vinetur

Die Preise für Tafelreis in Japan steigen um über 50 Prozent, was die Sake-Brauer unter Druck setzt und die Exporte bedroht

Klimawandel, politische Veränderungen und Tourismus führen zu Engpässen, da die Landwirte den Sake-Reis zugunsten profitablerer Kulturen aufgeben, was die Industrie alarmiert

Mittwoch, 5. November 2025



Japans Sake-Industrie steht vor einer ernsten Herausforderung, da ein Mangel an Reis, dem Hauptbestandteil, die Kosten in die Höhe treibt und die Produktion gefährdet. Sake wird aus drei Reissorten hergestellt: Sake-Reis, der speziell für die Herstellung von Sake entwickelt wurde, Verarbeitungsreis, der in Lebensmitteln wie Miso und Reiscrackern verwendet wird, und Tafelreis. Im Jahr 2023 verwendeten die Sake-Brauer etwa 42 % Sake-Reis, 35 % Verarbeitungsreis und 23 % Tafelreis und andere Sorten.

Die derzeitige Knappheit betrifft alle drei Kategorien. Verarbeitungsreis, der häufig für Sake im mittleren bis niedrigen Preissegment verwendet wird, wurde traditionell durch staatliche Subventionen erschwinglich gehalten. Der Preis für Tafelreis ist jedoch im vergangenen Jahr um mehr als 50 % gestiegen. Dieser Anstieg ist auf mehrere Faktoren zurückzuführen: eine langfristige Regierungspolitik, bekannt als "Gentan", die die Reisanbauflächen über Jahrzehnte hinweg reduziert hat, geringere Erträge aufgrund des Klimawandels und eine stark gestiegene Nachfrage ausländischer Touristen, die in Japan essen gehen. Dies hat zu einer Störung des Angebots und der Preise sowohl von Tafel- als auch von Verarbeitungsreis geführt.

Da die Preise für Tafelreis steigen, stellen einige Landwirte den Anbau von Verarbeitungsreis auf den rentableren Tafelreis um. Es wird erwartet, dass diese Umstellung das Angebot an Verarbeitungsreis im Jahr 2025 verringern und dessen Preis in die Höhe treiben wird. Der japanische Verband der Sake- und Shochu-Hersteller (JSS) beobachtet diese Veränderungen genau, da sie nicht nur die Produktionskosten, sondern auch die Exportstrategien für japanischen Sake beeinflussen.

Sake-Reis birgt seine eigenen Schwierigkeiten. Er ist höher als andere Sorten und neigt dazu, auf dem Feld umzufallen, was die Ernte erschwert und die Erträge verringert. Trotz dieser Probleme gibt es Regionen, in denen der Sake-Anbau eine lange Tradition hat. In der Präfektur Hyogo, die mehr als 30 % des japanischen Sake-Reises produziert, bauen die Landwirte Yamada Nishiki im Rahmen eines "muramai" genannten Systems an. Dieses System schafft enge Beziehungen zwischen den Landwirten und den Brauereien: Die Brauereien verpflichten sich, den gesamten Reis von bestimmten Landwirten zu kaufen, und die Landwirte helfen den Brauereien manchmal in Krisensituationen. Diese Beziehung fördert bei den Landwirten ein Gefühl von Stolz und Verantwortung.

Takashi Fujimoto, Geschäftsführer von JA Hyogo Rokko, sagt, dass dieses System dazu beiträgt, dass die Landwirte dem Anbau von Yamada Nishiki treu bleiben, auch wenn in anderen Regionen die Erzeuger wegen besserer Gewinne auf Tafelreis umsteigen. Außerhalb der Präfektur Hyogo haben sich jedoch viele Landwirte bereits von der Sake-Produktion abgewendet.

Der breitere Kontext für diese Veränderungen umfasst eine schrumpfende Zahl von Reisbauern - etwa 25 % zwischen 2015 und 2020 - und eine alternde Erwerbsbevölkerung. Steigende Kosten für Düngemittel und andere Betriebsmittel erschweren es den Landwirten, ohne höhere Preise für ihre Ernte im Geschäft zu bleiben. Auch wenn ein gewisser Preisanstieg für die Nachhaltigkeit notwendig sein mag, verursacht das schnelle Tempo der jüngsten Preiserhöhungen in der gesamten Branche Probleme.

Um den Brauereien bei der Bewältigung dieser plötzlichen Kostensteigerungen zu helfen, hat das JSS ein "Notfall-Bürgschaftssystem für drastische Preissteigerungen bei Reis" eingeführt. Dieses Programm garantiert Darlehen, die Brauereien für den Kauf von Reis und anderen Produktionsmaterialien aufnehmen. Der Verband fordert die Regierung außerdem auf, die Subventionen auf die Sake-Reiserzeuger auszuweiten, die derzeit von einigen Unterstützungsprogrammen ausgeschlossen sind.

Angesichts der Ungewissheit in Bezug auf das Angebot und die Preise der wichtigsten Reissorten wird der JSS die Entwicklungen weiterhin genau beobachten. Das Ergebnis wird nicht nur für Japans heimischen Sake-Markt, sondern auch für seine wachsenden Exporte in die ganze Welt von Bedeutung sein.