

Sommeliermesser statt Schwert

Die Samurai verteidigten einst Land
und Ehre mit Ihrem Schwert und
öffneten eine neue Ära.



Die **7 SAMURAI-Sommeliers** zücken ihre Sommeliermesser und eröffnen mit Ihrer feinsinnigen Getränkebegleitung eine neue Dimension in der kulinarischen Welt.

Mit ihrer Überzeugung und ihrem Einfühlungsvermögen führen sie die Gäste in die faszinierende Welt des Sake. In Ihrer Pionierarbeit bei der Sake-Begleitung und in Ihrer Philosophie steckt der Geist der Samurai.

Was ist **7 SAMURAI-Sommeliers & SAKE?**

- 7** Gourmet-Abende
- 7** Top Sommeliers
- 7** Gourmet-Menüs
- 7** Premium Sake

Über die Veranstalter



„Sake-Samurai“ und „Master of Sake“ – die gebürtige Tokioerin 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 – bietet der Onlineshop zudem eine Auswahl hochwertiger Sojasaucen und Gewürze. Alle Produkte entstehen nach traditionellem Handwerk und ohne Zusatzstoffe; modernste aromaschonende 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. Die Sake-Expertin und ihr Mann sind Mitglieder der Sommelier-Union Deutschland und Slow Food.



UENO GOURMET
präsentiert



SAMURAI

Sommeliers & SAKE



UENO GOURMET

Tel. +49 6173 940 686
info@japan-gourmet.com

www.japan-gourmet.com

von Mai bis
September 2017

7 SAMURAI-Sommeliers & SAKE

Termine in 2017



André Macionga

Seit über 10 Jahren arbeitet er mit Tim Raue zusammen. Er wurde im aktuellen Gault Millau zum „Gastgeber des Jahres 2017“ ernannt und bietet als Sommelier und Restaurantleiter im Restaurant Tim Raue eine Vielzahl erlesener Premium Sake an.



Christian Wilhelm

Nachdem er im Restaurant Fischers Fritz im Jahr 2010 „Berliner Sommelier des Jahres“ wurde, ist der engagierte und aufgeschlossene Sommelier im FALCO als perfekter Partner von Küchenchef Peter Maria Schnurr tätig.



Julia Pleintinger

Nach Ihrer Tätigkeit im Königshof München ist Julia Pleintinger seit über 4 Jahren in Geisels Werneckhof, an der Seite von Küchenchef Tohru Nakamura, als Maitre-Sommelière tätig und befasst sich erfolgreich mit Sake-Pairings.



Alexander Koblinger, MS

Einzigster Master Sommelier Österreichs und sechsfacher Sommelier des Jahres. Nach Stationen u.a. in USA und UK ist er heute als Chefsommelier bei Döllers Genusswelten. Der große Bekanntheitsgrad von Sake in Österreich ist seiner Pionierarbeit mit überzeugenden Sake-Pairings zu verdanken.



Suvad Zlatic

Der engagierte Advanced Sommelier und Maître d' Hôtel bei Geigers Posthotel in Serfaus war bester Sommelier Österreichs 2014 und nahm an der Sommelier WM 2016 teil. Er engagiert sich stark in Sake-Schulungen für Sommeliers.



Christian Juppe

Seit 2013 Sommelier in Tanja Grandits Restaurant Stucki. Vorherige Stationen u.a. in Spanien und USA. Der inspirierte Sommelier vertieft zur Zeit noch sein Wissen als Weinakademiker und beschäftigt sich intensiv mit Sake.



Markus Del Monego, MW

Der Master of Wine und bislang einzige deutsche Weltmeister aller Sommeliers befasst sich seit 20 Jahren mit Sake-Pairings. Er wurde 2015 zum SAKE SAMURAI ernannt und präsentiert eine Auswahl von Premium Sake zu den Kaiseki Speisen von Yoshizumi Nagaya.

Restaurant Tim Raue, Berlin

7 SAMURAI Menü: 18. Mai 2017, 19 Uhr

Preis: 338€ für 7 Gänge inkl. Sakebegleitung, Wasser, Kaffee

Ort: Restaurant Tim Raue**, Rudi-Dutschke-Straße 26, D-10969 Berlin

Reservierung: +49 (0)30 2593 7930

www.tim-raue.com

Gourmet Restaurant FALCO, Leipzig

7 SAMURAI Menü: 17. Juni 2017, 19 Uhr

Preis: 280€ für 7 Gänge inkl. Sakebegleitung, Wasser, Kaffee

Ort: Gourmet-Restaurant FALCO**, Gerberstraße 15, D-04105 Leipzig

Reservierung: +49 (0)341 988 2727

www.falco-leipzig.de

Geisels Werneckhof, München

7 SAMURAI Menü: 22. Juni 2017, 19 Uhr

Preis: 295€ für 7 Gänge inkl. Sakebegleitung, Wasser, Kaffee

Ort: Geisels Werneckhof**, Werneckstraße 11, D-80802 München

Reservierung: +49 (0)89 388 795 68

www.geisels-werneckhof.de

Döllers Genussrestaurant, Golling

7 SAMURAI Menü: 29. Juni 2017, 19 Uhr

Preis: 195€ für 7 Gänge inkl. Sakebegleitung, Wasser, Kaffee

Ort: Döllers Genussrestaurant, Markt 56, A-5440 Golling

Reservierung: +43 (0)6244 4220-0

www.doellerer.at

Geigers Posthotel, Serfaus

7 SAMURAI Menü: 2. September 2017, 19 Uhr

Preis: 125€ für 7 Gänge inkl. Sakebegleitung, Wasser, Kaffee

Ort: Geigers Posthotel, Dorfbahnstraße 47, A-6534 Serfaus

Reservierung: +43 (0)5476 6261

www.post-serfaus.at

Restaurant STUCKI, Basel

7 SAMURAI Menü: 7. September 2017, 19 Uhr

Preis: 290 CHF für 7 Gänge inkl. Sakebegleitung, Wasser, Kaffee

Ort: Restaurant STUCKI**, Bruderholzallee 42, CH-4059 Basel

Reservierung: +41 (0)61 361 8222

www.tanjagrandits.ch

Restaurant YOSHI by NAGAYA, Düsseldorf

7 SAMURAI Menü: 19. September 2017, 19 Uhr

Preis: 240€ für 7 Gänge inkl. Sakebegleitung, Wasser, Kaffee

Ort: Restaurant YOSHI by NAGAYA*, Kreuzstraße 17, D-40210 Düsseldorf

Reservierung: +49 (0)211 8604 3060

www.nagaya.de

Top SAKE-Brauereien aus Japan

Aus reinem Quellwasser und besten Reisernten wird Sake gebraut und ist ein Ausdruck der japanischen Seele. Über 1300 meist familiengeführte Sake-Brauereien bauen ihr Meisterwerk auf einer 2000 Jahre alten Braukultur auf.

SAKE SAMURAI Yoshiko Ueno-Müller und Jörg Müller haben die **7 SAMURAI-Sommeliers** aus Deutschland, Österreich und der Schweiz ausgewählt. Die SAMURAI-Sommeliers treffen die jeweilige Pairing-Auswahl aus über 100 Premium Sake der 29 Brauereien von UENO GOURMET:



Weitere Informationen
über Veranstaltungen und
Produzenten von Sake
finden Sie unter:

www.japan-gourmet.com