



Im Sommer 2004 bekam Susanne Rost-Aoki von japanischen Freunden in Nagoya ein Glas mit kühlem Daiginjō-Sake zu Austern serviert. Sie war sofort fasziniert von der Einzigartigkeit dieses Getränks.

Der Gastgeber erzählte von der Sake-Brauerei, die seine Vorfahren besessen hatten. In der Umgebung der Burg Nagoya, des Tokugawa Art Museums und des Atsuta Schreins war dieses Glas Daiginjō die Inspiration zur Gründung des SAKE KONTOR.

Die Kunstform Sake, seine Kultur und die Freude daran auch im deutschsprachigen Raum zu vermitteln sind seitdem unser Ziel.

Mit der Gründung des SAKE KONTOR noch im selben Jahr 2004 in Berlin erhielt der japanische Premium Sake einen Ort, an dem er auch für das deutsche und europäische Publikum in seiner Vielfalt und bis in seine höch-

sten Qualitäten zugänglich und sinnlich erfahrbar wird.

Eine wesentliche Basis für unsere Tätigkeit sind der direkte Import, die enge und persönliche Zusammenarbeit mit Sake-Brauereien und Institutionen in Japan und professionelles Fachwissen. Susanne Rost-Aoki hat sich diese Kontakte und ihren Wissensschatz in vielen Jahren auf Japan-Reisen und in Kursen bei Sake-Experten in Tokyo erarbeitet.

Für weitere Verbreitung der Sake-Kultur in Deutschland sorgte auch das erste deutschsprachige Buch „Sake - Das Getränk der Götter“, das mit Susanne Rost-Aoki als Fachautorin 2012 im 99pages-Verlag erschien und mehrfach ausgezeichnet wurde.

2013 erhielt Susanne Rost-Aoki den Sake Contributor Award der International Wine Challenge London und der japanischen Sake Samurai Association.

DAS SAKE KONTOR

Das SAKE KONTOR ist Importeur, Groß- und Einzelhändler und Schule für Sake aus Japan in Berlin. Unser Fokus liegt auf dem Import von handwerklich hergestelltem Premium Sake sowie der Vermittlung und Förderung der Sake-Kultur in Deutschland.

Wir arbeiten direkt mit vorwiegend kleinen und mittleren Sake-Brauereien in Japan zusammen. Wir pflegen regelmäßig den gegenseitigen Austausch und die Wissensvermittlung durch Besuche unserer Brauereipartner vor Ort. Für unsere Importe berücksichtigen wir verschiedene Stile und Qualitätsstufen, um ein authentisches und umfassendes Bild von japanischem Sake wiederzugeben.



Im Groß- und Einzelhandel legt das SAKE KONTOR besonderen Wert auf Beratung, professionelle und sachgerechte Handhabung und Frische der Premium Sakes.

Der SAKE KONTOR-Laden, den wir 2010 eröffnet haben ist das erste auf Premium Sake spezialisierte Ladengeschäft Europas und gehört zu den besten Geschäften im Feinschmecker-Magazin 2012.

Als Sake-Schule dient das SAKE KONTOR der Vermittlung von Sake-Wissen und -Kultur an Gastronomie, Handel und Verbraucher. Mit Inhaberin Susanne Rost-Aoki steht dafür eine der wenigen Sake-Profis im deutschsprachigen Raum zur Verfügung.

Um unsere Mission zu unterstützen und weil wir von der Sache überzeugt sind, sind wir seit 2009 Slow Food-Fördermitglied.

SUSANNE ROST-AOKI

Susanne Rost-Aoki hat ihr Handwerk in Tōkyō auf Englisch erlernt. 2007 und 2008 absolvierte sie dort Sake-Professional Kurse bei John Gauntner. Abschluss als geprüfte Sake Expert Level I and II (Sake Education Council, Tōkyō).

Seit sie 2004 auf einer Japan-Reise mit ihrem japanischen Mann bei Freunden zu einer schönen Portion Austern einem Glas Daiginjō-Sake begegnet ist, ist sie überzeugt davon, dass japanischer Sake neben Wein und Bier die dritte große Kultur in der Getränke-Weltliteratur darstellt.

2004 Gründung des SAKE KONTOR und erste deutschsprachige Veröffentlichungen über japanischen Premium Sake. 2010 Eröffnung des ersten Fachgeschäfts für Premium Sake in Berlin.



Im November 2012 erschien ihr Buch „Sake - Das Getränk der Götter“ im Hamburger 99pages-Verlag. Es war National Winner beim Gourmand Cookbook Award 2012 in Paris, erhielt eine Silbermedaille beim World Cookbook Award 2013 in Paris und eine Silbermedaille beim Literarischen Wettbewerb der GAD (Gastronomische Akademie Deutschlands) 2013.

2013 erhielt Susanne Rost-Aoki für ihre Arbeit den Sake Contributor Award der International Wine Challenge London und der japanischen Sake Samurai Association.



Kontakt:

SAKE KONTOR
Susanne Rost-Aoki
Markgrafendamm 34
10245 Berlin

buer@sake-kontor.de
Tel / Fax 030.21 23 76 01