



Medienmitteilung

Basel, 14. Februar 2023

Konomi: Das Festival japanischen Geschmacks in Basel

Vom 27. bis 30. März 2023 lädt Basel in diversen Locations zu einer sensorischen Japanreise. Cocktails treffen auf fermentierte Speisen; Sommelieren auf renommierte Autor*innen und Sake auf Käse. Konomi lässt die japanische Lebensart mit derjenigen in der Schweiz verschmelzen.

Wusstest du, dass man die Tür zu einer japanischen Bar eigentlich nie selbst öffnen muss; dass es Sake auch in sprudeliger Version gibt und dass fermentierte Produkte in Japan mit Grund vom Frühstück bis zum Schlummertrunk aufgetischt werden? Vom **Montag, 27. bis Donnerstag, 30. März 2023** laden diverse Cocktailbars und japanische Adressen in Basel zu [konomi](#), dem Festival japanischen Geschmacks, ein.

Die vielseitige Sinnesreise stimmt aber nicht nur den Gaumen froh, sondern versorgt dich auch mit reichlich Brainfood: «Konomi bedeutet in dem Fall nicht nur **Geschmack**, sondern auch **Genuss, Wissen** und **Ästhetik**. Wir freuen uns sehr, diese drei Highlights mit Hilfe von teils international bekannten Vortragenden, Sommelieren und Bartendern hochwertig vermitteln zu können», bringt Robert Schröter, Co-Organisator des Mikrofestivals, seine Vorfreude zum Ausdruck.

Cocktailworkshops und Teezeremonien

Die Idee von konomi stammt aber nicht nur von Robert – Wahlbasler, der als renommierter Bartender unter anderem in Japan gelebt und in seiner Heimatstadt Berlin die [Cocktail Akademie](#) gegründet hat –, sondern auch von Rebekka Salzmann, Geschäftsführerin der Cocktailbar [Angels' Share](#) an der Basler Feldbergstrasse. «Die Kulinarik und die Lebensart Japans sind unfassbar **vielfältig und reich**. Besonders für uns Gastronomen gibt es dort noch Einiges zu entdecken und zu lernen! Viele von uns konomi-Mitwirkenden haben Wurzeln in Japan, lebten lange dort oder besuchten dieses einzigartige Land. Unser Wunsch ist es, diese **Hochkultur** der Restaurants und Bars sowie die **japanische Ästhetik** auch in Basel stärker zu repräsentieren», erklärt Robert.

So haben alle Locations, die bei konomi teilnehmen und während dem Festival mit einem japanischen Auftritt locken, entweder Wurzeln in Japan oder werden von Personen geführt, die das Land ausführlicher bereist haben.

Am Festivalmontag kommst du im Angels' Share beispielsweise in den Genuss von filigranen, **japanischen Mixturen** von Nico Čolić, renommierter Bartender aus der [Kronenhalle](#) in Zürich. Am Dienstag findet in der [Stadtbrennerei](#) ein **Fermentations-Workshop** mit [mimi ferments](#) statt, am Mittwoch lädt [Zum Kuss](#) zu einer **Rum-Verkostung** und am Dienstag verwandelt sich [Japanisch Wohnen](#) in einen **Teesalon** mit [Yoko Tateishi](#), und lernst du in der [Blaupause](#) mit [Nicole Klauss](#) mehr über die japanische **Kunst alkoholfreier Cocktails**. Doch das ist längst nicht alles – die komplette Programmübersicht findest du auf der [Webseite](#) von konomi.

«Die japanische **Kunst des Gastgebens** ist viel feingliedriger als unsere westliche», so Robert, «gastorientierter und ganzheitlicher – davon können wir uns viel abgucken! Um dies zu fördern, haben wir extra einen Workshop über die Kunst des japanischen Gastgebens an den Start unseres Festivals gesetzt.»

Der Frühlingsbeginn kommt also wie gerufen, um den Geschmack zu feiern. Denn konomi ist Japanisch und heisst – Geschmack.

Daten

27.–30. März 2023

Programm

Das Festivalprogramm ist online ersichtlich: [konomi.ch](#)

Veranstaltungsorte

Angels' Share, Feldbergstrasse 51, [angelsshare.bar](#)

Blaupause, Utengasse 28, [blaupause.bar](#)

Herz, Clarastrasse 11, [herzbasel.com](#)

Japanisch Wohnen, Gerbergässlein 12, [japanischwohnen.ch](#)

Miaka Izakaya, Sempacherstrasse 7, [miaka.ch](#)

Stadtbrennerei, Clarastrasse 11, [stadtbrennerei.ch](#)

Zum Kuss, Elisabethenstrasse 59, [zumkuss.ch](#)

[konomi.ch](#)

Tickets

Tickets zu den einzelnen Programmpunkten können auf der [Webseite](#) von konomi gebucht werden.

Kontakt für Medienanfragen

Valérie Ziegler, media@konomi.ch, +41 79 819 63 02