

SAKE

No. 1

pairing



2. SAKE PAIRING

Contest

Wer wird Master of Sake Pairing 2022?

Vorrunde

Aus allen Bewerbern werden 50 Teilnehmer ausgewählt, die Mitte Dezember 2021 die Einladung zur Vorrunde mit der folgenden Aufgabe bekommen: Erstellen Sie zwei Sake-Pairings aus den fünf zur Verfügung gestellten Sake, und reichen Sie Ihre Vorschläge bis Mitte Januar 2022 ein.

Finale

Am 14. Februar 2022 präsentieren die fünf Finalisten ihre neu erstellten Sake Pairings im Live-Webinar. Eine hochkarätige Jury (Vorsitz: Markus Del Monego MW) entscheidet über die Gewinner.

Preise

1. Preis: Titel „Master of Sake-Pairing 2022“ und eine Japanreise im Wert von 2.000 €.
2. Preis: Die Teilnahme am Sake Diploma Kurs und eine Prüfung im Wert von 980 €.

**JETZT
BEWERBEN!**
Anmeldeschluss:
30.11.2021

Die Teilnahme ist nur Sommeliers aus Gastronomie und Handel gestattet.

Bewerbung (1. Okt. - 30. Nov. 2021)
und weitere Informationen:
Sake & Shochu Academy Europe
www.sake-academy.eu

Veranstalter: Sake & Shochu Academy Europe UG



Mit Unterstützung von:
Sommelier Union Deutschland / Sommelier Union Austria / Sommelier Verband Deutschschweiz



Liebe Sakefreunde,

Sake hat sich in den vergangenen Jahren in Europa zunehmend als perfekter Essensbegleiter etabliert. Jedoch nicht nur in Verbindung mit traditioneller japanischer Küche, sondern auch als Begleiter zur europäischen Küche. Das ideale Pairing zusammenzustellen, also den richtigen Sake zu einer Speise zu empfehlen, ist eine Kunst.

Um vielseitige Sake-Pairings zu entdecken, habe ich im Frühjahr 2021 den weltweit ersten Sake-Pairing Contest ausgerufen und erstaunlichen Zulauf bekommen: 61 Sommeliers und Gastronomen aus Fusion- und Fine Dining Restaurants haben über 120 Sake-Pairings eingereicht!

Die hochkarätige Jury, darunter die beiden Weltmeistersommeliers Markus Del Monego und Marc Almert, sowie drei Sake Samurais haben es sich nicht leicht gemacht, die fünf Finalisten zu ermitteln.

In der ersten Ausgabe von SAKE-PAIRING erfahren Sie, wie das japanische Volksgetränk die Brücke zur europäischen Küche schlägt und den Dialog zwischen Sommeliers und Küchenchefs fördert.

Kanpai für das kulinarische „East meets West“

Die gebürtige Tokioterin **YOSHIKO UENO-MÜLLER** fühlt sich der Harmonie des europäischen und japanischen Gustos verpflichtet. Sie ist IHK-geprüfte Sommelière, SAKE SAMURAI und Gründerin des Sake Importeurs UENO GOURMET, sowie Direktorin der Sake & Shochu Academy Europe.



04 Was ist Sake?

Die wichtigsten Fakten zum japanischen Volksgetränk

06 Sake-Pairing

Warum sich Sake und Essen so gut ergänzen

08 Sake-Pairing-Contest

Der Wettbewerb 2021 und die Gewinner

12 „Sake ist die perfekte Essensbegleitung“

Yoshiko Ueno-Müller im Gespräch mit Marie-Helen Krebs und Christoph Rainer

16 Sake-Pairing im Restaurant

Die besten Adressen in Deutschland, Österreich und der Schweiz

WAS IST SAKE?

URAKASUMI No.12
Junmai Ginjo aus Miyagi
Bezugsquelle: UENO GOURMET
www.japan-gourmet.com

Sake gilt als Elixier der japanischen Seele. Das Volksgetränk wird aus Reis gebraut. Mittlerweile gibt es nur noch 1300 Sake-Brauereien in Japan. In der Regel sind sie traditionelle Familienbetriebe, die älteste ist 850 Jahre alt.

Wie bei allen alkoholischen Getränken gibt es beim Sake sehr große Qualitätsunterschiede. Premium-Sake entsteht durch einen einzigartigen Brauprozess, die sogenannte multiple parallele Fermentation, in Verbindung mit harter, ausgeklügelter Handarbeit. Dabei sind zwei Mikroorganismen im Spiel: Der Koji-Pilz spaltet die Stärke des Reises in Zucker, die Hefe verarbeitet den Zucker zu Alkohol. Durch einen komplexen Fermentationsprozess entfalten sich Aromen und Geschmack der Extraklasse.

Für Premium-Sake wird der Reis vor dem Verarbeiten poliert, um einen möglichst hohen Anteil der im Reiskern konzentrierten Stärke zu erhalten. Je kleiner der Poliergrad, desto feiner und aromatischer wird der Sake. Bei den Premium-Sorten wird der Reis auf unter 50 bis 70 Prozent seines ursprünglichen Gewichts poliert. Ein Poliergrad von 70 Prozent bedeutet, dass 30 Prozent des Kornes abgeschält wurden.

Die heute gültige Klassifikation der Premium-Sake ist vergleichbar mit jener deutschen Prädikatsweine. Unterschieden wird zwischen den sechs Klassen: **Honjozo, Ginjo, Dajinjo, Junmai, Junmai Ginjo und Junmai Daiginjo.**



TERROIR

Ein großer Teil des Inselstaats Japan liegt in der gemäßigten Klimazone, die sich durch vier Jahreszeiten auszeichnet. Lange und zackige Küstenlinien sowie hohe Berge bilden natürliche Grenzen und prägen unterschiedliche regionale Esskulturen. Stark vom Meer beeinflusst, hat Japan im Vergleich zu Zentraleuropa drei- bis fünfmal so viele Niederschläge. **URAKASUMI liegt in der Präfektur Miyagi**, im Nordosten Japans und in unmittelbarer Nähe zum Fischereihafen Shiogama. In der Umgebung gibt es viele Reisfelder, auf denen der bekannte Tafelreis Sasanishiki für Sushi und Sake-Reis Kurano-Hana angebaut wird. Shiogama ist bekannt für seine Austernzucht und seinen guten Tunfisch. Außerdem hat es die größte Dichte an Sushi-Restaurants.

Im Finale des Sake Pairing-Contests

präsentierte Paul Valentin Fröhling den **URAKASUMI Nr.12** mit folgendem Gericht: Gebratener geräucherter Aal, sautierte Schwarzwurzel, Nashi-Birne-Rhabarber-Salat und braune Butter-Miso-Schaum.

Weitere 19 Sake-Pairings mit URAKASUMI Nr.12 finden Sie unter:

www.sake-pairing-contest.com

WASSER

Sake besteht zu etwa 80 Prozent aus Wasser, das den Geschmack wesentlich beeinflusst. Regen und Schneeschmelzwasser aus den Bergen haben in Japan nur kurze Wege bis zum Meer. Deshalb ist das Wasser in Japan meist mineralarm und sehr weich. Bei der Produktion von Sake wird sehr viel Wasser für das Waschen und Dämpfen des Reises sowie das Ansetzen der Maische verbraucht. Nicht ohne Grund wurden viele Sakagura deshalb in der Nähe von guten Wasserquellen gebaut. **URAKASUMI Nr. 12 wird mit weichem Bergwasser von Okura und Shiraishi gebraut**. Deshalb hat der Sake einen weichen und geschmeidigen Geschmack.

REIS

Reis ist nicht gleich Reis. Für die Produktion von Sake in Premiumqualität wird so genannter „Sake-Reis“ mit besonderen Eigenschaften, bspw. einer hohen Shinpaku-Rate, verwendet (weißer Kern des Reiskorns, der aus Stärke besteht). **Der Reis wird bis zum gewünschten Grad poliert** und die äußere Schicht aus Eiweiß und Fett entfernt. Je kleiner der Poliergrad (Restverbleib), desto feiner und aromatischer wird der Sake. **Für URAKASUMI Nr. 12 wird der Sake-Reis Kurano-Hana** verwendet, der in der näheren Umgebung angebaut wird. Aus dem Reis entsteht ein nuancenreicher und eleganter Sake. Der Poliergrad liegt bei 55 Prozent (45 Prozent wurden weggeschliffen).

SAKAGURA

Eine Sake-Brauerei heißt auf japanisch „Sakagura“ und ist meistens ein traditioneller Familienbetrieb, der über mehrere hundert Jahre von Gründerfamilien geführt wird. **URAKASUMI wurde 1724 von der Familie Saura in der Nähe des Shiogama-Schreins gegründet**. In der 1930er Jahren bekam Urakasumi unter der Leitung von Star-Toji Hirano die besten Auszeichnungen Japans und legte das Fundament für den heutigen Ruhm. Der Markenname „Urakasumi“ bedeutet „Küstennebel im Frühling“ und leitet sich von einem Gedicht aus dem Mittelalter ab. Neben der Führung des Traditionsbetriebs setzt sich der Inhaber der 13. Generation, Koichi Saura, für die Vermittlung der Sake-Kultur im Ausland ein.

GESCHMACK

In Sake finden sich bis zu **400 verschiedene Geschmacksnuancen**. Eine Balance von Aromen, Umami, Süße, Säure und ein Hauch von Bitterkeit sowie Textur und Körper entscheiden über das Geschmacksprofil des Sake. **Im Vergleich zu Wein hat Sake weniger Säure, dafür viel Umami**. **URAKASUMI Nr. 12** ist ein frischer und eleganter Junmai Ginjo Sake mit einem Hauch Muskataroma. Gebraut wird er mit der eigenen Sake-Hefe „No.12“. Der Sake hat eine an Zitrusfrüchte erinnernde frische Säure und passt gut zu Sushi, Sashimi und Fischgerichten.

SAKE PAIRING

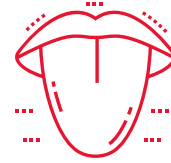
Sake ist in Sachen Genuss ein vielseitiges Talent: Mit seinen Aromen und seinem Geschmack brilliert hochwertiger Sake als exzellenter Essensbegleiter.

Damit nimmt er zu Recht auf immer mehr Getränkekarten einen ebenbürtigen Platz neben Wein und Schaumwein ein. Sake verstärkt die einzigartigen Aromen der Lebensmittel und damit natürlich den Essensgenuss. Besonders hervorgehoben werden die Umami-Geschmackscomponenten in einem Gericht, wie man sie häufig in Fleisch- oder Fischgerichten findet. Sake passt aber nicht nur zu traditionellen japanischen Spezialitäten, sondern ebenso gut zu Gerichten aus Europa und anderen Teilen der Welt.

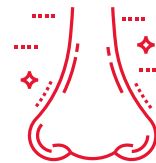
Vorteile des Sake-Pairing

- **Sake unterstreicht die Aromen von Zutaten und Gewürzen**
- **Sake mildert die Salzigkeit und Säure und hemmt unangenehmen Fischgeruch**
- **Sake ergänzt Aromen und Geschmack**
- **Sake verbindet verschiedene Geschmackselemente**
- **Sake harmoniert besser als andere Getränke mit manchen Gerichten wie Fischrogen, Eierspeisen, Räucherfisch, Gänsestopfleber oder Blauschimmelkäse.**
- **Sake kämpft nicht mit den Speisen, sondern harmoniert mit ihnen.**

Folgendes gilt es beim Sake-Pairing zu beachten:



An der Geschmacksintensität orientieren: Sake mit einem reichhaltigen Geschmack passt am besten zu kräftigen Gerichten, während leichter Sake gut zu feinen Speisen passt.



Am Aroma orientieren: Sake sollte mit der Aromenwelt eines Gerichts im Einklang sein. So passt ein Sake mit Röstaromen gut zu Gegrilltem oder Eintopf.



Am Terroir der Produkte orientieren: Sake von Brauereien in der Meeresregion passt gut zu Fisch und Schalentieren, während Sake aus dem Inland eher zu kräftigen Gerichten passt.



Am Reifegrad orientieren: Junger Sake passt gut zu frischem Gemüse, Obst und Frischkäse, während gereifter Sake sich gut mit eingelegtem Gemüse, getrockneten Früchten und gereiftem Käse verträgt.

Mehr Infos finden Sie auf unserer Webseite:
www.de.japan-gourmet.com/sake-pairing



GINJO-Typ

z.B. Melone, Banane,
Apfel, Zitrusfrüchte

Aromatischer und feiner Sake gebraut aus hochpoliertem Reis (Poliergrad 60% oder darunter) bei niedriger Temperatur unter 10 Grad. Diese Handwerkskunst genießt man am besten im Weinglas zu feinen Gerichten oder als Aperitif. Beim Sake-Pairing soll der Sake mit Aromen und dem Geschmack der Speisen gut abgestimmt werden.

AROMEN VON SAKE



JUNMAI-Typ

z.B. Cerealien,
Walnuss, Birne, Litchi

Vollmundiger und traditioneller Sake mit Umami und Reisonen. Der Geschmack wird von der Herkunftsregion und dem verwendeten Reis geprägt. Unkompliziert begleitet er traditionelle japanische Gerichte, aber auch kräftige Fleischgerichte. Durch Erwärmung auf 35-45°C wird der Sake geschmeidiger und bekommt einen stärkeren Umami-Geschmack.

AGED SAKE-Typ

z.B. Honig, Sojasauce,
Gewürze, Nüsse

Durch die Reifung bekommt der extraktreiche Junmai-Sake balsamische und würzige Noten. Die Farbe wird mit der Zeit immer dunkler, über Gold, Bernstein bis zu Dunkelbraun. Er passt zu Gänseleber, Schokoladen-Desserts und verschiedenen Käsesorten.



SAKE PAIRING CONTEST

Im März 2021 fand der erste von der Sake & Shochu Academy Europe initiierte Sake-Pairing Contest statt. Drei Sommelier Unionen in Deutschland, Österreich und der Deutsch-Schweiz engagierten sich bei diesem neuartigen Contest mit großen Begeisterung.

61 Teilnehmern aus der Spitzengastronomie wurden vorab fünf Premium-Sake zur Verfügung gestellt. Aus diesen fünf Sake konnten die Teilnehmer ihre Favoriten auswählen, um ein dazu perfekt harmonisierendes Gericht zu entwickeln. So entstanden schließlich mehr als 120 spannende Sake-Pairings von renommierten Sommeliers und Gastronomen. Acht renommierte Juroren kürten die Sieger.

Den ersten Platz belegte Maximilian Steiner aus Österreich : Zu einem **TEDORIGAWA u yoshidagura** kombinierte er **Schwertfisch an Gurke, Südlichem Ackerling, dicken Bohnen und Miso**. Den zweiten Platz belegte Marie-Helen Krebs aus Deutschland: Sie paarte einen **DASSAI 45 mit einem Carabinero mit Krustentier-Bisque, Koriandercreme und Kimchi**.

Weitere Informationen zu den Sake-Pairings:
www.sake-pairing-contest.com

Teilnahme für den 2. Sake-Pairing Contest
unter: www.sake-academy.eu

TEDORIGAWA u yoshidagura,
Yamahai Junmai aus Ishikawa
Bezugsquelle: UENO GOURMET
www.japan-gourmet.com



1. Platz:
MASTER OF
SAKE-TASTING
**MAXIMILIAN
STEINER**

Steiner
Hotelbetriebe



MAXIMILIAN STEINER wurde 1997 geboren. Er ist als Sommelier in den Steiner Hotelbetrieben tätig. Zuvor arbeitete der Certified Sake Sommelier unter anderem im Designhotel Bergland in Sölden. Seit März 2021 darf er sich außerdem Master of Sake-Pairing nennen.



WARUM PASST DAS?

DER SAKE YOSHIDAGURA riecht ausgeprägt nach Papaya, Lychee und Banane. Am Gaumen wirkt er zunächst trocken, bestätigt aber die Süße des Geruchs. **Kombiniert wird er zu einem marinierten und gegrillten Schwertfisch mit glasierter Gurke, Südlichem Ackerling, einer Creme aus dicken Bohnen und Misoglasur.** Der leichte Restzucker des Yoshidagura mildert dabei die Schärfe der Marinade und die Salzigkeit des Schwertfisches. Die lebendige Säure bringt Frische in die leicht süße Bohnencreme. Die weiche Textur des Schwertfisches im Kern betont die Mineralität des Sake, die für die Reissorte Ishikawamon typisch ist. Der moderate Alkoholgehalt von 13 % und die gekühlte Temperatur von 10°C harmonieren perfekt mit dem pfeffrigen Geschmack des Südlichen Ackerlings. Zusammen mit der sanften Süße des Junmai erzeugt er ein warmes und rundes Gefühl am Gaumen. Die Misoglasur mit ihrem hohen Aminosäuregehalt ergibt zusammen mit dem Sake ein hervorragendes Umami-Geschmackserlebnis.

DASSAI 45
Junmai Daiginjo aus Yamaguchi.
Bezugsquelle: UENO GOURMET
www.japan-gourmet.com



2. Platz:
**MARIE-
HELEN KREBS**
Schloss Elmau



WARUM PASST DAS?

DER DASSAI 45 riecht intensiv nach exotischen Früchten und Birnen, ist ausdrucksstark am Gaumen mit einer leichten Süße und milden Säure. Ein Hauch von Anissamen erzeugt eine angenehme, leicht bittere Note im Nachgeschmack. **Serviert wird er zu einem Carabinero mit Krustentierbisque, Kimchi, Reiscreme und Koriander.** Der Ausgangspunkt ist der Carabinero mit seinem festen Fleisch sowie süßem und dezentem Umami-Geschmack. Die cremige Bisque hat die perfekte Balance zwischen Schärfe, Säure und Krustentiergeschmack. Das lauwarmer Kimchi spiegelt einen ähnlichen Geschmack mit anderer Textur wider. Die milde Reiscreme und die subtile Koriandercreme gleichen die scharfen und sauren Elemente aus. Die intensive Fruchtigkeit und die Süße des Sake erschaffen einen charaktervollen Gegenpart, der die Schärfe ausgleicht und gleichzeitig den Fruchtcharakter des Sake belebt. Ein ungemein aufregendes Erlebnis am Gaumen, das erfrischt und Lust auf mehr macht.



„SAKE IST DIE



MARIE-HELEN KREBS wurde 1971 in Mainz geboren. Nach verschiedenen Stationen in ihrer Sommelière-Ausbildung, unter anderem im Restaurant Marcobrunn in Schloss Reinhartshausen, ist sie seit 2007 Restaurantleiterin und Chef-Sommelière im Luce d'Oro** in Schloss Elmau.

PERFEKTE ESSENSBEGLEITUNG“

Sake lässt sich wunderbar zu den verschiedenen Gerichten und Geschmacksrichtungen kombinieren. Doch was passt zu was? Zwei Experten ihres Fachs geben Antworten: Sommelière und Restaurantleiterin **MARIE-HELEN KREBS** und Sternekoch **CHRISTOPH RAINER** aus dem Luce d'Oro** in Schloss Elmau im Gespräch mit **YOSHIKO UENO-MÜLLER**, Gründerin von UENO GOURMET.

Yoshiko Ueno-Müller: Herr Rainer, Frau Krebs, Sie sind die zweiten Gewinner des Sake-Pairing-Contest. Wie war die Teilnahme am Wettbewerb für Sie?

Christoph Rainer: Die Idee hat mir von Anfang an gut gefallen. Wir haben viele japanische Einflüsse in unserer Küche und wollten schon lange Sake in der Menübegleitung anbieten. Da kam dieser Contest sehr passend. Frau Krebs und ich haben uns dann getroffen, zusammen gekocht und rumprobiert. Das hat uns von der Denkweise noch einmal näher zusammengebracht und war hochspannend.

Ueno-Müller: Herr Rainer, was begeistert Sie an der japanischen Küche?

Christoph Rainer: Für die japanische Küche interessiere ich mich schon seit den späten 90er Jahren. Während meiner Anstellung im Schlosshotel Kronberg gab es ein Austauschprogramm mit japanischen Kollegen – das war für einen jungen Koch wie mich natürlich sehr lehrreich und hochspannend. Ähnlich wie in Japan spielt das Element Wasser eine elementare Rolle in unserer Menügestaltung und bei der Erstellung neuer Gerichte! Krustentiere, Schalentiere, Süß- und Salzwasserfische sind eigent-

lich die Hauptakteure. Immer sehr auf das Produkt fokussiert. Viel Gemüse wenig Kohlenhydrate und nicht zu viele verschiedene Aromen auf dem Teller! Diese sollten lediglich das Produkt begleiten, und den Eigengeschmack der Hauptkomponente unterstützen und keinesfalls verfälschen. Das ist uns schon sehr wichtig

Ueno-Müller: Frau Krebs, wenn Herr Rainer etwas gekocht hat: Wie schwer oder leicht fällt es Ihnen, dazu die passende Wein- oder Sakebegleitung anzubieten?

Marie-Helen Krebs: Als wir 2017 angefangen haben, zusam-

men zu arbeiten, musste ich mich natürlich erst einmal orientieren. Mit der Zeit weiß man aber ein bisschen, wo die Schwerpunkte des anderen liegen. Oft habe ich jetzt schon eine Idee, wenn Herr Rainer ein Gericht entwickelt. Der Sake-Pairing-Contest war für mich aber nochmal ein Aha-Erlebnis, weil ich fünf verschiedene Sake bewusst probiert habe. Bis dahin hatte ich mich nur mit dem Sake auseinandergesetzt, den ich gekannt habe.

Ueno-Müller: Sie haben das Sake-Pairing mittlerweile fest in die Weinbegleitung integriert: Wie ist die Reaktion Ihrer Gäste darauf?

Marie-Helen Krebs: Durchweg sehr positiv. Wir servieren als Einstieg zur Gänseleber mit Piel de Sapo-Melone und Verbene den KATSUYAMA Lei. Mit dieser Kombination kann man jeden kritischen Gast einfangen, da es ein sehr leichter, charmanter Sake ist. Dann kommt ein Wein, und danach noch ein Sake. Wenn die Gäste dann merken, wie gut Speisen und Sake zusammen funktionieren, bekommen wir ein sehr gutes Feedback.

Ueno-Müller: Warum ergänzen sich Sake und Essen so gut?

Marie-Helen Krebs: Sake ist wirklich ein perfekter Begleiter, da er sich nicht in den Vordergrund drängt. Er unterstützt eher, während Wein manchmal ja doch sehr markant sein kann und die Kontraste hervorbringt. Sake ist unaufdringlich – hat aber trotzdem Charakter.

Christoph Rainer: Sake hat immer weniger Säure als Weißwein und ist deshalb harmonischer.

Ueno-Müller: Gibt es, ähnlich wie beim Wein, bestimmte Sake, die zu bestimmten Lebensmitteln passen?

Marie-Helen Krebs: Ich selbst orientiere mich da gerne am Terroir der Produkte: Zu Fisch, Schalentieren und Austern kann man beispielsweise sehr gut einen Sake kombinieren, der auch aus einer Meeresregion kommt. Das passt von der Stilistik her gut.

Ueno-Müller: Frau Krebs, was glauben Sie, wie viele Sake muss man ungefähr kennen, um eine gute Empfehlung aussprechen zu können?

Marie-Helen Krebs: Es fällt mir schwer, da eine genaue Zahl zu nennen. Ich habe 2015 die ersten Sake probiert und habe mich erstmal an den Sorten orientiert, die mir gut geschmeckt haben. Dann habe ich aber immer wieder neue Sorten probiert und mich weiter vorgetastet. Die Reise letztes Jahr nach Japan hat mir dann schließlich die Augen für andere Sake-Richtungen geöffnet. Kurzum: Es ist ähnlich wie beim Wein – man sollte sich Schritt für Schritt durchprobieren und Erfahrungen sammeln.

Ueno-Müller: Als Tipp für Sommelier-Kollegen, die sich noch nicht mit Sake-Pairing beschäftigt haben: Mit welchem Sake fängt man an?

Marie-Helen Krebs: Ich persönlich habe mich mit den Sake von KATSUYAMA am leichtesten getan. Durch ihre Weichheit und Duftigkeit haben sie mir sofort geschmeckt. Zudem sind sie meiner Meinung nach für unseren europäischen Geschmack verständlicher, als manch andere.

Christoph Rainer: Mein Tipp wäre, so viele unterschiedliche Sake wie möglich zu probieren und sich breit aufzustellen. Außerdem sollte man unbedingt Sake mit Speisen probieren – denn nur so schafft man eine Vergleichsbasis. So kann man für sich entscheiden: Welche Präferenz habe ich, was gefällt mir? Auch Sake, den man nicht als reinen Trink-Sake favorisieren würde – im Sake Food-pairing unbedingt eine Chance geben. Das lohnt sich.

Ueno-Müller: Welche Gläser empfehlen Sie beim Verkosten?

Marie-Helen Krebs: Ich gehe nicht in die traditionelle Richtung und benutze Trinkbecher, sondern Weingläser, die die Duftigkeit des Sake gut einfangen. Deshalb sollten sie nicht zu groß sein.

Ueno-Müller: Frau Krebs, Herr Rainer, vielen Dank für das Gespräch und die Einblicke!

„Mein Tipp wäre, so viele unterschiedliche Sake wie möglich zu probieren und sich breit aufzustellen. So kann man für sich entscheiden: Welche Präferenz habe ich, was gefällt mir?“



CHRISTOPH RAINER wurde 1974 in Hanau geboren. Nach Stationen bei Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach und der Villa Rothschild in Königstein, ist er seit 2017 Executive Chef im Luce d'Oro** in Schloss Elmau. Dabei konzentriert sich das Team bei der Kreation eines Gerichtes stets auf das Wesentliche: auf das Produkt und dessen Geschmack.

SAKE PAIRING RESTAURANTS

DEUTSCHLAND

Budersand
Am Kai 3
D-25997 Hörnum (Sylt)
budersand.de

Nikkei Nine
Neuer Jungfernstieg 9
D-20354 Hamburg
nikkei-nine.de

CODA dessert Dining
Friedelstraße 47
D-12047 Berlin
coda-berlin.com

Restaurant Tim Raue
Rudi-Dutschke-Straße 26
D-10969 Berlin
tim-raue.com

Schloss Hohenhaus
Hohenhaus
D-37293 Herleshausen
hohenhaus.de

Yunico im Kameha Grand Bonn
Am Bonner Bogen 1
D-53277 Bonn
kamehabonn.de/yunico

Yoso
Schafbachstraße 14
D-56626 Andernach
yoso-restaurant.de

Masa Japanese Cuisine
Hanauer Landstr. 131
D-60314 Frankfurt am Main
masa-frankfurt.de

Nihoryori KEN
Wallstrasse 22
D-60594 Frankfurt am Main
ken-japan.de

Victor's Fine Dining
by Christian Bau
Schloßstraße 27-29
D-66706 Perl-Nennig
victors-fine-dining.de

Tawa Yama
Amalienbadstrasse 41b
Bau B
D-76227 Karlsruhe-Durlach
tawayama.de

Storstad / Aska
Watmarkt 5
D-93047 Regensburg
antonschmaus.de

Nanami-Japanese Taste
Bodenseestr. 12
D-81241 München
nanami-muenchen.de

SALON rouge
by Tohru Nakamura
Burgstraße 5
D-80331 München
salonrouge-muc.de

IZAKAYA
Landsberger Str. 68
D-80339 München
izakaya-restaurant.com

Restaurant Luce d'Oro
im Schloss Elmau
In Elmau 2
D-82493 Elmau
schloss-elmau.de

ÖSTERREICH

Steiner Hotelbetriebe
Krenbrunnweg 3
A-6456 Obergurgl
austria-bellevue.com

Döllerer's Genusswelten
Markt 56
A-5440 Golling an der Salzach
www.doellerer.at

Okra Izakaya
Kleine Pfarrgasse 1
A-1020 Wien
okra1020.com

SCHWEIZ

The Chedi Andermatt
Gotthardstrasse 4
CH-6490 Andermatt
thechediandermatt.com

Bürgenstock Hotels
Bürgenstockresort
CH-6363 Obbürgen
buergenstockresort.com

LUXEMBURG

Restaurant Lea Linster
17 Route de Luxembourg
LU-5751 Frisage
lealinster.lu

Weitere Restaurantadressen finden Sie unter www.japan-gourmet.com

IMPRESSUM

Sake & Shochu Academy Europe UG / Bahnhofstr. 7A / 61476 Kronberg, Deutschland / www.sake-academy.eu / info@sake-academy.eu / **Herausgeberin:** Yoshiko Ueno-Müller
Gestaltung: Oliver Hick-Schulz / **Text:** Regine Schneider / Julia Kirchner / **Info & Organisation des Sake-Pairing Contest:** Sake & Shochu Academy Europe / www.sake-academy.eu / info@sake-academy.eu / **Sake-Pairings vom Contest in 2021:** www.sake-pairing-contest.com / **Sake-Bezugsquelle:** www.japan-gourmet.com / info@japan-gourmet.com

Diese Broschüre ist mit Unterstützung der National Tax Agency of Japan erstellt.



UENO GOURMET