

Japanischer Sake und Burger – Die perfekte Kombination

Das Berliner Startup „Go-Sake“ bringt erstmals Craft Sake und Burger auf den Tisch

BERLIN, DEUTSCHLAND, November 8, 2019 /EINPresswire.com/ -- Food Pairing ist derzeit im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Hier geht es um die gelungene Kombination von verschiedenen Geschmäckern. Schokolade und Hähnchen? Lakritz mit Fisch? Warum nicht?!

Aber passen japanischer Sake und Burger wirklich zusammen?

„Unbedingt! Sake und Burger stellen die perfekte Geschmackskombination dar“, so Dr. Bastian Schwithal, Geschäftsführer und Mitgründer von [Go-Sake](#). "Die Grundlage für das harmonische Miteinander bildet dabei die gleichen Hauptaromakomponenten".



sake, go-sake, japanese sake, japan, craftsake, berlin sake, burger, burgers, food pairing

Sake enthält ca. 15–20 Volumenprozent und ist im Gegensatz zu Wein nicht so säure- und körperreich. Zudem kann er eine dezente oder sehr deutliche Umami-Note aufweisen, die gerade bei Food-Pairings schön zum Tragen kommt. Der japanische Begriff „Umami“ kann mit „wohlschmeckend“ übersetzt werden und wird als fünfte Geschmacksrichtung neben salzig, sauer, süß und bitter gefeiert. Im Englischen wird auch gerne der Ausdruck „meaty taste“ benutzt. Somit eignet sich Sake mit seinen vielfältigen Aromen und vollmundigem Geschmack als hervorragender Essensbegleiter. Und als perfekte Begleitung für Berlins erstes „Sake & Burger Food Pairing“.

„Wir freuen uns riesig mit James Doppler, von Pound & Pence, einen der versiertesten Burger-Experten Berlins für dieses Projekt gewonnen zu haben“, so Dr. Bastian Schwithal.

Für dieses exklusive Food Pairing wurden von Pound & Pence 3 Burger kreiert, die perfekt zu den Aromen Profil von Go-Sake passen: Wie der Dry Aged Beef Burger von Freilandrindern aus Schleswig-Holstein, mit einer Aromatik, die nicht nur rauchig oder intensiv ist, sondern wirklich nuancenreich. Etwas schärfer geht es beim in Sake mariniertem Tikka Chicken Burger mit grünen Tomaten Chutney & Chili-Mayonnaise zu. Die Kreation „Trick or Treat“ bietet schließlich passend zur Jahreszeit einen reinen Kürbis-Burger, der besonders schmackhaft, saftig und fruchtig ist und perfekt zum Junmai Ginjo passt.

Angeboten wird das Craft Sake & Burger Food Pairing von Berlin Food Tour, dem Anbieter für

kulinarische Touren und Tastings in Berlin.

Weitere Informationen:

<https://www.berlinfoodtour.de/food-pairing/>

Über Go-Sake:

Go-Sake ist mit dem Ziel angetreten auch jüngere Menschen für Sake zu begeistern. Go-Sake bietet mit einer großen Sorten-Bandbreite von verschiedenen Sake-Typen, wie Honjozo, 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. 2019 wurde Go-Sake in der größten Sake-Verkostung Deutschlands von Meiningers WEINWELT mit 88 Punkten in die Liste der besten verkosteten Sake aufgenommen.

www.go-sake.com

Mei Watanabe

Go-Sake

+49 173 5286415

[email us here](#)

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. © 1995-2020 IPD Group, Inc. All Right Reserved.