

Japanischer Sake erobert Deutschland

25.09.2024, 15:35 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Go-Sake*



Japanischer Sake gewinnt international an Beliebtheit – und Deutschland nimmt dabei eine führende Rolle ein.

Nach den jüngsten Zahlen der Japan Sake & Shochu Makers Association wurden 2023 insgesamt 607.000 Liter Sake alleine nach Deutschland exportiert. Damit ist Deutschland der größte Abnehmer in Europa und übertrifft sogar das Vereinigte Königreich. Diese Entwicklung verdeutlicht das zunehmende Interesse an dem traditionsreichen Getränk, das immer stärker in die deutsche Getränkemkultur integriert wird.

Doch was genau macht Sake so besonders? Sake ist ein traditionelles japanisches Getränk, das durch Fermentation von poliertem Reis in Kombination mit Wasser, Hefe und Koji-Schimmelpilz entsteht. Anders als Wein, der aus Fruchtzucker vergoren wird, basiert die Sake-Produktion auf der Umwandlung von Reisstärke in Zucker, gefolgt von der Fermentation zu Alkohol. Diese Methode verleiht Sake seine besondere geschmackliche Tiefe, die von blumigen bis zu vollmundigen Aromen reicht. Sake kann sowohl warm als auch kalt genossen werden und harmonisiert nicht nur mit Sushi, sondern auch mit vielen europäischen Gerichten.

In den letzten Jahren hat Sake in der gehobenen Gastronomie Fuß gefasst. Immer mehr Spitzenrestaurants bieten sorgfältig ausgewählte Sake-Sorten als perfekte Ergänzung zu ihren Menüs an. Diese Integration in die kulinarische Welt spiegelt sich auch in der gestiegenen Nachfrage in Fachgeschäften und Online-Plattformen wider.

Verkostungen und Events spielen eine wesentliche Rolle dabei, die Vielseitigkeit von Sake einem breiteren Publikum zugänglich zu machen. Solche Veranstaltungen bieten die Möglichkeit, verschiedene Sorten zu probieren und mehr über die Herstellung sowie passende Speisekombinationen zu erfahren. Besonders beliebt sind Workshops, bei denen die Teilnehmer in die Kunst der Sake-Verkostung eingeführt werden und lernen, feine Aromen und Nuancen zu erkennen.

Ein Unternehmen, das sich ganz dem japanischen Sake verschrieben hat und dabei innovative Wege in der Wissensvermittlung und Vermarktung geht, ist das mehrfach mit Gold ausgezeichnete Berliner Unternehmen Go Sake. Mit ihrem modernen Ansatz bringt Go Sake das traditionelle Getränk einer breiteren Öffentlichkeit näher.

„Die Einzigartigkeit von Sake liegt in der aufwendigen Herstellung. Der Prozess, bei dem der Reis poliert, fermentiert und in mehreren Schritten verfeinert wird, erfordert ein hohes Maß an handwerklichem Können und Hingabe. Diese

Kombination aus Tradition und moderner Technik führt zu einer herausragenden Qualität, die Sake von anderen Getränken abhebt“, erklärt Dr. Bastian Schwithal, Geschäftsführer und Mitgründer von Go Sake (www.go-sake.com)

„Der Trend zeigt deutlich, dass die Nachfrage nach Sake in Deutschland auch 2024 weiter wachsen wird. Deutschland hat sich als Schlüsselland für japanischen Sake in Europa etabliert und beeinflusst den weltweiten Erfolg des Getränks maßgeblich. Die wachsende Beliebtheit von Sake deutet auf eine spannende Zukunft für bestehende und neue Sake-Enthusiasten hin“, so Dr. Schwithal weiter.

Auch online gewinnt Sake zunehmend an Aufmerksamkeit. Social-Media-Influencer und Food-Blogger teilen ihre Erfahrungen und Rezepte mit Sake, was dazu beiträgt, das Interesse weiter zu steigern. Diese digitale Präsenz bringt das Getränk einem breiteren Publikum näher und macht es für viele zum festen Bestandteil des Alltags.

Anfang Oktober findet die Berlin Sake Week, organisiert von der Sake Embassy Germany, mit zahlreichen Events zum Thema Sake statt (<https://www.sake-embassy.com/>)



Go-Sake

Paulstrasse 9
10557 Berlin
Deutschland

Mei Watanabe (Head of Communications)

contact@go-sake.com

www.go-sake.com/

Portrait

Go-Sake wurde 2017 gegründet, um die japanische Sake-Kultur in Europa zu fördern. Go-Sake offeriert Premium-Sake von kleinen Sake Brauereien und unterstützt diese Sake-Brauereien bei der Einführung ihres handgefertigten Sakes in Europa. Go-Sake steht für eine neue moderne Art des Sake-Konsums in einer modernen Verpackung und einer

zeitgemäßen Wissensvermittlung durch Tastings, Vorträge, Workshops und Schulungen. Go-Sake wurde kürzlich von MEININGERS WEINWELT in die Liste der besten Craft Sake aufgenommen und im Jahr 2023 in Frankfurt bei der Frankfurt International Wine Trophy mit Gold, als bester Japanischer Sake, ausgezeichnet. Gefolgt von Gold in Berlin und Lyon 2024.

Pressekontakt

Go-Sake Paulstrasse 9
10557 Berlin
Deutschland

MeiWatanabe (Head of Communications)

contact@go-sake.com

www.go-sake.com/

News-ID: 1268400 • Views: 894 (Stand: 07.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1268400/Japanischer-Sake-erobert-Deutschland.html>