

Japanischer Sake to Go

09.04.2021, 17:06 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Go-Sake*

Presseagentur: *Go-Sake*



Berlin Sake Startup "Go-Sake"

Wie ein Berliner Sake Startup Appetit auf Japan macht.

Berlin ist die deutsche Stadt des Weg-Biers und neuer spannender internationaler Food Trends. Und nun auch die Stadt des ersten in Berlin designten Weg-Sakes.

Die handlichen 180 ml Flasche bietet Sake-Anfängern und Probierfreudigen die Möglichkeit in die Welt der Japanischen Sake Kultur einzutauchen, ohne gleich eine grosse teure Flasche kaufen zu müssen.

Das Team von Go-Sake ist wochenlang durch Japan gereist und hat zahlreiche Sake-Brauereien und Brauer getroffen und unterschiedlichste Sakes verkostet, um am Ende mit einer handvoll kleiner Handwerks-Brauereien, die perfekten Partner für das Go-Sake Projekt gefunden zu haben.

Zur Auswahl stehen bei Go-Sake verschiedene Sake-Sorten, wie beispielsweise der prämierte Junmai Sake der Arimitsu Brauerei in Koch, der sich besonders für Sake Einsteiger eignet: Junmai Sake wird ausschliesslich aus Wasser, Reis und dem Koji Pilz hergestellt. Bei keinem anderen Sake-Typ spielt der Reis eine so große Rolle wie beim Junmai.

"Übersetzt bedeutet Junmai "Purer Reis" und mit seinem milden und sanftem Reisgeschmack, mit einer feinen Süße und wenig Säure, ist er ein fantastischer Essensbegleiter, der sowohl gekühlt oder leicht erwärmt ein tolles Geschmacksergebnis bietet.“,

erklärt Dr. Bastian Schwithal, Geschäftsführer und Mitgründer von Go-Sake.

Neben der Verbreitung der handlichen Go-Sake Flaschen ist es für das Go-Sake Team eine Herzensangelegenheit auch

die dazugehörige Japanische Kultur zu vermitteln und näherzubringen. Mit japanischen Kultur-Events, Food Tastings & -Pairings sowie Workshops.

Seit Kurzem gibt es neben den klassischen Sake-Sorten auch als perfektes Sommergetränk einen erfrischenden, vorgemischten Sake & Tonic in der Flasche und für das Frühstücks-Croissant bietet das Go-Sake Gelee eine schmackhafte Ergänzung für die klassische Frühstücks-Routine.

“Wir freuen uns sehr über das positive Feedback aus dem Markt und die vielen neuen Sake-Fans, die wir in der kurzen Zeit haben gewinnen können”, sagt Dr. Bastian Schwithal

Mittlerweile folgen über 20.000 Menschen Go-Sake auf den verschiedenen Social Media Kanälen, wie Facebook, Instagram und Co. um sich über Japan und Japanische Sake Kultur zu informieren.

Weiter Informationen, sowie eine Sake-Karte finden sich auf der Website von Go-Sake.

Portrait

Go-Sake bietet mit einer großen Sorten-Bandbreite von verschiedenen Craft Sake-Typen, wie Honjozo, Junmai, Junmai Ginjo, Junmai Daiginjo & Daiginjo sowie Sake und Tonic und Sake Gelee für jeden Geschmack den richtigen Sake und ist darüber hinaus vegan und glutenfrei. 2019 wurde Go-Sake in der größten Sake-Verkostung Deutschlands von Meiningers WEINWELT mit 88 Punkten in die Liste der besten verkosteten Sake aufgenommen. Seit 2020 ist Go-Sake Gründungsmitglied der Sake Embassy Germany, die mit dem Ziel gegründet wurde Menschen in der westlichen Welt zu helfen, Sake zu verstehen, um letztlich den bestmöglichen Trinkmoment voller Achtsamkeit, Reinheit und Wertschätzung zu ermöglichen.

News-ID: 1208290 • Views: 1559 (Stand: 22.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1208290/Japanischer-Sake-to-Go.html>