vinetur

Sake, Shochu und Awamori streben den Status eines UNESCO-Kulturerbes an

Japan drängt auf Anerkennung des Sake-Brauens

Donnerstag, 3. Oktober 2024



Die traditionellen Brautechniken von Sake, Shochu und Awamori wurden kürzlich als Kandidaten für die Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO vorgeschlagen. Damit soll der historische und kulturelle Wert dieser Getränke gewürdigt werden, die

eng mit dem japanischen Erbe verwoben sind. Insbesondere der Sake nimmt in der japanischen Kultur einen besonderen Platz ein, da seine Herstellung eine sorgfältige, über Generationen weitergegebene Handwerkskunst ist, bei der lokale Zutaten und traditionelle Methoden verwendet werden, die Jahrhunderte zurückreichen. Die Nominierung zielt darauf ab, nicht nur die Brauverfahren selbst zu bewahren, sondern auch den breiteren kulturellen Kontext, der den Sake umgibt, einschließlich der Rituale, Zeremonien und sozialen Bräuche, die Teil der nationalen Identität Japans sind.

Aus diesem Anlass und um das internationale Bewusstsein für dieses Erbe zu schärfen, hat Japans Nationale Steuerbehörde eine Kampagne ins Leben gerufen, um die traditionellen Brautechniken des Sake einem weltweiten Publikum vorzustellen. Die Kampagne umfasst eine Reihe von Veranstaltungen in mehreren Ländern, bei denen die Teilnehmer Sake-Verkostungen in Verbindung mit Gerichten renommierter Köche erleben können, um die Vielseitigkeit und Komplexität von Sake in verschiedenen kulinarischen Kontexten zu demonstrieren. Diese Veranstaltungen sollen die einzigartigen Qualitäten von Sake hervorheben und ein tieferes Verständnis seiner Rolle in der japanischen Kultur sowie seines Potenzials zur Kombination mit internationalen Gerichten fördern.

Zusätzlich zu der Werbekampagne hat die Nationale Steuerbehörde ein exklusives Bildungsprogramm für Sommeliers und Gastronomen in aller Welt gestartet. Diese Initiative zielt darauf ab, das Wissen über Sake unter den Fachleuten des Gastgewerbes zu vertiefen und ihnen das nötige Fachwissen zu vermitteln, damit sie Sake in ihren Betrieben angemessen präsentieren und servieren können. Das Schulungsprogramm umfasst Workshops über die Herstellung von Sake, Verkostungstechniken und Strategien für die Kombination von Speisen, die den Teilnehmern ein tiefgreifendes Verständnis für die verschiedenen Geschmacksprofile von Sake vermitteln und wie er eine Vielzahl von Gerichten ergänzen kann. Durch die Vermittlung dieses Fachwissens an Sommeliers und Restaurantbesitzer hofft die Nationale Steuerbehörde, die Präsenz von Sake auf dem Weltmarkt zu erhöhen und sicherzustellen, dass die traditionellen Brautechniken geschätzt und für künftige Generationen erhalten werden.

Der Zeitpunkt für diese Bemühungen ist entscheidend, da die internationale Beliebtheit von Sake in den letzten Jahren stetig zugenommen hat. Da sich immer mehr Verbraucher für die japanische Küche und Kultur interessieren, bietet die Nominierung für die UNESCO-Liste des immateriellen Kulturerbes die Gelegenheit, das Bewusstsein und die Wertschätzung für Sake auf globaler Ebene zu erhöhen. Durch die Präsentation seiner einzigartigen Herstellungsmethoden und der damit verbundenen kulturellen Bedeutung will Japan die Anerkennung und Erhaltung dieser Traditionen sicherstellen und gewährleisten, dass sie in einem modernen Kontext weiterleben und gleichzeitig ihre historischen Wurzeln bewahren.