

Runde sechs der UENO GOURMET „7 SAMURAI-Sommeliers & SAKE“-Reihe im Restaurant STUCKI in Basel**

Sommelier Christian Juppe und Spitzenköchin Tanja Grandits überraschen am 7. September mit pfiffigen Sake-Food-Pairings



Kronberg im Taunus, 21. August 2017. Bei der sechsten Veranstaltung der UENO GOURMET Sake-Pairing-Genussreihe „7 SAMURAI-Sommeliers & SAKE 2017“ geht es in die Schweiz. Am 7. September ab 19:00 Uhr wird Sommelier Christian Juppe im Restaurant STUCKI** in Basel seine Gäste mit raffinierten Sake-Kombinationen staunen lassen. In Abstimmung mit Spitzenköchin Tanja Grandits wählt er aus 100 Premium-Sake der 30 Brauereien des Sake-Sortiments von UENO GOURMET die passende Begleitung für das 7-Gang-Menü. Die aromatische, farbenfrohe Küche von Tanja Grandits vereint sich mit den Aromen von Sake und bilden

zusammen bezaubernde Symbiosen.

„Sake gilt für mich als extrem wertvoller Begleiter zu Tanja Grandits Speisen, die den STUCKI-Gästen neue Erfahrungen und Geschmackserlebnisse bieten. Mit der Kombination aus Sake und Speisen übertreffen wir immer die Erwartungen der Gäste. Zudem verwende ich im Sommer gerne den Sparkling Sake als erfrischenden Aperitif. Mein Favorit ist jedoch Dassai 39, der mit feinen und fruchtigen Aromen überzeugt“, so Christian Juppe.

Das Restaurant STUCKI ist eine Legende der Schweizer Gourmet-Szene. Tanja Grandits führt das Restaurant seit 2008 und hat bereits zwei Michelin-Sterne erobert. Ihr besonderes Markenzeichen ist die einzigartige farbliche Gestaltung ihrer Gerichte. Kräuter und Gewürze aus der ganzen Welt stehen im Mittelpunkt ihrer Kreationen. Farben und Aromen dominieren ihre Küche. „Zusammen arbeiten, lachen und feiern ist ein großes Glück, und eines der STUCKI-Geheimnisse“, so die Küchenchefin.

Pressekontakt:



UENO GOURMET

Presseinformation

In Ergänzung mit dem ebenso aromatischen, japanischen Volksgetränk Sake erleben die Gäste unvergessliche Gaumensensationen. Über das Menü für den 7. September möchte der Sommelier noch nicht viel verraten: „Wir sind uns sicher, dass es keinen Gast gleichgültig lassen wird. Tanja Grandits verwendet aktuell einen Kushi-Teig, der Sake beinhaltet und serviert im Restaurant einen Schweinebauch glasiert mit Sake-Sauce“.

„7 SAMURAI & SAKE“-Projektgründerin ist Yoshiko Ueno-Müller, einzige weibliche „Master of Sake“ außerhalb Japans und „Sake-Samurai“-Botschafterin der Sake-Kultur. Zudem zählt sie seit fünf Jahren zu den TOP50 Sommeliers Deutschlands. Gemeinsam mit Ihrem Mann Jörg Müller, Weinberater und Sake-Sommelier, führt Sie ihren eigenen Spezialitätenhandel UENO GOURMET. Das Konzept „7 SAMURAI & SAKE“ stammt von Yoshiko Ueno-Müller und Jörg Müller und repräsentiert die neue Harmonie zwischen europäischer Spitzenküche und japanischer Handwerkskunst im Premium-Sake, erstmals 2011.

Im Jahr 2017 finden insgesamt 7 Spitzen-Dinner mit 7-Gang-Menü und 7 Premium-Sake, begleitet von 7 TOP-Sommeliers, in 7 Gourmettempeln statt. In den Restaurants Tim Raue** (Berlin), im Gourmet Restaurant FALCO** (Leipzig), im Geisels Werneckhof** (München), Döllers Genießerrestaurant (Golling) und im Geigers Posthotel (Serfaus) erfolgten die Events bereits. Nun dürfen sich Gäste auf die Veranstaltungen in den Restaurants STUCKI** (Basel) und YOSHI by NAGAYA* (Düsseldorf) freuen.

Mehr Informationen zu UENO GOURMET finden Sie unter <https://www.japan-gourmet.com>

Aktuelle News zum Projekt „7 SAMURAI“ gibt es hier: <http://de.japan-gourmet.com/news/7-samurai-2017>

„Sake-Samurai“ und „Master of Sake“ – die gebürtige Tokioterin Yoshiko Ueno-Müller fühlt sich der Harmonie des europäischen und japanischen Gustos verpflichtet. Als „Botschafterin“ des kulinarischen Leitgedankens „East meets West“ betreibt sie gemeinsam mit Ehemann Jörg Müller seit 2005 ihren eigenen Spezialitäten-Handel UENO GOURMET mit Firmen in Deutschland, England und der Schweiz. Neben Premium-Sake – von renommierten, handverlesenen Brauereien importiert – bieten die Online-Portale www.japan-gourmet.com zudem eine Auswahl hochwertiger Sojasaucen und Gewürze. Alle Produkte entstehen nach traditionellem Handwerk und ohne Zusatzstoffe; modernste Aroma schonende Transportmethoden stellen höchste Qualitätsstandards sicher. Würdigungen ihrer leidenschaftlichen Überlieferung japanischen Kulturguts erhielt ihr Buch „SAKE – Elixier der japanischen Seele“ von der Gastronomischen Akademie Deutschlands mit einer Goldmedaille sowie GOURMAND INTERNATIONAL mit dem „Gourmand World Cook Book Award“ und dem „Best in the World Award“ auf globaler Ebene. Yoshiko Ueno-Müller zählt zudem zu den 50 besten Sommeliers Deutschlands. Die Sake-Expertin und ihr Mann sind Mitglieder der Sommelier-Union Deutschland und Slow Food.

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-0, Fax -22, E-Mail team@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com