

Die Kunst des Sabrierens

Natürlich lässt sich eine Champagnerflasche auch auf herkömmliche Art öffnen. Die Kapsel wird abgezogen und der Drahtkorb, der den Korken fixiert, wird gelöst. Nun kann der Korken mit einer leichten Drehung vorsichtig aber bestimmt aus dem Flaschenhals gezogen, bis er mit einem leichten Zischen das Getränk freigibt.

Wagemutige schütteln die Flasche, damit der Korken mit einem lauten Knall in einer Champagnerfontäne durch die Luft fliegt. Hierbei wird allerdings eine Menge des kostbaren Getränks vergeudet – man sollte die Show daher lieber den Erfolgreichen im Formel 1-Zirkus überlassen.



Schäumender Champagner Korken mit sabrieren geöffnet.

Natürlich lässt sich eine Champagnerflasche auch auf herkömmliche Art öffnen. Die Kapsel wird abgezogen und der Drahtkorb, der den Korken fixiert, wird gelöst. Nun kann der Korke mit einer leichten Drehung vorsichtig aber bestimmt aus dem Flaschenhals gezogen, bis er mit einem leichten Zischen das Getränk freigibt. Wagemutige schütteln die Flasche, damit der Korke mit einem lauten Knall in einer Champagnerfontäne durch die Luft fliegt. Hierbei wird allerdings eine Menge des kostbaren Getränks vergeudet – man sollte die Show daher lieber den Erfolgreichen im Formel 1-Zirkus überlassen. Es gibt aber eine Methode, um eine Champagnerflasche fachgerecht zu öffnen, die ebenso spektakulär wie sparsam ist: das Sabrieren. Dabei wird die Flasche mit Hilfe eines Säbels geköpft. Nach einiger Übung gelingt dies, ohne Champagner zu verschütten. Wir zeigen, wie's am besten funktioniert und woher die Idee eigentlich stammt.

Ursprünge des Sabrierens

Viele Quellen deuten darauf hin, dass es die französische Kavallerie unter Kaiser Napoleon war, die erstmals Champagnerflaschen mit dem Säbel öffnete. Daher stammt auch der Ursprung des Wortes: Sabre bedeutet auf Französisch Säbel. Die Tradition, Champagnerflaschen zu einem festlichen Anlass mit einem Säbel zu öffnen, wurde vielleicht sogar von Napoleon selbst begründet. Er wählte diese Methode, um nach einer erfolgreichen Schlacht während des Russlandfeldzugs im Jahr 1812, seinen Sieg zu feiern. Heute wird diese Tradition vor allem von der Confrérie du Sabre d'Or fortgesetzt. Die Bruderschaft existiert seit 1986 und hat inzwischen 200.000 Mitglieder in aller Herren Länder. Sie treffen sich in regelmäßigen Abständen auf nationalen und internationalen Veranstaltungen, um die Kunst der stilvollen Entkorkung des Champagners zu zelebrieren.

Das richtige Werkzeug - der Sabre

Der Sabre hat idealerweise eine Länge von 50 bis 70 Zentimetern und ein Gewicht von 500 bis 1.200 Gramm. Meist wurde die Klinge aus Edelstahl gefertigt und der Griff besteht aus Messing. Es gibt aber auch Säbel aus Edelmetallen wie Gold und Silber, deren Griffe mit Diamanten besetzt sind. Für einen normalen Sabre müssen um die 40 Euro angelegt werden, nach oben gibt es kaum Grenzen. So ist der Sabre in kunstvoller Ausführung, aus wertvollen Materialien durchaus ein geeignetes Geschenk, sollte eine Einladung der „Oberen Zehntausend“ auf dem abendlichen Programm stehen. In diesem Fall bitte auch den passenden Champagner nicht vergessen! Wirklich gefährlich ist der Sabre übrigens nicht. Da der Flaschenhals abgeschlagen und nicht abgeschnitten wird, ist die Klinge stumpf.



Die Methode des Sabrierens

Zunächst ist es wichtig, darauf zu achten, dass keine Personen in der möglichen Flugrichtung des Flaschenhalses stehen. Die Champagnerflasche steht unter Druck und der Flaschenhals kann mit einer Geschwindigkeit von bis zu 200 km/h bis zu 20 Meter weit fliegen. Außerdem sollte der Champagner gut gekühlt sein, damit er gleich getrunken werden kann und damit die Flüssigkeit nicht zu sehr schäumt. Zu kalt darf er allerdings auch nicht sein, damit die Flasche nicht zersplittert. Eine Temperatur von 7 Grad Celsius gilt als ideal. Oft ist eine gekühlte Flasche durch Kondenswasser ein wenig glitschig und lässt sich nicht so gut halten. Dann empfiehlt es sich, sie vor der eigentlichen Prozedur mit einem Handtuch zu trocknen. Zunächst wird der dünne Metallmantel vom Korken gelöst. Dann wird der Drahtkorb aufgedreht und ebenfalls entfernt. Die Flasche sollte immer so gehalten werden, dass der Flaschenhals vom Sabreur weg zeigt und auf niemanden direkt „gezielt“ wird. Die Champagnerflasche sollte dabei mit weit ausgestrecktem Arm gehalten werden. Der Flaschenhals zeigt dabei leicht nach oben. Nun wird die Klinge des Sabre in einem Winkel von ungefähr 20 Grad oberhalb des Etiketts, dort, wo sich die Flasche verjüngt, auf die Flasche gelegt. Angeblich bringt es Unglück, wenn das Etikett beim Sabrieren beschädigt wird. Jetzt darf der Sabre schwungvoll mit einer fließenden Bewegung entlang der Flasche Richtung Flaschenhals geführt. Er trifft auf den Wulst des Flaschenkopfes, der nun abgetrennt wird. Wichtig ist es, den Flaschenhals an der Stelle zu treffen, wo die Längsnaht der Flasche in den Wulst übergeht. Hier befindet sich der schwächste Punkt am Flaschenhals. Da die Flasche unter Druck steht und der Champagner nach außen drängt, werden eventuelle Splitter weggedrückt. Der Champagner kann gefahrlos getrunken werden. In Frankreich ist es üblich, den Flaschenkopf mit dem Datum der Öffnung zu beschriften und als Glücksbringer aufzuheben.



Stilvoll und formvollendet

Diese stilvolle Art, einen Champagner zu öffnen, verlangt auch nach einem edlen Glas, in das der Champagner eingefüllt wird. Am besten sind mundgeblasene und möglichst dünnwandige Gefäße. Es empfiehlt sich, zunächst mit günstigeren Sektkflaschen zu üben und sich erst nach dem Erreichen einer gewissen Könnerschaft an den edlen Champagner zu wagen.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de