



**Citta**  
**KEMPEN**  
MAGAZINE BIJ GAZET VAN ANTWERPEN

## Citta ed. Kempen (Gazet van Antwerpen)

Date: 10-06-2023

Page: 18+19

Periodicity: Weekly

Journalist: Marlies Beckers

Circulation: 22400

Audience: 119365

Size: 1 511 cm<sup>2</sup>



Een sake-pairing van Jonas: sashimi van abalone met vinaigrette van huisgemaakte rijstmelk en ume kosho en gerijpte rabarber.

Door de voor ons onbekende schrifttekens zijn sakeflessen niet evident om te ontcijferen.



# “Sake past bij zoveel meer dan Japanse gerechten”

**Almaar meer zie je sake opduiken in wijnarrangementen op restaurant, ook in niet-Japanse zaken.** En net streek er nog een Japanse sakedelegatee uit de Nagano-prefectuur neer in ons land.

Maar wat is sake precies? En waarom is het zo bijzonder? We vroegen het aan België's enige sake-master, de Antwerpenaar Jonas Kellens.

Tekst: Marlies Beckers Foto's: Frederik Beyens

Ze zijn amper met vijftig wereldwijd en hoewel hij geen Japanner is en zich pas zes jaar geleden begon te verdiepen in de wereld van sake, vormt Jonas Kellens (32) er een van. Toch blijft hij erg bescheiden over zijn titel van sake-master: “Er komen er telkens nieuwe bij hoor.”

Na de Antwerpse koksschool ging Kellens aan de slag in de sterrenkeukens van Danny Horseele en Viki Geunes, maar een drang naar meer dreef hem naar de andere kant van de wereld. “Eigenlijk wilde ik butler worden op hoog niveau. Om dat te bereiken, moest ik zowel de keuken als de zaal perfect onder de knie krijgen. Mijn Engels was echter ondermaats en dus boekte ik een enkel ticket naar Australië. Dankzij mijn kennis over kazens kreeg ik een job te pakken bij Vue de Monde in Melbourne, een restaurant met drie ‘hats’, de hoogste ranking volgens de Good Food Guide, een equivalent van Michelin.”

“De lat lag er duizelingwekkend hoog. Niet alleen werd het bestek er tweemaal per dag gepolijst, ook werden we voortdurend ‘verhoord’ over het menu, de allergenen en de wijnen. Om ons te stimuleren, mochten we tal van opleidingen volgen. Een daarvan was over sake. Vanuit Australië vormt Japan een buurland, sake was er dus niet vreemd. Ik ging meteen overstag voor de schoonheid en het ambacht van de drank.”

### Michelinster

Vervolgens trok Kellens in 2016 en 2017 naar Japan om sakebrouwerijen te bezoeken en zich te verdiepen in de alcoholische rijstdrank. Toen zijn visum in 2018 verliep en zijn Engels op peil was, keerde hij terug naar België waar hij door Dim Dining werd gecontacteerd. Het restaurant bevond zich in woelig water. Chef Dimitri Proost was vertrokken, er lag een schat aan sake in de kelder, maar niemand wist precies wat die erover moest vertellen.

“Eigenlijk was ik niet van plan om in een Aziatisch restaurant te gaan werken, en al zeker niet eentje met zo’n voorgeschiedenis, maar ik zag er wel een platform in voor sake. Toen de souschef uiteindelijk ook vertrok, werd Simon van Dun plots chef. Hij

was er nog maar net begonnen als commis de cuisine en twijfelde enorm of hij de taak wel aankon. Logisch. Maar we hebben ons er echt met twee in vastgebeten. Nu nog doen we alles samen. Van gerechten op punt zetten tot de pairings. We vullen elkaar perfect aan en ik ben nog altijd ontzettend fier dat we in 2022 uiteindelijk onze Michelinster behaalden.”

### Het belang van diploma’s

In datzelfde jaar werd Kellens ook tot gastheer van het jaar bekroond door de andere culinaire gids, Gault&Millau. En dat had niet alleen met zijn boeiende sake-pairings te maken, maar ook met zijn gave om gepassioneerd over sake te vertellen. “Onze gasten zitten ongeveer vier uur aan tafel. Ik wil hen meenemen in een verhaal. Van bij de start krijgen ze een plannetje van Japan. Zo kunnen ze per sake volgen in welke prefectuur, zeg maar provincie, we ons bevinden. Ik wil hen entertainen, bij de hand nemen en hen de info geven die ze nodig hebben om sake te begrijpen.”

“Sake was nog niet zo bekend België. Wijn was al lang ingeburgerd, maar ik voelde al snel aan dat ik diploma’s nodig had om serieus genomen te worden. Bovendien hechten ze daar in Japan ook enorm veel belang aan. Na WSET-sake 1 en 3 volgde ik ook de Sake Sommelier Academy. Daar werd ik uiteindelijk geselecteerd om mee te dingen naar de titel van sake-master. Ik had nooit gedacht dat ik het zou halen, maar ik merk wel dat het enorm veel deuren opent. Plots geraak ik aan zeer uitzonderlijke flessen. Mijn doel is om sake het podium te geven dat hij verdient. Dat vandaag 85% van ons cliënteel de sake-pairing neemt, is fantastisch. Sake heeft Dim Dining succesvol gemaakt, niet ik.”

### Emotionele pairing

Het succes heeft ook een keerzijde. Omdat Japanners een ongelooflijke zucht naar perfectie kennen, is de kwaliteit van de meeste sakes hoog. Tegelijk leggen de flessen ook een lange reis af, wat het prijskaartje doet oplopen. Om daarop een antwoord te bieden, wordt almaar meer sake in het buitenland gemaakt, onder meer in de

## Sake kopen?

In Antwerpen

- CRU, Groenplaats 40
- Titulus, Oever 8

Webshops:

- [www.dimdining.be/shop](http://www.dimdining.be/shop)
- [www.kanpai.eu](http://www.kanpai.eu)
- [ohmysake.com](http://ohmysake.com)
- [www.kaori.be/sake](http://www.kaori.be/sake)
- [swaffou.com/nl/shop/sake](http://swaffou.com/nl/shop/sake)

Verenigde Staten, waar de lat minder hoog ligt.

“Dat is mijn grootste angst, dat mensen zo sake op een verkeerde manier leren kennen. Ik ben ontzettend perfectionistisch aangelegd. Iets is nooit af. En gelukkig maar, zo kan ik altijd bijleren en evolueren. Op dat vlak sluit de Japanse mentaliteit enorm aan bij mezelf.”

“Tegelijk levert me dat ook slapeloze nachten op. Als een gast mijn pairing niet begrijpt, ligt ik daar wakker van. Om sake verder open te trekken en het niveau hoog te houden, adviseer ik daarom ook restaurants en sommeliers bij hun sake-pairing. Soms gebeurt het dat een restaurant me gewoon het gerecht op papier doorstuurt. Daar kan ik onmogelijk een pairing voor verzinnen. Een gerecht is een emotie, dat moet je proeven om het te begrijpen en om er de ideale match bij te kiezen. Soms moet je ook eens een risico durven te nemen. Zo laat ik een wijnliefhebber die weigerachtig staat tegenover sake soms blind proeven. Dan serveer ik een glas sake en hou ik in mijn andere hand een fles wijn. Als die dan zegt wat een fantastisch glas het is, ik de echte fles toon en vervolgens de blij verrassing op diens gezicht zie, weet ik dat mijn missie geslaagd is. Dat is hospitality: gasten een unieke ervaring bezorgen.”

### INFO

Dim Dining, Vrijdagmarkt 7,  
2000 Antwerpen. 03-226.26.70,  
[www.dimdining.be](http://www.dimdining.be)



*“Sake hoort niet alleen bij de Japanse keuken. Ook de Italiaanse keuken barst van de umami. En het is bijzonder lekker bij zeevruchten”*

**Jonas Kellens** sake-master en zaakvoerder Dim Dining



*“Vanuit Australië is Japan een buurland, sake was er dus niet vreemd. Ik ging meteen overstag voor de schoonheid en het ambacht van de drank”*

**Jonas Kellens** sake-master en zaakvoerder Dim Dining





Sake kan even complex zijn als wijn, je ruikt en proeft op dezelfde wijze.

O-choko, traditionele sakekopjes zijn bewust klein zodat je ze volgens de Japanse gastvrijheid vaak kunt bijvullen.



## 3 misverstanden over sake, uitgeklaard door Jonas

### 1. Ik word sneller dronken van sake

“Dat kan als je veel drinkt, maar sake bevat slechts een tikkeltje meer alcohol dan wijn. Wijn bevindt zich gemiddeld tussen 12% en 15%, sake bevindt zich daar net boven: tussen 15% en 17%. Goed om weten: in tegenstelling tot wijn bevat sake geen tannine of sulfieten. De dag erna wordt zo ook een stuk aangenamer. (knipooft)”

### 2. Sake drink je warm

“Enkel sommige sakes drink je warm. Dit gebeurt vooral om umami- en graansmaken meer naar boven te laten komen, zoals bij junmai. Het is zonde om een delicate junmai daiginjō op te warmen. Die drink je beter koud.”

### 3. Sake past enkel bij Aziatische gerechten

“Meer en meer zie je sake-pairings bij westerse gerechten. Sake bevat immers vijf keer meer aminozuren dan wijn, waardoor het meer umami-smaken heeft en goed past bij tal van hartige gerechten. Veel mensen associëren umami echter vooral met de Japanse keuken, maar ook de Italiaanse keuken barst van de umami. Denk aan tomaten, ansjovis, paddenstoelen, truffel en Parmezaan. Tot slot is sake ook bijzonder lekker bij zeevruchten, ideaal voor de zomer dus.”

## Sake voor dummies

Sake is een Japanse gefermenteerde alcoholische drank, bijna vergelijkbaar met wijn. Alleen wordt hij niet van druiven, maar wel van rijst gemaakt. De drank is meestal kleurloos tot lichtgeel en bestaat uit vier ingrediënten:

- Gestoomde witte rijst
- Gist (zet suikers om in o.a. alcohol)
- Koji-kin (een rijstschimmel die enzymen creëert die het natuurlijke zetmeel uit rijst omvormen tot suikers)
- Water
- Optioneel: alcohol

Om sake te maken wordt de rijst eerst gepolijst. Hoe meer de rijst gepolijst wordt, hoe fruitiger de sake, hoe minder hoe meer umami- en graansmaken je krijgt. Om het verwarrend te maken is het getal van de polijstingsgraad op de fles omgekeerd aan de hoogte van de polijsting. vb. 40% staat voor wat er nog overblijft van de rijstkorrel.