



賞味

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER

KONNICHIWA, JAPAN

SUSHI UND SAKE

WASABI

NIKKA WHISKY

MANGA

Paul Ullrich AG
FRÜHLING - 2016

DIE 3 FRAGEN AN DIE GEISHA KUMI AUS IZU NAGAOKA AUF DER INSEL HONSHU

Geisha bedeutet auf Deutsch etwa «Person der Künste». Um Gäste zu unterhalten, lernt sie in ihrer Ausbildung die alten Musikinstrumente Shamisen, Fue und Tsuzumi, Laute, Flöte und Handtrommel spielen. Das Erlernen von Gesang und Tanz wie auch gebildeter Konversation und japanischem Anstand gehört dazu. Als Gastgeberin muss sie besonders die traditionelle Tee-Zeremonie beherrschen. Kumi erlernte all das als kleines Mädchen, schon ihre Mutter war Geisha. Als junge Frau rebellierte sie gegen die ganze Idee und zog nach Vancouver. Sie heiratete einen Kanadier und lebte fünf Jahre mit ihm. Schliesslich kehrte sie nach Japan zurück und wurde Geisha Kumi – «Neun Schönheiten».

Guten Tag, Frau Kumi, was bedeutet Genuss für Sie?

Geishas geniessen die Pflege der alten Bräuche. Zum Beispiel den Brauch des Schenkens, im Sommer und vor dem Jahreswechsel, um Fürsorge und Dankbarkeit auszudrücken. Ich glaube auch, dass unsere Wertschätzung für die Details der Jahreszeiten genussvoll ist. Zum Beispiel sind wir sehr auf saisonale Kleider bedacht. In unserer Kimono-Tradition gilt es als schick, etwas zu tragen, das der Zeit voraus ist – zum Beispiel ein verborgenes Kirschblütenmuster in den Schichten eines Kimonos, schon vor der Blüte.

Essen und Trinken, was geniessen Sie am meisten?

Ich mag Essen und Trinken in einer freundlichen und ungezwungenen Atmosphäre; eher in einem Izakaya, einem lockeren Lokal, als im Ryotei, dem eleganten Restaurant. Ich liebe Hanami-Partys, traditionelle japanische Picknicks unter Kirschblüten, weil es grossartig ist, mit einer Gruppe von Menschen draussen zu sein und sich zu unterhalten. Ich liebe es auch zu kochen. Ich liebe die Gastfreundschaft – eine japanische Tugend namens Omotenashi. Gutes Essen macht alle glücklich.

Was geniessen Sie sonst noch im Leben?

Was ich in meinem Beruf am meisten geniesse, ist, dass ich so unglaublich viele verschiedene Menschen kennenlerne, die sehr gute Geschichten erzählen. So erweitere ich meinen Horizont. Niemals gehe ich Kompromisse ein: Ich bewahre mein Wissen und Können und tue mein Bestes, um meine Gastfreundschaft zu zeigen. Ich liebe es, Menschen zu sehen, die glücklich und zufrieden sind. Ich werde die japanische Kultur mein Leben lang in Ehren halten.



2 DIE 3 FRAGEN AN DIE GEISHA KUMI

4 NICHT NUR SUSHI

Ein Fingerzeig auf noch andere japanische Spezialitäten



FALTEN SIE IHR ORIGAMI
GLEICH SELBST. EIN PAPIER IST DEM
MAGAZIN BEIGELEGT.
EINE ANLEITUNG FINDEN SIE
Z. B. UNTER ORIGAMI-KUNST.DE



10 AM FISCHMARKT IN TSUKIJI

Tokios Umschlagplatz für
Fisch und Meeresfrüchte

12 GRÜN UND SCHARF: WASABI

14 GENUSS-AGENDA

16 JAPANISCHE MESSER

18 NIKKA WHISKY EINST UND JETZT

Wie Masataka Taketsuru und seine schottische
Frau Rita eine Whisky-Destillerie gründeten und
wie deren Produkt zum besten der Welt wurde

21 SUMO-HELDEN

Was essen Sumotori?

22 SAKE: GETRÄNK DER KAISER

Premium-Sake: bald vollmundig in aller Munde?

Impressum

genuss, Ausgabe Frühling 2016
Kundenmagazin der Paul Ullrich AG
Aliothstrasse 40, CH-4142 Münchenstein
Telefon +41 61 338 90 90
info@ullrich.ch, www.ullrich.ch
Gestaltung und Konzept: four. Werbeagentur AG
Redaktion: Paul Ullrich AG
Text: Christ Kommunikation AG
Fotos: Andreas Zimmermann
Lithos: Bildpunkt AG
Druck: Speck Print AG
Auflage: 25 000 Exemplare
Erscheint zweimal jährlich in
Deutsch und Französisch.

Neuer Webshop
mit vielen Rezepten
und Angeboten.
ullrich.ch/genuss



Konnichiwa, guten Tag. Um Ihnen in diesem Genuss Japan vorstellen zu können, bin ich auf verschiedene Inseln gereist. Es war eine überwältigende Erfahrung: Japan ist nicht ein Inselstaat in unserer Welt, es ist eine andere Welt. Vielleicht sind es auch mehrere Welten nebeneinander: einerseits die Reizüberflutung in den Städten – Werbung, Verkehr, Menschenmengen, Lärm. Supermarktregale sind nicht weniger überladen als Fassaden und Häuserzeilen. Andererseits immer wieder die Hinweise auf die traditionelle Einfachheit, die klare Linienführung, die alte ruhige japanische Kultur. Kann sie im Wandel bestehen? Die Menschen haben uns erzählt: Die Geisha Kumi im Teehaus – kaum eine junge Frau möchte die fünfjährige Ausbildung noch machen. Der Messermeister Herr Goto, der letzte, der alles von Hand macht. Die Wasabi-Familie: Werden die Jungen jemals die aufwändige Arbeit erledigen wollen? Wir dürfen gespannt sein, wie sich Japan entwickelt. Ich wünsche Ihnen viel Spass mit diesem Genuss. Vor allem auch mit unserem Manga, der – gemäss japanischer Lesart – von hinten nach vorne und von rechts nach links läuft.

Urs Ullrich

Ihr Urs Ullrich

GLANZLICHT IM OSTEN JAPAN

EIN UNIVERSUM VOLL GENUSS
ZUM ENTDECKEN



FRISCHE ZUTATEN, WENIG ÖL

GESUNDER GENUSS IN JAPAN

DIE ERNÄHRUNG WIRD ALS EIN
GRUND FÜR DIE HOHE
LEBENSERWARTUNG ANGESEHEN.

IN KULINARISCHER HINSICHT IST JAPAN
EIGENTLICH EIN PARADIES. ES GIBT
VIEL MEHR TYPISCHE GERICHTE ALS
SUSHI UND REIS.

Da Japan ein Inselstaat ist, gibt es viel Fisch auf den Tisch. Aber neben Sushi gibt es noch andere Spezialitäten. Das Grundnahrungsmittel ist natürlich Reis – ganze Körner oder Nudeln und Brot, die aus Reismehl gemacht werden. Ebenfalls wichtig: Sojabohnen und Tofu, ein «Quark» aus den gekochten und gestampften Bohnen. Viel Gemüse, viel Pilze, viel Früchte und Nüsse. Beim Fleisch denken wir sofort an das japanische Rind, Wagyu. Es ist bei Fleischliebhabern sehr beliebt, da es eine Fettmarmorierung hat, die den Geschmack eines Stücks besser zur Geltung kommen lässt. Berühmt und sehr teuer auch das Kobe-Beef, das von Rindern aus der Region um Kobe stammt, die aber keine eigene Rasse sind. Ein bekanntes Rindfleischgericht ist Sukiyaki, für das Fleischscheiben in einer Eisenpfanne zusammen mit Gemüse vor dem Gast geschmort werden. Auch Schwein, Huhn und Ente tischt man in vielen Varianten auf. Ein bekannteres Rezept ist Tempura. So heissen panierte und frittierte Stückchen aus Fleisch und Gemüse, die man in verschiedene Saucen dippt. Yakitori sind schmackhafte kleine Spiesse aus in Sauce getränktem Hühnerfleisch und Gemüse, die über dem Holzkohlenfeuer gegrillt werden. Beide Speisen sind ideal für Personen, die rohes Essen vermeiden möchten.

In der japanischen Küche soll der Eigengeschmack der Zutaten erhalten bleiben, darum wird meistens mit wenig Gewürzen und wenig Öl gekocht. Ein weiterer wichtiger Punkt ist, dass die Zutaten möglichst frisch sind. Darum gibt es auf den Märkten immer eine grosse Auswahl mit regionalen und saisonalen Spezialitäten. Die japanische Küche hat es aber auch immer wieder geschafft, traditionelle Gerichte mit internationalen Einflüssen zu verbinden. Das beste Beispiel dafür sind die Ramen-Nudeln, die eigentlich aus China stammen, aber mittlerweile als typisch japanisches Gericht gelten.





Mittwoch, 2.3., 19–23 Uhr, Zürich

Freitag, 4.3., 19–23 Uhr, Basel

Japan & Dine im Sala of Tokyo

Japan & Dine im Minamoto

Mehr Infos: genuss **AGENDA**, Seite 14

Restaurants oder Fast-Food-Lokale haben in ihren Schaufenstern manchmal Kunststoff- oder Wachsmo- delle der Speisen, die sie zubereiten. Das war für uns etwas ungewöhnlich, aber es vereinfacht die Bestel- lung: Ein Fingerzeig genügt. Links ein Schaufenster mit Gerichten in Bentos. Schön vorbereitete Arrangements von kleinen Speisen in Boxen mit Trennfächern, um sie aufbewahren und transportieren zu können, ohne dass sie sich vermengen. Geeignet für Picknicks oder unterwegs. Sehr verbreitet und beliebt.

Sushi

Ursprünglich bereitete man Sushi zu, indem man Fisch in gesäuerten Reis packte, damit er länger halt- bar blieb. Irgendwann begann man, auch den Reis zu essen. In dieser Bento-Box ein Maki-Sushi: Reis und Fisch werden eingerollt in Nori, eine essbare Algenart, auch Meerlattich oder Seegras genannt. In Scheiben geschnitten und so serviert ein typisches Sushi-Gericht.



Shabu-Shabu

Dünn geschnittenes Rindfleisch, manchmal auch Schwein, Lamm, Fisch oder anderes, gart man mit Gemüse in einer eigenen Bouillon. In Restaurants können es die Gäste oft selbst zubereiten, quasi Fondue Japonaise. In vielen Lokalen sind die Koch- stellen schon in den Tisch integriert. Wird mit Soja- sauce und Dip genossen.



Sashimi

In Scheiben geschnittener, frischer roher Fisch, im Ge- gensatz zu Sushi ohne Reis. Es gilt als Luxus, Fisch nature zu geniessen, nur mit seinem eigenen echten Geschmack und ohne Beilage. Oft wird Sashimi als Vorspeise gereicht. Meistens sind es Fischfilets, zum Beispiel von Thunfisch, Schwertfisch, Makrele, Meer- aal, Seebrasse und Barsch, die auch anders geschnit- ten werden als Sushi. Weitere Sashimi können sein: Garnelen, verschiedene Muscheln, Austern, Kalmar und Krake oder Seeohr.





Scannen Sie den QR-Code und schon sind Sie an einer Versteigerung mit dabei.



DER TSUKIJI-FISCHMARKT IST EIN TEIL DES ZENTRALEN GROSSMARKTES TOKIO, AUF DEM AUCH GEMÜSE UND FRÜCHTE GEHANDELT WERDEN. AM BEDEUTENDSTEN IST ABER DER HANDEL VON FISCH UND MEERESFRÜCHTEN.

Der grösste Fischmarkt der Welt liegt in Tokio. Täglich gehen hier etwa 2500 Tonnen Fisch und Meeresfrüchte über den Tisch. Es sind rund 450 verschiedene Sorten an Meerestieren, die auf über 24 Hektar Boden, mehr als 30 Fussballfeldern, versteigert und verkauft werden. Von Montag bis Samstag ist praktisch rund um die Uhr Betrieb, etwa 60 000 Menschen arbeiten hier.

Schon in der Nacht rollen die Lastwagen mit den Fischen an. Ab drei Uhr werden die Fische ausgelegt und können von Zwischenhändlern auf ihre Qualität begutachtet werden. Um halb sechs am Morgen beginnt die grosse Thunfisch-Auktion. Laute Rufe des Versteigerers ertönen, laute Antworten der Zwischenhändler und autorisierten Käufer mit den Geboten. Meistens sind die beliebten Thunfische schnell verkauft, nach 25 Minuten ist die Auktion zu Ende. Ab sieben Uhr bringen die Händler ihre ersteigerten Güter zu den eigenen Ständen, wo sie diese an Einkäufer von Supermärkten und Restaurantbetrieben weitergeben. Von acht bis zehn Uhr herrscht am meisten Betrieb: Ein Kommen und Gehen, Fische und Meeresfrüchte bringen und holen. Von hier reisen sie in die ganze Welt. Ab elf Uhr wird aufgeräumt, Stände und Boden werden gewaschen, damit der Markt für die Lieferungen in der nächsten Nacht wieder bereit ist.

Die Markthallen im Stil der neuen Sachlichkeit und der lebhaft betrieb sind durchaus sehenswert. Da nach dem Sushi-Boom in Europa jeden Tag hunderte von Touristen die Thunfisch-Auktion blockierten, wurde der Eintritt für Besucher beschränkt, nur noch 120 Personen werden pro Tag eingelassen. Anmelden kann man sich beim Fish Information Center am Rand des Marktes. Den inneren Markt, wo Profi-Einkäufer ihren Fisch holen, darf man als Tourist erst nach neun Uhr besuchen, der äussere Markt mit vielen kleinen Marktständen und Verpflegungsmöglichkeiten steht allen offen. Aber bald wird es den Tsukiji-Fischmarkt in dieser Art nicht mehr geben. Die Stadt baut auf einem grösseren Gelände im Stadtteil Toyosu neue Gebäude. Geplant ist, dass noch 2016 gezügelt wird.



LUST AUF SUSHI UND SASHIMI?
AM TSUKIJI-FISCHMARKT
FRISCHER FISCH AUS TOKIO



GRÜN UND SCHARF
**WAS IST
WASABI?**
EIN WURZELSTOCK
BEREICHERT DIE KÜCHE.



WASABI, EUTREMA JAPONICUM, AUS DER FAMILIE DER KREUZBLÜTENGEWÄCHSE IST EIN SENSIBLES UND ANSPRUCHSVOLLES LECKERES PFLÄNZCHEN.

Sie denken, Sie kennen Wasabi? Die scharfe Paste zu Sushi oder als Geschmacksrichtung für Nüssli und Chips? Leider bestehen die bei uns erhältlichen Wasabi-Produkte meist nur aus grün gefärbtem Senfmehl. Falls Wasabi enthalten ist, ist er oft mit europäischem Meerrettich gestreckt. Dabei haben die beiden Pflanzen gar nichts miteinander zu tun und kommen aus völlig verschiedenen Familien. Der echte Wasabi, Hon-Wasabi genannt, ist in Japan ein wertvolles Gut, das nur in besten Restaurants frisch gerieben auf den Teller kommt. Dafür sind sein Aroma und seine Schärfe – flüchtige Senföle, spürbar in Nase und Rachen – auch unvergleichlich. Frau Ogino von der präfektoralen Wasabi-Vereinigung erklärt uns, dass ganzer Wasabi eine teure und flüchtige Delikatesse ist, da er nach der Ernte sehr schnell schwarz und unansehnlich wird, was einen Verkauf unmöglich macht.



Die Aufzucht der Wasabi-Pflanzen bestaunen wir bei der Familie Asada in Yugashima, Izu, Präfektur Shizuoka. Die Farm liegt am Ende eines langen privaten Weges, tief im Gebirge, eingebettet unter Klippen und beschattet von vielen Bäumen. Ein Flüsschen mit recht schneller Strömung ist nebenan. Handgemachte Einfassungen aus Stein beschützen die Farm am unteren Ende der Klippe vor dem Wasser. Am Hang bilden terrassierte Felder eine breite Treppe. Eine Quelle fließt oben in die Anlage, über die geneigten Stufen und somit über alle Äcker, und wird dann in den Fluss geleitet. Wichtig ist, dass das Wasser immer in Bewegung bleibt. Darum gehen die Arbeiter hinauf und befreien von Hand alle Abflüsse vom mitgeschwemmten Laub.

Herr Yoshitaka Asada erzählt, dass Wasabi nur unter bestimmten Bedingungen gedeiht: Die Temperatur muss bei 15 Grad liegen, bei 17 bis 18 Grad verrotten die Pflanzen bereits. Wichtig ist die ausreichende und konstante Versorgung mit sauberem Quellwasser – die erfolgreiche Wasabi-Kultivierung ist vom Sauerstoffgehalt des Wassers abhängig. Ausserdem verträgt Wasabi kein starkes Sonnenlicht. Darum werden für den Schattenwurf Laubbäume gepflanzt. Sind die Wurzelstöcke erfolgreich geerntet, beginnt ein langwieriger Verarbeitungsprozess: Zuerst mit einer Maschine grob waschen, dann von Hand gründlich unter Fließwasser bürsten. Der Wurzelkörper wird von Hand zugeschnitten, wie auch der obere Stamm, und dann genau untersucht: Wenn der Stock krumm, zu kurz oder nicht optimal grün ist, wird er nicht als Ganzes verkauft. Eingemacht oder zu Paste verarbeitet bringt er aber nicht so viel Geld. Als qualitativ hochwertig zählt Wasabi nur dann, wenn er scharf, aber leicht süß ist, ein gutes Aroma und eine schöne leichte, grüne Farbe hat. Zusätzlich muss er etwas klebrig sein. Wenn er nicht klebt, dann löst er sich nach dem Raffeln auf dem Teller auf, was als minderwertig gilt. Grosse Wurzeln werden qualitativ für hochwertiger gehalten. Wie viele verschiedene Sorten es gibt, weiss man nicht genau. Yoshitaka Asada: «Es ist üblich, dass ein Bauer seine eigenen Sorten züchtet, indem er sie kreuzt. Wir leben vom Geschäft, also versuchen wir, Pflanzen zu finden, die die höchste Qualität und Stärke sowie die beste Eignung



für das Wasser in verschiedenen Gebieten der Farm mitbringen. Wenn wir Erfolg haben, geben wir die Samen an Labors, die sie klonen, und dann pflanzen wir sie wieder. So gibt es mindestens gleich viele Wasabi-Arten wie Wasabi-Farmen.» Also gute Chancen für das Wachstum der Pflanzen durch Weiterzucht. Aber auch Gefahren gibt es viele: Taifune und Schneestürme wie auch Insekten, Rehe und Wildschweine, die die Wurzelstöcke ausgraben und gern fressen.

genuss AGENDA

DIE EVENTS VON JANUAR BIS JUNI 2016



Wine & Dine mit Ziereisen im Bad Schauenburg, Freitag, 29. Januar



Japan & Dine im Sala of Tokyo, Mittwoch, 2. März



Champagner & Dine mit Maily im Restaurant Matisse, Freitag, 27. Mai



Schottisches Dinner mit Robin Laing, Freitag, 22. Januar

Januar

Donnerstag, 21.1., 17–21 Uhr, Zürich

Donnerstag, 28.1., 17–21 Uhr, Basel

Degustation Japan

Die Degustation zu unserem Genuss-Schwerpunkt: Probieren Sie japanische Produkte – Sake, Bier und Whisky – und japanisches Essen.



Eintritt: CHF 20.–

Anmeldung nicht nötig

21.1.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

28.1.: Paul Ullrich AG, Schneiderg. 16, Basel

Freitag, 22.1., 19–23 Uhr, Basel

Schottisches Dinner mit Robin Laing

Ein schottischer Abend zu Ehren des Dichters Robert Burns: das Menü vom Hotel Basel, die musikalische Umrahmung vom bekannten Folksänger Robin Laing.

Kosten: CHF 158.–

Anmeldung:

Hotel Basel, Münzgasse 12, Basel

061 264 68 00, reception@hotel-basel.ch

Freitag, 29.1., 19–23 Uhr, Liestal

Wine & Dine mit Ziereisen im Bad Schauenburg

Eine Edelmetzgete von der Metzgerei Rickenbacher in Oltingen in den historischen Mauern des Restaurants Bad Schauenburg. Hanspeter Zierysen bringt dazu eine Auswahl seiner besten Weine mit.

Kosten: CHF 148.–

Anmeldung:

Hotel Restaurant Bad Schauenburg, Schauenburgerstrasse 76, Liestal

061 906 27 27, hotel@badschauenburg.ch

Februar

Donnerstag, 4.2., 17–21 Uhr, Zürich

Österreichische und deutsche Weine

Verkosten Sie über 50 Weine aus Österreich und Deutschland im Beisein vieler Winzer. Dazu gibt es passende Häppchen von Ralph Schelling.

Eintritt: CHF 20.–

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

Donnerstag, 25.2., 19–23 Uhr, Basel

Wine & Dine «Frauenpower» im Hotel Krafft

Edeltraud Zierysen vom berühmten Weingut, Catherine Leonhardt vom Krafft und Jacqueline Ullrich gestalten zusammen diesen besonderen Abend.

Kosten: CHF 138.–

Anmeldung:

Krafft Basel, Rheingasse 12, Basel

061 690 91 30, info@krafftbasel.ch

März

Mittwoch, 2.3., 19–23 Uhr, Zürich

Japan & Dine im Sala of Tokyo

Im Sala of Tokyo, einem der ältesten japanischen Restaurants in der Schweiz – mittlerweile 16 Gault-Millau-Punkte – gibt es die japanischen Klassiker auf höchstem Niveau: Sushi, Sashimi, Tempura, nicht nur im Bento. Dazu natürlich die passenden japanischen Getränke.

Kosten: CHF 185.–

Anmeldung:

Sala of Tokyo, Limmatstrasse 29, Zürich

044 271 52 90, info@sala-of-tokyo.ch

Donnerstag, 3.3., 18–22 Uhr, Basel

Donnerstag, 10.3., 18–22 Uhr, Zürich

Degustation Whisky, Bourbon and more

Degustieren Sie über 50 Sorten Single Malt, Bourbon, japanische Whiskys und mehr. Dazu gibt es ein passendes Buffet mit exzellentem schottischen Rauchlachs von Dörig und Brandl.

Eintritt: CHF 35.–

Anmeldung nicht nötig

3.3.: Paul Ullrich AG, Schneiderg. 16, Basel

10.3.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

Freitag, 4.3., 19–23 Uhr, Basel

Japan & Dine im Restaurant Minamoto

Tofu, Teigtaschen, Miso-Suppe, japanischer Curry: ein Menü vom Feinsten für Liebhaber der japanischen Küche im Restaurant Minamoto. Begleitet von den passenden originalen Getränken aus Japan.

Kosten: CHF 98.–

Anmeldung: Restaurant Minamoto, Schwarzwaldallee 175, Basel

061 686 55 45,

reservation@minamoto-restaurant.ch

Donnerstag, 17.3., 17–21 Uhr, Basel

Österreichische und deutsche Weine

Verkosten Sie über 50 Weine aus Österreich und Deutschland im Beisein vieler Winzer. Dazu gibt es leckere Häppchen von Christian Lorenz.

Eintritt: CHF 20.–

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

April

Donnerstag, 14.4., 17–21 Uhr, Zürich

Donnerstag, 21.4., 17–21 Uhr, Basel

Degustation Gin & Tonic

Probieren Sie über 40 Gins aus der ganzen Welt sowie verschiedene Tonics und deren Kombination. Barkeeper mixen Gin-Cocktails und stellen neue Rezepte vor. Passende Häppchen für die Zwischenverpflegung.

Eintritt: CHF 25.–

Anmeldung nicht nötig

14.4.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

21.4.: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

Donnerstag, 28.4., 17–21 Uhr, Basel

Degustation Weine aus Übersee

Wir offerieren 35 Weine zur Degustation. Sie kommen aus folgenden Ländern: Australien, Neuseeland, USA, Mexiko, Argentinien und Südafrika.

Eintritt: CHF 20.–

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Untere Rebgasse 18, Basel

Mai

Donnerstag, 12.5., 17–21 Uhr, Basel

Donnerstag, 26.5., 17–21 Uhr, Zürich

Degustation französische Weine

Degustieren Sie mit uns über 40 französische Weine aus bekannten und unbekanntenen Regionen. Elsass, Champagne, Bordeaux und Burgund dürfen nicht fehlen, ebenso Amuse-Bouches und mehr zur Gaumenfreude.

Eintritt: CHF 20.–

Anmeldung nicht nötig

12.5.: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

26.5.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

Juni

Donnerstag, 9.6., 18–22 Uhr, Basel

Freitag, 24.6., 18–22 Uhr, Zürich

Degustation Tequila und Mescal

Zur Kostprobe stehen für Sie an diesem Abend über 30 verschiedene Sorten Tequila und Mescal aus dem grössten Sortiment der Schweiz bereit. Barkeeper mixen Tequila- und Mescal-Cocktails. Dazu gibt es auch die entsprechende Stärkung.

Eintritt: CHF 25.–

Anmeldung nicht nötig

9.6.: Paul Ullrich AG, Laufenstr. 16, Basel

24.6.: Paul Ullrich AG, Talacker 30, Zürich

Keine Events
mehr verpassen:
E-Mail-Newsletter
abonnieren

Weitere Infos zu den Events auf www.ullrich.ch/events

DA SPRÜHEN DIE FUNKEN SCHMIEDE DAS MESSER MIT KLINGEN AUS DAMASZENERSTAHL EISEN ...



SEKI IST EINE STADT MIT ETWA 90 000 EINWOHNERN, DIE ETWA IN DER MITTE DER HAUPTINSEL HONSHU LIEGT. SIE IST DAS ZENTRUM DER JAPANISCHEN MESSERINDUSTRIE. HIER BESUCHTE URS ULLRICH DEN MESSERMEISTER HERRN MASUMI GOTO.

Ein Messer. Ein Mann: Masumi Goto. Unter seinen Händen formt sich der Stahl – Kraft und Handwerk bewundernswert. Niemand weiss, wie viele Messer Herr Goto schon geschmiedet hat. Er ist im letzten März 84 Jahre alt geworden, als 15-Jähriger begann er seinen Beruf als Messermeister. Die Kunst des Schmiedens hat er von seinem Bruder gelernt, zusammen haben sie das Geschäft viele Jahre geführt. Bis in die 70-er Jahre stellten sie verschiedene Arten von Messern her wie Holzschnittwerkzeuge, Taschen- und Küchenmesser. Heute schmiedet Herr Goto nur noch Gemüse- und Fruchtmesser sowie Fisch- und Fleischmesser. Er ist der einzige Messermacher in der Stadt Seki, der noch alles alleine von Hand macht. Ähnlich wie Solingen in Deutschland ist Seki die Messerstadt Japans. Etwa 30 Prozent aller Unternehmen hier haben mit Messern zu tun, sei es mit der Herstellung von Klingen und Griffen oder mit dem Messerschleifen. Können und Wissen der Stahlbearbeitung sind mehrere Jahrhunderte alt. Die Besonderheit von Damaszenerstahl ist, dass Stähle mit verschiedenen Kohlendioxidgehalten aufeinandergelegt und vielfach gefaltet werden. So ergibt sich das typische Streifenmuster. Einer Legende nach entstand die Methode beim Herstellen von Schwertern:

Ist der Stahl hart und spröde, bricht die Klinge eher. Mit weichem Stahl nutzt sie sich aber schnell ab und wird stumpf. Darum soll man Stähle vereint haben, um harte aber scharfe Klingen zu schaffen. Es kann aber auch sein, dass man – ganz pragmatisch – kleinere Stahlreste zusammen aufbrauchen und wieder als ein grosses Werkstück verwenden wollte. Geschmiedet werden kann nur, wenn das Material richtig glüht. Bei jedem Hammerschlag fliegen die Funken. Wer dies erleben möchte, kann das Seki Sword Tradition Museum besuchen. Hier werden alle Schritte der traditionellen Schwert- und Messerherstellung gezeigt. Oder man besucht das Seki Cutlery Festival jeweils im Oktober. Dann steht die ganze Stadt im Zeichen der Klinge und glüht im Messerfieber.



MALT UND GRAIN AUS JAPAN AUSGEZEICHNETE WHISKYS

WIE NIKKA ES SCHAFFTE,
ZU DEN WELTBESTEN
DESTILLERIEEN ZU GEHÖREN



IM NORDEN JAPANS STEHEN DIE BEIDEN DESTILLERIEEN VON NIKKA WHISKY. DURCH DAS KÜHLE KLIMA KÖNNEN HIER DIE BESTEN DESTILLATE NACH SCHOTTISCHEM VORBILD GEBRANNT WERDEN. AUSGEBAUT WERDEN SIE ABER NACH SEHR UNTERSCHIEDLICHEN STILRICHTUNGEN.

Im Jahr 2014 war es die Sensation: Der Nikka Whisky Taketsuru Pure Malt 17 Years Old gewann den Titel World's Best Blended Malt Whisky. Und 2015 war es dann perfekt: von der International Spirits Challenge zum Distiller of the Year gewählt, eine Trophy für Nikka from the Barrel und sechs Goldmedaillen für die anderen Whiskys.

Der Weg zu diesen Ehren war lang: 1934 gründete Masataka Taketsuru das Unternehmen Nikka Whisky. Er war als erster japanischer Student nach Schottland gekommen, um an der Uni Glasgow organische und angewandte Chemie zu studieren. Zusätzlich erlernte er – mit seinen Vorkenntnissen als Sohn einer Sake-Brauerdynastie – das Whisky-Handwerk in der Hazelburn-Destillerie. Nach seiner Rückkehr nach Japan erbaute er im Auftrag seines Arbeitgebers die erste Whisky-Destillerie Japans und machte sich später mit Nikka selbständig.

Der kühle Norden Japans eignet sich sehr gut für die Whiskyproduktion, da ähnliche Klimaverhältnisse wie in Schottland vorherrschen. Nikka betreibt zwei Whiskyhäuser: einerseits Yoichi auf Hokkaido, wo rauchige Malt-Whiskys mit Einsatz von Torf nach dem Vorbild der Insel Islay erzeugt werden. Verwendet werden gebrauchte und neue Bourbon-Casks und nur sehr wenig Sherryfässer. Die zweite Destillerie, Miyagikyo auf der Insel Honshu, produziert auf alten Pot-Stills fruchtige Malt-Whiskys im Speyside-Stil und auf zwei Coffey-Stills Grain-Whisky, der die Grundlage für alle Blends ist. Auch nach dem Tod von Masataka Taketsuru, 1961, wurden

Donnerstag, 3.3., 18–22 Uhr, Basel
Donnerstag, 10.3., 18–22 Uhr, Zürich

Degustation Whisky, Bourbon and more
Mehr Infos: genuss **AGENDA**, Seite 14

seine Qualitätsvorgaben beibehalten und weiterhin nur hervorragende Produkte erzeugt. Und dass es bis heute so geblieben ist, sehen wir an den vielen Awards. 1989 kaufte der Betrieb übrigens noch die Ben-Nevis-Destillerie in Schottland dazu.





Rita Cowan, 1896 in Schottland geboren, heiratet 1920 den Japaner Masataka Taketsuru und folgt ihm nach Japan. Was aus einer grossen Liebe über Kulturen hinweg entstehen kann.

Augen, schwarz wie Ebenholz, in diese verliebte sich die junge Schottin Rita Cowan. Sie gehörten Masataka Taketsuru, der als erster Japaner an der Uni Glasgow studierte. Ritas Schwester hatte den jungen Mann nach Hause gebracht, er sollte dem jüngeren Bruder Judo-Unterricht erteilen. So war der junge asiatische Mann im Arzthaushalt in Kirkintilloch vorerst willkommen. Als Rita und Masataka aber ankündigten, heiraten zu wollen, stiessen sie auf massiven Widerstand in beiden Familien. So gingen sie heimlich auf das Zivilstandsamt und liessen sich trauen.

Rita wird als eine zarte, sensible Frau mit einer Vorliebe für Poesie beschrieben. Nachdem sie mit ihrem Mann nach Japan gezogen war, unterstützte sie ihn aber tatkräftig. Sie gab Klavier- und Englischunterricht, um die finanzielle Basis für ihr Auskommen zu schaffen, und engagierte sich mit voller Energie für das Unternehmen, das Masataka gründete. Sie lebten zuerst in Usaka, zogen dann aber in den Norden der Insel Hokkaido nach Yoichi, wo das Klima schottischer ist. Rita akklimatisierte sich und bemühte sich um die japanische Staatsbürgerschaft. Eine harte Zeit war der 2. Weltkrieg, während dessen Rita als feindliche Ausländerin überwacht wurde und sich nicht frei bewegen durfte. Aber der Erfolg stellte sich ein und gab den beiden recht. Trotz der oftmals schwierigen Lage muss das Paar sehr glücklich gewesen sein. Briefe und Fotos zeugen davon. Zu sehen sind diese im Museum, das 1998 zu ihrer beider Ehren gegründet wurde. Rita engagierte sich auch sozial und gründete mit einer Erbschaft die Rita Nursery, ein Kinderheim. Begraben ist sie in Yoichi, wo es eine Rita Road gibt. Rita hat noch heute einen Fanclub in Japan und das japanische Fernsehen widmete ihrer Geschichte die Serie Massan, nach dem Rosenamen ihres geliebten Mannes.

STARKE MÄNNER SCHNELL UND VOLLER KRAFT

WAS SUMO-RINGER ESSEN



DIE STÄRKSTEN MÄNNER JAPANS PFLEGEN EIN LEBEN NACH VORSCHRIFT: OB MAHLZEITEN ODER TRAINING, FÜR DEN ERFOLG IST ALLES STRENG REGLEMENTIERT. ES BRAUCHT VIEL FÜR DEN YOKOZUNA, DEN HÖCHSTEN RANG.

Sumo hat in Japan einen extrem hohen Stellenwert. Sehr männlich, sehr stark und ausserhalb des Rings sanft und freundlich, so soll der ideale Sumo-Ringer sein. Ein hohes Körpergewicht gilt als beste Voraussetzung für einen Kampf, somit stellt ein grosser Umfang von Bauch, Hüftbereich und Oberschenkel die ideale Körperform dar. Um diesen zu erreichen, machen die Sumo-Kämpfer, auf Japanisch Sumotori oder Rikishi, eine spezielle Kur: Am Morgen gibt es kein Essen, damit der Grundumsatz nur langsam in Gang kommt und nicht zu viele Kalorien oder Joule abgebaut werden. Ab Mittag wird dann zugeschlagen: Die Sumotori kochen sich selbst Chankonabe, einen eiweiss- und fettreichen Eintopf – oder eine Suppe, je nach

Definition – mit Huhn, Karotten, Rettich, Zwiebeln und anderem Gemüse. Andere Fleischsorten, Nudeln oder Reis können auch dabei

sein. Das Geheimnis ist, mehrmals am Tag Kohlenhydrate zu essen, die dem Körper sagen, dass er Fett speichern soll. Unterstützt wird dies noch durch ein Mittagsschläfchen, während dessen sich Körpermasse aufbaut.

Trotz des hohen Gewichtes sind Sumotori äusserst beweglich. Das Training ist hart: Meistens beginnt es früh am Morgen: Kraft, Ausdauer, Technik, Geschwindigkeit, Wendigkeit – mehrere Stunden pro Tag. Sumotori brauchen eine hohe Standfestigkeit, damit sie der Gegner nicht umwerfen oder aus dem Ring drängen kann. Um erfolgreich angreifen zu können, brauchen die Kämpfer ausreichend Schnellkraft und Explosivität. Alle diese Eigenschaften waren schon massgebend, als Sumo entstand: Es soll der Kampf zweier Götter um die japanischen Inseln gewesen sein.



Zu Besuch in der Sakebrauerei Toto
in Yonezawa, gegründet 1597.

DIE SIEBEN SCHRITTE ZUM SAKE GETRÄNK DER KAISER

WASSER UND REIS MIT ÜBER FÜNFHUNDERT AROMEN



nes Körpers abgeschliffen ist. Vergoren wird bei fünf bis neun Grad, der Braumeister und seine Mitarbeiter verbringen dabei schlaflose Nächte, da der Prozess beständige Aufmerksamkeit braucht. Daiginjo macht nur noch vier Prozent der gesamten Sake-Produktion aus. Und wie schon zuvor: Daiginjo mit Braualkohol, Junmai Daiginjo ohne. Der Verzicht auf die besonders üppigen Aromen bringt mehr Fülle und Harmonie.

Der Prozess für die Sake-Herstellung hat sieben Schritte: 1. Zuerst werden die Reiskörner poliert, wie schon beschrieben. 2. Daraufhin wird der Reis gewaschen und unter strenger Zeitkontrolle in Wasser eingeweicht. Am nächsten Morgen dämpft man die Körner. Haben sie die richtige Konsistenz, werden sie auf ein Tuch verteilt und rasch abgekühlt. 3. In der Zwischenzeit stellt man das Herzstück der Sake-Produktion her, den Koji. Das heisst, Reis wird mit Pilzsporen angesetzt, der Pilz produziert ein Enzym, das die Reisstärke in Glukose umbaut. Der Vorgang wird mit Sorgfalt gehütet: der Reis belüftet und umgeschichtet, die Temperatur kontrolliert, bis der fertige Koji-Reis nach gerösteten Kastanien duftet und süss schmeckt. 4. Für den nächsten Schritt braucht es zusätzlich noch Hefe, die mit Reis und Koji eingemaischt wird. 5. Die Hauptmaische wird nun in drei Stufen angelegt, nach und nach über drei Tage werden Reis, Hefe und Koji-Reis in verschiedenen Mengen beigegeben. Nun fermentiert die ganze Masse, was je nach Temperaturregulation 20 bis 40 Tage dauern kann. 6. Die Maische wird gepresst und 7. schliesslich wird der Sake pasteurisiert und abgefüllt.

DAS JAPANISCHE NATIONALGETRÄNK SAKE WIRD HIERZULANDE MEIST IN INDUSTRIEQUALITÄT SERVIERT. DARUM IST ES AUCH NICHT ALLZU BELIEBT. WAS PREMIUM-SAKE AUSMACHT UND WIE ER EUROPA EROBERT.

Sake gibt es in so vielerlei Varianten, dass wir ein ganzes Buch schreiben müssten, um alle aufzuzählen. Darum beschränken wir uns hier auf die Wichtigsten: Futsushu wird meistens heiss serviert. Für diesen industriell produzierten Sake verwendet man mit Reis auch Kleie und Trester sowie Alkohol, Säuerungsmittel, Glukose und Glutamat. Unser Tipp: Halten Sie sich davon fern. Denn Premium-Sake wird nur aus Reis und Wasser gebraut und ist vom japanischen Finanzministerium streng klassifiziert: Junmai bedeutet Reis pur, was einem Reinheitsgebot entspricht. Viele Sake-Brauer verwenden dafür

regionalen Reis, der das Terroir repräsentiert. Junmai ist kräftig, aromatisch und vollmundig und macht etwa zehn Prozent der Gesamtproduktion aus.

Ein weiterer wichtiger Faktor ist der Poliergrad der verwendeten Reiskörner: Die Kleie-Hülle wird in einer Zentrifuge abgeschliffen, mit ihr die Proteine und Fette, und nur der stärkehaltige Kern bleibt übrig. Je kleiner dieser ist, desto feiner, aromatischer und kostbarer wird der Sake. Ginjo ist Sake, dessen Reiskörner auf unter 60 Prozent des ursprünglichen Gewichts poliert wurden. Zudem gärt dieser sehr lang bei fünf bis 14 Grad. Am letzten Tag der Fermentierung wird Braualkohol beigegeben, um die Aromen von frischen Äpfeln, reifen Melonen und Bananen aus der Maische zu erhalten. Junmai Ginjo ist dementsprechend, nur ohne Braualkohol und damit fruchtig mild, analog einem körperreichen Weisswein. Um die Spitzenqualität Daiginjo zu erreichen, wird das Reiskorn so lange poliert, bis mehr als die Hälfte sei-

KLASSIFIZIERUNG DES PREMIUM-SAKE



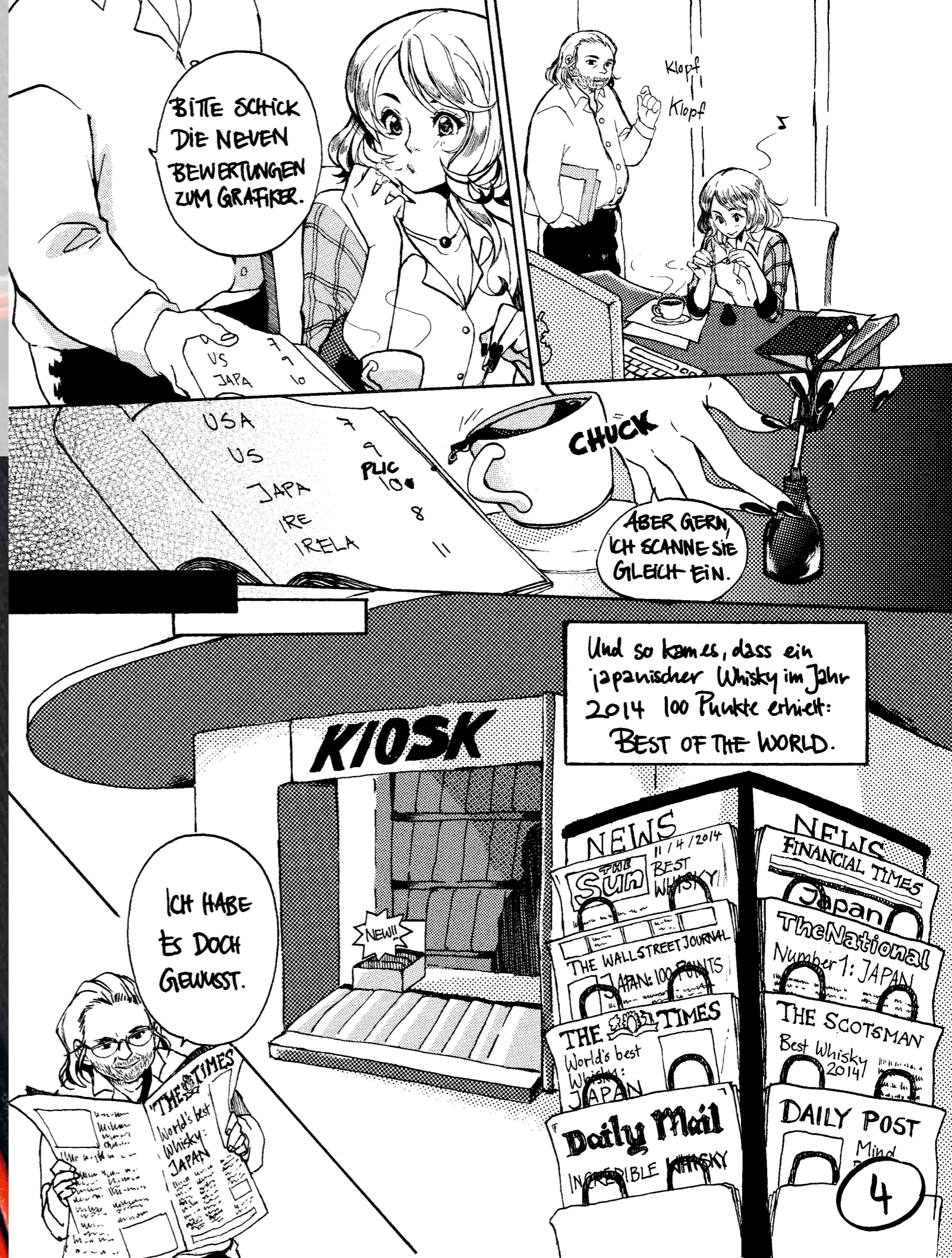
Der Koji ist auch dafür verantwortlich, dass sich das im Reiskorn enthaltene Eiweiss zu Glutaminsäure und anderen Aminosäuren abbaut. So entsteht ein Geschmack, den man neben salzig, sauer, süss und bitter auf der Zunge erkennt, nämlich Umami – beschrieben als fleischartig, angenehm herzhaft und vollmundig. Durch die Hefe hingegen entstehen während der Gärung Ester, die Aromen von Apfel, Birne, Ananas, Litschi, Veilchen, Rose, Kirsche und anderen Früchten sowie Blüten vermitteln. Definiert sind etwa fünfhundert davon. So ist Sake eine einzigartige Kombination von Geschmacks- und Geruchsreizen auf der Zunge und in der Nase. Darum sehen immer mehr Gastronomen, auch europäische, Sake als perfekten Essensbegleiter. Zu Vorspeisen der zeitgenössischen Haute Cuisine serviert man den aromatischen frischen Sake, zu den Hauptspeisen oder zum Dessert vollmundigen mit viel Umami. Und ob warm oder kühl, das hängt dann vom jeweiligen Sake ab und ist ein weiteres grosses Thema.



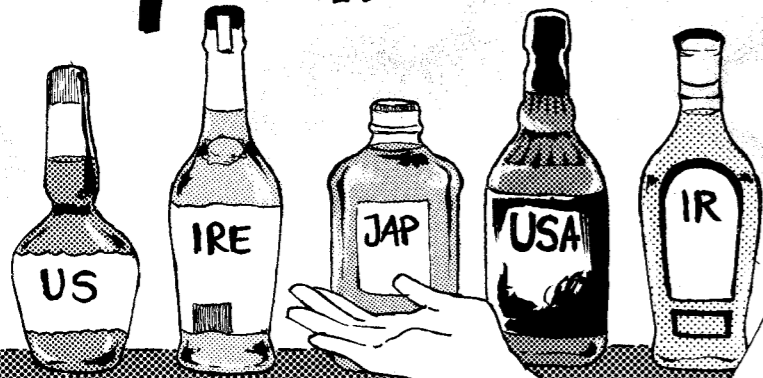
RAMEN

JAPANISCHE NUDELSUPPE

Vielleicht haben Sie nach den Feiertagen Lust auf eine einfache Nudelsuppe? Mit Bambus, Rüeblli, Mais und Nudeln ist sie eine beliebte und vollwertige Mahlzeit. Mit ein bisschen Ei und Schweinefleisch – oder ohne: Das Rezept vom Restaurant Sala of Tokyo in Zürich finden Sie auf der Website ullrich.ch/genuss oder Sie können es mit einem Mail an info@ullrich.ch bestellen.



TADAA

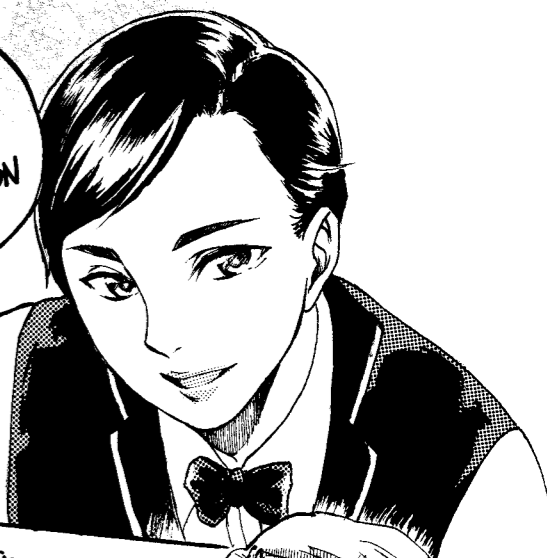


PROBIERT MAL DIE HIER.



ZUR DEGUSTATION ...

AN DIE ARBEIT, JUNGS.



RUND WIE EINE BILLARD-KUGEL...

DÜNN WIE EIN MAI-LÜFTCHEN ...



... WIE EINE SPEYSIDE-GEISS.

SCHLANK ...

*"ge" = wöh

NUR MIT EIS GENIESSBAR.

HART WIE EINE FET-LEBER.

BLUMIG ... WIE EIN KOHLKOPF.

KANTIG WIE EIN KÜCHEN-BRET.



きめり
IGITT



WAS FÜR EIN AROMA

CHRISTOLLEN !!!

WAS FÜR EINE KOMPLEXITÄT!

SNIFF

IMMER ZUERST DAS GLAS AUSSPÜLEN ...



DAS SALZ DER INSELN ...

DAS WASSER DES LEBENS...

Fantastisch

CHUCK

LANG WIE MEINE KELLERTRETTE ...

ACH, IHR MIT EUREN EWIG GLEICHEN FAVORITEN ...



Langweilig

USA	79
US	90
JAPA	88
IRE	81
RELA	11
MAC	95
LA	85
JU	97
LOCH	96
ARD	98
GLEN	85
IR	91

DAS GIBT 98 PUNKTE !!!



3

2

JIM MURRAY, WHISKY-EXPERTE UND SCHRIFTSTELLER, SCHREIBT AN SEINER WHISKY BIBLE.

Hier beginnt der Manga.
Bitte von rechts nach links...



... und von oben nach unten lesen.

最

後

の

滴

RICHARD "THE NOSE" PATTERSON, MEISTERBLENDER, AUTOR DES BUCHES "GOODNESS NOSE".

OH, DIE KOLLEGEN WARTEN.

CHARLES MACLEAN, WHISKY-EXPERTE UND AUTOR VON ZEHN WHISKY-BÜCHERN.

HI FRIENDS!

WIR TESTEN JA NOCH DIE LETZTEN WHISKYS.

EIN ECHTER SCHOTTE, INDEED.

BISSCHEN KRANK HEUTE?

EINEN JAPANISCHEN GRÜNTÉE, BITTE.

THE LAST DROP

by Simone Xie