



Veranstaltungen Archiv 1

Thema: Die unbekannte Welt der Premium-SAKE (hochwertige japanische Reisweine)
- Workshop mit Degustation und europäisch-japanischem Imbiss -

Datum: Dienstag, den 27. September, Beginn 19:00 Uhr

Ort: im Saalbau Gutleut Clubraum 2, Rottweiler Str. 32 (Nähe vom Hauptbahnhof)

Veranstalter: Slow Food Convivium Frankfurt 

Koordination: Yoshiko Ueno-Müller (UENO GOURMET)

Der erste Sake-Workshop von Slow Food in Europa wurde mit der Begrüßung von Hr. Heinz-Dieter Broziat (Convivium-Leiter von Slow Food Frankfurt) eröffnet. Die Koordinatorin, Yoshiko Ueno-Müller, hielt einen Vortrag über Sake mit folgenden Themen:

1. Was ist Sake?
2. Wie wird Sake hergestellt?
3. Wie schmeckt Sake?
4. Wie trinkt man Sake?
5. Passt Sake zu europäischen Speisen?



✧ Sake-Verkostung mit Sushi und Käse



Die meisten Teilnehmer waren Weinkenner, hatten jedoch bisher nur wenig Erfahrung mit Sake. Auch nach dem Vortrag konnten sie sich den Geschmack von Sake noch nicht richtig vorstellen. Das wurde nun anders.

Bei der Verkostung wurden die folgenden 6 Premium-Sake vorgestellt, deren Geschmack und Aroma sich durch die Produktionsmethode sowie die

lokalen Eigenschaften stark unterscheidet (Bild von links nach rechts):

1. Kubota Senju 2. Okunomatsu Zenmai Ginjo 3. Rihaku Wandering Poet 4. Rihaku Dreamy Clouds 5. Hiraizumi Yamahai Junmai 6. Tamanohikari Junmai Daiginjo Omachi



Diese Sake wurden in drei Durchgängen getestet. Zuerst nur Sake, dann mit verschiedenen Sushi-Häppchen und zum Ende mit verschiedenen Käsesorten.

✧ Folgende Eindrücke haben Teilnehmer hinterlassen:

„Sake macht gute Speisen noch schmackhafter.“

„Tolles Aroma.“ „So unterschiedlich kann Sake sein.“

„Sehr informative Veranstaltung. Ich weiß nun, was der Sake ist.“

„Sake zu Käse. Die Kombination ist überraschend gut. Ich möchte weiter testen.“

