.com

TERROIR

Ein großer Teil des Inselstaats Japan liegt in der gemäßigten Klimazone, die sich durch vier Jahreszeiten auszeichnet. Lange und zackige Küstenlinien sowie hohe Berge bilden natürliche Grenzen und prägen unterschiedliche regionale Esskulturen. Stark vom Meer beeinflusst, hat Japan im Vergleich zu Zentraleuropa drei- bis fünfmal so viele Niederschläge. **NANBU BIJIN liegt in der Präfektur Iwate**, im Nordosten Japans. Die Brauerei ist von Bergen umgeben und in der Nähe befindet sich die malerische Orizume-Basen-Schlucht. Die Region Nanbu ist die Heimat von Nanbu-Toji, der bekanntesten und größten Sake-Braumeisterschule.

GESCHMACK

In Sake finden sich bis zu 400 verschiedene Geschmacksnuancen. Eine Balance von Aromen, Umami, Süße, Säure und ein Hauch von Bitterkeit sowie Textur und Körper entscheiden über das Geschmacksprofil des Sake. Im Vergleich zu Wein hat Sake weniger Säure, dafür viel Umami. NANBU BIJIN Southern Beauty ist ein fein-fruchtiger und vielschichtiger Junmai Sake mit einem Hauch Ananas und Pfirsicharoma. Der Sake hat eine gut ausbalancierte Säure und Süße, fülligen Reisgeschmack mit Umami und würzige Aromerscheinung auf dem Gaumen. Er passt zu Sashimi, auf der Haut gebratenem Zander sowie gratiniertem Ziegenkäse mit rote Bete.

REIS

Reis ist nicht gleich Reis. Für die Produktion von Sake in Premiumqualität wird so genannter „Sake-Reis“ mit besonderen Eigenschaften, bspw. einer hohen Shinpaku-Rate, verwendet (weißer Kern des Reiskorns, der aus Stärke besteht). Der Reis wird bis zum gewünschten Grad poliert und die äußere Schicht aus Eiweiß und Fett entfernt. Je kleiner der Poliergrad (Restverbleib), desto feiner und aromatischer wird der Sake. Für NANBU BIJIN Southern Beauty wird der lokale Sake-Reis Ginotome verwendet, den der Kuramoto, Kosuke Kuji, mit den Reisbauern als Pilotprojekt der Präfektur zusammenentwickelt hat. Aus dem Reis entsteht ein schöner und klarer Sake. Der Poliergrad liegt als Junmai Sake bei extrem niedrigen 55 Prozent (45 Prozent wurden weggeschliffen).

WASSER

Sake besteht zu etwa 80 Prozent aus Wasser, das den Geschmack wesentlich beeinflusst. Regen und Schneeschmelzwasser aus den Bergen haben in Japan nur kurze Wege bis zum Meer. Deshalb ist das Wasser in Japan meist mineralarm und sehr weich. Bei der Produktion von Sake wird sehr viel Wasser für das Waschen und Dämpfen des Reises sowie das Ansetzen der Maische verbraucht. Nicht ohne Grund wurden viele Sakagura deshalb in der Nähe von guten Wasserquellen gebaut. NANBU BIJIN Southern Beauty wird mit dem mittelharten Grundwasser aus der Orizume-Basen-Schlucht gebraut. Deshalb hat der Sake eine klare Struktur und würzigen Geschmack.

SAKE PAIRING

Sake ist in Sachen Genuss ein vielseitiges Talent: Mit seinen Aromen und seinem Geschmack brilliert hochwertiger Sake als exzellenter Essensbegleiter.

Damit nimmt er zu Recht auf immer mehr Getränkekarten einen ebenbürtigen Platz neben Wein und Schaumwein ein. Sake verstärkt die einzigartigen Aromen der Lebensmittel und damit natürlich den Essensgenuss. Besonders hervorgehoben werden die Umami-Geschmackskomponenten in einem Gericht, wie man sie häufig in Fleisch- oder Fischgerichten findet. Sake passt aber nicht nur zu traditionellen japanischen Spezialitäten, sondern ebenso gut zu Gerichten aus Europa und anderen Teilen der Welt.

Vorteile des Sake-Pairing

- **Sake unterstreicht die Aromen von Zutaten und Gewürzen**
- **Sake mildert die Salzigkeit und Säure und hemmt unangenehmen Fischgeruch**
- **Sake ergänzt Aromen und Geschmack**
- **Sake verbindet verschiedene Geschmackselemente**
- **Sake harmoniert besser als andere Getränke mit manchen Gerichten wie Fischrogen, Eierspeisen, Räucherfisch, Gänsestopfleber oder Blauschimmelkäse.**
- **Sake kämpft nicht mit den Speisen, sondern harmoniert mit ihnen.**

Folgendes gilt es beim Sake-Pairing zu beachten:



An der Geschmacksintensität orientieren: Sake mit einem reichhaltigen Geschmack passt am besten zu kräftigen Gerichten, während leichter Sake gut zu feinen Speisen passt.



Am Aroma orientieren: Sake sollte mit der Aromenwelt eines Gerichts im Einklang sein. So passt ein Sake mit Röstaromen gut zu Gegrilltem oder Eintopf.



Am Terroir der Produkte orientieren: Sake von Brauereien in der Meeresregion passt gut zu Fisch und Schalentieren, während Sake aus dem Inland eher zu kräftigen Gerichten passt.



Am Reifegrad orientieren: Junger Sake passt gut zu frischem Gemüse, Obst und Frischkäse, während gereifter Sake sich gut mit eingelegtem Gemüse, getrockneten Früchten und gereiftem Käse verträgt.

Mehr Infos finden Sie auf unserer Webseite:
www.de.japan-gourmet.com/sake-pairing



GINJO-Typ

z.B. Melone, Banane, Apfel, Zitrusfrüchte

Aromatischer und feiner Sake gebraut aus hochpoliertem Reis (Poliergrad 60% oder darunter) bei niedriger Temperatur unter 10 Grad. Diese Handwerkskunst genießt man am besten im Weinglas zu feinen Gerichten oder als Aperitif. Beim Sake-Pairing soll der Sake mit Aromen und dem Geschmack der Speisen gut abgestimmt werden.

AROMEN VON SAKE



JUNMAI-Typ

z.B. Cerealien, Walnuss, Birne, Litchi

Vollmundiger und traditioneller Sake mit Umami und Reisenoten. Der Geschmack wird von der Herkunftsregion und dem verwendeten Reis geprägt. Unkompliziert begleitet er traditionelle japanische Gerichte, aber auch kräftige Fleischgerichte. Durch Erwärmung auf 35-45°C wird der Sake geschmeidiger und bekommt einen stärkeren Umami-Geschmack.

AGED SAKE-Typ

z.B. Honig, Sojasauce, Gewürze, Nüsse

Durch die Reifung bekommt der extraktreiche Junmai-Sake balsamische und würzige Noten. Die Farbe wird mit der Zeit immer dunkler, über Gold, Bernstein bis zu Dunkelbraun. Er passt zu Gänseleber, Schokoladen-Desserts und verschiedenen Käsesorten.



Unterstützt von: Japan Sake & Shochu Makers Association: www.japansake.or.jp

SAKE PAIRING CONTEST

Im Februar 2022 fand der zweite von der Sake & Shochu Academy Europe initiierte Sake-Pairing-Contest statt. Die drei Sommelier-Unionen in Deutschland, Österreich und der Deutsch-Schweiz haben sich bei diesem einzigartigen Wettbewerb mit großem Einsatz engagiert.

30 Teilnehmern aus der Spitzengastronomie wurden vorab fünf Premium-Sake zur Verfügung gestellt. Aus diesen fünf Sake konnten die Teilnehmer ihre Favoriten auswählen, um zwei dazu perfekt harmonisierende Gerichte zu entwickeln. So entstanden schließlich rund 70 spannende Sake-Pairings von renommierten Sommeliers und Gastronomen. Acht Juroren kürten die Sieger.

Den ersten Platz belegt Angelika Grundler aus der Schweiz: Zu einem **HATSUMAGO Kimoto Tradition** kombinierte sie eine Saltimbocca vom Kalbsbries mit Pfifferlingsragout und Sauce Gribiche. Den zweiten Platz belegte Tobias Steiner aus Österreich: Er paarte einen **AMABUKI Rhododendron** mit einer Taube mit Boudin-Noir-Creme und Topinambur.

Weitere Informationen zu den Sake-Pairings:
www.sake-pairing-contest.com

HATSUMAGO Kimoto Tradition
xxx
Bezugsquelle: UENO GOURMET
www.japan-gourmet.com



1. Platz:
MASTER OF
SAKE-PAIRING 2022

ANGELIKA
GRUNDLER

Restaurant Pavillon,
Hotel Baur au Lac,
Zürich



ANGELIKA GRUNDLER wurde 1990 geboren und wuchs im elterlichen Hotel- und Gastronomiebetrieb am Bodensee auf. Ihre Restaurantfachausbildung schloss sie im Brenner's Park-Hotel & Spa, Baden-Baden ab. Berufsbegleitend erwarb Angelika Grundler den Industrie- und Handelskammer geprüften Sommelier am International Wine Institute in Stuttgart. Bei der Weinlese in Waipara, Neuseeland lernt sie 2019 die Weinbereitung von Grund auf kennen und wertschätzen. Bis heute ist sie der Deutsch-Schweiz treu geblieben und ist seit Oktober 2019 Sommelière im Restaurant Pavillon.



WARUM PASST DAS?

Der **HATSUMAGO Kimoto Tradition** und die Saltimbocca vom Kalbsbries mit Pfifferlingsragout und Sauce Gribiche ergänzen sich harmonisch in Würze und Struktur. Der aus der Sorte Heanuki gebraute japanische Reiswein wurde nach der uralten Kimoto Traditionsmethode hergestellt. Das Kalbsbries-Saltimbocca, dicht in Textur und würzig im Geschmack, wird durch die erfrischende Säure und den trockenen Charakter des Sakes in seiner Intensität gepuffert. In Verbindung mit Sauce Gribiche, verleiht der belebende Sake jedem Bissen mehr Leichtigkeit, und kann auch der reichhaltigen Kräutermayonnaise standhalten. Ebenfalls stimmig sind die nussigen Aromen des Kimoto Tradition und die mit Vin Jaune parfümierten Pfifferlinge. Hierbei wird zudem der ausgewogene Umamiton in Sake und Pilzen hervorgehoben. Umrahmt wird der gesamte Genuss von der cremigen Ragoutsauce. Sie sorgt für ein angenehmes Mundgefühl in Kombination mit der Saltimbocca und der feinen Bitterkeit des Sake im Nachklang.

AMABUKI Rhododendron
Junmai Daiginjo
Bezugsquelle: UENO GOURMET
www.japan-gourmet.com



2. Platz:
**TOBIAS
SCHNEIDER***
Hotel Jagdhaus
Monzabon



TOBIAS SCHNEIDER wurde 1997 geboren. Bis 2017 absolvierte er seine Ausbildung zum Hotelkaufmann an der HLT-Villa Blanka Innsbruck. Seit 2018 ist er Diplom Sommelier und Certified Sake Sommelier im 2 Haubenrestaurant Wälslerstube-Jägerstube im Hotel Jagdhaus Monzabon in Lech am Arlberg.

WARUM PASST DAS?

Der von den Brüdern Kinoshita gebrauchte **AMABUKI Rhododendron** ist ein eher seltener mit Blütenhefen hergestellter Sake, welcher Dank seines eher kräftigen Körpers ausgezeichnet zur Taube passt. Bei der Taube harmonieren die Röstaromen gepaart mit dem Kakao-bruch wunderbar zum höheren Umami-Geschmack sowie den etwas kräftigeren, pilzigen und holzigen Aromen im Sake. Die Würze der Boudin-Noir-Creme wird wunderbar durch die leicht rundere Textur des Sakes ausgeglichen. Dank der Verwendung der Rhododendron Blütenhefen zeigt der Sake eine große Palette an fruchtigen und pilzigen Aromen und ergänzt damit perfekt die Apfelnote in dieser Creme, sowie die nussigen Aromen des Topinamburpürees. Die frische Säure im Sake lässt zusätzlich das Püree leichter wirken. Die im AMABUKI Rhododendron eingelegten Pfeffererdbeeren sowie die dezenten schwarzen Knoblauchtupfen geben dem Pairing noch zusätzliche fruchtige Aromen, sowie würzige Anklänge, welche von den Fromage Blanc-Sake-Perlen ausgeglichen werden.



SAKE PAIRING RESTAURANTS

DEUTSCHLAND

Restaurant Tim Raue
Rudi-Dutschke-Straße 26
D-10969 Berlin
tim-raue.com

Oh, Panama
Potsdamer Str. 91
D-10785 Berlin
tim-raue.com

Budersand
Am Kai 3
D-25997 Hörnum (Sylt)
budersand.de

Weissenhaus
Grand Village Resort
Parkallee 1
D-23758 Weissenhaus
www.weissenhaus.de

Nikkei Nine
Neuer Jungfernstieg 9
D-20354 Hamburg
nikkei-nine.de

Schloss Hohenhaus
Höhenhaus
D-37293 Herleshausen
hohenhaus.de

Yunico im Kameha Grand Bonn
Am Bonner Bogen 1
D-53277 Bonn
kamehabonn.de/yunico

Yoso
Schafbachstraße 14
D-56626 Andernach
yoso-restaurant.de

Masa Japanese Cuisine
Hanauer Landstr. 131
D-60314 Frankfurt am Main
masa-frankfurt.de

Nihoryori KEN
Wallstrasse 22
D-60594 Frankfurt am Main
ken-japan.de

Victor's Fine Dining
by Christian Bau
Schloßstraße 27-29
D-66706 Perl-Nennig
victors-fine-dining.de

Tawa Yama
Amalienbadstrasse 41b
Bau B
D-76227 Karlsruhe-Durlach
tawayama.de

Storstad / Aska
Watmarkt 5
D-93047 Regensburg
antonschmaus.de

Nanami-Japanese Taste
Bodenseestr. 12
D-81241 München
nanami-muenchen.de

Restaurant Atelier, Hotel
Bayerischer Hof
Promenadeplatz 2-6
D-80333 München
bayerischerhof.de

Tohru in der Schreiberei
Burgstraße 5
D-80331 München
schreiberei-muc.de

IZAKAYA
Landsberger Str. 68
D-80339 München
izakaya-restaurant.com

Restaurant Luce d'Oro
im Schloss Elmau
In Elmau 2
D-82493 Elmau
schloss-elmau.de

ÖSTERREICH

Steiner Hotelbetriebe
Krenbrunnweg 3
A-6456 Obergurgl
austria-bellevue.com

Döllersers Genusswelten
Markt 56
A-5440 Golling an der Salzach
www.doellerer.at

Hotel Jagdhaus Monzabon
Tannberg 228
A-6764 Lech
monzabon.at

Okra Izakaya
Kleine Pfarrgasse 1
A-1020 Wien
okra1020.com

SCHWEIZ

The Chedi Andermatt
Gotthardstrasse 4
CH-6490 Andermatt
thechediandermatt.com

Bürgenstock Hotels
Bürgenstockresort
CH-6363 Obbürgen
buergenstockresort.com

Parhotel Vitznau
Seestrasse 18
CH-6354 Vitznau
www.parkhotel-vitznau.ch

Restaurant Pavillon
Baur au Lac
Glärnischstrasse 18
CH-8002 Zürich
bauraulac.ch

Weitere Restaurantadressen finden Sie unter www.japan-gourmet.com

IMPRESSUM

Sake & Shochu Academy Europe UG / Bahnhofstr. 7A / 61476 Kronberg, Deutschland / www.sake-academy.eu / info@jsake-academy.eu / **Herausgeberin:** Yoshiko Ueno-Müller
Gestaltung: Oliver Hick-Schulz / **Text:** Regine Schneider / Julia Kirchner / **Info & Organisation des Sake-Pairing Contest:** Sake & Shochu Academy Europe / www.sake-academy.eu / info@sake-academy.eu / **Sake-Pairings vom Contest in 2021:** www.sake-pairing-contest.com / **Sake-Bezugsquelle:** www.japan-gourmet.com / info@japan-gourmet.com

SAKE Europe Export Conference

この冊子は日本産酒類海外展開支援事業費補助金を活用して作成しています。



UENO GOURMET