

Himmlicher Sake

Vortrag & Degustation

Ein Vortrag zur Geschichte, kulturellen Bedeutung, Produktion und Typenvielfalt von Sake.

Den Abschluss bildet eine Degustation mit ausgewählten Premium-Produkten.

- Lektor:
Dr. Charly Iten
Certified Sake Sommelier SSA
(Sake Sommelier Association)
- Ort:
Japanisches Informations- und Kulturzentrum (JICC)
Engestrasse 43, 3012 Bern
- Datum/Zeit:
8. Okt. 2017 (So), 15:00 – 17:00
- Kosten:
Kostenlos, keine Zusatzgebühr
- Sprache:
Deutsch
- Anmerkung:
Die Teilnehmeranzahl ist beschränkt.
Eine Voranmeldung ist erforderlich.
Bitte kontaktieren Sie das JICC
bis zum 29. Sept. per Telefon oder
E-Mail.



Dr. Charly Iten

- Der Japan-Experte Dr. Charly Iten hat bereits in jungen Jahren die Liebe zu Japan entdeckt. Sein zukünftiger Werdegang war für ihn daher bald klar vorgezeichnet, als er sich für ein Studium der Japanologie sowie der Kunstgeschichte Ostasiens an der Universität Zürich entschied.
- Wie mit vielen anderen Themen rund um Japan beschäftigt er sich allerdings auch mit Sake schon seit mehr als 20 Jahren. Gleich auf seiner ersten Japanreise erhielt er die Gelegenheit, in der Präfektur Shiga eine Sake-Brauerei zu besichtigen, was nachhaltigen Eindruck auf ihn machte.
- Fortan widmete er sich dem Thema Sake auf seinen unzähligen Japanreisen sowie bei sich zuhause, indem er nicht nur bei jeder Gelegenheit ihm zugängliche Produkte degustierte, sondern ebenso alles rund um die Geschichte, Produktion und kulturelle Bedeutung dieses Getränkes aufzunehmen begann.
- Im letzten Jahr entschloss er sich dann, dieses Wissen in professionellere Bahnen zu leiten, indem er die Ausbildung zum Sake-Sommelier in Angriff nahm. Nach erfolgreichem Bestehen ist er aktuell nun erst der zweite Schweizer, welcher die Stufe des Certified Sake Sommelier SSA erreicht hat. In dieser neuen Funktion bietet er Beratungen, Schulungen, Degustationen sowie Food Pairing Events an.
- Seine Grundphilosophie besteht darin, Sake als eine faszinierende, abwechslungsreiche Alternative zu Weiss- und Rotwein zu propagieren, welche zu jeglicher Küche kombiniert werden kann.
- Das ist gleichsam der Grund, weshalb er in der Schweiz das Projekt "himmlischer Sake" ins Leben gerufen hat, welches sich der Förderung von innovativen Food-Konzepten mit Sake verschreibt. Es geht darum, neugierig den Horizont zu erweitern und neue kulinarische Erfahrungen zu machen.