



### DER HARMONISCHE

Kome to Mizu  
Geikkeikan, Kyoto

Dem Premium-Sake, der obersten Spitze der Qualitätspyramide, hat sich auch Susanne Rost-Aoki verschrieben. Initialzündung für diese Leidenschaft war die Kombination von Austern und Daiginjō-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 sie die dritte große Getränkekultur 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-Leistungsverhältnis. Wer damit einsteigt, macht weiter mit Sake. Deutlich markanter ist der »Karakuchi Junmai Nigori« mit seinem Reiskolkengestöber schon beim Anschauen. Dieser Sake kommt unfiltriert auf die Flasche. In die Nase steigen Aromen von Sauerteig und Rettich, der Mund wird ausgekleidet, ein Partner für fermentierte Speisen. Ein Sake für Fortgeschrittene – und ein Liebling von Susanne Rost-Aoki.

#### IM AUSSCHANK U.A. BEI

Roy & Prís, Katerschmaus, Minakami,  
Yumcha Heroes, Nihombashi, Chicken Buzz.  
Flasche bei sake-kontor.de, 19,50 Euro



### DER SCHÄUMENDE

2012 Masumi Sparkling  
Miyasaka, Nagano

Natürlich dreht sich bei Sake viel um den Poliergrad der Reiskörner, aber damit ist die Vielfalt noch lange nicht erschöpft. Bestes Beispiel dafür ist der »Masumi Sparkling«, an dem die Brauerei Miyasaka in Nagano zehn Jahre lang getüftelt hat. Entstanden ist – auch preislich – eine Art Jahrgangschampagner aus Reis, bei dem zwei Hefekulturen für ein Geschmacksbild sorgen, dass Reife und Frische perfekt balanciert. Bleibt lange im Mund, hinterlässt einen leichten Edelbitterton und ist komplex genug, um ein ganzes Menü zu begleiten.

#### SAKE KONTOR

Markgrafendamm 34, Friedrichshain,  
sake-kontor.de, 59 Euro

GUT ESSEN, TRINKEN & KOCHEN IN BERLIN  
SOMMER 2017  
6,50 EURO

**TAGESSPIEGEL**

REISEMAGAZIN  
COGNOSCENTI

# Genuss

Auf  
eine Flasche  
Sake mit  
Yoko Tawada

**PICKNICK**  
Lieblingsrezepte aus  
dem Skykitchen

**OLIVENÖL**  
Experten nennen  
ihre Favoriten

## Oishii in Berlin

Die **JAPANISCHE KÜCHE** in ihrer ganzen  
Vielfalt erleben – die besten Restaurants  
von traditionell bis modern