

Raumsake könnte für 500.000 \$ pro Glas verkauft werden

Ein japanischer Sake-Hersteller plant, Zutaten ins All zu schicken, um ein exklusives Sake zu fermentieren. Ein Glas könnte für 500.000 USD verkauft werden. Erfahren Sie mehr über dieses faszinierende Projekt!

Ein japanischer Sake-Hersteller betritt Neuland: den Weltraum.

Der aufregende Sake-Plan von Asahi Shuzo

Asahi Shuzo, das Unternehmen hinter der beliebten Sake-Marke Dassai, plant, Zutaten für Sake zur Internationalen Raumstation (ISS) zu transportieren, um einen ganz besonderen Sake zu fermentieren. Wenn alles klappt, wird eine 100-ml-Flasche für 100 Millionen Yen, was etwa 653.000 US-Dollar entspricht, zum Verkauf angeboten. Damit wird ein normales Glas von 80 ml zu einem sehr teuren Getränk.

Die Herausforderung der Fermentation im Weltraum

„Es gibt keine Garantie für 100%igen Erfolg bei den Fermentationstests“, erklärt Souya Uetsuki, der für das Projekt bei Asahi Shuzo verantwortlich ist. Er betont, dass die Schwerkraftunterschiede die Wärmeübertragung in Flüssigkeiten beeinflussen könnten, was zu einem anderen Fermentationsprozess im Weltraum führen würde als auf der Erde.

Wissenschaftliche Unterstützung und Raumfahrttechnik

Das Unternehmen hat die Japan Aerospace Exploration Agency (JAXA) für den Zugang zum Kibo-Experimentmodul, einem Teil der ISS, bezahlt, wo Tests in einer „besonderen Mikrogravitation“ durchgeführt werden können. JAXA hat erklärt, dass sie keine weiteren Kommentare zu diesem privat finanzierten Projekt abgeben werden.

Sake und seine kulturelle Bedeutung

Sake wird aus japanischem Reis, Wasser, Hefe und Koji (einer Schimmelart) hergestellt. Die traditionelle Herstellung erfordert etwa zwei Monate und beinhaltet präzise Schritte wie Dämpfen, Rühren und Fermentieren. Das Getränk wird bei vielen japanischen kulturellen Anlässen, von Hochzeiten bis hin zu Mahlzeiten in izakayaartigen Restaurants, genossen. Letzte Woche wurde Sake auf die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes der „immateriellen kulturellen Werte der Menschheit“ gesetzt.

Dassai: Eine beliebte Marke für Sake-Liebhaber

Die Marke Dassai, was auf Japanisch „Otter Festival“ bedeutet, gehört zu den bekanntesten Sake-Marken auf dem Markt. Doch der Hersteller ist auch für hochwertige Produkte bekannt, die bei Sammlern, die bereit sind, Tausende von Dollar für eine Flasche auszugeben, sehr beliebt sind.

Ein Blick in die Zukunft: Sake auf dem Mond?

Asahi Shuzos Ausflug in den Weltraum ist mehr als nur der Versuch, einen weiteren seltenen Sake zu kreieren. Uetsuki hofft, dass das Projekt Erkenntnisse darüber liefert, wie

Fermentation im Weltraum funktioniert, sodass eines Tages vielleicht Sake auf dem Mond hergestellt werden kann. „In einer Zukunft, in der Menschen frei zwischen Mond und Erde reisen können, werden einige den Mond als Touristen besuchen. Dieses Projekt zielt darauf ab, Sake zu kreieren, der auf dem Mond genossen werden kann, sodass die Besucher dort erfreuliche Momente erleben“, sagt er.

Zukunftstechnologien für Space-Touristen

Uetsuki hofft, dass die Technologie auch zukünftigen Weltraumtouristen zugutekommen wird, die eine Vorliebe für andere fermentierte Lebensmittel haben. „Viele japanische Lebensmittel, wie Natto und Miso, sind fermentiert, und diese Technologie könnte auch in diesen Bereichen Anwendung finden“, so Uetsuki. Das Unternehmen entwickelt derzeit Brauereiausrüstung für den Weltraum, mit einem geplanten Starttermin für Ende 2025.

Details

Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](https://www.die-nachrichten.at)