

Folge 5

Sibelius und Marigold-Sake

Jean Sibelius, unumstrittener finnischer Nationalkomponist, konnte dennoch keineswegs nur auf heimischer Scholle glücklich sein, sondern verreiste auch gern ins Ausland – insgesamt 41-mal in seinem Leben. Da ging es dann bis in die USA oder südwärts nach Capri, und dass seine Musiksprache nach den kantig-epischen Frühwerken ab ungefähr 1900 weicher und geschmeidiger wird, dürfte auch mit solch anderen Horizonten zu tun haben. Ab der zweiten Sinfonie treten zum patriotisch befeuerten Legendenpathos Töne sehnsüchtiger Entgrenzung, als würde das gebrochene Zwielficht weißer Mittsommernächte mit einem mediterranen Azurhimmel verblendet. Womöglich liegt es auch an dieser Ambivalenz zwischen trotziger Selbstbehauptung und schweifendem Fernweh, dass wir ein Stück wie seine siebte Sinfonie an einem verschneiten Winterabend anders hören können als unter praller Sommersonne.

Zusätzlich genusssteigernd könnte dann die Erkenntnis sein, dass auch die meisten Alkoholika eine Art temperaturfühliger Doppelgesichtigkeit haben. Fast schon zur Philosophie verdichtet wird das beim japanischen Sake, der in seinen edleren Prägungen bei rotweinigen 15 Grad startet und dann gern bis auf Glühweintemperatur erhitzt werden kann, wobei er mit steigender Skala immer andere Varianten seiner immer einnehmend milden (anders als beim Traubenwein spielen Säuren und Tannine kaum eine Rolle), aber unterschiedlich intensiven Würzigkeit entfaltet. Höchstens das Bukett bekommt bei Amabukis Marigold-Sake, der aktuell zu Sibelius' Klängen im Glas ruht, mit höheren Graden vordringende Zitrustöne, die die Ausgangsnoten von Getreide, Pilzbrühe und Sojasauce offensiv überhöhen.

Farblich zeigt der Trank, der auch wegen des extrem mineralarmen Wassers fast gewichtslos über die Zunge schwebt, ein ganz blasses Orange, was damit zu tun haben mag, dass die Hefen, mit denen er im Hause Amabuki an-

gesetzt wird, eben aus „Marigold“ extrahiert werden, was nichts anderes als der englische Begriff für unsere Ringel- oder Studentenblume ist. Deren Blüten und Jungblätter sind übrigens essbar – eine zusätzliche Menüanregung zur Musik? Doch das wäre eher eine Sommervariante, während wir den Sake jetzt, letzte Winterausläufer vor der Tür, ohne botanische Begleitung, aber dafür anständig erhitzt konsumieren. Dann intensiviert sich die mild-würzige Trockenheit von Walnüssen, Liebstöckel, Koriander und Pilzen durch Nelkenaromen sowie appetitliche Anklänge an Feingeröstetes in Richtung der immer gut wiedererkennbaren Umami-Noten: Guter Sake bringt sie in konzentriert flüssiger Form.



Amabuki Sake
Marigold

Und Sibelius? Ist seine Musik, gerade in der Siebten, nicht auch irgendwie „umami“: kraftvoll würzig, ohne aggressiv zu werden? Auch hier ist fast durchweg alles im Wandel, wechseln Beleuchtungen, entfalten sich Keime – und alle Übergänge sind weich und organisch. Da mündet die mild meditative Majestät eines Streicherchorals in ein visionär ausgreifendes, wie ein Bergmassiv über den Klangfluss ragendes Posaunenthema, dessen spätere Varianten die Sinfonie wie Zwischenüberschriften gliedern. Würdevoller Ernst und scherzose Einschübe bestimmen die erste Werkhälfte, bevor ungefähr zehn Minuten vor Ende ein beseligt abhebender, entgrenzt leichtfüßiger Wechselreigen zwischen Holzbläsern und Streichern erscheint. Sibelius selbst nannte ihn ein „hellenisches Rondo“ und bekannte sich damit sogar verbal zum Blick Richtung Süden; was er übrigens auch in seinem reichhaltigen

Trinkinstrumentarium so hielt, wo nicht etwa Wodka oder Aquavit, sondern edle Rotweine, Whisky und Cognac die ersten Pulte besetzt hielten. Den Sake hätte er wohl auch noch integrieren können – seine Rolle als Finnlands klangmächtiger Nationalheros wäre in keinem Fall in Gefahr geraten. ■