

Ehemals illegal: Japanischer Alkohol feiert Comeback

Entdecken Sie die Wiederbelebung des kontroversen japanischen Getränks Doburoku in Tokio. Erfahren Sie mehr über seine Geschichte und die neuesten Bars, die dieses uralte, trübe Sake anbieten.

Japan ist bekannt für seine weltweit geschätzten Getränke wie **Whisky**, nihonshu (Sake) und Bier. Doch eine Bar in Tokio bemüht sich, sowohl Einheimischen als auch Besuchern den Geschmack von Doburoku näherzubringen, einem der ältesten und umstrittensten Getränke in der japanischen Geschichte.

Die Heiwa Doburoku Kabutocho Brauerei

Die Heiwa Doburoku Kabutocho Brauerei befindet sich im Viertel Nihombashi im östlichen Tokio. Während der Edo-Zeit (1603 – 1868) blühte dieses Gebiet mit Aktivitäten auf, da Boote Sake-Lieferungen transportierten. Vor diesem Hintergrund entschied sich die Brauerei Heiwa Shuzou, die seit 1928 Sake in der Präfektur Wakayama produziert, in einem der wohlhabendsten Stadtteile Tokios eine spezielle Doburoku-Bar zu eröffnen.

Was genau ist Doburoku?

Die Geschichte von Doburoku ist ebenso trüb wie das Getränk selbst. Es gilt als Vorfahre des heutigen Sake; kein Wunder, dass die Zeichen, die das Wort 濁酒 bilden, „trübes“ oder „unreines“ Liquor bedeuten. Um diese trübe Art japanischen Alkohols von dem weit verbreiteten klaren Sake zu unterscheiden, gibt es zwei Kategorien: Seishu (清酒), also klarer Sake, und Doburoku

(□□).

Ein wesentlicher Unterschied in der Herstellung zwischen Sake und Doburoku besteht darin, dass beim klassischen Sake ein Hefestarter, das sogenannte Shubo, benötigt wird, und die drei Hauptzutaten – gedämpfter Reis, Koji (ein Schimmelpilz) und Wasser – über mehrere Tage hinzugefügt werden. Bei Doburoku hingegen werden alle Zutaten gleichzeitig zusammen mit dem Hefestarter gemischt, wodurch die Mischung reichhaltiger an Zuckern wird. Das bedeutet, dass die Gärung viel früher stoppt, was in einem süßeren Getränk mit einem deutlich niedrigeren Alkoholgehalt resultiert.

Die Kontroversen rund um Doburoku

Doburoku existiert fast ebenso lange wie Reis in Japan angebaut wird. Es war das Getränk der Wahl für Landwirte und Shinto-Priester. Mit einer relativ einfachen Rezeptur – alles zusammen in den „Kessel“ zu werfen – war Doburoku ein gängiger Anblick auf dem Land. Das offene Brauen zu Hause wurde über Jahrhunderte unbeirrt praktiziert.

Laut Utsunomiya Hitoshi, dem Direktor des Japan Sake and Shochu Makers Association (JSS), gab es im Jahr 1855 allein in Edo (dem heutigen Tokio) 459 Doburoku-Produzenten. Doch mit dem Ende der Edo-Zeit wurden alle Feudalherren gezwungen, ihre regionalen Herrschaften zugunsten der zentralisierten Regierung der Meiji-Dynastie aufzugeben. Diese Wende brachte neue, streng regulierte Institutionen mit sich, einschließlich eines ordentlichen Steuereinzugs.

Die neue Regierung erkannte, dass lizenziertes Brauen eine wichtige Einnahmequelle darstellt, und Maßnahmen zur Einschränkung des Hausbrauens wurden eingeführt. Im Jahr 1880 begann man, die Menge an hausgebrautem Alkohol zu beschränken, während 1882 ein Lizenzsystem eingeführt wurde. 1896 wurde eine Steuer auf alle Hausbrauereien erhoben, was 1899 in ein vollständiges Verbot mündete. Von diesem

Zeitpunkt an wurde Doburoku als mitsuzoushu (密造酒), also „heimlich produzierter Alkohol“ oder Mondschein, bezeichnet.

Dennoch konnte man Doburoku auch während des Verbots in Japan finden. Besonders Shinto-Schreine durften das Getränk weiterhin für Rituale verwenden. Nach dem Zweiten Weltkrieg, wegen eines Sake-Mangels, wurde das koreanische Getränk **Makgeolli**, ein unfiltriertes Verwandte von Doburoku, als beliebte Alternative genutzt. Trotz des anhaltenden Verbots des Hausbrauens erlaubte die japanische Regierung 2003 Gasthäusern und Restaurants in speziellen Deregulierungszonen, kommerziell Doburoku zu verkaufen. Bis 2021 gab es 193 autorisierte Verkaufsstellen in ganz Japan.

Die heutige Situation von Doburoku

2015 eröffnete Tokios Sake Hotaru den ersten legalen Ort, um Doburoku in der Hauptstadt Japans anzubieten. Barbesitzer begannen jedoch erst Ende 2016, es der Öffentlichkeit anzubieten. Seitdem sind weitere Optionen hinzugekommen. Besonders erwähnenswert ist die Eröffnung der bereits erwähnten Heiwa Doburoku Kabutocho Brauerei in der Nähe von Nihombashi im Juni 2022.

Norimasa Yamamoto, Präsident von Heiwa Shuzo, schätzt, dass die Hälfte der Besucher der Bar aus dem Ausland stammt. „Wir erhalten oft Fragen zum Unterschied zwischen Sake und Doburoku, wie viele Tage es dauert, ihn herzustellen, und wie er produziert wird“, berichtet er über die Gäste der Bar. Neben Doburoku sind auch die eigenen Sake- und Biermarken der Brauerei erhältlich. Beachten Sie jedoch, dass die Brauerei keine Barzahlung akzeptiert.

Der Geschmack ist intensiv, und Probierenden vergleichen ihn sowohl mit Cheddar-Käse als auch mit Noni, einer einzigartig schmeckenden polynesischen Frucht. Reisende, die nicht nach Japan reisen können, haben die Möglichkeit, Doburoku näher zu Hause zu probieren. In Brooklyn verkauft Kato Sake Works kleine

Mengen des Getränks.

Allerdings merkt der Inhaber Shinobu Kato an: „Der Kontext existiert hier nicht“, da Amerikaner weniger wahrscheinlich von Doburoku gehört haben. „Abgesehen von ein paar Sake-Läden, die sehr vertraut mit und interessiert an unserem Doburoku sind“, sagt Kato, „verlaufen die meisten Verkäufe im Taproom, sowohl für Flaschen zum Mitnehmen als auch zum Trinken im Glas.“

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at