



CHRISTIAN SEILER DAS DUNKEL DER SAUCE

Diese Kolumne könnte Ihr Leben verändern. Sie erfahren nämlich, wo Sie eine Sojasauce bekommen, die ihren Namen verdient.

Ein Rezept «mit etwas Sojasauce» zu veredeln ist eine ungefähr so präzise Angabe wie: «zum Essen Wein servieren». Das hat natürlich einen Grund. Was wir landläufig unter Sojasauce verstehen, ist jene dunkelbraune Flüssigkeit, die vom Weltmarktführer Kikkoman hergestellt und in kleine, geschwungene Flaschen abgefüllt wird. Kikkoman – der Name setzt sich aus «Kikkō» und «man» zusammen, was «Schildkrötenpanzer» und «zehntausend» bedeutet, zusammen eine japanische Metapher für Glück, Reichtum und ein langes Leben – beschäftigt 6000 Mitarbeiter und wird 2017 hundert Jahre alt. Die Firma produziert an neun Standorten in aller Welt pro Jahr etwa 400 Millionen Liter Sojasauce. Die für Europa bestimmten Chargen werden in Sappemeer in der Nähe der holländischen Stadt Groningen hergestellt.

In dieser ziemlich salzigen, grobschlächtigen Sojasauce baden wir unsere Sushis und tranken wir filigran gerollte Ma-

kis. Wenn wir im Wok Gemüse braten, greifen wir selbstverständlich zur Kikkoman-Flasche. Auch wenn wir einen Lachs oder eine Makrele marinieren wollen, tun wir es oft genug mit unserer liebsten Sojasauce, die wir vor allem lieben, weil wir keine andere kennen.

Sojasauce hat eine beeindruckend lange handwerkliche Tradition. Der Legende nach wurde sie vor etwa 5000 Jahren in China erfunden, als bei der Herstellung von Hacho-Miso, einer Paste von fermentierten Sojabohnen, eine Flüssigkeit auftrat, die abgeschöpft, für gut befunden und als Würzmittel verwendet wurde. Diese erste und originale Sojasauce heisst «Tamari».

Buddhistische Mönche sollen das Rezept der Sojasaucenherstellung weiter nach Japan gebracht haben, wo dieses entscheidend modifiziert wurde. Den Sojabohnen wurde geröstetes und zerkleinertes Getreide beigemischt, was die Sauce dünnflüssiger und weniger intensiv machte. Der Name «Shoyu», wie das modulierte Rezept genannt wurde, findet sich seit dem 15. Jahrhundert in japanischen Wörterbüchern. Inzwischen ist für Shoyu ein Mischungsverhältnis von eins zu eins zwischen Sojabohnen und Weizen festgelegt.

Der traditionelle Fermentationsprozess ist langwierig und aufwendig. Nachdem die Sojabohnen gekocht (und, für Shoyu, der Weizen geschrotet) wurden, bekommen sie eine Impfung mit Kojikulturen, den Sporen des Schimmelpilzes *Aspergillus oryzae* verpasst. Nach etwa drei Tagen vermengt man die fermentierenden Bohnen mit Salzwasser zu einer Maische namens Moromi. Diese bekommt nun in riesigen, oben offenen Zedernholzfässern Zeit, um zu vergären und zu reifen. Viel Zeit. Bis die Sauce für fertig erachtet wird, dauert es mindestens sechs, oft aber 18 bis 24 Monate. Manche, besonders hochwertige Saucen bekommen für ihre Entwicklung sogar fünf Jahre Zeit.

Die Industrie kürzt diese Zeit natürlich radikal ab. Während in der traditionellen Herstellung die Kojikulturen für den Abbau der Proteine, Öle und Kohlenhydrate sorgen, kommt in der Industrie konzentrierte Salzsäure zur Anwendung, mit der Sojamehl (ein Abfallprodukt aus der Sojaölgewinnung) behandelt und anschliessend vergoren wird. Industriesojasauce wird aromatisiert, mit Karamell gefärbt, manchmal mit traditioneller Sojasauce verschnitten, zuletzt mit Natriumbenzoat (E211) konserviert. Es lohnt sich, auf der Flasche nachzusehen.

Berechtigte Frage: Wo bekommt man Ersatz? Sojasaucen aus Bioproduktion sind ein Schritt in die richtige Richtung. Am besten jedoch ist es, Importeure ausfindig zu machen, die hochwertige Sojasaucen direkt aus Asien einführen. Mein persönlicher Tipp: Die belgische Firma Swaffou (swaffood.com), die von der Spitzengastronomie stark und klandestin frequentiert wird, hat grandiose Sojasaucen (und japanische Dashi, davon ein anderes Mal) im Programm. Mein Favorit: die Shiroshibori Shoyu. Eine filigrane, vielschichtige Sauce, auf die man, wenn man sie einmal gekostet hat, niemals wieder verzichten möchte. Vergleichen Sie Weisswein aus dem Tetrapak mit einem Mersault.

Genau so.

Mehr von CHRISTIAN SEILER auf blog.dasmagazin.ch