

Interview mit Oliver Weibel von YamaSake

Interview, April 2021

Thomas Köhler (TK): Meine erste Frage an Sie. Warum Japan und warum Sake?

Oliver Weibel (OW): Nun, das Schlüsselerlebnis war vor langer Zeit ein Essen mit meinem Bruder Christian, im Restaurant Sala of Tokyo. Dies war in den frühen 80ern - in einer Zeit in der Sushi und japanisches Essen in Europa absolut exotisch und ungewöhnlich war. Wir haben bereits in jungen Jahren gemeinsam gekocht und waren immer auf der Suche nach Neuem - die japanische Küche hat unseren Wunsch nach Neuem perfekt getroffen.

Dank unserem ersten japanischen Essen folgten wir unserer Neugier, mehr über die Kulinarik und Kultur dieses doch sehr speziellen Landes zu erfahren. Reisen nach Japan folgten, selbst die japanische Sprache wurde zentral und Tage ohne japanisches Essen immer seltener.

Das mit dem Sake-Brauen war nur noch eine Frage der Zeit, da unser persönliches Interesse stark der Fermentierung galt. Heute produzieren wir laufend frischen Koji-Reis. Koji-Reis ist fermentierter Reis, welchen man für die Sake-Produktion verwendet. Mehr dazu auf unserer Webpage: <https://www.yamasake.ch>

TK: Sind Sie die erste Sake-Brauerei in der Schweiz?

OW: Ja, wir sind die erste Sake-Brauerei in der Schweiz. Begonnen haben wir 2016 und die ersten Flaschen im Frühjahr 2020 verkauft.

TK: Für mich scheint das schon ein bisschen märchenhaft, die ersten Flaschen im Jahr 2020 verkauft und im selben Jahr am London Sake Challenge Bronze gewonnen. Das ist doch eine grossartige Leistung!?

OW: Ich würde sagen, wir sind für unsere intensive Arbeit mit vielen Tiefs aber auch Hochs belohnt worden. Es ist eine Auszeichnung, die wir sehr wertschätzen. Wir bleiben aber deswegen nicht stehen, im Gegenteil, wir sind motiviert weiter zu verbessern, neue Geschmäcker kennenzulernen, zu experimentieren und dazu zu lernen. Der

Betrieb wird auch stetig ausgebaut, es kommen immer wieder neue Ideen, wie man und was man noch ergänzen oder ersetzen könnte.

TK: Nach dieser eindrücklichen Führung durch Ihren Betrieb ist mir klar geworden, dass man sowas nur mit eisernem Willen und viel Leidenschaft aufbauen kann. Sie sind ein junges, bescheidenes und zielorientiertes Start-up-Unternehmen. Trotzdem sind Faktoren wie, Investitionen und Zeit sehr bedeutend, wie haben Sie das alles in so kurzer Zeit geschafft?

OW: Ja, Investitionen muss man tätigen, das gehört nun mal dazu. Zur Zeit ist es eher ein «teures Hobby», leben können wir «noch» nicht davon.

Der Faktor Zeit ist auch sehr wichtig. Wenn man nicht genügend Zeit hat, kann man sich nicht verbessern, d.h. man macht Fehler. Das Verstehen und korrigieren dieser Fehler nehmen noch mehr Zeit in Anspruch und so haben wir schnell und aus der Praxis gelernt, dass weniger oft mehr ist. Zusätzlich ist es so, dass der Koji, die Hefe und auch der Sake lebende Organismen sind. Wir witzeln oft, dass der Koji seine eigene Laune hat und so kommt es auch nicht selten vor, dass ich noch nach 24 Uhr in die Brauerei fahre, um den Koji zu wenden. Damit reguliere ich die Temperatur und Sorge für perfekte Bedingungen für das optimale Koji Wachstum. Sake zu produzieren braucht viel Zeit und viel Liebe.

TK: Das Bier wurde in Deutschland erfunden und wird auch in Japan gebraut. Der Sake (Nihonshu) wurde in Japan erfunden und wird jetzt «endlich» auch in der Schweiz gebraut. Ist Ihr Ziel möglichst ähnlich, wie die Japaner zu brauen oder haben Sie noch andere Vorstellungen und Ziele mit Ihrer Sake-Produktion?

OW: Japanisches und deutsches Bier sind zweierlei und keinen Vergleich wert. So denke ich auch über unseren Sake. Das Wasser, die Luft und viele andere Faktoren, die zur Sake-Produktion zählen, sind nicht dieselben. Wozu sollte unser Sake gleich

sein, genau das macht den Unterschied und die Sache sehr spannend. Unser Ziel ist es, den Sake aus unserer Produktion unseren Schweizern näher zu bringen, natürlich mit grossem Respekt, Dank und Wertschätzung für die japanische Sake-Braukunst.

TK: Ich bin begeistert vom Nr. 1 Craft Sake, für mich die grosse Entdeckung! Für mich ein Sake, der sich gut mit Fisch und auch Käse kombinieren lässt. Wann dürfen wir mit der Nr. 2 rechnen?

OW: Wir arbeiten mit Hochdruck an unserer Nr. 2! Das ambitionöse Ziel ist es, den ersten in der Schweiz produzierten Junmai - also einen Premium Sake - zu schaffen. Wir hoffen bis im Spätsommer soweit zu sein.

Aktuell stehen wir unmittelbar vor dem Launch unserer «2021 Spring Edition» - eine fruchtigere, spritzigere, leicht in Richtung Yuzu ziehende neue Sake-Kreation. Dieser Sake wird einmalig in einer limitierten Sonderedition aufgelegt - also Augen auf, bevor die wenigen Flaschen weg sind. Als ob dies nicht genug wäre, arbeiten wir ausserdem an einem geheimen Projekt mit einer bekannten Grösse aus dem Bereich der

Spitzengastronomie und hoffen hier mit News vor dem Launch unseres Nr. 2 aufwarten zu können.

TK: Meist trinke ich nur lokales Bier. Mit jeder Flasche, die ich nun von Yama-Sake aus Schweizer Produktion kaufen kann, trage ich zum Klimaschutz bei. Vielen Dank für den Einblick in Ihre Produktion und dass Sie sich für ein Interview mit japan-ferien.ch GmbH, Zeit genommen haben. Wir, japan-ferien.ch GmbH wünschen Ihnen und Ihrem Bruder weiterhin viel Spass, Erfolg und gute Gesundheit! Wir freuen uns schon auf die Nr. 2.

OW: Herzlichen Dank für das grosse Interesse und das nette Gespräch. Wir freuen uns immer sehr, wenn wir die Manufaktur und unsere Leidenschaft zeigen dürfen.



japan-ferien.ch zu Besuch bei YamaSake, von links nach rechts: Yoshi Huggler, Thomas Köhler, Christian Weibel und Oliver Weibel