

FWP September 2025

Sake/Nihonshu

Dipl. Sommelier Richard Aichwalder, WBB Kellermeister Michael Schenkenfelder, Heinz Lehner und Komtureisekretär Franz Leidenmühler

Restaurant Josef

Unser Gast, der in führender Position für die Großhandelsfirma Wein-Wolf tätig ist, hat sich seit mehreren Jahren mit einer alkoholischen Spezialität aus Japan befaßt, die mehr und mehr in den Fokus auch europäischer Genießer gerät. Japanische Kochkunst, weit über Sushi und Maki hinaus, ist ja schon seit Jahrzehnten außerhalb Japans geschätzt, aber das klassische Getränk dazu ist nach wie vor eher sporadisch am Markt. Über Vermittlung unserer Freunde von der Firma Schenkenfelder hat er sich gerne bereit erklärt, sein Wissen und seine Erfahrung zu diesem Reisprodukt mit uns zu teilen. Er tat das auch mittels einer sehr genauen, übersichtlichen und vorzüglich ausgearbeiteten power point-Präsentation.

Der Einfachheit halber habe ich hier neben einer Mitschrift seiner Erklärungen auch auf Internet-Quellen (*kursiv*) zurückgegriffen – (www.japan.travel, www.sushyia.de und www.go-sake.com).

*In der Übersetzung oft als Reiswein oder gar Reisschnaps bezeichnet, handelt es sich beim Sake um ein alkoholisches Getränk, das aus Reis hergestellt wird und dessen Alkoholgehalt mit 15 – 20 % etwas über dem von Wein liegt. In der korrekten Aussprache ist das "s" scharf und das "a" eher kurz, analog zu Backe. Allerdings bezeichnet das Wort sake (oder besser: **o-sake** – ehrenwerter Sake) auf Japanisch ganz allgemein Alkohol; was in Europa als Sake bekannt ist, heißt im Land der aufgehenden Sonne **nihonshu**, „Japanischer Alkohol“.*

Schon in Mythenaufzeichnungen des 8. Jahrhunderts wird der Sake erwähnt, und die ältesten Sakebrauereien operieren durchgehend seit dem 17. Jahrhundert. Sake ist ein göttliches Getränk und die Herstellung fand traditionell oft in shintoistischen Schreinen statt. So opfert man auch heute den „Japanischen Alkohol“ gerne den Shinto-Göttern und bei Schreinfesten wird er reichlich konsumiert. Als alte Kulturtechnik ist Sake so tief in der japanischen Kultur verwurzelt, daß im Dezember 2024 „Traditionelle Kenntnisse und Fertigkeiten der Sake-Herstellung mit Koji-Schimmel in Japan“ der repräsentativen Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit hinzugefügt wurde.

Anders als Champagner sind Sake und das – ähnlich aufwendige – Herstellungsverfahren nicht gesetzlich geschützt, und so gibt es, wenn auch in sehr kleinem Umfang, rund um die Welt auch den einen oder anderen Hersteller, u. a. im Piemont.

Sake wird aus wenigen Grundzutaten hergestellt: weißem Rundkornreis, Wasser, dem Pilz Koji und Hefe. Koji ist eine Schimmelpilzart, die die Stärke im Reis abbaut, sie in Zucker umwandelt (die Entsprechung zum Malzen beim Bier) und den Reis teils selbst, teils mit zugegebener Hefe in Alkohol umwandelt. Koji wird nicht nur bei der Herstellung von Sake verwendet, sondern auch bei Shochu und Awamori, zwei anderen traditionellen japanischen Spirituosen. Beim Sake finden beide Gärungsprozesse gleichzeitig statt. Sake ist damit einer der wenigen Alkohole der Welt, bei dem Verzuckerung und Gärung gleichzeitig stattfinden, auch bekannt als mehrfache Parallelgärung. Sake besitzt einen Alkoholgehalt von etwa 14 – 17 %.

Neben dem Alkoholgehalt wird auf den Sake Etiketten die Polierate, in Prozent angegeben, ein Anhaltspunkt zur Bestimmung der Qualität des Sakes. Beim Polieren wird die weniger stärkehaltige äußere Schicht des Reiskorns entfernt. Weißer Reis zum Essen z. B. hat eine Polierate von 90%, d. h. 10% des Korns wurden entfernt (im wesentlichen Fett und Eiweiß). Durchschnittlicher Sake hat eine Polierate von über 70%, also wurden bis zu 30% des Reiskorns entfernt. Qualitativ hochwertigerer Sake, hat eine Polierate von weniger als 70%, die besten Sorten sogar unter 50%. Aber gute Braumeister kommen durch anderwärtiges Können



und Wissen mit nicht so hohem Poliergrad aus – auch eine Frage der Arbeitszeit, denn viele Arbeitsschritte verlangen genaueste Überwachung durch den Braumeister. Mit unseren Arbeitszeitgesetzen wäre das wohl nicht zu machen...! Bis zu 72 h Polierzeit kommen vor, bei einem höchstklassigen Produkt (40 %) rechnet man 60 Stunden. Dann soll der Reis für 20 – 25 Tage rasten.

Es folgt ein auf die Sekunde genaues Einweichen, man braucht 30 % Wasseraufnahme. Im gesamten Herstellungsprozeß benötigt man um die 20 l Wasser für 1 l Sake. Am nächsten Tag dämpft man den Reis, dann schnelle Abkühlung: vorzugsweise wird im Winter gebraut, auch bei der heutigen elaboraten Kühltechnik.



Der Kojipilz riecht nach Kastanien und wird von unserem Gast aufgrund seiner Wirkmächtigkeit „der Chuck Norris unter den Pilzen“ genannt. Er ist oft brauereispezifisch, und man hält gefrorene Reserven davon, um im Katastrophenfall den eingeführten Geschmack des Produktes wieder erlangen zu können. Der Koji beginnt bei 30°C auch schon mit der alkoholischen Gärung. Auch bewirkt er eine Spaltung von Eiweiß in Aminosäuren, was die charakteristischen Umaminoten schafft. Der Braumeister muß bei diesem Prozeß erneut „wie ein Haflmacher“ aufpassen.

Danach teilweise Trocknung. Starteransatz: Koji-Reis, Wasser (Eis) und Hefe (meist aus genossenschaftlicher zentraler Quelle) werden zusammengemischt, Rühren (Hefe wächst ums 100fache innert 14 Tagen).

Die Hauptmaischung (Moromi) hat drei Stufen: Tag 1 wird die Grundmaische zusammengeführt, 2. Tag Rast, 3. Tag doppelte Menge an Kojireis beigegeben, ebenso am 4. Tag. Erst dann beginnt Hauptmaischezeit, 20 – 40 Tage, niedrige Temperatur, um die Fruchtigkeit zu erhalten. Dann wird Braualkohol (aus destilliertem Sake



von 30 %) zugegeben, außer bei den Junmaisorten.

Die Maische wird in Leinenbeutel gefüllt und dann gestapelt für eine Pressung mittels Eigengewicht, durch rund zwei Monate. Es gibt auch exklusive Verfahren (Fukurotsuri) nur durch Abtropfen einzelner Säcke – dieser Sake kostet dann aber 200 €/Fl. Nach dem Pressen evtl. sedimentieren/filtern, dann pasteurisieren (dieses Verfahren wurde in Japan lange vor Louis Pasteur entwickelt!), 6 – 12 Monate im Stahltank, dann nochmals pasteurisieren. Das erfolgt nun in der verschlossenen Flasche, daher geht kein Alkohol mehr verloren.

Es gibt spezielle Reissorten bei den besseren Sakes, auch Jahrgangs-unterschiede sind mitunter merkbar. Überwiegend besitzen die Brauereien die Reisquellen selbst, nur sehr große kaufen zu. Zudem wirken sich im über 3000 km von N nach S ausgedehnten Inselreich (von Hokkaidō bis Okinawa) mehrere Klimazonen auf den Reis und den Herstellungsprozeß aus, auch merkt man den Einfluß von hartem Wasser (nördlich), im Süden weiches Wasser. *Der Geschmack ist sehr unterschiedlich, je nach Region, in der er hergestellt wird. Besonders zahlreich sind die Sakebrauereien in den kälteren Regionen Japans wie Tohoku und den Bergregionen, dort sollte man sich nach den lokalen Sake, Jizake, erkundigen.*

Darüber hinaus ist der Tōji (Braumeister) mit seiner Handwerkskunst ein weiteres entscheidendes Element für die Charakteristik des jeweiligen Sake. Jede Region Japans hat ihre eigene Gilde von Tōji, die die traditionellen Techniken der Region geerbt haben. Der Geschmack des Sake ändert sich daher auch je nachdem, aus welcher Gilde (22) der Tōji stammt. 1.300 Brauereien. Sehr traditionsverhaftet, Hefestämme eingefroren für Unglücksfall.

Eine weitere Unterscheidung ist die zwischen Junmai- und Honjōzō-Sake. Junmai wird nur aus Reis, Wasser, Koji und Hefe hergestellt, während der Honjōzō noch mit reinem Alkohol ausbalanciert wird. In der Regel hat Junmai-Sake mehr Charakter, während der Honjōzō ein ausgewogeneres, trinkfreundliches Aroma besitzt. Gebrannte Reis-Alkoholika werden neben der Einstellung von Sake u. a. zur Likörherstellung verwendet.

In den letzten Jahren erfreut sich auch der Namazake, unpasteurisierter Sake, größerer Beliebtheit. Da die Hefekulturen im Namazake weiterarbeiten, muß er kühl gelagert werden. Namazake schmeckt frisch und würzig, manchmal sogar etwas pfeffrig, kann im Gegensatz zu den pasteurisierten Varianten aber verderben. Trüber Sake mit Reis-Schwabstoffen heißt Nigorizake.

Sake kann erwärmt, bei Raumtemperatur oder auch gekühlt getrunken werden. Welche Temperatur geeignet ist, hängt vom Sake und letztendlich auch vom persönlichen Geschmack ab. Qualitativ hochwertigen Sake trinkt man nicht warm, da das Erwärmen das Aroma verändert. Die Japaner haben eigene Namen für 8 Bereiche der Trinktemperatur: Von Yuki-hie = "Schnee-kühl" (5°C – diese sehr kalte Temperatur eignet sich für frische, klare und reine Sake-Sorten, wobei die Aromen stark unterdrückt werden) bis Atsukan = "heiß" (ab 50°C – diese sehr heiße Temperatur bringt einen stechenden Geruch und einen trockenen Charakter hervor).

Sake ist das reinste alkoholische Getränk der Welt, benötigt z. B. keinen Schwefel. Sein Geschmack wird charakterisiert durch Umami, kaum Apfel- und Weinsäure, aber Aminosäuren. So gut wie alle Produkte weisen einen Schraubverschluß auf und sind sehr gut auch offen länger im Kühlschrank haltbar. Aufgrund ihrer Pasteurisierung gibt es keine Entwicklung in der Flasche; Jahrgangsunterschiede gibt es aber.



Die Sake-Flaschen sind umfangreich beschriftet:

Name der Brauerei (Shuzō Meishō, 醸造名称), Name des Sake (Shōhin Meishō, 商品名称), Art des Sake (Seishu no Shurui, 清酒の類類), Reispolierrate (Seimai Buai, 磨き涵える), Alkoholgehalt (Arukōru Bunryō, アルコール含量), Säuregrad (San-dō, 酸度) und Süßegrad (Nihonshudō, 日本酒度).

Sake-Typ:

Junmai (純米): Reiner Sake, hergestellt nur aus Reis, Wasser, Hefe und Koji.

Honjozo (本金述): Enthält eine geringe Menge hinzugefügten Braualkohols.

Ginjo (君金七): Hergestellt mit poliertem Reis (≠60% des Reiskorns bleibt erhalten).

Daiginjo (大君金七): Besonders hochwertiger Sake, Reis ist auf 50% oder weniger poliert.

Nigori (涙酒): Ungefilterter Sake mit trüber Textur.

Namazake (生酒): Unpasteurisierter Sake mit frischem Geschmack.

und andere

Säuregrad beeinflusst die Frische des Geschmacks – 0.7 - 1.3: mild, 1.4 - 2.0: kräftig, vollmundig

Süßegrad: -3 oder niedriger: sehr süß / -2 bis +2: ausgewogen / +3 oder höher: trocken

Manche Etiketten geben an, ob der Sake warm oder kalt besser schmeckt.



Wir waren 16 Personen incl. Präsentatoren, 2 Gläser ilios Nr. 21., eine regelrechte flight-Einteilung gab es nicht. Das Bild zeigt Richard Aichwalder flankiert von Heinz Lehner (li) und Michael Schenkenfelder (re); die ninjaaartige äh Kriegsbemalung ist die Folge des leistungsstarken Projektors versus dem schwächlichen Blitzlicht einer Taschenkamera...

Eingeleitet wurde mit einem „konventionellen“ Getränk, sozusagen als letzter Gruß an den am Vortag definitiv (astronomisch wie wetterseits) verabschiedeten Sommer:

2022 An 825 Crémant de Limoux, Gérard Bertrand, L'Hospitalet, Occitanie, F

V: Helles Rosé, leichter Körper

N: Zartes mineralwürziges Beerensaroma

G: Helle Beeren, schöne Perlage, ziemlich haltbar mineralisch mit Beerenechos auf der Zunge

B: 17++

Perlendes gibt es auch aus Reis:

Sparkling Dry, Shichiken, Präfektur Yamanashi, Honshū

T: Junmai. Mindestens 1 Jahr auf Hefe, nicht degorgiert, deshalb bleibt er trübe, sehr geringer Ausstoß

V: Leicht trüb, minimal gelblich, kräftiger Körper

N: Süß unterlegter frischer Weizen, geringe Herbheit im Hintergrund

G: Zarte Perlage, angedeutet cremig, nicht zu trocken, mittellang

B: 17

Kimoto Tradition, *Hatsumago*, Präfektur Yamagata, Honshū

T: Honjozo. Haenuki-Reis von 70 % Poliergrad, 15 % Alkohol. Die Kimoto-Methode ist eine ältere und handwerklichere Art der Maischevorbereitung. Durch mehrfaches Zerreiben des Koji-Reises und Zugabe von Wasser in einem Holzbottich entsteht natürliche Milchsäure. Diese physische Bearbeitung erfordert mehr Zeit und Mühe und führt zu höherer Konzentration an Milchsäure. Das Ergebnis sind Sake-Varianten mit einem vollmundigen und umamireichen Geschmack

V: Glasklar, minimaler Gelbstich, leichter Körper

N: Anfänglich reduktiv, Kohlstinkerl, dann immer deutlicherer Getreideton, leichte sherryartige trocken-fruchtige Strenge, aber auch cremige Anteile mit süßen Teignoten

G: Etwas süßer als der vorige, aber nur vordergründig, sonst durchaus trocken, fast leicht stahlig, jedenfalls nahe an einem Amontillado

B: 18-



Nobles Reisfleisch vom Perlhuhn: Exakt bißfest gegarter, paprikawürzig-süßer Langkornreis, darauf ein saftiger Hühnerschenkel mit knuspriger Haut, paßt wunderbar zu den „umgebenden“ Sakes, 18+

Tautropfen, *Urakasumi*, Shiogama, Präfektur Miyagi, Honshū

T: Junmai. Manamusume-Reis von 65 % Polierung, 9 % Alkohol (gestoppte Gärung) aus einem Leitbetrieb seit 1724

V: Wasserhell, kaum Gelbanteil, eher kräftiger Körper

N: Leicht süß, leicht mineralisch, auch geringer reif-gelber Fruchtanteil

G: Reifer gering frischholzgetönter Fruchtanteil, etwa Asperl, ordentlich Umamianteile, saftig auf der Zunge, cremige Gaumenauskleidung, die lange anhält

B: 18



Tempura-Auswahl
 (Pak Choi, div. Tintenfische) mit feinen dip-Saucen (Chili, Schnittlauch, Wasabi): knusprig, saftig, geschmackvoll, 18

Dazu zwei speziell für Meeresfrüchte gedachte und gemachte Sakes:

Southern Beauty, Nanbu Bijin, Nanbu, Präfektur Iwate, im äußersten Norden von Honshū

T: Junmai. Ginotome-Reis von 55 % Poliergrad, 15 % Alkohol

V: Zart gelblich, wasserhell, kräftiger Körper

N: Deutlich umami, zarte Minerale, zarte Getreidesüße

G: Umami, vollmundig, körperreich, ausgeprägte und fast wollüstige Gaumenauskleidung, feine Struktur, ziemlich langer Abgang mit leichten Schwarzbrotanklängen

B: 18 – 19

IMA for Oysters, Imayo Tsukasa, Nuttari/Niigata, Präfektur Niigata, Honshū

T: Junmai. Gohyakumangoku-Reis mit 65 % Poliergrad und niedrigem Alkohol von 12 %; wurde speziell als Begleitung für Meeresfrüchte für Säureempfindliche, anstelle von Sancerre und Chablis, entwickelt

V: Zart gelblich, wasserhell, kräftiger Körper

N: Minimal geräuchert und auch wieder Getreideton, leicht süß unterlegt

G: Edler leicht süßer Sherry, cremig auf der Zunge, feines Umami und Getreidesüße im langen Abgang

B: 18++

Kirschblüte – Sakura (桜), Dewazakura, Tendo, Präfektur Yamagata, Honshū

T: Gingjo. Dewa San San Reis, 50% Polierung, 15 % Alkohol; sehr seltene hochklassige Variante, mit von der Kirschblüte abgestreifter Hefe (gibt es auch in der Version Erdbeerblüte)

V: Zart gelblich, wasserhell, kräftiger Körper

N: Frisch-säuregewürzt, Getreidesüße

G: Zarte Kirschnoten, nicht zu süß, mineralisch-prickelnd

B: 18



Turtle Red, Ikekame („Die Schildkröte im Teich“), Fukuoka, Präfektur Fukuoka, Kyūshū

T: Junmai Daiginjo. Yamada Nishiki Reis, 50 % Poliergrad, 15 % Alkohol

V: Zart gelblich, wasserhell, mittlerer Körper

N: Beginnt krautig-reduktiv, dann deutlich getreidesüß, umami, bissl rauher Mineraluntergrund

G: Sehr würzig, ordentliche Ankrallung am Zungengrund mit Umami- und Mineralnoten, sehr schöne Gaumenauskleidung, wiederum mit guter und klarer Struktur und erneut getreidiger Süße, schon ziemlich lange

B: 19

Pure White, Sawa No Hana, Saku, Präfektur Nagano, Honshū

T: Junmai Daiginjo. Miyama Nishiki Reis, Poliergrad 40 %, 16 % Alkohol, rein weißer Reis und rein weißer Koji

V: Hell, leicht gelblich, viel Körper,

N: Blütensüße, zart Umami, feingliedrige Minerale, sogar angedeuteter Gebirgsbach

G: Vordergründig trocken, dann aber deutlich Süße, leicht cremig, sehr nachhaltig im Mund, würzig, fast leichter Pfeffer, nicht sehr fruchtig, mehr Würze und Mineralspiel, langer Nachhall

B: 19++



Dassai 23, Dassai, Iwakuni-shi, Präfektur Yamaguchi, Honshū

T: Junmai Daiginjo. Yamada Nishiki Reis, 23 % Poliergrad, 15 % Alkohol. Höchstwertiger Sake, für uns Wachaufreunde sozusagen das Kammergut 😊 des Sake

V: Eher leichter Grünschatten im wasserhellen Wein, mittlerer Körper

N: Sehr feingliedrig, anfänglich Hauch Petrol, dann mehr feinstes Umami und leichte Getreidesüße, schließlich geringe Röstnoten

G: Absolut cremig, leicht orangig gewürzte Süße, sehr intensive und anhaltende Mundauskleidung, wärmend, sehr lange

B: 19++

Den, Katsuyama, Sendai, Präfektur Miyagi, Honshū

T: Junmai Daiginjo. Yamada Nishiki Reis, auf 35 % poliert, 16 % Alkohol

V: Zart gelblich, wasserhell, kräftigerer Körper

N: Feine Süße, würzig, Gebirgswasser

G: Zimt! Wärmend, cremig, mollig, mundfüllend lange, unendlich am Gaumen

B: 20-

Auf 23 % polierter Reis, © Dassai



Kobe Classic, Fukuju, Nada, Präfektur Hyogo, Honshū

T: Junmai Daiginjo. Yamada Nishiki Reis, 60 % Poliergrad, 15 % Alkohol. Auffällige blaue Flasche. Sake aus Nada gilt wegen des mineralreichen Wassers aus der Miyamizu-Quelle der Gegend als „männlicher Sake“ (Otoko-Sake).

V: Wasserhell, kräftiger Körper

N: Feine Gebirgswassernoten, Minimal Gewürze, frisches Korn

G: Elegante Getreidenoten, lange und feingliedrig

B: 19

Caro Pink, Rihaku, Präfektur Shimane, Honshū

T: Junmai rosé. Violetter Gohyakumgoku- und Shikokumaireis mit Pfingstrosenblütenhefe. Poliergrad 90 % (mehr oder minder wie Tafelreis), 15 % Alkohol. Der Name der 1882 gegründeten Brauerei bezieht sich auf einen bekannten chinesischen (!) Dichter des frühen 8. Jahrhunderts unserer Rechnung

V: Helles Rosé, mittlerer Körper

N: Gewürze, Gebirgsbach, Laub

G: Fruchtiger Saft – bisserl Litschianklänge, rund, mittellang, leicht süß

B: 19-

Dieser Sake leitet sanft und genußreich über zum süßen Teil des Abends, der sich um eine **Kokos Creme Brûlée** abspielt: Perfekte gebräunte und beim Löffelschlag fein splitternde Zuckerkruste, insgesamt nicht zu süß, feine aromareiche (Kokos, Vanille) Creme mundfüllend, elegant, 19 P



tete-Japan Botanicals, Amabuki, Miyakigun, Präfektur Saga, Kyūshū

T: Umeshu mit 12 % Alkohol, seitens der Herstellungsweise ein Likör. Japanische Pflaumen werden 1 Jahr lang in einfach gebranntem Shochu eingelegt, zusammen mit 8 anderen „botanicals“: Zitronenschale, Pflaumenblüte, Ingwer, grüner Tee, Lilienblätter, Zimt, Sansho-Pfeffer, getrocknete Bonitoflocken (! – also nichts für Veganer)

V: Helle Cognacfarbe, kräftiger Körper

N: Grapefruit, Honig

G: Generöse Agrumen, delikate Säure, sehr gute Mundauskleidung, appetitanregend, fruchtig, sehr lange, immer noch mit zitrischen Nachklängen

B: 19++

Yuzu, Fukuju, Nada, Präfektur Hyogo, Honshū

T: Sakebasis und Yuzufrucht, 14 % Alk

V: Leicht trüb, gelblich, leichterer Körper

N: Ausgeprägte Yuzunote d. h. limettenartig, dabei süß! Hintennach etwas Teer

G: Herrlich vielfältige Agrumennoten, auch hier wieder die eher grasig-koniferige Limette im Vordergrund, aber auch wunderschön samtig und saftig-cremig als sehr nachhaltige Mundauskleidung mit weiter sehr klaren Agrumentönen und eleganter Süße im langen Abgang

B: 20

Innerhalb von gut 2 Stunden hat uns Richard Aichwalder ein sehr facettenreiches und genußvolles Panorama aus der Welt des „Sake“ präsentiert. Der Autor dieser Zeilen, der schon – unsystematisch! – da und dort einige Nihonshus neben- oder hintereinander verkostet hat, schätzt aus der Erinnerung, daß keine wesentliche Geschmacksrichtung dieser Getränkegruppe gefehlt hat. Der Applaus unserer Runde von Traubenweinkennern war dementsprechend groß – allenfalls wurde von einigen der wesentlich geringere Säuregrad als (wenig wichtiger) Mangel empfunden.

Die **Josef**-Küche hat uns erneut mit den zu den Getränken fein abgestimmten, delikaten Gerichten große Freude gemacht.

Unser Gast hat uns über die reine Verkostung hinaus mit der komplexen, aber auch sehr traditionsreichen Herstellungsweise dieser fernöstlichen Spezialität bekannt gemacht, hat uns die Effekte der unterschiedlichen Reinigungsgrade des Reiskorns oder sehr spezieller Hefen demonstriert – Faktoren, die einen dieses Getränk mit besonderer Andacht und Ehrfurcht genießen lassen! Auch bemerkenswert: durch die Pasteurisierung ist es kein Problem, geöffnete Flaschen über Tage und Wochen ohne Qualitätsverlust für ein gelegentliches Gläschen im Kühlschrank bereit zu halten.

Domo arigatō an unseren kenntnisreichen Gast, an Michael und Heinz, die Küchen- und Servierbrigade des „Josef“ sowie Franz Leidenmühler, der erfolgreich das aufwendige Anmeldewesen verwaltet hat.

Die einhellige Meinung der Teilnehmer war: alle, die da nicht dabei waren, haben einen tollen Abend versäumt!

H. Huber