vinetur

Amerikanischer Sake gewinnt an Schwung, da die Reisfelder im Süden eine neue Welle des handwerklichen Brauens auslösen

Lokale Brauer verbinden japanische Traditionen mit regionalen Zutaten und erweitern so die Reichweite von Sake über japanische Restaurants hinaus in die amerikanische Mainstream-Kultur

Freitag, 22. August 2025



In den letzten Jahren hat sich der amerikanische Sake zu einer neuen Kraft in der Getränkeszene des Landes entwickelt, deren Wurzeln tief in den Reisfeldern des Südens liegen. Historisch gesehen war der Reisanbau im Süden vor dem Bürgerkrieg mit Sklavenarbeit verbunden, und heute ist Arkansas der führende Reisanbaustaat in den Vereinigten Staaten. Jetzt wird dieses Grundnahrungsmittel von einer neuen Generation von Brauern zu Sake verarbeitet, die sich sowohl auf lokale Ressourcen als auch auf die japanische Tradition stützen.

Ben Bell, Gründer von Origami Sake in Hot Springs, Arkansas, erinnert sich an seine erste Begegnung mit Sake, als er in einem Weinladen in Little Rock arbeitete. Diese Erfahrung führte ihn nach Japan, wo er eine Ausbildung bei Nanbu Bijin absolvierte und vom Sake Education Council eine fortgeschrittene Zertifizierung erhielt. Nachdem er als Importeur in New York gearbeitet hatte, kehrte Bell mit einer Vision nach Arkansas zurück: Sake von Weltklasse aus heimischem Reis und Wasser herzustellen.

Origami Sake öffnete seine Türen im Jahr 2022. Die Brauerei bezieht Yamada-Nishiki-Reis, der als Goldstandard für Sake gilt, von der nahe gelegenen Isbell Farms, einer von nur zwei Farmen in den USA, die diese Sorte anbauen. Origami verwendet auch Omachi- und Somai-Reis von lokalen Erzeugern. Das Wasser stammt aus dem Ouachita Mountain Aquifer, der für seine Reinheit und seinen idealen Mineralgehalt für das Brauen geschätzt wird. Bells Ziel ist es, dass Sake ein fester Bestandteil der Speisekarten von Restaurants im Süden wird und dass die Einwohner von Arkansas stolz auf ihr Reiserbe sind.

Der Aufstieg des amerikanischen Sake ist nicht auf Arkansas beschränkt. Überall im Land experimentieren Brauereien mit lokalen Zutaten und Techniken. In Brooklyn stellt der Mitbegründer der Bin Bin Sake Boutique, George Padilla, fest, dass die meisten Kunden Sake nicht kennen und durch Verkostung lernen wollen. Er führt einheimische Marken wie Brooklyn Kura und Kato Sake Works sowie Dassai Blue, einen amerikanischen Ableger der renommierten japanischen Dassai-Brauerei.

Brooklyn Kura verwendet in Kalifornien angebauten Reis und Wasser aus den Catskill Mountains, um Sake in kleinen Mengen mit knackigen, blumigen Profilen herzustellen. Padilla sieht Parallelen zwischen dem aktuellen Stand des amerikanischen Sake und

den Anfängen des Weins aus dem Napa Valley: In beiden Fällen musste man sich einen Ruf von Grund auf aufbauen. Er stellt fest, dass immer mehr Sommeliers Sake auf die Speisekarten nicht-japanischer Restaurants setzen, obwohl sich die Nachfrage der Verbraucher erst noch entwickeln muss.

Die Pandemie trug dazu bei, das Interesse an Sake zu steigern, da die Amerikaner zu Hause neue Getränke entdeckten. Eric Crane, Schulungsleiter bei Empire Distributors, sagt, dass Sommeliers Sake zwar schon lange schätzen, er aber erst seit kurzem in größerem Umfang im Einzelhandel und in Restaurants außerhalb der japanischen Küche angeboten wird. Er weist darauf hin, dass Aufklärung der Schlüssel für eine breitere Akzeptanz bleibt.

Die Faszination der Amerikaner für die japanische Kultur hat ebenfalls zur wachsenden Popularität von Sake beigetragen. Durch den zunehmenden Tourismus nach Japan und den Kontakt mit japanischen Speisen, Medien und der Popkultur ist Sake den amerikanischen Verbrauchern vertrauter geworden. Bildungsprogramme wie die des WSET und des Brooklyn Kura's Sake Studies Center tragen zur Entmystifizierung des Getränks bei.

Auch die japanischen Hersteller nehmen diesen Trend wahr. Die Anlage von Dassai Blue im Bundesstaat New York stellt eine bedeutende Investition einer großen japanischen Marke in die amerikanische Produktion dar. Andere Brauereien sind landesweit im Kommen: Sequoia Sake in San Francisco verwendet Wasser aus Nordkalifornien und Bio-Reis; die North American Sake Brewery ist neben einer Ramen-Bar in Virginia tätig; Arizona Sake verwendet wild geernteten Navajo-Tee für eine regionale Note.

Im Gegensatz zu Japan, wo es strenge Vorschriften gibt, was als Sake bezeichnet werden darf, unterliegen die amerikanischen Brauereien weniger Einschränkungen. Diese Freiheit ermöglicht Innovationen, verpflichtet die Hersteller aber auch dazu, die Qualität zu wahren und die Tradition zu respektieren. Bell ist sich dieser Herausforderung bewusst und betont die Notwendigkeit der Selbstregulierung und des kulturellen Feingefühls, während die amerikanischen Brauer ihren eigenen Ansatz definieren.

Reis prägt die Landwirtschaft und die Identität des Südens und spielt bei der Fermentierung eine immer wichtigere Rolle, die über die traditionellen Grenzen hinausgeht. Ob zu Steak oder Tacos oder allein genossen, der in Amerika hergestellte Sake erobert sich einen Platz auf den Tischen im ganzen Land und spiegelt sowohl den lokalen Charakter als auch den globalen Einfluss wider.