

MDJ-Pressmitteilung 22.02.2018

East meets West – neue Erlebnisdimensionen mit Japans

Nationalgetränk Sake in Düsseldorf



Sake als perfekter Begleiter zu japanischen Gerichten wie Sashimi, Sushi oder Tempura - das kennt fast jeder. Aber seit einigen Jahren wird Sake zunehmend in der europäischen Sterneküche eingesetzt – bei der Zubereitung der Speisen oder auch als Begleitung wie Wein. Sake steht auf der Karte im „Bean & Beluga“ in Dresden und bei „Tim Raue“ in Berlin, in „Geisels Werneckhof“ in München und in „Victor's Fine Dining“ in Perl, um nur einige zu nennen. Die Reihe lässt sich fortführen – beispielsweise kombiniert der bekannte Pariser Pâtissier Jacques Genin seine Macarons gern mit Sake. Kurz: Sake passt hervorragend zu westlichem Essen!

Um dieses einem breiten Publikum zu zeigen, haben sich weltweit Events etabliert: der „Salon du Sake“ in Paris oder „The Joy of Sake“ in New York. Düsseldorf, Heimat für die größte japanische Community auf dem europäischen Kontinent, steht dem ab 2018 um nichts nach: Am Freitag, dem 16.03.2018, veranstalten die Messe Düsseldorf Japan und Courtyard Seestern unter der Schirmherrschaft von Oberbürgermeister Thomas Geisel und Messe-Chef Werner M. Dornscheidt das Top-Tasting-Event **„East Meets West – Sake, Sushi, Senf-Rostbraten“**. Einige der berühmtesten japanischen Sakebrauereien präsentieren ihre Kreationen zu Sushi, aber auch zu rheinischem Fingerfood, das extra in Abstimmung auf diese Sake von den Chefköchen entwickelt wurde. Die Hersteller, die sich präsentieren und auch Aussteller auf der ProWein 2018 sind, zählen zur Crème de la Crème der Sake-Hersteller. Da ist zum einen **Daishichi**, ein vor zehn Generationen von Samurais gegründetes Unternehmen, das seine Sake zu Treffen von Regierungschefs der G8 oder Empfängen des holländischen Königshauses liefert. Oder **Shichiken**, die mit ihrem Sparkling Sake völlig neue Geschmacksdimensionen erschließen. Tatsuma Honke, die Hersteller hinter der Marke **Hakushika**, reist quasi direkt nach dem „Taste of Tokyo“-Event in London an den Rhein. Kato Kichibee, bekannt unter der Marke **„Born“**, schwört auf Weingläser als das perfekte Trinkgefäß für den Junmai Daiginjo und serviert ihn selbst auch zu Käse oder Pasta-Gerichten mit cremiger Sauce.

Das Gute ist: Viele der Super-Sake, die präsentiert werden, sind in Deutschland bisher noch gar nicht im Verkauf! Im Verkauf hingegen sind Karten für das Event:

<https://www.eventbrite.com/e/sake-sushi-senf-rostbraten-das-top-tasting-event-tickets-42860956274>

Für das Fachpublikum bietet der Japan-Stand auf der ProWein (H 9 / A47, organisiert von Messe Düsseldorf Japan im Auftrag der NTA, unterstützt durch die JETRO) die bisher größte Präsenz japanischer Sake-Hersteller und mit vier Verkostungen während der Laufzeit auch neue Erlebnisdimensionen: zwei „Sake Basic“ Tastings, ein Tasting „Sake & Smoked Delicacies“ für Geschmackserlebnisse in der Kombination von Sake und Prosciutto & Co, und ein Tasting „Sake & Sweets“. Details und Anmeldeformulare finden sich auf der Website <https://prowein.messe-dus.co.jp/sake-auf-der-prowein>.

Messe Düsseldorf Japan

Dr. Andreas Moerke

Mail: prowein@messe-dus.co.jp

Web: <https://prowein.messe-dus.co.jp/sake-auf-der-prowein>