

Sake to go nimmt in Deutschland an Fahrt auf

Ein Berliner Sake Startup bringt mit „Go-Sake“ japanischen Sake in handlicher Flaschengröße nach Deutschland

BERLIN, DEUTSCHLAND, August 16, 2019
/EINPresswire.com/ -- Berlin ist die deutsche Stadt des Weg-Biers und neuer spannender internationaler Food Trends. Und der Geburtsort des ersten in Deutschland designten Weg-Sakes. Das 2017 gegründete Unternehmen „[Go-Sake](#)“ ist mit dem Ziel angetreten den Deutschen das japanische Nationalgetränk näher zu bringen und mit vielen Vorurteilen aufzuräumen.

„In Deutschland ist Sake bei vielen Menschen immer noch gänzlich unbekannt oder wird mit hochprozentigem, warmen Alkohol in Verbindung gebracht. Dass es sich bei Sake, mit seinen 400 Geschmacksnuancen, und einem durchschnittlichen Alkoholgehalt von 15-16%, um ein höchst komplexes und bekömmliches Getränk mit vielen positiven Effekten (vegan, glutenfrei, sulfatfrei) und herausragender Brautradition handelt, ist vielen gänzlich neu“, so Dr. Bastian Schwithal, Geschäftsführer und Mitgründer von Go-Sake.

Go-Sake ist mit dem Ziel angetreten auch jüngere Menschen für Sake zu begeistern. Entstanden ist die Idee bei einem gemeinsamen Treffen mit Sake Experten in der Japanischen Botschaft in Berlin, bei dem darüber diskutiert wurde, wie Japanischer Sake Kultur auch den Deutschen besser vermittelt werden könnte. Durch eine handliche Flaschengröße von 180 Milliliter sollen besonders Sake-Anfänger die Chance erhalten, hochwertige japanische premium Sakes für einen relativ kleinen Preis kennenzulernen, ohne gleich eine ganze Literflasche kaufen zu müssen.

In Japan gibt es ca. 1.500 Sake Brauereien, hier die geeigneten Produkte zu finden, die auch dem ungeübten Sake Konsumenten den Einstieg erleichtern, sei entscheidend“, so Dr. Bastian Schwithal. Um dieses Ziel zu erreichen ist das Team von Go-Sake wochenlang durch Japan gereist und hat zahlreiche Sake-Brauereien und Brauer getroffen, um am Ende mit der Arimitsu Brauerei aus Kochi, der Kita Brauerei in Nara und der Yamamoto Honke Brauerei in Kyoto die perfekten Partner für das Go-Sake Projekt gefunden zu haben.

Go-Sake bietet mit einer großen Sorten-Bandbreite von verschiedenen Sake-Typen, wie Honjzo, Junmai, Junmai Ginjo, Junmai Daiginjo & Daiginjo für jeden Geschmack den richtigen Craft 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.

Mehr zu Go-Sake via:
www.go-sake.com



go-sake, japanese sake

Mei Watanabe
Go-Sake
+49 173 5286415

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[LinkedIn](#)

This press release can be viewed online at: <http://www.einpresswire.com>

Disclaimer: If you have any questions regarding information in this press release please contact the company listed in the press release. Please do not contact EIN Presswire. We will be unable to assist you with your inquiry. EIN Presswire disclaims any content contained in these releases. © 1995-2019 IPD Group, Inc. All Right Reserved.