

# Sakamai – Die treibende Kraft hinter Sake

*Dr. Joerg Schmidt – Präsident, Initiator und Mitgründer von  
Sake Lovers München e.V.*

## Zusammenfassung

*Sake ist ohne Reis unvorstellbar – ebenso wie Wein ohne Trauben oder Bier ohne Hopfen. Sakamai, der spezielle Sake-Reis, bildet das Fundament dieses einzigartigen japanischen Nationalgetränks. Dieser Artikel beleuchtet die besonderen Eigenschaften von Sakamai, seine Kultivierung und seine zentrale Rolle in der japanischen Kultur und Sake-Produktion. Von den über 270 in Japan kultivierten Reissorten gehören etwa 100 zur Kategorie Shuzo koteiki mai – besonderer Sake-Reis mit einem charakteristischen Stärkekern (Shinpaku). Die Wahl der Reissorte, das Polierverfahren und die Anbaumethoden beeinflussen maßgeblich die Qualität und den Charakter des finalen Sake. Dabei zeigt sich: Während der Reis die Grundlage bildet, entsteht der finale Geschmack durch ein komplexes Zusammenspiel von Reis, Wasser, Koji, Hefe und den spezifischen Produktionsprozessen.*

## Einleitung

Sake ist ohne Reis unvorstellbar, ebenso wie Bier ohne Hopfen, Whisky ohne Getreide oder Wein ohne Trauben. Wollen wir uns dem Thema japanischer Sake nähern, kommen wir nicht umher, uns dem Reis zuzuwenden – jenem Grundnahrungsmittel, das seit Jahrtausenden die japanische Kultur prägt und die Essenz des Sake bildet.

## Reis – Ein kultureller Eckpfeiler Japans

### Die Bedeutung von Reis in der japanischen Gesellschaft

Reis, mit seinen verschiedenen Sorten der Unterart *japonica* (*Oryza sativa* ssp. *japonica*), stellt in Japan seit jeher ein Grundnahrungsmittel dar und ist damit auch ein fester Bestandteil der japanischen Küche und Kultur. Es ist das einzige Lebensmittel des Landes, bei dem Japan den Status des Selbstversorgers innehat. Die kulturelle Bedeutung von Reis geht weit über die reine Ernährung hinaus – Reis war historisch ein Zahlungsmittel, Symbol für Wohlstand und bildet das Herzstück zahlreicher religiöser Zeremonien und Festivals.

### Reisanbau in Japan: Geografische Verteilung

In sämtlichen der 47 Präfekturen Japans wird Reis angebaut, wobei das Zentrum für den Reisanbau im Nordosten liegt. Die klimatischen Bedingungen dieser Regionen – mit kalten Wintern, warmen Sommern und reichlich Wasser – sind ideal für den Reisanbau. Die wohl bekanntesten Reissorten für den täglichen Verzehr stellen Koshihikari, Sasanishiki und Hitomebore dar. Japanischer Reis wird im Handel sowohl poliert (Hakumai oder Seimai) als auch gänzlich unpoliert (Genmai) angeboten.

## Aktuelle Marktentwicklung und Produktionszahlen

Der inländische Bedarf an Reis *japonica* ist aufgrund veränderter Essgewohnheiten und einer global bedingten Geschmacksanpassung seit Jahren rückläufig. Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch hat sich seit 1965 von knapp 112 Kilogramm auf heute 53 Kilogramm mehr als halbiert (Stand Mai 2021). Diese Entwicklung spiegelt den gesellschaftlichen Wandel Japans wider: Die zunehmende Verstädterung, veränderte Arbeitsgewohnheiten und der Einfluss westlicher Ernährungsmuster haben zu einem deutlichen Rückgang des Reiskonsums geführt.

Der Exportanteil von japanischem Reis liegt trotz Steigerungen weit unter einem Prozent. Interessant ist auch, dass Japan mit einer jährlichen Produktionsmenge von etwa 10,3 Millionen Tonnen nur Platz 12 der globalen Reisproduzenten einnimmt und damit noch hinter Brasilien liegt (Stand 2022). Dies unterstreicht, dass Japan primär für den Eigenbedarf produziert und Qualität über Quantität stellt.

## Qualitätskontrolle und Zertifizierung

In Japan wird die Reisqualität gemäß japanischen Vorschriften streng geprüft. Ohne eine offizielle behördliche Zertifizierung ist es Landwirten nicht erlaubt, den Reismarkennamen zu nennen. Dieses System gewährleistet hohe Qualitätsstandards und schützt sowohl Produzenten als auch Konsumenten. Die Klassifizierung erfolgt nach verschiedenen Kriterien wie Kornqualität, Reinheit, Feuchtigkeitsgehalt und Unversehrtheit der Körner.

## Japanischer Reis für unterschiedliche Zwecke

Neben dem gewöhnlichen Ess- oder Tafelreis (Ippan-mai oder Uruchi-mai) gibt es Reissorten, die für bestimmte Zwecke angebaut werden. Diese Spezialisierung ermöglicht es, die spezifischen Eigenschaften jeder Sorte optimal für ihren jeweiligen Verwendungszweck zu nutzen.

### Mochigome – Der Klebreis

Mochigome ist eine spezielle Sorte von Klebreis, die sich durch einen sehr hohen Gehalt an Amylopectin auszeichnet. Diese entwickelt, wenn sie gekocht wird, aufgrund des hohen Stärkegehalts eine charakteristisch klebrige Konsistenz. Mochigome unterscheidet sich von anderen Klebreissorten durch die spezifische Anbau- und Verarbeitungsmethode. Mochigome wird in Japan traditionell für die Zubereitung von Mochi verwendet – eine beliebte Süßspeise aus gedämpftem und anschließend zu einem Klebkuchenteig verarbeitetem Klebreis, welcher unterschiedlich gefüllt werden kann. Mochi spielt eine wichtige Rolle bei Neujahrsfeierlichkeiten und anderen traditionellen Festen.

### Sakamai – Der Sake-Reis

Sakamai ist der Oberbegriff für alle Reissorten, die sich zur Sake-Herstellung eignen. Diese speziellen Reissorten bilden das Fundament für die Produktion von hochwertigem japanischem Sake und unterscheiden sich in mehreren wesentlichen Aspekten von gewöhnlichem Tafelreis.

# Die Besonderheiten von Sakamai

## Definition und Kategorisierung

Sakamai umfasst sämtliche Reissorten, die für die Herstellung von Sake verwendet werden können. Dies beinhaltet sowohl Shuzo koteki mai (besonderer Sake-Reis) als auch Uruchimai (Tafelreis). Insbesondere für die Herstellung von Premium-Sake wird überwiegend Shuzo koteki mai verwendet, da dieser Reis spezifische Eigenschaften aufweist, die für hochwertige Sake-Produktion unerlässlich sind.

## Charakteristische Merkmale von Shuzo koteki mai

Diese Reis-Art zeichnet sich durch dedizierten braunen Reis aus, der mehrere besondere Eigenschaften aufweist:

- Größere und längere Körner im Vergleich zu Tafelreis
- Höherer Stärkegehalt, der eine bessere Fermentation ermöglicht
- Niedrigerer Proteingehalt, was zu einem reineren, eleganteren Geschmack führt
- Einen sehr definierten Stärkekern (Shinpaku), der das Herzstück des Korns bildet

Der Shinpaku ist von entscheidender Bedeutung: Dieser opak-weiße Kern im Zentrum des Reiskorns besteht aus locker gepackter Stärke und bietet ideale Bedingungen für das Eindringen der Koji-Sporen während der Fermentation. Je größer und deutlicher der Shinpaku, desto besser eignet sich der Reis in der Regel für die Premium-Sake-Produktion.

## Das Polieren von Sake-Reis

Um an den Shinpaku von Shuzo koteki mai zu gelangen, wird der Reis auf den gewünschten Wert poliert. Dieses kann im eigenen Hause der Brauerei oder auch extern geschehen. Das Polieren vom Sake-Reis wird heute in automatisierten Prozessen umgesetzt, wobei es bedeutende Unterschiede in der Art des Polierens gibt.

### Poliertechniken

Bezüglich der Poliertechniken kann nach drei Hauptpolierarten unterschieden werden:

- **Konventionelles Polieren:** Die traditionelle Methode, bei der das Reiskorn gleichmäßig von allen Seiten poliert wird
- **Flach-Polieren (Henpei):** Eine modernere Technik, die das Korn flacher macht und präziser poliert
- **Ursprungs-Polieren (Genkei):** Eine innovative Methode, die versucht, die ursprüngliche Kornform beim Polieren beizubehalten

Wichtig ist vor allem, dass das Reiskorn zu keiner Zeit brechen darf. Gebrochene Körner können zu unerwünschten Geschmacksnoten führen und die Fermentation negativ beeinflussen. Moderne Poliermaschinen arbeiten daher mit großer Präzision und werden kontinuierlich überwacht.

## Ziel und Bedeutung des Polierens

Das generelle Ziel des Reispolierens besteht darin, möglichst viel von der äußeren Hülle des Reiskorns zu entfernen, welche reich an Fetten, Proteinen, Aminosäuren, Peptiden, Mineralien und Vitaminen ist. Diese Substanzen können zwar ernährungsphysiologisch wertvoll sein, würden jedoch im Sake zu unerwünschten Geschmacksnoten führen – von übermäßiger Süße bis hin zu bitteren oder adstringierenden Aromen.

Die Polierrate (Seimaibuai) ist abhängig vom Sake-Typ aber auch von der Sake-Art und wird in Prozent angegeben. Ein Seimaibuai von 60% bedeutet beispielsweise, dass 40% des

ursprünglichen Korngewichts wegpoliert wurden. Für Daiginjo-Sake werden oft Polierraten von 50% oder weniger erreicht, was bedeutet, dass mehr als die Hälfte des Korns entfernt wurde.

Auch wenn Sake mit einer hohen Polierrate geschmacklich oftmals eleganter und vielschichtiger ist, sollte im Umkehrschluss die Polierrate nicht notwendigerweise als einziges Sake-Qualitätsmerkmal herangezogen werden. Ein niedriger Seimaibuai garantiert nicht automatisch einen besseren Sake – vielmehr kommt es auf das Zusammenspiel verschiedener Faktoren an.

## Wirtschaftliche Aspekte

Shuzo koteki mai ist etwa 15 bis 20 Prozent teurer als herkömmlicher Tafelreis. Diese Preisdifferenz erklärt sich durch mehrere Faktoren: Der niedrigere Ertrag pro Hektar, die aufwendigere Kultivierung, die strengeren Qualitätskontrollen und die besonderen Anforderungen an Lagerung und Transport. Für Premium-Sake-Produzenten ist diese Investition jedoch essentiell, um die gewünschte Qualität zu erreichen.

## Vielfalt der Sake-Reissorten

Von den etwa 270 Reissorten, die in Japan kultiviert werden, gehören etwa 100 zu der Kategorie Shuzo koteki mai. Produktionstechnisch macht dies etwa 5% der Reisproduktion Japans aus – eine relativ kleine Menge, die jedoch von enormer kultureller und wirtschaftlicher Bedeutung ist. Neben den 100 Shuzo koteki mai Reissorten kommen noch etwa gut ein Dutzend Tafelreissorten hinzu, die für die Sake-Produktion genutzt werden können.

## Die bekanntesten Sake-Reissorten

Einige der bekanntesten und am meisten kultivierten Sake-Reissorten (Shuzo koteki mai) sind:

- **Yamada Nishiki:** Oft als König der Sake-Reissorten bezeichnet, wird er besonders für Premium-Sake geschätzt. Seine Körner sind groß mit einem ausgeprägten Shinpaku.
- **Omachi:** Eine der ältesten noch kultivierten Sake-Reissorten, bekannt für ihren robusten, komplexen Charakter.
- **Gohyakumangoku:** Besonders in der Niigata-Präfektur beliebt, produziert er klaren, leichten Sake.
- **Dewasansan:** Eine Sorte aus der Yamagata-Präfektur, die für fruchtige, aromatische Sake verwendet wird.
- **Miyama Nishiki:** Eine kälteresistente Sorte aus Nagano, die einen eleganten, sauberen Sake ergibt.

## Entwicklung und Züchtung

Alle Shuzo koteki mai wurden über viele Jahre mit Hilfe von Reis-Kreuzungen gewonnen. Für die bekannteste unter den Sake-Reissorten, Yamada Nishiki, wurde bereits 1923 der initiale Kreuzungsprozess mit den beiden Reissorten Yamadaho und Tankan Wataribune begonnen und Ende der 1920er Jahre abgeschlossen. Der offizielle Name Yamada Nishiki existiert übrigens seit 1936.

Diese jahrzehntelange Entwicklungsarbeit zeigt den enormen Aufwand, der in die Züchtung optimaler Sake-Reissorten investiert wird. Moderne Züchtungsprogramme arbeiten kontinuierlich an neuen Sorten, die bessere Eigenschaften für die Sake-Produktion aufweisen oder an veränderte klimatische Bedingungen angepasst sind.

## Die Rolle von Tafelreis in der Sake-Produktion

Auch wenn Tafelreis überwiegend für die Herstellung von einfachen Futsu-shu (Nicht-Premium-Sake) verwendet wird, sollte dieser nicht als gänzlich ungeeignet für die Herstellung von Premium-Sake angesehen werden. Mittlerweile gibt es einige wenige Sake-Brauereien (Kura), die großartige und geschmacklich interessante Premium-Sake auf Basis von Tafelreis herstellen.

Diese Entwicklung zeigt, dass letztendlich die Kunstfertigkeit des Braumeisters (Toji) und die Qualität der Produktionsprozesse ebenso wichtig sind wie die Wahl der Reissorte. Einige innovative Brauereien beweisen, dass auch mit Tafelreis hervorragende Ergebnisse erzielt werden können, wenn alle anderen Parameter optimal abgestimmt sind.

## Regulatorische Entwicklungen

Bis Mitte der 1990er Jahre waren die Kura verpflichtet, ihren Reisbedarf direkt über die Japanese Agricultural Cooperative (JA), eine staatlich kontrollierte Institution, zu beziehen. Diese Verpflichtung wurde 1995 gelockert, was Sake-Brauereien in die Lage versetzte, Sakamai direkt bei den inländischen Reisproduzenten zu bestellen.

Durch zwei Gesetzesänderungen in den Jahren 2004 und 2008 wurde es den Kura sogar ermöglicht, ihren eigenen Reis anzubauen. Diese Liberalisierung hat zu einer Renaissance der Sake-Produktion geführt: Brauereien können nun engere Beziehungen zu Reisbauern aufbauen oder durch eigenen Anbau die vollständige Kontrolle über die Qualität ihres Rohmaterials erlangen. Dies hat zur Entstehung von Jizake (lokaler Sake) beigetragen und die Diversität der verfügbaren Sake erheblich erhöht.

## Die Grenzen der Reissortenidentifikation

Wer die Vermutung äußert, dass ein Experte am Geschmack des Sake die Reissorte erkennen bzw. identifizieren kann, wird enttäuscht werden. Hier gibt es – anders als bei Wein, bei dem das Aroma für Experten Rückschlüsse auf die Rebsorte zulassen kann – gravierende Unterschiede.

Sakamai selbst weist nur wenig aromatische Komponenten auf und der geschmackliche Unterschied zwischen den einzelnen Varianten und Reissorten ist eher marginal. Finaler Geschmack und Aroma entstehen vielmehr durch ein komplexes Zusammenspiel zwischen Reis, Wasser, Koji und Hefe und natürlich die Art und Dauer der Produktions- und Fermentationsprozesse.

Oder anders ausgedrückt: Auch wenn Sakamai eine hohe Bedeutung für die Qualität des finalen Produktes spielt, so sind es vor allem auch technische Eigenschaften und chemische Prozesse, die zum geschmacklichen Gelingen eines Sake beitragen. Der Reis liefert das Rohmaterial – die Kunst liegt in seiner Transformation.

# Kultivierung von Sakamai

Quelle: *Nihonshu – Japanese Sake* (Gautier Roussille), 2017

## Historischer und politischer Kontext

### Strukturen des japanischen Reisanbaus

In Japan umfasst der bewässerte Reisanbau etwa 1,6 Millionen Hektar der insgesamt 4,2 Millionen Hektar Ackerland. Die Fläche im Reisanbau wurde seit der Nachkriegszeit halbiert, während sich die Erträge aufgrund moderner agronomischer Methoden verdoppelt haben. Diese Entwicklung spiegelt den Strukturwandel in der japanischen Landwirtschaft wider: von arbeitsintensiven traditionellen Methoden hin zu effizienter, technologiegestützter Produktion.

Der japanische Agrarsektor, und insbesondere der Reisanbau, wird vom Staat stark kontrolliert und subventioniert, um ein sozioökonomisches Gefüge von Teilzeit-Kleinbauern aufrechtzuerhalten. Die meisten dieser Landwirte sind Mitglieder der Japanese Agricultural Cooperative (JA), an die die Sake-Produzenten ihre Anfragen nach Reis richten mussten – zumindest bis zur Liberalisierung in den 1990er Jahren.

### Die Krise der 1980er Jahre

Dieses System zeigte jedoch in den 1980er Jahren seine Grenzen. Zu dieser Zeit förderten neue Gesetze hohe Erträge bei der Produktion landwirtschaftlicher Rohstoffe.

Genossenschaften legten dann die Kaufpreise für Reis ohne Ertragskriterien fest, was zu einem starken Qualitätsrückgang und der Aufgabe der weniger produktiven Sorten führte. Sake-Reis, der etwa 30-60% weniger Output als Tafelreis erzeugt, war hiervon besonders betroffen, was dazu führte, dass einige alte Sorten (wie beispielsweise Omachi) fast verschwunden wären. Diese Entwicklung bedrohte nicht nur die Sake-Produktion, sondern auch ein wichtiges Stück japanischen Kulturerbes.

### Renaissance der Qualitätsproduktion

Die Krise im Sake-Absatz drängte die Produzenten in den 1990er Jahren dazu, sich selbst in Frage zu stellen. Während einige nach immer mehr industriellen Lösungen suchten, um die Kosten zu senken, investierten andere, auch inspiriert von der Weinkultur, die sich im Land entwickelt hatte, in die Reisproduktion.

Sie gründeten Partnerschaften mit Genossenschaften oder mit unabhängigen Erzeugern in der Form, dass nicht nur ein Preis, sondern auch die Qualität und ein erwarteter Ertrag vertraglich festgelegt wurden. Diese Entwicklung markierte einen Wendepunkt: Sake-Brauereien begannen, sich aktiv um die Qualität ihres Rohmaterials zu kümmern, ähnlich wie Weingüter ihre Weinberge pflegen.

Heute beteiligt sich auch eine kleinere Anzahl von Kura selbst am Reisanbau und auch die Bio-Reisproduktion erhält eine zunehmende Bedeutung. Diese vom „Feld bis zur Flasche“-Philosophie ermöglicht höchste Qualitätskontrolle und schafft einen direkten Bezug zwischen Brauerei, Landwirt und dem lokalen Terroir.

## Bewässerter Reisanbau: Der Jahreszyklus

Reis wird im Sommer angebaut, in der Regel abwechselnd mit einer trockenen Winterernte, wie Weizen, der im Frühjahr geerntet wird. Diese Fruchtfolge hilft, den Boden gesund zu halten und Nährstoffe optimal zu nutzen. In kalten nördlichen Gebieten, in denen die Vegetationsperiode für diese Rotation zu kurz ist, kann Reis zwei von drei Jahren angebaut werden.

Im äußersten Süden Japans, auf der Insel Okinawa, können klimabedingt zwei Ernten pro Jahr erzielt werden. Der kontinuierliche Anbau von Reis auf demselben Grund kann jedoch

den Boden erschöpfen, daher wird von dieser Praxis eher abgeraten. Die Bodengesundheit ist entscheidend für die Qualität des Reis und damit auch für die Qualität des daraus produzierten Sake.

### **Frühjahr: Keimung und Anzucht (April-Mai)**

Im Frühjahr (April) werden die Samen 4 bis 12 Tage lang eingeweicht, um die Keimung zu aktivieren. Dieser Prozess erfordert sorgfältige Temperaturkontrolle und sauberes Wasser. Bei der Aussaat werden die Samen in einer Pflanzschule mit hoher Dichte gesät. Nach 30 bis 50 Tagen erreichen die Pflanzen eine Höhe von 20 bis 40 cm und sind bereit für die Bepflanzung.

Gleichzeitig wird die Winterernte geerntet. Vegetative Teile werden in der Regel vor Ort gemahlen und Kompost oder Dünger hinzugefügt, um den Boden mit Nährstoffen zu versorgen. Diese organische Düngung ist ein wichtiger Bestandteil nachhaltiger Landwirtschaft und verbessert die Bodenstruktur langfristig.

### **Pflanzung: Traditionelle und moderne Methoden**

Der Grund wird dann gepflügt und zur Vorbereitung auf die Pflanzung bewässert. Die Pflanzung erfolgt in einem feinen Schlamm, der die jungen Pflanzen stützt und ihnen ermöglicht, schnell Wurzeln zu schlagen. Die manuelle Pflanzung kann mit einer hölzernen Setzvorrichtung durchgeführt werden, die gerade Reihen und konstante Abstände ermöglicht.

Da das manuelle Setzen der Reisstecklinge sehr arbeitsintensiv ist, wurden in den 1960er Jahren erste automatisierte Reis-Verpflanzter in Japan entwickelt, welche heute von allen Landwirten verwendet werden. Sie haben die Form von kleinen Hand- oder selbstfahrenden Traktoren, die mit einer Ladeplattform ausgestattet sind.

### **Standardisierung für mechanisierte Pflanzung**

Diese Art des automatisierten Verpflanzens macht die Adaption und Standardisierung von Kultivierungsmethoden erforderlich. Die Pflanzen werden in standardmäßigen 28x58 cm großen Schalen angebaut. Diese Schalen sind in 3 Schichten gefüllt: Erde, Reissamen sowie eine dünne Tonschicht. Pro Schale werden etwa 120 Gramm Samen verwendet, was circa 4000 bis 5000 Samen entspricht.

Die Schalen werden dann erst für 3 Tage in eine Keimungskammer gelegt und anschließend für vier Tage in eine Kultivierungskammer. In der ersten Kammer werden die Samen unter idealen Keimungsbedingungen bei einer Temperatur von 27-30 °C und hoher Luftfeuchtigkeit kultiviert.

In der zweiten Kammer fördern die Bedingungen das Wachstum und die Photosynthese: Die Schalen werden dabei getrennt, um den jungen Pflanzen Zugang zum Sonnenlicht zu ermöglichen. Am Ende dieser 7 Tage haben die Pflanzen eine Wuchshöhe von einigen Zentimetern erreicht und die verwobenen Wurzeln schaffen einen Pflanzenteppich, der ohne Schale auskommt.

Die Pflanzen müssen dann weiterwachsen, bis sie etwa 20 Zentimeter erreicht haben, was die ideale Größe für die mechanisierte Verpflanzung darstellt. Traditionelle Reis-Sorten erreichen dieses Stadium normalerweise nach 1 bis 2 Monaten. Aufgrund von Sortenverbesserungen reichen jetzt jedoch zwanzig Tage aus, um dieses Stadium zu erreichen.

### **Pflanzabstand und -dichte**

Unabhängig vom Pflanzsystem wird in der Regel ein Abstand von 30 cm zwischen den Pflanzenreihen eingehalten. Der Abstand innerhalb der Reihe kann zwischen 12 und 21 cm variieren, beträgt aber im Allgemeinen etwa 15 cm. Dieser Abstand ermöglicht es den Pflanzen, ausreichend Licht und Nährstoffe zu erhalten, während gleichzeitig eine hohe Flächenproduktivität gewährleistet wird.



## **Sommer: Wachstum und Bewässerung (Mai-August)**

Sobald der Grund bepflanzt wurde, wird er quasi geflutet. Während der ersten Wochen wird in der Regel eine Wasserschicht von etwa 10 cm aufrechterhalten. Diese Wasserschicht dient mehreren Zwecken: Sie unterdrückt Unkraut, reguliert die Temperatur und schützt die jungen Pflanzen vor Frost in kälteren Regionen.

Danach wird ein Teil des Wassers abgelassen, bis ein Pegelstand zwischen 3 und 5 cm erreicht wird. Dies geschieht bis zu einem Monat vor dem sogenannten Reis Heading (dem Erscheinen der Ähren). Die Kontrolle des Wasserstands ist eine Kunst für sich und erfordert jahrelange Erfahrung.

Eine neue feuchte Phase (mit 10 bis 15 cm Wasser), die 3 Wochen dauert, beginnt nach dem Heading (August). Die Blüte- und Kornbildungszeiten sind entscheidend für die Qualität des Reises und erfordern besondere Aufmerksamkeit.

## **Der Einfluss der Temperatur auf die Reisqualität**

Die Lufttemperatur wirkt sich direkt auf die Qualität der Stärke und damit auf die Verdaulichkeit des Reis aus. Eine warme Jahreszeit (mit Temperaturen über 25 °C) wird die Produktion von langen Ketten von Amylopectin begünstigen, die schwer zu hydrolysieren sind. Diese sind für die Sake-Produktion weniger ideal, da sie die Koji-Enzyme weniger gut abbauen können.

Eine kühlere Jahreszeit (mit Temperaturen unter 25 °C) hingegen begünstigt kurze Ketten und damit eine bessere Verdaulichkeit von Reis. Dies ist einer der Gründe, warum Sake-Reis aus kühleren nördlichen Regionen oft besonders geschätzt wird. Die klimatischen Bedingungen während der Kornbildung haben also direkten Einfluss auf die spätere Eignung des Reis für die Sake-Produktion.

## **Herbst: Ernte und Nachbehandlung (September)**

Die Ernte findet im September mit Mähdreschern statt. Der Reis muss im richtigen Reifestadium geerntet werden: Eine zu frühe Ernte führt zu grünen Körnern, eine späte Ernte ergibt trockene, spröde Körner. Das Timing ist kritisch – selbst wenige Tage Unterschied können die Qualität erheblich beeinflussen.

Mildes Wetter während der Blüte begünstigt die Kornhomogenität und erleichtert daher die Wahl eines Erntedatums. Eine Ernte ist jedoch nie perfekt und eine Ernte mit einer Ausbeute von 85% (reifen Körnern) gilt als von hoher Qualität. Die verbleibenden 15% bestehen aus unreifen, überreifen oder beschädigten Körnern, die aussortiert werden müssen.

Nach der Ernte wird das Korn getrocknet, um es von 20-25% Feuchtigkeit bei der Ernte auf 15% Feuchtigkeit zu reduzieren, da dies besser für die Lagerung geeignet ist. Eine zu schnelle Trocknung kann die Körner beschädigen, während eine zu langsame Trocknung Schimmelbildung begünstigt. Moderne Trocknungsanlagen verwenden daher kontrollierte Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsbedingungen.

Danach wird der Reis geschält, verpackt und versandt und steht damit bereit, von der Kura genutzt zu werden. Bei der Lagerung ist es wichtig, dass der Reis kühl und trocken aufbewahrt wird, um seine Qualität bis zur Verarbeitung zu bewahren. Viele Premium-Sake-Brauereien verwenden nur frisch geernteten Reis der aktuellen Saison, da dieser die besten Eigenschaften für die Fermentation aufweist.



## Fazit

*Sakamai ist weit mehr als nur ein Rohstoff – er ist das Fundament, auf dem die gesamte Sake-Kultur Japans ruht. Von der sorgfältigen Auswahl der Reissorte über die akribische Kultivierung bis hin zum präzisen Polieren: Jeder Schritt spiegelt die jahrhundertealte Tradition und das tiefe Verständnis wider, das japanische Sake-Brauer für ihr Handwerk entwickelt haben.*

*Die Entwicklung von spezialisierten Sake-Reissorten wie Yamada Nishiki, die Renaissance der Qualitätsproduktion in den 1990er Jahren und die zunehmende Beteiligung der Brauereien am Reisanbau selbst zeigen, dass Sakamai nicht nur historisch bedeutsam ist, sondern auch heute noch eine dynamische Entwicklung durchläuft.*

*Während der Reis die essenzielle Grundlage bildet, entsteht der finale Sake durch das kunstvolle Zusammenspiel von Reis, Wasser, Koji und Hefe – orchestriert durch die Meisterhand des Toji. Sakamai liefert das Potenzial, doch erst die Kunst der Sake-Herstellung verwandelt dieses Potenzial in jenes einzigartige Getränk, das seit Jahrhunderten die japanische Kultur bereichert.*

*In einer Zeit, in der globale Märkte und veränderte Essgewohnheiten die traditionelle Reisproduktion herausfordern, bleibt Sakamai ein lebendiges Symbol für die Verbindung zwischen Landwirtschaft, Handwerkskunst und kulturellem Erbe. Die Zukunft des Sake hängt untrennbar mit der Zukunft des Sakamai zusammen – und beide verdienen es, mit Sorgfalt und Respekt gepflegt zu werden.*

\*\*\*

## Über den Autor

Dr. Joerg Schmidt ist Präsident, Initiator und Mitgründer von Sake Lovers München e.V., einem Verein, der sich der Förderung und Verbreitung der Sake-Kultur in Deutschland widmet.