

Sakerinha

von Priscila Lopes Cavichioli

Mit den japanischen Einwanderern kam auch der Reisschnaps – Sake – nach Brasilien. Seit 1934 wird er offiziell in Brasilien destilliert und nicht nur in den von Japanern bewohnten brasilianischen Landesteilen getrunken. Heute ist er ein wesentlicher Bestandteil des beliebten Cocktails Sakerinha.

Der namentliche Gleichklang mit unserer landestypischen Caipirinha ist nicht rein zufällig und uns ein willkommener Anlass für Spekulationen. Wie es zu dem Getränk kam, lässt sich im Nachhinein nur schwer rekonstruieren, die wahren Hintergründe werden wohl für immer verborgen bleiben. Möglicherweise war jemand in Not und hatte keinen brasilianischen Schnaps, Cachaça, mehr im Hause, oder jemand hatte Lust am Kreieren eines neuen Getränks und experimentierte, möglicherweise griff jemand aber nur versehentlich nach der falschen Flasche. Was auch immer die Beweggründe gewesen sein mochten, das Resultat war, dass in die traditionell brasilianische Caipirinha auf wundersame Weise statt des obligatorischen Cachaça Sake hinzugegeben wurde. Eine kulinarische Revolution! Es war die Geburtsstunde eines neuen Getränks, der „Sakerinha“, auch „Caipisake“ genannt. Sie ist ein Beispiel für die gegenseitige Bereicherung unterschiedlicher Kulturen und überzeugte Japaner und Brasilianer gleichermaßen.

Aufgrund des hervorragenden Geschmacks ist Sakerinha heute in ganz Brasilien verbreitet. Besonders aber in dem von Japanern beeinflussten Landesteil São Paulo empfiehlt es sich, wenigstens einmal Sakerinha getrunken zu haben.

Für diejenigen, die statt „Caipi“ einmal „Saki“ trinken möchten, gibt es die Rezepte im Anschluss. Probiert Sakerinha selbst aus! Vielleicht inspiriert euch der Cocktail ja zu einer eigenen kulinarischen Entwicklung eurer landestypischen Speisen und Getränke!

Sake

„Sake“, landläufig als Reisschnaps bekannt, ist im Japanischen eigentlich ein Oberbegriff für alkoholische Getränke. Mit der Zeit setzte sich dieser Begriff aber als Bezeichnung für Reiswein (Nihonschuu) durch.

Man ist sich uneinig über die Herkunft von Sake. Die einen sagen, Sake wurde vor ca. 7.000 Jahren in China zum ersten Mal getrunken und in Japan volkstümlich gemacht, andere wiederum behaupten, es gebe Belege dafür, dass es ein ursprünglich japanisches Getränk sei. Wie auch immer, einig ist man sich darüber, dass es ein Getränk war, das ausschließlich in privilegierten gesellschaftlichen Kreisen getrunken wurde.

Sake ist eigentlich ein sehr reines Getränk, es besteht lediglich aus Reis und Wasser, das zum Gären, fachsprachlich Fermentieren, gebracht wird. Ein besonderes Qualitätsmerkmal von Sake ist die Polierung des Reises. Je mehr er poliert wird, desto feiner wird der Geschmack. Durchschnittlich enthält Sake zwischen 15 und 16 Prozent Alkohol.

Beim Kauf ist zu unterscheiden zwischen dem preisgünstigeren Standard-Sake und Premium-Sake. Dem Standard-Sake, der 80% der Herstellung ausmacht, wird Alkohol in größeren Mengen zugefügt. Dadurch wird die Herstellung beschleunigt und kostengünstiger. Dem Premium-Sake dagegen wird kein weiterer Alkohol zugesetzt, er ist somit rein und von höherer Qualität.

Sake wird in Japan im Allgemeinen nicht in gewöhnlichen Bechern serviert sondern in eigens dafür vorgesehenen quadratischen Holzgefäßen.

Man trinkt Sake bevorzugt bei wichtigen Anlässen, wie beispielsweise bei Gedenkfeiern, an Neujahr oder zur Hochzeit. Für die Serviertemperatur gibt es keine Vorschrift, ob kalt, warm oder heiß, Sake ist bei jeder Temperatur genießbar. Man kann Sake vor dem Essen als Aperitif oder nach dem Essen als Digestif in einem Zug trinken.

Sake wird oft zu Sushi getrunken. Feinschmeckern dreht sich bei diesem Anblick jedoch der Magen herum. Sie sind der Meinung, dass der essiggesäuerte Reis, mit dem Sushi gewöhnlich hergestellt wird, den Geschmack von Sake verdirbt. Dennoch werden in der Öffentlichkeit weiterhin Sushi und Sake als das „perfekte Paar“ serviert. So kann jeder seinen Vorlieben ungehemmt nachgehen!



Cocktail- Rezepte

Erdbeeren Sakerinha

Zutaten:

- 4cl Sake
- 6 – 8 Erdbeeren
- 1 Teelöffel weißer Zucker
- zerstoßenes Eis

Limette Sakerinha

Zutaten:

- 4cl Sake
- 1 Limette
- 1 Teelöffel weißer Zucker
- zerstoßenes Eis

Kiwi Sakerinha

Zutaten:

- 4cl Sake
- 1 ? Kiwi
- 1 Teelöffel weißer Zucker
- zerstoßenes Eis

Maracuja Sakerinha

Zutaten:

- 4cl Sake
- 1 Maracuja
- 1 Teelöffel weißer Zucker
- zerstoßenes Eis
- Minze