

UENO GOURMET: „7 SAMURAI-Sommeliers & SAKE“- Pairing-Genussreihe im österreichischen Golling

Master Sommelier Alexander Koblinger und Küchenchef Andreas Döllerer von Döllerer's Genießerrestaurant überraschen am 29. Juni in Runde vier der Serie



Kronberg im Taunus 14. Juni 2017. Bei der vierten Veranstaltung der Sake-Pairing-Genussreihe „7 SAMURAI-Sommeliers & SAKE 2017“ in „Döllerer's Genießerrestaurant“ im österreichischen Golling, übernimmt Master Sommelier Alexander Koblinger das Ruder bei der Sake-Auswahl. In Abstimmung mit Küchenchef Andreas Döllerer wählt er aus dem Sortiment von UENO GOURMET aus über 100 Premium-Sake der 29 Brauereien die passende Begleitung für das 7 Gang-Menü.

„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.

Den großen Bekanntheitsgrad in Österreich verdankt Sake der Pionierarbeit des einzigen Master Sommelier des Landes und sechsfachen Sommelier des Jahres, Alexander Koblinger: „Im Rahmen meiner Ausbildung kam ich erstmals in Kontakt mit Sake. Anfangs ein Buch mit sieben Siegeln! Doch je mehr ich mich mit Sake beschäftigte und ihn verkostete, desto faszinierender und spannender empfand ich ihn“, erklärt Alexander Koblinger begeistert. „Durch seinen speziellen Geschmack und Körper ist Sake ein Getränk, das sehr gut mit intensiven Küchenstilen verbunden werden kann. Ich kombiniere Sake mittlerweile seit knapp zehn Jahren sowohl mit der österreichischen, als auch der internationalen Küche. Sake ist nun ein fixer Bestandteil meines flüssigen Repertoires und



UENO GOURMET

Presseinformation

ich setze ihn gerne in Getränke-Begleitungen oder auch als Aperitif ein“, fügt der Master Sommelier hinzu.

Zur Menüauswahl für die Veranstaltung in Döllers Genusswelten erläutert der Spitzensommelier: „Andreas Döllerer, sein Stellvertreter Dominik Lobentzner und meine Wenigkeit haben in aller Ruhe verkostet, um eine optimale Abstimmung zwischen den Gerichten und den Sake garantieren zu können. Das Menü wird super spannend“. Auf folgende Gerichte dürfen sich Gäste freuen: „Erinnerung an Lima 2015“, Bluntausaibling, Hollerkapern & Perlzwiebel und „Salat“, Romanasalat, Tomatenwasser & Hollerblütenessig Kapern, Berghonig & getrocknete Mairitterlinge. Die Menüfolge wird begleitet durch 7 Premium-Sake: FUKUJU Awasaki Sparkling, BIJOFU Junmai, KATSUYAMA Lei, DASSAI 23, IKEKAME Turtle Red, MASUIZUMI Junmai Daiginjo Special und FUKUJU Yuzu Sake.

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 7 Spitzen-Dinner mit 7 Gang-Menü und 7 Premium-Sake, begleitet von 7 TOP-Sommeliers, in 7 Gourmettempeln statt: Restaurant Tim Raue** (Berlin), Gourmet Restaurant FALCO** (Leipzig), Geisels Werneckhof** (München), Döllers Genießerrestaurant (Golling), Geigers Posthotel (Serfaus), Restaurant STUCKI** (Basel) und Restaurant YOSHI by NAGAYA* (Düsseldorf).

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

Aktuelle News zu dem 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