vinetur

UNESCO erwägt Aufnahme des Sake-Brauens in die Liste des Kulturerbes

Anerkennung würde über Generationen weitergegebenes Fachwissen ehren. Entscheidung im Dezember fällig.

Freitag, 8. November 2024



Die UNESCO prüft derzeit die Aufnahme der japanischen Tradition des Sake-Brauens in die Liste des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit. Japan hat einen förmlichen Vorschlag eingereicht, der vom Bewertungsgremium der UNESCO bereits eine

vorläufige befürwortende Empfehlung erhalten hat. Die endgültige Entscheidung soll auf einer Sitzung des zwischenstaatlichen Ausschusses im Dezember in Paraguay getroffen werden. Am 5. November betonte die japanische Agentur für kulturelle Angelegenheiten, dass noch nie ein japanischer Vorschlag mit einer Empfehlung für die Registrierung zurückgenommen wurde.

Die UNESCO erkennt derzeit weltweit 611 Elemente des immateriellen Kulturerbes an, 22 davon stammen aus Japan. Die Tradition des Sake-Brauens hat in Japan eine große kulturelle Bedeutung. Der Vorschlag hebt die handwerklichen Techniken der Sake-Herstellung hervor und betont die manuelle Arbeit der toji (Braumeister), kurabito (Brauereiarbeiter) und anderer Spezialisten. Diese Handwerker sind für den Umgang mit Koji verantwortlich, einem Schimmelpilz, der bei der Fermentierung von Reis eine entscheidende Rolle spielt. Die Asahi Shimbun berichtete, dass mit dieser Anerkennung das Fachwissen und die Fähigkeiten gewürdigt werden, die in den Sake-Brauereien über Generationen hinweg weitergegeben wurden.

Im Jahr 2021 hat Japan das traditionelle Sake-Brauen als immaterielles Kulturgut auf nationaler Ebene anerkannt. Diese offizielle Anerkennung unterstreicht die Bedeutung von Sake nicht nur als Getränk, sondern auch als Symbol der japanischen Identität und Tradition. Zur Herstellung von Sake gehört die sorgfältige Fermentierung von Sakamai, einer speziellen Reissorte, die sich von gewöhnlichem Reis unterscheidet. Der Prozess erfordert großes Geschick, insbesondere bei der Auswahl und Handhabung von Zutaten wie Koji, der Reisstärke in Zucker umwandelt und die alkoholische Gärung ermöglicht.

Die verschiedenen Reissorten, die für die Sake-Herstellung verwendet werden, sind aufgrund ihrer regionalen Bedeutung sehr geschätzt. Yamada Nishiki, die am meisten geschätzte Sorte, wird im Bezirk Nada in Hyogo angebaut, dem größten Sake-Anbaugebiet Japans. Gohyakumangoku ist in Niigata beliebt, während Miyamanishiki für kalte Klimazonen geeignet ist und in Präfekturen wie Nagano, Akita, Yamagata, Fukushima und Miyagi verbreitet ist. Diese Reissorten werden aufgrund ihrer chemischen Eigenschaften und ihres Einflusses auf das Aroma und den Geschmack des Endprodukts ausgewählt.

Die wirtschaftliche Bedeutung der Sake-Industrie hat in den letzten Jahren erheblich zugenommen. Die Exporte sind von 16,3 Millionen Litern im Jahr 2014 auf 29,1 Millionen Liter im Jahr 2023 gestiegen. Im Jahr 2022 erreichten die Ausfuhren einen Höchststand von 35,9 Millionen Litern, was die Fähigkeit der Branche unterstreicht, zu expandieren und neue Märkte zu erschließen. Die aktuellen Daten deuten darauf hin, dass das Jahr 2024 noch erfolgreicher werden könnte; im Juli lag das Exportvolumen um 93 % über dem des gleichen Zeitraums im Jahr 2023.

Diese internationale Expansion spiegelt das weltweit wachsende Interesse an der japanischen Küche und am Sake wider. Die traditionellen Herstellungsverfahren und die besonderen Qualitäten des Sake haben die Aufmerksamkeit von Verbrauchern und Fachleuten auf der ganzen Welt geweckt und seine Präsenz auf ausländischen Märkten gefördert. Die Aufnahme dieser Tradition in die UNESCO-Liste würde dieses Interesse noch verstärken und die Bedeutung der Bewahrung eines Erbes unterstreichen, das tief in der japanischen Kultur und Geschichte verwurzelt ist.