vinetur

Sake-Exporte erreichen Rekordwert von 3,45 Millionen Kisten, nachdem die UNESCO-Anerkennung als Kulturerbe die weltweite Nachfrage ankurbelt

Japans jahrhundertealte Koji-Brautradition gewinnt neue internationale Fans, während Bildung und gehobene Gastronomie den weltweiten Aufstieg von Sake vorantreiben

Mittwoch, 7. Januar 2026



Ein Jahr ist vergangen, seit die UNESCO das traditionelle Wissen und Können der Sake-Herstellung mit Koji-Schimmel in Japan als immaterielles Kulturerbe anerkannt hat. Die Eintragung, die am 5. Dezember 2024 erfolgte, war ein wichtiger Meilenstein für die japanische Brauindustrie. Anstatt sich auf eine einzelne Technik oder Zutat zu konzentrieren, würdigte die UNESCO mit ihrer Entscheidung das kollektive Wissen, die Bräuche und die Handwerkskunst, die die Sake-Herstellung seit Jahrhunderten prägen. Dazu gehören die Arbeit der toji (Braumeister) und kurabito (Brauereiarbeiter) sowie die kulturellen Praktiken, durch die diese Traditionen über Generationen hinweg weitergegeben wurden.

Es wird angenommen, dass die Sake-Herstellung in Japan vor über 500 Jahren ihre heutige Form angenommen hat. Im Mittelpunkt dieses Prozesses steht der Koji-Schimmel, eine Gruppe von Mikroorganismen, die eine Schlüsselrolle bei der Verzuckerung und Fermentierung von Rohstoffen spielen. Die wichtigsten verwendeten Arten sind Aspergillus oryzae (gelber Koji-Schimmel), Aspergillus luchuensis (schwarzer Koji-Schimmel) und Aspergillus kawachii (weißer Koji-Schimmel). Diese Schimmelpilze wurden in japanischen Brauereien aus Zehntausenden von Schimmelpilzarten weltweit

sorgfältig ausgewählt und verfeinert. Bei der Sake-Herstellung wird gelber Koji auf gedämpftem Reis gezüchtet, um Reismalz herzustellen, während schwarzer und weißer Koji bei der Herstellung von Shochu und Awamori verwendet werden, oft auf Reis oder Gerste.

Der Prozess beginnt mit tane-koji, dem Koji-Starter, der aus Sporen besteht, die von spezialisierten Herstellern seit dem 18. Jahrhundert hergestellt werden. Jede Brauerei wählt ihre Koji-Form nach dem gewünschten Geschmacksprofil, dem örtlichen Klima und den verfügbaren Rohstoffen aus. Die von den verschiedenen Koji-Schimmelstämmen produzierten Enzyme beeinflussen den Geschmack und das Aroma des Endprodukts. Während andere ostasiatische Länder ebenfalls Fermentationskulturen verwenden, ist Japans systematischer Anbau von Koji auf gedämpften Zutaten für Lebensmittel wie Miso, Sojasauce, Mirin und Sake einzigartig.

Im Jahr 2024 erreichten die Sake-Exporte mit 3,45 Millionen Neun-Liter-Kisten und einem Exportwert von 43,5 Milliarden Yen ein Rekordhoch. Von Januar bis Oktober 2025 wuchsen die Exporte weiter mit einer jährlichen Rate von 8 Prozent. Der japanische Verband der Sake- und Shochu-Hersteller (JSS) hat sich auf Bildung und Erlebnismarketing in Regionen konzentriert, in denen sich die Sake-Kultur noch entwickelt, wie Osteuropa und Lateinamerika.

In Polen hat Dawid Sojka von SommEvent Sake durch obligatorische Schulungen und Verkostungen vor dem Kauf eingeführt. Er berichtet, dass etwa 90 Prozent der Teilnehmer einen Sake finden, der ihnen schmeckt, nachdem sie verschiedene Sorten probiert haben. In Westeuropa wird Sake in der gehobenen Gastronomie immer häufiger angeboten; etwa ein Fünftel der französischen Michelin-Drei-Sterne-Restaurants bieten ihn inzwischen an. Chefköche wie Andoni Luis Aduriz im spanischen Mugaritz haben Koji aufgrund seiner transformativen Eigenschaften - er spaltet Stärke in Zucker und Proteine in Aminosäuren auf - in ihre Küche integriert, was zu neuen Geschmacksrichtungen und Texturen führt, die gut zu Sake passen.

Auch Luke French, Chefkoch im Jöro in Nordengland, betont die Bedeutung von Koji in seiner Küche, da er durch verschiedene Zubereitungen einzigartige Geschmacksrichtungen erzeugen kann.

Die Bewahrung dieses Erbes hängt nicht nur von der Dokumentation ab, sondern auch von Menschen, die diese Techniken weiterhin praktizieren und lehren. Tatsuya Ishikawa, Vorsitzender der Japan Toji Guild Association, betont die Notwendigkeit, ein Umfeld zu schaffen, in dem neue Generationen traditionelle Methoden direkt von erfahrenen Brauern lernen können.

Die JSS vertritt rund 1.600 Hersteller von Sake, Shochu, Awamori und Mirin in ganz Japan. Zu ihren Aufgaben gehört es, die Nachfrage nach diesen nationalen Getränken zu steigern, um ihre kontinuierliche Produktion und Verbreitung zu gewährleisten. Im September 2025, während des ASI Asia & Pacific Best Sommelier Contest in Kuala Lumpur, wurde den Teilnehmern in einer Meisterklasse die kulturelle Bedeutung von Sake näher gebracht. Reese Choi aus Hongkong, der bei der Veranstaltung als bester Sommelier ausgezeichnet wurde, beschrieb Sake als eine Verkörperung der japanischen Kultur.

Am 6. Dezember 2025 fand in Asakusa, Tokio, eine Veranstaltung zum ersten Jahrestag der Anerkennung durch die UNESCO statt. Brauer, Pädagogen, Mixologen, Köche und andere Interessenvertreter kamen zusammen, um über die Zukunft der Koji-basierten Sake-Herstellung zu diskutieren. Trotz ihrer unterschiedlichen Hintergründe waren sich die Teilnehmer einig, dass sie diese Tradition sowohl in Japan als auch international bewahren und ausbauen wollen.

Die JSS plant, Sake und verwandte Getränke weiterhin weltweit zu fördern und gleichzeitig Bemühungen zu unterstützen, die in der Koji-Kultur verwurzelten Brautechniken weiterzugeben. Angesichts des weltweit wachsenden Interesses an japanischen Essens- und Getränketraditionen ist die Anerkennung durch die UNESCO für alle, die sich mit diesem jahrhundertealten Handwerk beschäftigen, sowohl eine Ehre als auch eine Verpflichtung.