

Home > Panorama > Sake in Charlottenburg: Ginza Berlin ist unser Gastro-Hotspot der Woche

Ein Glas Sake, dazu Lachs-Avocado-Tatar: Ginza Berlin ist unser Hotspot der Woche

Das Gründerpaar des Ginza will japanische Trinkkultur nach Berlin bringen. Und ein Abend in dem Charlottenburger Laden zeigt: Das ist eine gute Idee!

Burkhard Zimmermann

02.02.2024 | 05:23 Uhr



Da bleibt man gerne länger sitzen: Ginza Berlin in Charlottenburg.
Ginza Berlin

Dass dir eine Brennerei einen Schnaps anbietet, heißt noch lange nicht, dass sie ihn dir auch verkaufen will. „Es ist aufregend, wenn wir zu den Herstellern kommen“, sagt Kai Fryder, einer der Mitinhaber von Ginza Berlin. „Diese Firmen sind oft sehr alt. Wir arbeiten mit einer Brauerei zusammen, die es schon seit 500 Jahren gibt.“

Die Inhaber dieser Unternehmen würden sich weniger als Geschäftsleute sehen, „sondern ihr Ziel ist es, dass das Produkt gut hergestellt und richtig konsumiert wird“, so Fryder. Dabei sei schon der Transport wichtig: „Ein Sake sollte in einem Kühlcontainer transportiert werden. Wenn sich so ein kleines traditionelles Unternehmen nicht sicher ist, dass seine Ware gut behandelt wird, dann kann es passieren, dass es uns nichts verkaufen möchte.“



Restaurant Sir Helga in Friedrichshain: Geniales Comfort-Food von Daniel Achilles

Food 28.01.2024



Safran trifft Soja: Im Miyaki in Prenzlauer Berg wird persisch-japanisch gekocht

Food 27.01.2024



Meistens klappt's dann aber doch: Seit 2015 betreibt das Ehepaar Kai und Ilka Fryder das Unternehmen Ginza Berlin, benannt nach dem Stadtteil Ginza in Tokio, in dem es viele gute Geschäfte, Bars und Restaurants gibt. Ginza Berlin importiert Sake und Spirituosen aus Japan, gute Geschäfte macht das Unternehmen auf jeden Fall – mit mehr als 200 Produkten ist es zum wichtigsten Importeur japanischer Spirituosen in Deutschland gewachsen. Bars, Restaurants und Privatkunden wurden bislang vor allem via Onlineshop bedient, jetzt haben die beiden in Wilmersdorf einen eigenen Laden eröffnet.



Beste Qualität in einer Flasche: Zao Tokubetsu Junmai Sake.

Ginza Berlin

In dunklen Regalen kommen die kunstvoll gestalteten Flaschen perfekt zur Geltung, neben dem Eingang steht ein langer Tisch mit einer hellen Holzplatte, umgeben von Sesseln mit gerundeten Sitzschalen. „Wir sind so weit gewachsen, dass unser Lager zu klein wurde, und darum sind wir in diese Räume gezogen. Um mehr Lagerfläche zu haben, aber auch, um Tastings veranstalten zu können“, sagt Ilka Fryder. „Viele Leute kommen einfach rein, weil sie neugierig sind, und die freuen sich, wenn sie das Getränk, für das sie sich interessieren, gleich probieren können.“

Guten Morgen, Berlin
Newsletter

Der Blick vom Alex auf die wichtigen Themen.
Täglich in Ihrem Postfach.

Abonnieren

Ja, ich möchte über weitere Beiträge informiert werden. Ich bin damit einverstanden, dass die Berliner Verlag GmbH zu diesem Zweck meine E-Mail-Adresse speichert. Diese Einwilligung kann ich jederzeit widerrufen.

An diesem Abend sitzen acht Gäste an der gedeckten Tafel, jede Spirituose wird begleitet von einem besonderen Gericht aus Japan, zubereitet von Junichi Yaguchi, der seit vielen Jahren japanische Restaurants in Deutschland berät. Die Karte hat natürlich eine Dramaturgie, man beginnt mit den filigranen Aromen und schlendert durch die Geschmackslandschaften in Richtung der kräftigeren Getränke: Verkostungen neigen am Ende zu einer gewissen Ausfransung, die zwar lustig sein kann, aber der Fokussierung nicht immer zuträglich ist – darum kommen die durchsetzungsfreudigen Sachen zum Schluss.



Arbeiten am liebsten mit traditionellen Firmen aus Japan: Kai und Ilka Fryder haben Ginza Berlin gegründet.

Friederike Werner

Das Tasting beginnt mit einem Sake der Marke Hakusan, aus Reis gebraut und mit einem fast transparent wirkenden Aroma, das wie ein Geist über die Geschmacksknospen huscht, dazu passen die nussig-weichen Noten des dabei gereichten Lachs-Avocado-Tatars. Vermutlich befinden sich Aufmerksamkeit und sensorische Erregung nach diesem Einstieg auf einem Höhepunkt, das ist die ideale Vorlage für drei feine Brände, die Shochus: den Kariu, aus Gerste gebrannt und von frischem Kohl begleitet, den Beniotome Kuro aus Sesam zu Trüffeln und Sojabohnen, danach den Daiyame aus Süßkartoffeln, dazu gibt es Roggen vom Pollack.

Der Shochu ist in Japan die am meisten getrunkene Spirituose überhaupt, noch beliebter als der Sake. „80 Prozent des Shochus in Japan wird aus Gerste, Süßkartoffel oder Reis hergestellt“, sagt Kai Fryder, der mehr als 20 unterschiedliche Shochus in seinen Regalen aufgereiht hat. „Der Rest besteht aus ungewöhnlichen Zutaten wie Frühlingszwiebeln, Milch, grünem Paprika, Sesam, braunem Zucker oder Seegras, die auch zu Shochu gebrannt werden. Unseren Sesam-Shochu verkaufen wir oft an Cocktailbars – besonders die leicht bittere, süße Note eines Tonic Waters passt dazu.“



Guter Geschmack mit Drehverschluss: Kaga Umeshu.

Ginza Berlin

Ob blumiger Gin der Marke Kanomori, vollmundiger Rum von Seven Seas oder der kraftvolle Suntory-Whisky als Finale: Allen Getränken, ob gebraut oder gebrannt, ist ein feiner, dabei vollmundiger Geschmack zu eigen. „Das Wasser in Japan trägt maßgeblich zu den Aromen bei, weil es sehr weich ist“, sagt Fryder. „Es liegt am Schnee, denn das Schmelzwasser aus den Bergen braucht lange, bis es durch das Gestein des Bodens im Grundwasser angekommen ist: Dadurch wird es intensiv gefiltert, und das gibt ihm seinen runden Geschmack.“



Rezept der Woche: Die beste Bohnensuppe der Welt, Omi wäre neidisch

Food 27.01.2024

**Das sind die besten Berliner Restaurants, in denen man gesund essen kann**

Food 24.01.2024



Die Gäste haben sich während des rund zweistündigen Tastings gut gelockert, das Lachen ist lauter geworden, man erlaubt sich bei der Kombination von Speisen und Getränken gewisse Freiheiten. Den Fryders macht das nichts, sie fliegen einmal im Jahr nach Japan, da sind sie ganz andere Abende gewohnt.

„Das Trinken spielt vor Ort schon eine Rolle“, sagt Ilka Fryder. „Die Japaner arbeiten hart, und das ist ein Grund dafür, warum sie nach Feierabend gerne etwas trinken – man entspannt sich zusammen und das ist oft sehr lustig.“ Für das Paar sei das eine Herausforderung, wenn es spät würde und die beiden am nächsten Morgen sehr früh mit dem Auto drei Stunden zu einer Brennerei auf dem Land fahren. „Aber Spaß macht es immer!“ Das glauben wir gern.

Ginza Berlin. Pfalzburger Straße 20, 10719 Berlin. Mo–Sa 15–19 Uhr. www.ginza-berlin.com

Dieser Artikel wurde auf berliner-zeitung.de veröffentlicht.