

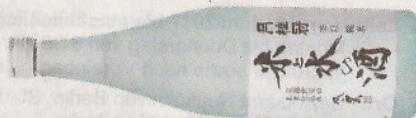
WEINE *des Monats*



Was für ein feiner Begleiter

Heute gibt es hier mal keinen Wein aus Trauben, sondern mit dem japanischen Sake einen kleinen Ausblick auf eine große Braukultur, die auf Reis basiert. Von der Spitzengastronomie eines Tim Raue hat Sake seinen Siegeszug nicht nur durch japanische Restaurants der Stadt angetreten. Kein Wunder, die Vielfalt ist enorm und die Fähigkeit, auch für Wein schwierige Speisen zu begleiten, beeindruckend.

Dem Premium-Sake, der obersten Spitze der Qualitätspyramide, hat sich Susanne Rost-Aoki verschrieben. Initialzündung für diese Leidenschaft war die Kombination von Austern und Daiginjô-Sake, die Freunde ihr in Japan serviert hatten. Wenig später importierte Rost-Aokis „Sake Kontor“ die ersten Flaschen. Seit 2010 gibt es einen eigenen Laden in Friedrichshain, der erste auf Premium-Sake spezialisierte in Europa. In Sake sieht Rost-Aoki zu Recht die dritte große Getränkultur der Welt, neben Bier und Wein. Das Angebot ist groß, ebenso die Nachfrage nach kommentierten Verkostungen. Viele Berliner Gastronomen kaufen hier ein, etwa den vielfältig kombinierbaren **Kome to Mizu** (auf Deutsch „Reis und Wasser“) der Geikkeikan Sake Company aus Kyoto: zarte Birnenaromen, große Harmonie, bestes Preis-Leistungs-Verhältnis. Wer damit einsteigt, macht weiter mit Sake (im Ausschank u. a. bei Roy & Pris, Katerschmaus, Minakami und Yumcha Heroes).



KOME TO MIZU

Geikkeikan Sake Company, Kyoto, Japan,
19,50 Euro. Sake Kontor, Markgrafendamm
34, Friedrichshain.

Fotos: Promo