

ÜBER UNS DIE SAKE KONTOR STORY



Die SAKE KONTOR Story

Die Geschichte des SAKE KONTOR begann, als Inhaberin Susanne Rost-Aoki im Sommer 2004 auf einer Japan-Reise bei Freunden in Nagoya ein Glas feinsten Daiginjô-Sakes serviert bekam.

Als studierte Opernregisseurin war sie umgehend überzeugt davon, dass diese Art von japanischem Sake eine eigene Kunstform darstellt, die faszinierend rein, natürlich und minimalistisch nur aus den zwei Zutaten Wasser und Reis entsteht.

In der inspirierenden Umgebung der Burg Nagoya, des Tokugawa Art Museums und des Atsuta-Schreins entstand so die Idee eines Premium Imports für japanischen Sake. Gekoppelt mit dem Vertrieb an Gastronomie, Handel und Verbraucher sollte er sich intensiv der authentischen Vermittlung der japanischen Sake-Kultur widmen.

Wieder zurück in Berlin wurde dann noch im gleichen Jahr 2004 das SAKE

KONTOR gegründet, am 1. Oktober, dem offiziellen japanischen Sake-Tag. Es folgten ein intensives Studium sämtlicher zugänglicher Literatur, stapelweise vollgeschriebene Verkostungsbüchlein, Seminare und Prüfungen in Japan sowie zahlreiche Besuche bei Sake-Brauereien auch in den abgelegensten Regionen Japans.

In den ersten Jahren nur mit Lager, Vertrieb und Online-Shop versehen, zog das SAKE KONTOR im Oktober 2010 in sein eigenes Ladengeschäft in Friedrichshain-Kreuzberg ein, direkt an der Spree, gleich um die Ecke vom Osthafen.

Der japanische Sake hat hier zum ersten Mal in Europa ein einzigartiges Zuhause gefunden, für Besucher und Besucherinnen von nah und fern erlebbar.

Unzählige Sake-Stände, geleitete Verkostungen, gehaltene Vorträge und Seminare sowie eigene Veröffentlichungen später erhielt Susanne Rost-Aoki im Jahr 2012 die Gelegenheit, als

Fachautorin Wissen über Sake zum ersten Mal in deutscher Sprache als Buch zugänglich zu machen. Und das in einer hochwertig gestalteten Design-Edition mit professioneller Fotoproduktion in Japan.

Das Buch "Sake – Das Getränk der Götter" erschien im Hamburger 99pages-Verlag und wurde National Winner beim Gourmand Cookbook Award in Paris sowie beim World Cookbook Award und beim Literarischen Wettbewerb der GAD (Gastronomische Akademie Deutschlands) ausgezeichnet.

Mit Freude sehen wir heute, dass unsere Arbeit Früchte trägt und die Beliebtheit von japanischem Sake in Deutschland stetig gewachsen ist und auch weiterhin wächst. Sein Potenzial ist jedoch noch lange nicht ausgeschöpft. Und auch in der Sake-Szene in Japan gibt es immer wieder Neues zu entdecken, so dass uns auch in den nächsten Jahren nie langweilig werden wird.

Und Susanne Rost-Aoki freut sich nach wie vor auf jedes einzelne kleine Sake-Kunstwerk, das sie kennenlernen und weitervermitteln darf und das für sie immer noch wie Musik im Glas klingt.

Pressekontakt

SAKE KONTOR
pr@sake-kontor.de
Tel / Fax 030.21 23 76 01

ÜBER UNS DIE SAKE KONTOR STORY

Susanne Rost-Aoki

Susanne Rost-Aoki ist in Gießen geboren, lebt nach Stationen in Bonn, Hamburg, Luzern und Basel in Berlin und ist mit einem Japaner verheiratet, der eine Kendô-Schule betreibt.

Sie erwarb Ihre Qualifikation als SEC Advanced Professional in den Jahren 2007 und 2008 beim Sake Education Council in Tokyo. Zudem ist sie Trägerin des WSET Level 3 Award in Sake und des Sake Contributor Award 2013, der von der International Wine Challenge London und der japanischen Sake Samurai Association vergeben wird.

Unser Sake-Portfolio

Wir kuratieren unsere Sake-Auswahl persönlich bei den Brauereien in Japan. Von dort zaubern wir Ihnen die Schönheit des japanischen Sake und seiner Kultur exklusiv und über direkten Import ins Glas – beziehungsweise in Ihr Restaurant oder Ihr Verkaufsregal.

In unserer Auswahl sind exquisite High End-Sakes, Geheimtipps und saisonale Sakes von kleinen Brauereien sowie solide Basisqualitäten gleichermaßen vertreten. Damit möchten wir Ihnen ein möglichst umfassendes Bild der Sake-Kultur vermitteln.

Um die Qualität unserer Sakes auf dem Weg von Japan bis zu uns zu erhalten, führen wir unsere Importe sachgerecht im Kühlcontainer durch.

Sie landen in einem großen Kühllager, von dem aus wir unseren eigenen

Laden und Sie beliefern.

Persönliche Auswahl und qualitätsschonender Import sind jedoch noch nicht alles. Zusätzlich zu unserer Beratungstätigkeit stellen wir unseren Kunden einen umfangreichen Service zur Verfügung.

Dazu gehören die Übertragung von japanischen Sake-Namen ins Deutsche, ausführliche Informationen zu den Sakes und Brauereien, die wir in verschiedenen Formaten, zum Beispiel als deutschsprachiges Rückenetikett oder als Expertise herausgeben sowie Seminare und Verkostungen.

Unser Team

Susanne Rost-Aoki

Inhaberin
SEC Advanced Professional
WSET Level 3 Award in Sake

Anselm Huppenbauer

Sales Manager
SSA Certified Sake Sommelier

Hat Japanologie und Koreastudien studiert und fühlt sich in Ostasien wie zuhause. Bei seinen Aufenthalten zum Studium, zur Feldforschung oder als Reiseleiter entdeckte er bald die Vorzüge der dortigen Küchen und Sake als Begleitung dazu.

Mitsuyoshi Aoki

Beratung

Hat eigenhändig unser Ladengeschäft gebaut und steht mit Rat und Tat zur Seite. Eigentlich jedoch ist er Sportlehrer und Kendômeister und leitet sein eigenes Dojo in Berlin-Kreuzberg.

