

PRESSEMITTEILUNG

Neues Sachbuch enthüllt die facettenreiche Welt des Sake – Japans flüssiges Kulturerbe

Kulturelle Entdeckungsreise: "Sake: Die Kunst des japanischen Reisweins – Die Kultur des japanischen Nationalgetränks" erscheint auf dem deutschen Markt!

Der japanische Reiswein Sake erfreut sich weltweit zunehmender Beliebtheit, bleibt jedoch für viele Deutsche ein rätselhaftes Getränk. Das neu erschienene Buch "Sake: Die Kunst des japanischen Reisweins – Die Kultur des japanischen Nationalgetränks" bietet nun einen umfassenden Einblick in die Welt dieses jahrtausendealten Kultgetränks und schließt eine bedeutende Lücke in der deutschsprachigen Fachliteratur.

Das Interesse an japanischer Kultur und Kulinarik nimmt stetig zu. Darum präsentiert dieses Werk eine fundierte Abhandlung über die Geschichte, Herstellung, kulturelle Bedeutung und Verkostung von Sake zur rechten Zeit. Das Buch richtet sich sowohl an Gastronomiefachleute als auch an Genießer, die auf der Suche nach authentischen Geschmackserlebnissen sind.

Der Autor Hermann Candahashi hat sich durch jahrelange Recherche und Besuche bei traditionsreichen Sake-Brauereien in Japan einen Namen gemacht. Jetzt teilt er sein Expertenwissen in einer zugänglichen und ansprechenden Weise. Das Werk nimmt den Leser mit auf eine Reise durch die verschiedenen Regionen Japans und erklärt, wie Faktoren wie lokales Wasser, Reissorten und Klima den Charakter des Sake prägen.

"Mit diesem Buch möchte ich die Leser einladen, Sake nicht nur als alkoholisches Getränk zu verstehen, sondern als lebendigen Ausdruck japanischer Kultur, Geschichte und Handwerkskunst. Sake ist mehr als nur ein Getränk – es ist ein Fenster zur japanischen Seele."

Das Buch beleuchtet die verschiedenen Sake-Kategorien und Qualitätsstufen und bietet wertvolle Informationen zur Verkostung und Kombination mit Speisen. Dabei werden traditionelle japanische Paarungen ebenso vorgestellt wie innovative Kombinationen mit europäischen Gerichten.

Die Essenz japanischer Kultur in flüssiger Form – Ein umfassender Blick auf das neue Standardwerk

Die japanische Getränkemkultur hat in den letzten Jahren international an Beachtung gewonnen. Während japanischer Whisky bereits einen festen Platz in der globalen Spirituosenzene erobert hat, bleibt Sake – der traditionelle japanische Reiswein – für viele Europäer noch immer ein Mysterium, umgeben von Missverständnissen und kulturellen Barrieren. Das neu erschienene Buch "Sake: Die Kunst des japanischen Reisweins" nimmt sich dieser Wissenslücke an und bietet einen umfassenden Einblick in die faszinierende Welt des Sake.

Das Werk führt den Leser zunächst durch die jahrtausendealte Geschichte des Sake, beginnend bei seinen Ursprüngen in der Yayoi-Periode (300 v. Chr. bis 300 n. Chr.), als die ersten Formen von fermentiertem Reis in Japan aufkamen. Es zeichnet die Entwicklung über die Nara- und Heian-Perioden nach, in denen Sake eine zunehmend wichtige Rolle bei rituellen Zeremonien und höfischen Feiern spielte, bis hin zur industriellen Revolution während der Meiji-Ära, die die Sake-Produktion revolutionierte. Besonders interessant ist die Darstellung der Nachkriegszeit, in der Sake mit der zunehmenden Westernisierung Japans gegen den Aufstieg von Bier und Whisky ankämpfen musste, bevor in den letzten Jahrzehnten eine Renaissance handwerklicher Qualität einsetzte.

Ein besonderes Augenmerk legt der Autor auf den komplexen Herstellungsprozess von Sake. Anders als bei Wein, bei dem Zucker direkt aus Trauben vergoren wird, erfordert Sake einen zweistufigen Prozess: Zunächst müssen die Stärkeverbindungen im Reis durch Enzyme in Zucker umgewandelt werden, bevor die eigentliche alkoholische Gärung beginnen kann. Dieser als "Mehrfachparallele Fermentation" bekannte Vorgang wird detailliert und verständlich erklärt, ohne den Leser mit technischen Details zu überfordern.

Das Buch widmet sich auch der materiellen Kultur rund um den Sake – von traditionellen Keramikflaschen (Tokkuri) und Trinkschalen (Ochoko, Sakazuki) bis hin zu zeremoniellen Gefäßen wie dem Masu, einem quadratischen Holzgefäß, das ursprünglich zum Messen von Reis verwendet wurde. Dabei wird die ästhetische Dimension dieser Objekte ebenso beleuchtet wie ihre praktische Verwendung und kulturelle Bedeutung.

Ein ganzes Kapitel beschäftigt sich mit der rituellen und sozialen Bedeutung von Sake in der japanischen Gesellschaft. Von shintoistischen Zeremonien, bei denen Sake als Opfergabe dient, bis hin zu Hochzeiten, bei denen das gemeinsame Trinken aus einem Gefäß (San-san-kudo) die Verbindung der Eheleute symbolisiert, wird die tiefe Verankerung des Getränks in der japanischen Kultur deutlich. Auch die Etikette des Sake-Trinkens wird ausführlich behandelt – vom gegenseitigen Einschenken, das Respekt und Aufmerksamkeit signalisiert, bis hin zu den saisonalen Aspekten des Sake-Genusses.

Besonders wertvoll für Einsteiger ist der ausführliche Leitfaden zur Verkostung von Sake. Der Autor erklärt die verschiedenen Aromen und Geschmacksprofile und gibt Hinweise, worauf bei der Beurteilung von Sake zu achten ist. Die wichtigsten Fachbegriffe werden erläutert, und eine Übersichtstabelle hilft, die zahlreichen Sake-Kategorien – von Junmai-shu über Ginjo bis hin zu Namazake – zu unterscheiden.

Das Buch bricht auch mit gängigen Missverständnissen über Sake. So wird klargestellt, dass hochwertiger Sake in der Regel nicht erhitzt, sondern leicht gekühlt serviert wird, und dass die Qualitätsspanne ähnlich breit ist wie bei Wein – von einfachen Tischgetränken bis hin zu komplexen Premium-Produkten, die für besondere Anlässe reserviert sind.

Ein weiteres Kapitel widmet sich den regionalen Stilen und Sake-Brauereien in verschiedenen Teilen Japans. Der Leser erfährt, wie die Wasserqualität, lokale Reissorten und klimatische Bedingungen den Charakter des Sake beeinflussen. Besonders bekannte Sake-Regionen wie Niigata, Hiroshima und Nada werden porträtiert, wobei sowohl traditionelle Brauereien mit jahrhundertelanger Geschichte als auch innovative Newcomer vorgestellt werden.

Der Autor geht auch auf die Herausforderungen ein, mit denen die Sake-Industrie heute konfrontiert ist: sinkender Konsum in Japan, demografischer Wandel, der den Nachfolgemangel in Familienbrauereien verschärft, aber auch neue Chancen durch wachsendes internationales Interesse und die Bemühungen um UNESCO-Kulturerbe-Status für traditionelle Braumethoden.

Praktische Hinweise zur Lagerung und zum Servieren von Sake runden das Buch ab. Der Autor erklärt, welche Temperatur für welchen Sake-Stil am besten geeignet ist, wie lange geöffneter Sake haltbar ist und welche Gläser verwendet werden sollten. Dabei werden sowohl traditionelle als auch moderne Ansätze berücksichtigt.

Besonders faszinierend ist das Kapitel über Sake-Paarungen mit verschiedenen Speisen. Neben klassischen japanischen Kombinationen – wie der Heirat von reichhaltigem Junmai mit gegrilltem Aal oder der Begleitung von Sashimi durch einen eleganten Daiginjo – werden auch überraschende Verbindungen mit europäischen Gerichten vorgestellt. So erfährt der Leser, wie gut ein trockener Honjozo zu Käse passen kann oder wie ein fruchtiger Ginjo Desserts auf eine neue Ebene hebt. Diese kulinarischen Brückenschläge machen das Buch besonders wertvoll für Gastronomen und Hobbyköche, die neue Geschmackserlebnisse kreieren möchten.

Der Autor Candahashi beleuchtet auch die wachsende internationale Sake-Szene. In den letzten Jahren haben sich außerhalb Japans nicht nur spezialisierte Importeure und Händler etabliert, sondern es entstehen sogar Sake-Brauereien in Ländern wie den USA, Kanada und Spanien. Diese global-lokale Dynamik wird differenziert betrachtet, wobei sowohl die Chancen für kulturellen Austausch als auch die Herausforderungen für die Authentizität thematisiert werden.

Das Werk schließt mit einer Betrachtung moderner Entwicklungen im Sake-Bereich: experimentelle Stile, die mit ungewöhnlichen Reissorten oder Hefestämmen arbeiten, Bio-Zertifizierungen, die in Japan erst in jüngerer Zeit an Bedeutung gewinnen, und kreative Ansätze junger Brauer, die alte Traditionen neu interpretieren. Auch Derivate wie Sparkling Sake, Sake-Liköre oder gereifte Spezialitäten wie Koshu werden vorgestellt.

Der Autor selbst bringt eine beeindruckende Expertise mit. Nach dem allgemeinen Studium der japanischen Kultur und mehreren längeren Aufenthalten in verschiedenen Regionen Japans hat er sich ebenfalls mit der Sake-Herstellung beschäftigt und zahlreiche Brauereien besucht. Seine Leidenschaft für das Thema ist auf jeder Seite spürbar, ohne dass die wissenschaftliche Genauigkeit darunter leidet. Die Balance zwischen persönlicher Begeisterung und objektiver Information macht das Buch zu einer angenehmen und zugleich lehrreichen Lektüre.

"Sake: Die Kunst des japanischen Reisweins" schließt eine bedeutende Lücke in der Fachliteratur zum Thema japanische Getränkemkultur. Während es zu Wein, Whisky und selbst zu Craft Beer zahlreiche Werke gibt, fehlte bisher ein umfassendes, aktuelles Buch über Sake. Diese Lücke wird nun auf beeindruckende Weise gefüllt.

Das Buch richtet sich an ein breites Publikum: Gastronomiefachleute, die ihr Getränkeangebot erweitern möchten, Japan-Enthusiasten, die tiefer in die Kultur eintauchen wollen, Genießer auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen und nicht zuletzt an Kulturwissenschaftler, die sich für die Zusammenhänge zwischen Getränken und gesellschaftlichen Praktiken interessieren.

Aktuell wächst das allgemeine Interesse an authentischen, handwerklich hergestellten Produkten mit kultureller Tiefe. Deshalb kommt dieses Buch genau richtig. Es bietet nicht nur praktisches Wissen für den Genuss von Sake, sondern vermittelt auch ein tieferes Verständnis für die kulturellen, historischen und sozialen Dimensionen dieses faszinierenden Getränks.

"Sake: Die Kunst des japanischen Reisweins" ist mehr als ein Getränkeführer – es ist eine kulturelle Entdeckungsreise, die den Leser einlädt, Japan durch eines seiner bedeutendsten kulinarischen Produkte neu zu entdecken.

Stimmen zum Buch

"Ein längst überfälliges Buch, das die faszinierende Welt des Sake endlich auch dem westlichen Publikum zugänglich macht. Fundiert und mit spürbarer Leidenschaft geschrieben."

"Als Küchenchef freue ich mich besonders über dieses Buch. Es hilft mir, meinen Gästen die perfekte Sake-Begleitung zu unseren Gerichten zu erklären und sie für dieses wunderbare Getränk zu begeistern."

"Dieses Buch ist eine Offenbarung – selbst für jemanden wie mich, der regelmäßig nach Japan reist. Die Tiefe der Recherche und die Liebe zum Detail machen es zu einem unverzichtbaren Begleiter für jeden Sake-Enthusiasten."

"Als Importeur japanischer Spezialitäten kann ich die Genauigkeit und Aktualität der Informationen in diesem Werk nur bestätigen. Es wird mit Sicherheit dazu beitragen, das Verständnis für Sake in Deutschland zu verbessern und die Nachfrage nach hochwertigen Produkten zu steigern."

Über den Autor

Der Autor ist ein durch seine Bücher bekannt gewordener Experte für japanische Kultur und Religion mit zahlreichen Publikationen zu diesen Themen. Er verbrachte, mit Unterbrechungen, mehrere Jahre in Japan, wo er an verschiedenen Orten und Städten sein Wissen intensivierte. Seine Feldforschungen führten ihn in zahlreiche Regionen Japans, von Hokkaido bis Okinawa, und ermöglichten ihm tiefe Einblicke in lokale Traditionen und Bräuche. Neben seiner Reisetätigkeit versteht er sich auch als Kulturvermittler und hat zahlreiche Bücher zum Thema japanische Spiritualität und Folklore verfasst. Sein besonderes Interesse gilt der Verbindung von traditionellen Vorstellungen und moderner Gesellschaft sowie dem interkulturellen Dialog zwischen Japan und dem westlichen Kulturraum.

"Sake: Die Kunst des japanischen Reisweins – Die Kultur des japanischen Nationalgetränks" ist eines seiner bisher intensivsten Werke und das Ergebnis langjähriger Forschung.

Verfügbarkeit

"Sake: Die Kunst des japanischen Reisweins – Die Kultur des japanischen Nationalgetränks" ist ab sofort in drei Sprachen (deutsch, englisch und französisch) im Buchhandel erhältlich, sowohl als Hardcover, Paperback als auch als E-Book und Hörbuch. Weitere Informationen, Leseproben und Veranstaltungshinweise finden Sie auf der Website des Verlags.

Kontakt für Medienanfragen

Für Rezensionsexemplare, Interviewanfragen und weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Pressestelle

tredition GmbH

Heinz-Beusen-Stieg 5

22926 Ahrensburg

SAKE: DIE KUNST DES JAPANISCHEN REISWEINS

Die Kultur des japanischen
Nationalgetränks



Hermann Candahashi

ENDE DER PRESSEMITTEILUNG