

UNTERWEGS



Japankultur im **Sake Kontor**: Susanne Rost und ihr Mann Mitsuyoshi Aoki, Oberfränkisches: L

GUTES GESCHÄFT

Berlin. Glasklar oder naturtrüb, frisch gepresst oder durchgegoren, vom Fass, mit seltenen Hefesorten ausgebaut – Sake ist groß in Mode. In den Szenebars werden Sake-Drinks serviert, in den Szenerestaurants gibt's Sake zum Menü. Einen Großteil davon liefert Susanne Rosts gemütliches „Sake Kontor“ in Friedrichshain.

50 Premiumsorten hat sie im Angebot, die beste Auswahl in Deutschland. Seit einem Japan-Aufenthalt ist es ihre Leidenschaft, die uralte Sake-Kunst und -Kultur hierzulande besser bekannt zu machen. Sämtliche Sake importiert sie selbst von kleinen und mittleren Brauereien; wenn sie nicht im Laden steht, veranstaltet sie Kurse und Verkostungen. Susanne Rosts Lieblingssorten: Masumi Nanago „Nummer 7“ von Miyasaka mit Wildkräuter- und Zitrusnoten (720 ml 79 Euro), Akashi-Tai Honjozo von Akashi, der Haussake in der 1,8-Liter-Flasche (60 Euro), Masumi Okuden Kan-zukuri von Miyasaka, was so viel bedeutet wie „nach geheimer Lehre kalt gebraut“, mit Karamell- und Nougattönen (720 ml 47 Euro). Den einzigen in Europa gebrauten Sake, Hadaka Jima von Kjetil Jikun aus Norwegen, führt das „Kontor“ ebenfalls (350 ml für 18 Euro). Sake-Zubehör, Tassen und Gläser gibt's auch. Stefan Elfenbein

*„Sake Kontor“, Markgrafendamm 34, 10245 Berlin, Tel. 030-21 23 76 01,
www.sake-kontor.de, Di 10-16 Uhr, Mi, Fr, Sa 12-18 Uhr, Do 12-20 Uhr *