

SAKE KARTE



Apéro Sake		ab Seite 4
Sparkling Sake Mio	0.3l	9/22
Sake Tasting Set	3x8cl	28
Fukuju Awasaki Sparkling	0.3l	39

Kleine Flaschen		ab Seite 8
Kizakura Nigori Sake	0.18l	16
Amabuki Junmai Marigold	0.18l	24
Urakasumi Haginosiratsuyu	0.3l	37
Dreamy Clouds Nigori	0.3l	39

Halbtrocken und Lieblich		ab Seite 12
Il Junmai Genshu	0.72l	6/26/82
IMA Oysters	0.72l	7/26/82
Urakasumi Nr.12	0.72l	90

Halbtrocken und Aromatisch		ab Seite 15
Hatsumago Kimoto Honjozo	0.72l	5/21/62
Tatsuriki Blue Dragon	0.72l	155

Halbtrocken und Fruchtig		ab Seite 17
U Tedorigawa	0.72l	82
Toko Junmai Ginjo Genshu	0.72l	7/26/82
Amabuki Junmai Ginjo Erdbeer	0.72l	7/26/82
Kizakura Kuranouta	1.8l	99

Halbtrocken und Vollmundig		auf Seite 21
Hanatomo Sugi Barrel	0.72l	7/26/82

Trocken und Fruchtig	auf Seite 22	
Tedorigawa Honryu	0.72l	120
Trocken und Aromatisch	auf Seite 23	
Rihaku Caro Pink	0.72l	8/28/82
Mittelsüss und Vollmundig	auf Seite 24	
Hanatomoe Nature x Nature	0.5l	99
Haussake	auf Seite 25	
Oozeki Junmai	0.2l	11
Eigenimport Inomata Sake Brewery	ab Seite 27	
Junmai Tasting Set	3x0.3l	86
Junmai Shu	0.72l	49
Junmai Ginjo	0.72l	62
Junmai Daiginjo	0.72l	89
Honjozo	0.72l	46
Ginjo	0.72l	59
Daiginjo	0.72l	79
Futsushu	0.72l	43
Dessert Sake	ab Seite 38	
Tasting Set	3x8cl	28
Amabuki Kyoto Matcha	0.72l	7/26/82
Amami Ume	0.72l	7/26/78
Ninki Ichi Yuzu	0.5l	7/32/62



Mio Sparkling Sake 0.3l Mio Dry Sparkling Sake 0.3l

Leicht, fruchtig und prickelnd. Sanfte erfrischende Säure und dezente angenehme Kohlensäure. In Japan ein absoluter Trend!

Kategorie / Präfektur
Alkoholgehalt
Empfehlung

Sparkling Sake / Hyogo
5% Vol.
Kalt! Aperitif, Edamame



Sake Tasting Set 3x8cl

Drei unterschiedliche hochwertige
Premiumsake zum ausprobieren.

39.-



Fukuju Awasaki Sparkling 0.3l

Lieblich, prickelnd, feine Perlen
aus Flaschengärung.

Kategorie / Präfektur

Alkoholgehalt / Poliergrad

Empfehlung

Sparkling Junmai / Hyogo

6% Vol. / 65%

Kalt, Aperitif, Salat,
fruchtige Dessert

Nie eine schlechte Idee!



II Junmai Genshu

Halbtrocken,
leicht und frisch



Hatsumago

Halbtrocken, aromatisch
milder Umami,
leichte Säure.



IMA Oysters

Leicht und frisch,
feine Süsse
und Säure



Amabuki Erdbeer

Mit Erdbeerenblütenhefe
gebraut, dezente Süsse,
fruchtige Säure und Umami



Kizakura Nigori Sake 0.18l

Dieser Nigori Sake ist traditionell nur leicht gefiltert, daher trüb und cremig. Er hat mittleren süß-säure Geschmack und viel Umami.
Eignet sich für Sake Anfänger/innen!

Kategorie / Präfektur

Junmai / Kyoto

Alkoholgehalt / Poliergrad

10% Vol. / 70%

Empfehlung

Kalt! würzige/pikante Gerichte



Amabuki Junmai Marigold 0.18l

Trocken. Gebraut mit seltener Blütenhefe
(Marigold) in traditioneller Yamahai-Methode.
Umami-Geschmack mit beständiger Säure.
Auch warm zu genießen.

Kategorie / Präfektur	Junmai, Yamahai / Saga
Alkoholgehalt / Poliergrad	15% Vol. / 65%
Empfehlung	Kühl bis Warm, Mittel, -vollmundige Küche

37.-



Urakasumi Haginosiratsuyu 0.3l

Leicht und süß-sauren Geschmack,
frische und fruchtige Aromen.
Eignet sich für Sake Anfänger/innen!

Kategorie / Präfektur	Junmai / Miyagi
Alkoholgehalt / Poliergrad	9% Vol. / 65%
Empfehlung	Kalt, Kaiseki



Dreamy Clouds Nigori 0.3l

Fruchtig-nussig, milde Säure mit dezenter Süsse.
Leichte Trübung durch Reisschwebeteilchen - Urform
des Sakes. Vor dem Öffnen leicht schütteln.

Kategorie / Präfektur

Tokubetsu Junmai / Shimane

Alkoholgehalt / Poliergrad

15% Vol. / 59%

Empfehlung

Kühl, würzige/kräftige Speisen
stärker gewürzte Speisen



II Junmai Genshu 0.721

Halbtrocken, leicht und frisch deutliche Säurekomponenten und ausgeprägte Fruchtigkeit bei niedrigem Alkoholgehalt erinnern an einen Traubenwein.

Kategorie / Präfektur
Alkoholgehalt / Poliergrad
Empfehlung

Junmai Daiginjo / Miyagi
11% Vol. / 50%
Kalt bis 25°C, Poulet-/
Fischgerichte



IMA Oysters 0.7l

Leicht und frisch, dieser Sake wurde speziell für Austern kreiert. Feine Süsse, Säure und auch Umami unterstützen hervorragend, passt zu Austern sowie auch zu Fisch und Meeresfrüchten.

Kategorie / Präfektur

Junmai / Niigata

Alkoholgehalt / Poliergrad

12% Vol. / 65%

Empfehlung

Kalt mit Eis, Austern,
Fisch, Meeresfrüchte



Urakasumi No.12 0.72l

Halbtrocken, fein herb, sanfte Säure, frische Note mit einem Hauch von Muskattrauben. Gebraut mit der Sake-Hefe No.12, die in den 1960ern in der Brauerei entdeckt wurde.

Kategorie / Präfektur

Junmai Ginjo / Miyagi

Alkoholgehalt / Poliergrad

15% Vol. / 55%

Empfehlung

Kühl bis Lauwarm (40°C)

Leichte-/Mittelschwere Küche



Hatsumago Kimoto Honjozo 0.72l

Halbtrocken, aromatisch, ausgezeichnet mit mildem Umami-Geschmack und einer feinen Säure.

Ein echter Allrounder als Speisebegleiter!

2018 Gold International Wine Chalange

Kategorie / Präfektur	Honjozo, Kimoto / Yamagata
Alkoholgehalt / Poliergrad	15% Vol. / 60%
Empfehlung	Kalt bis Warm Allrounder Sake



Tatsuriki Blue Dragon 0.72l

Halbtrocken, hocharomatisch, fein herb, nach der Auspressung wird der Sake bei -3 Grad gereift, entwickelt einen harmonischen Schmelz und Cremigkeit auf der Zunge.

Kategorie / Präfektur	Daiginjo / Hyogo
Alkoholgehalt / Poliergrad	16% Vol. / 45%
Empfehlung	Kühl, Leichte Küche, feine Speisen, Fisch

89.-



U Tedorigawa 0.72l

Halbtrocken, Fruchtig, sanft, fein herb, feine
Süsse und Grapefruittypische Säure gepaart mit
Birnenaroma. Leicht prickelnd.
Yamahai Muroka Junmai Genshu.

Kategorie / Präfektur	Junmai, Yamahai / Ishikawa
Alkoholgehalt / Poliergrad	13% Vol. / 60%
Empfehlung	Kühl, Mittelschwere-/ Vollmundige Küche



Toko Junmai Ginjo Genshu 0.72l

Halbtrocken, Fruchtig, Aromen von reifen Äpfeln, Süsse vom Reis und Volumen vom Genshu (unverdünnter Sake) führen zu frischem Abgang.

Kategorie / Präfektur

Junmai Ginjo Genshu / Yamagata

Alkoholgehalt / Poliergrad

17% Vol. / 60%

Empfehlung

Kühl bis Zimmertemperatur
Fleisch, Nanban, Teriyaki



Amabuki Junmai Ginjo Erdbeer 0.72l

Guter Balance von dezenter Süsse, fruchtiger Säure und Umami. Gebraut mit seltener Erdbeerenblütenhefe und erinnert an frische und saftige rote Beeren.

2022 Gold International Wine Chalange

Kategorie / Präfektur

Junmai Ginjo / Saga

Alkoholgehalt / Poliergrad

15% Vol. / 55%

Empfehlung

Kühl bis Zimmertemperatur,
Aperitifs, Mittelschwere Küche



Kizakura Kuranouta 1.8l

Halbtrocken, leichtfruchtig mit sanftem Umami,
klarer Abgang.

Kategorie / Präfektur

Junmai / Kyoto

Alkoholgehalt / Poliergrad

15% Vol. / 65%

Empfehlung

Kühl bis Warm,
Mittelschwere Küche,
gebratener Fisch



Hanatomoe Sugi Barrel 0.72l

Halbtrocken, mildes, geschmeideiges Zedernholz-Aroma. Reiner, klarer Geschmack mit leichter Säure. Erdige, mineralische und holzige Noten.

Kategorie / Präfektur	Junmai, Yamahai / Nara
Alkoholgehalt / Poliergrad	16% Vol. / 70%
Empfehlung	Kühl bis Warm, Vollmundige Küche

120.-



Tedorigawa Honryu 0.72l

Trocken, fruchtig, sanft, sehr elegant mit zarten Honig- und weissen Blütennoten.

Kategorie / Präfektur
Alkoholgehalt / Poliergrad
Empfehlung

Junmai Daiginjo / Ishikawa
15% Vol. / 45%
Kühl bis Zimmertemperatur,
Leichte-/Mittelschwere Küche,
Tofu und feine Speisen



Rihaku Caro Pink 0.72l

Ein erfrischender Junmai mit fruchtbetontem Charakter, dezenter Umami-Note und präsender Mineralik. Gebraut mit Pfingstrosenblütenhefe und hat durch die Verwendung von Shikoku-Reis einen schönen rosafarbenen Ton.

Kategorie / Präfektur	Junmai Nama Chozo / Shimane
Alkoholgehalt / Poliergrad	15% Vol. / 58%
Empfehlung	Kühl bis Zimmertemperatur, Grillierter Fisch, Oktopus



Hanatomoe Nature x Nature 0.5l

Spontan vergorene Natur-Sake mit einer perfekten Balance von sanfter Süsse und erfrischender Säure. Lieblich, fruchtig, geschmeidig, Aromen von Erdbeer, Mango und einem Hauch von Caramel.

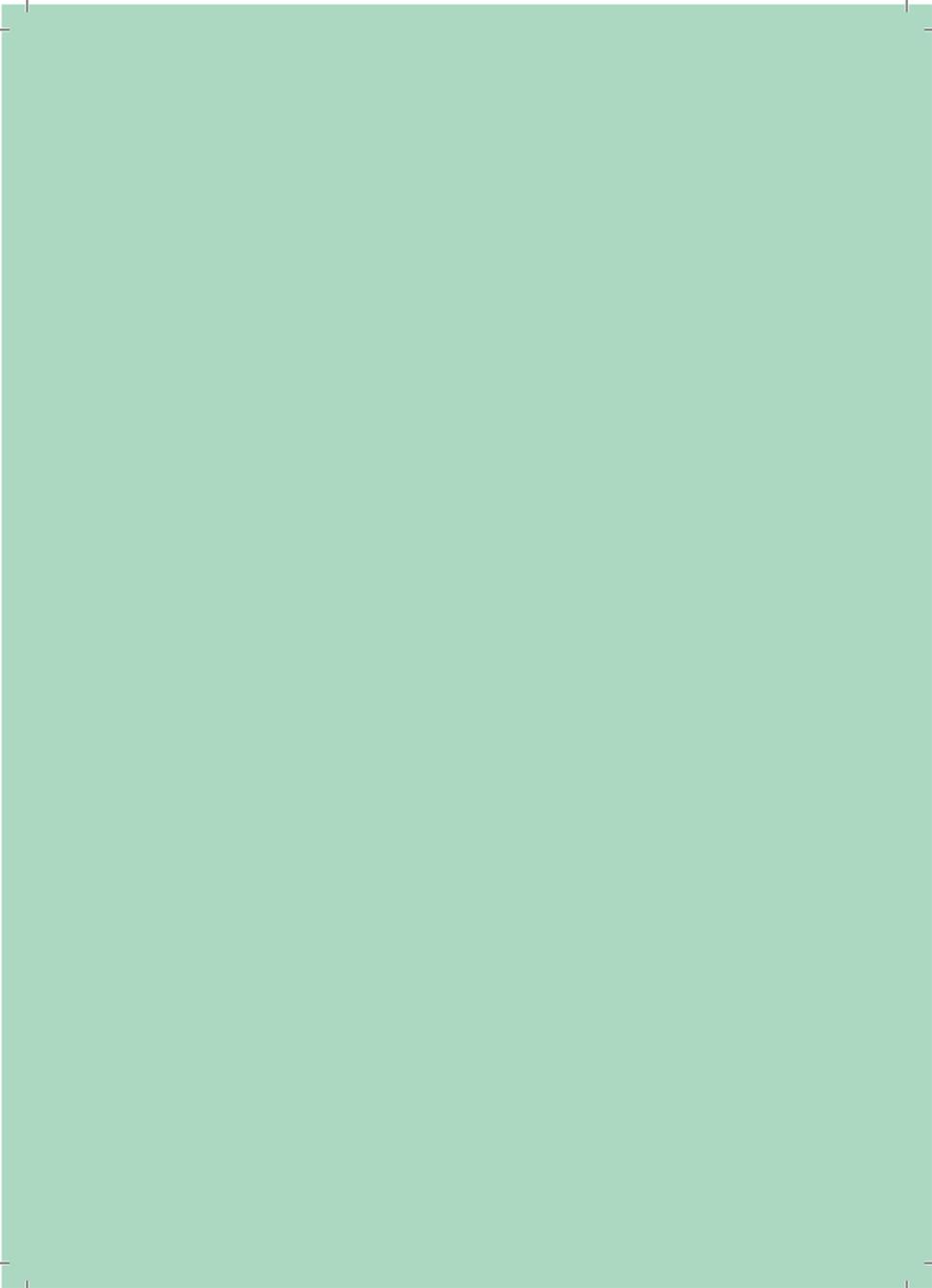
Kategorie / Präfektur	Junmai, Yamahai, Kijoshu / Nara
Alkoholgehalt / Poliergrad	12% Vol. / 70%
Empfehlung	Kühl bis Raumtemperatur, Mittelschwere-/Vollmundige Küche



Haussake Oozeki Junmai 0.21

Frisch und leicht bei kalter Temperatur, leicht trocken mit gutem Umami bei warmer Temperatur.
2022 Bronze International Wine Challenge

Kategorie / Herkunft	Junmai / USA
Alkoholgehalt / Poliergrad	14.5% Vol. / 70%
Empfehlung	Kühl bis Warm, Allrounder





EIGENIMPORT AUS JAPAN

Wir wollen euch Sake von kleinen persönlichen Brauereien anbieten, die man sonst nur in Japan geniessen kann. Wir schauen auf lokale und kleine Produktionen mit höchster Qualität die auf die industrielle Produktion verzichten und wert auf lokale Zutaten und traditionelles Handwerk legen.

→ Mehr zur Inomata Sake Brewery auf S.36

86.-



Junmai Tasting Set 3x0.3l

Drei unterschiedliche hochwertige Junmai Sake
von der Inomata Sake Brewery in Niigata.

Junmai Shu
Junmai Ginjo
Junmai Daiginjo

49.-



Junmai Shu 0.72l

„Binkakoi“ Methode*. Ein Tafelsake auf hohem Niveau mit guter Balance. a. Klarer Umami-Geschmack und mildes Reis-Aroma der Sorte „Takanenishiki“.

Kategorie / Präfektur	Junmai / Niigata
Alkoholgehalt / Poliergrad	15.5% Vol. / 60%
Empfehlung	Kühl bis Warm, Fisch, Poulet, salzige Snacks

62.-



Junmai Ginjo 0.72l

„Binkakoi“ Methode*. Frischer Abgang, leicht trocken, frisches und klares Aroma. Mildes Reis-Aroma der Sorte „Gohyakumangoku“. Einer der besten Junmai Ginjo's!

Kategorie / Präfektur	Junmai Ginjo / Niigata
Alkoholgehalt / Poliergrad	15.8% Vol. / 50%
Empfehlung	Kühl bis Raumtemperatur, Leichte-/Mittelschwere Küche, Fisch

89.-



Junmai Daiginjo 0.72l

„Binkakoi“ Methode*: 2 Jahre Reifung vor der Versendung. Sehr elegantes Aroma und einen samtigen, frischen Geschmack vom Sake-Reis „Koshitanrei“. Ein klarer Abgang, der keinen Nachgeschmack hinterlässt.

Kategorie / Präfektur	Junmai Daiginjo / Niigata
Alkoholgehalt / Poliergrad	15.8% Vol. / 40%
Empfehlung	Kühl bis Raumtemperatur, Fisch, Fleisch, gebratenes Gemüse

46.-



Honjozo 0.72l

Dieser Sake ist ausgezeichnet durch seinen reichen und klaren Umami Geschmack mit sehr frischem Abgang.

Kategorie / Präfektur	Honjozo / Niigata
Alkoholgehalt / Poliergrad	15.5% Vol. / 60%
Empfehlung	Kühl bis Warm, Reisball, Pickles, süssliche Speisen



Ginjo 0.72l

Ein leichter und schöner Ginjo mit einer breiten Palette von Aromen und einem ausgewogenen Geschmack.

Kategorie / Präfektur	Ginjo / Niigata
Alkoholgehalt / Poliergrad	15.8% Vol. / 55%
Empfehlung	Kühl bis Raumtemperatur, Leichte Küche, Fisch, Salate

79.-



Daiginjo 0.721

„Binkakoi“ Methode*. Leicht trocken, klares und frisches Aroma vom Sake-Reis „Gohyakumangoku“ und reichen Umami-Geschmack von Sake-Reis „Koshitanrei“. Klarer Abgang.

Kategorie / Präfektur

Daiginjo / Niigata

Alkoholgehalt / Poliergrad

15.8% Vol. / 45%

Empfehlung

Kühl bis Raumtemperatur,
Delikate Speisen, rohen Fisch

43.-



Futsushu 0.72l

Dieser non-premium Sake ist genau so köstlich und qualitativ wie Premium-Sake. Er wird nie langweilig, sondern immer schmackhafter und genussvoller!
Ein stabiler Standard-Sake auf hohem Niveau.

Kategorie / Präfektur	Futsushu / Niigata
Alkoholgehalt / Poliergrad	15.4% Vol. / 60%
Empfehlung	Kalt bis Warm Speise-Allrounder



新潟 糸魚川
INOMATA
SAKE BREWERY
ITOGAWA, NIIGATA
猫又酒造株式会社

INOMATA SAKE BREWERY

Die Inomata-Brauerei hat sich voll und ganz der Köstlichkeit ihres Sakes verschrieben und strebt bei all ihren Produkten ein hochwertiges Geschmackserlebnis an. Die Brauerei wird im traditionellen handwerklichen Stil betrieben. Es werden nur wenige technische Hilfsmittel verwendet. Die Familie kann sich auf ihr reines Können, untermauert von Jahrzehnten der Erfahrung, verlassen. Im Dienste der Qualität verzichtet sie auf eine industrielle Produktion.

Die überschaubare Grösse der Brauerei bringt den grossen Vorteil mit sich, 100% lokalen Sake, den Jizake herstellen zu können. Dies bedeutet, dass die Zutaten aus der Region benutzt und auch gewonnen werden. Sogar der in der Region angepflanzte Reis wird aus derselben Quelle bewässert, aus der die Brauerei das Wasser zum Brauen zieht.





Dessertsake Tasting Set 3x8cl

Drei unterschiedliche hochwertige
Dessertsake zum ausprobieren.

Amabuki Kyoto Matcha

Amami Ume

Ninki Ichi Yuzu



Amabuki Kyoto Matcha 0.72l

Süsse von Matcha, sanfte Säure und leichte Bitterkeit von Yuzu-Geschmack, Abgang mit Umami von Matcha. Auf Basis von Junmai Sake mit Matcha aus Kyoto.

Kategorie / Präfektur

Likör / Kyoto

Alkoholgehalt / Poliergrad

6% Vol.

Empfehlung

Kalt! Dessert, Mochis



Amami Ume 0.72l

Sehr seltener Pflaumenwein auf Basis von Zuckerrohr-Shochu. Handwerklich hergestellt mit Muscovado Zucker von der Amami Oshima und Pflaumen aus Kyushu.

Kategorie / Präfektur

Likör / Kagoshima

Alkoholgehalt / Poliergrad

12% Vol.

Empfehlung

Kalt mit Eis! Apero,
süsse Dessert



Ninki Ichi Yuzu 0.5l

Süss, fruchtig. Die frischen, intensiven Yuzu-Aromen stechen besonders hervor, gepaart mit einer guten Balance zwischen Süsse und Säure.

Kategorie / Präfektur

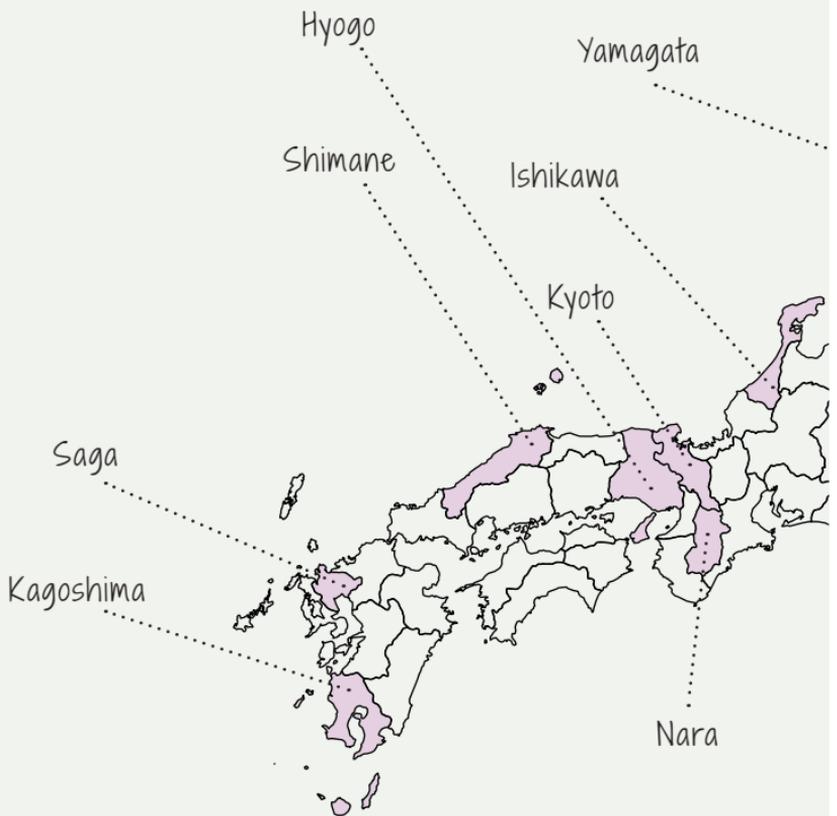
Likör / Miyagi

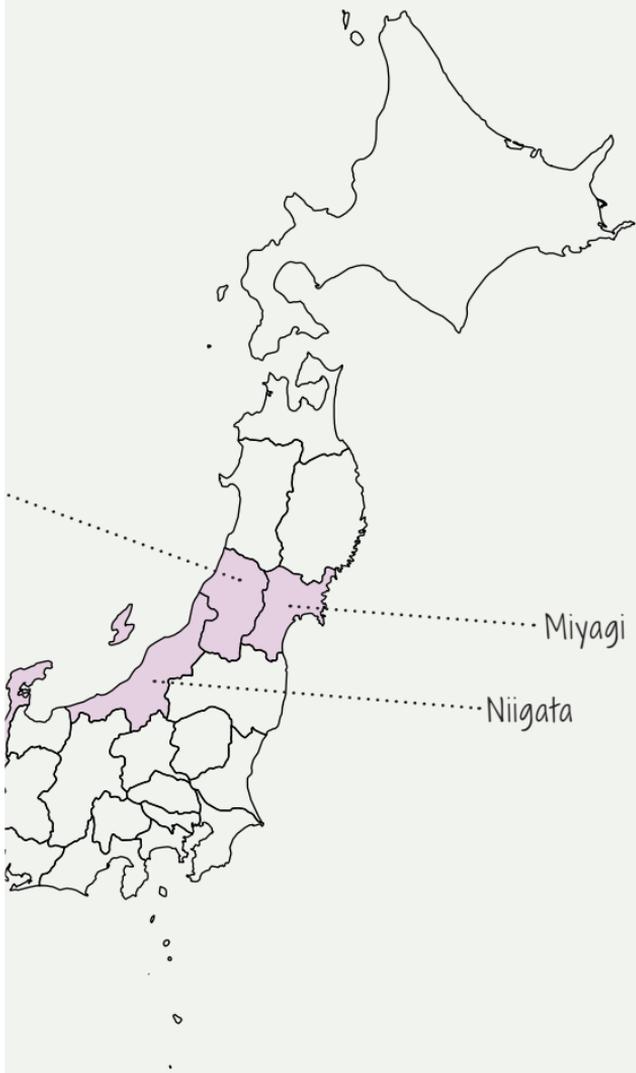
Alkoholgehalt / Poliergrad

8% Vol.

Empfehlung

Kalt! Apero, Dessert
oder einfach so



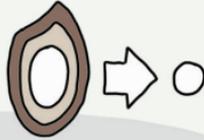


Miyagi

Niigata

Kalifornien>

Vom Reiskorn zur Flasche



Reis polieren



Reis waschen



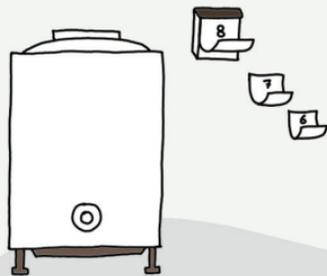
Reis dämpfen



Kōji herstellen



Grundmaische
ansetzen



Sake lagern



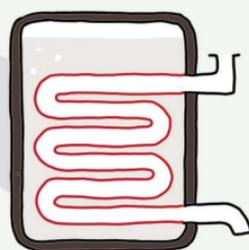
Sake abfüllen



Maische
pressen



Hauptmaische
anlegen



Sake
pasteurisieren

Lexikon

Nihonsu

Sake steht im Japanischen für alkoholische Getränke im Allgemeinen. Was dem Rest der Welt als Sake bekannt ist, nennt man in Japan Nihonshu.

Masusake

Eine Art Sake zu servieren. Um die eigene Grosszügigkeit zu demonstrieren, wird das Glas in ein quadratisches Gefäss gestellt und überfüllt.

Futsushu

Sake mit weniger als 70% Reispoliergrad. Gilt nicht mehr als Premium Sake. Premiumsake macht in Japan lediglich einen Marktanteil von ca. 30% aus.

Junmai

Junmai-Sake wird ausschliesslich aus Wasser, Reis und dem Koji Pilz hergestellt. Der verarbeitete Reis muss einen Poliergrad von mindestens 70% aufweisen um zu einem Junmai Sake zu werden. Zusammengefasst wird der Sake aus reinem Reis gebraut und kein destillierter Alkohol im Brauprozess zugegeben.

Binkakoi Methode

Binkakoi ist eine Methode zum Pasteurisieren, Lagern und Reifen eines Sakes in der Flasche, um den Geschmack und das Aroma vom frisch gebrauten Sake nicht zu verlieren und seine Qualität möglichst hoch zu halten. Das ist eine aufwendige Methode, weil viel mehr von Hand gearbeitet werden muss.

Koji-Pilz

Der Kōji Pilz (lat. *Aspergillus oryzae*), ein seit Jahrhunderten bekannter Edelschimmelpilz. Kōji ist seit Jahrhunderten ein wichtiger Bestandteil der traditionellen japanischen Küche. Mit seiner Hilfe werden Sojabohnen zu Sojasauce fermentiert, Miso-Paste, Mirin, Sake, und vieles mehr hergestellt.

Die in Koji-Schimmelpilzen vorhandenen Enzyme (wie Amylase und Glutamat) wandeln Stärke und Proteine in Aminosäuren und Zucker um. Die daraus resultierenden Aromen definieren das Reich von Umami: süß, herzhaft, salzig.

Es gibt weissen, gelben und schwarzen Kōji. Sake-Brauer verwenden in erster Linie den gelben Kōji.

Reispoliergrad

Der Reis muss vor der Gärung aufwendig bearbeitet werden. Es befinden sich die Proteine, Fette und Mineralstoffe in den äusseren Schichten des Reiskorns. Diese Inhaltsstoffe sorgen - wenn zu viele im Reis vorhanden sind - für ungewollte, unangenehme Aromen im Sake. Deshalb wird das Reiskorn in speziellen Poliermaschinen geschält.

Der Poliergrad wird als Gradmesser für die Qualität eines Sakes benutzt. Wenn also ein Poliergrad von 65% auf dem Etikett angegeben ist, so wurden 35% vom Reiskorn entfernt.

Je tiefer der Poliergrad, desto fruchtiger und leichter schmeckt der Sake.



Verschiedene Sake-Sorten

Genshu (gen: der Ursprung) ist unverdünnter Sake, das heisst die sonst übliche Verdünnung mit Wasser wird bei dieser Sorte weggelassen. Direkt nach der Fermentation weisen Genshu daher einen Alkoholgehalt von bis zu ca. 20% auf. Es wird empfohlen auf Eis zu trinken!

Namazake (nama: roh, frisch) steht für unpasteurisierten Sake, der vor der Lagerung bzw. der Flaschenabfüllung nicht erhitzt wird. Durch die noch aktiven Mikroorganismen entsteht eine gewisse Sämigkeit, der Geschmack ist leicht, frisch und hat ein starkes Hefe-Aroma.

Bei **Nigorizake** wird der nach der Fermentation entstandene unraffinierte Sake bloss durch ein loses Netz passiert und bleibt aufgrund der Reis- und Hefe-Spuren weiss getrübt. Der milchige Nigorizake besitzt wie auch der Namazake einen sämigen Geschmack, da auch hier Elemente der Hefe vorhanden sind.

Koshu (deutsch: alter Sake) ist ein über 3 Jahre gereifter Sake. Zum Reifen eignen sich besonders hochqualitative Sake der (Junmai) Ginjô oder (Junmai) Daiginjo-Klasse. Durch die Lagerung in Holzfässern erhalten sie eine dunkle Farbe und nehmen einen rundlichen, würzigen und honigähnlichen Geschmack an.

Drei Herstellungsmethoden für den Sake

Damit sich unerwünschte Bakterien nicht vermehren können, muss die Grundmaische stets in einer sauren Umgebung gehalten werden. Dazu werden Milchsäurebakterien verwendet.

Es gibt zwei Arten, um Milchsäurebakterien in der Grundmaische anzusetzen.

Die schnelle Art (Sokujo-Methode)

Der Grundmaische werden künstlich erzeugte Milchsäurebakterien zugesetzt. Mit dieser Methode kann die Maische in etwa zwei Wochen effizient fertiggestellt werden und bildet den heutigen Standard.

Die traditionelle Art (Kimoto-Methode)

Die saure Umgebung wird durch die Aufnahme von natürlich vorkommenden Milchsäurebakterien hergestellt. Darum braucht es doppelt so viel Zeit und Aufwand, um eine genügend saure Umgebung für die Grundmaische herzustellen. Um den Prozess zu beschleunigen werden die Reiskörner mit einem Holzstab zu einer Paste zerrieben (Yamaoroshi-Technik) und somit „aufgebrochen“.

Die modernere Kimoto-Art (Yamahai-Methode)

Die Yamahai-Methode ist eine Vereinfachung der Kimoto-Methode, die um 1900 herum entdeckt wurde. Der arbeitsintensive Yamaoroshi-Prozess wird dabei weggelassen. Dank der Verbesserungen in der Sake-Brautechnik und der Entdeckung des Kōji mit starker Verzuckerungskraft, ist es nicht mehr nötig, die Reiskörner mit mühsamer Handarbeit aufzubrechen.

Yamahai ist aber eine besonders interessante Methode der Herstellung der Starterhefe. Wilde Hefe und andere Bakterien können sich in der Grundmaische niederlassen und die Gärung beeinflussen, da sie Kontakt mit der Luft hat. Dadurch können sich der Geschmack und der Stil der Starterhefe noch auf natürliche Weise ändern. Der Sake wird spezieller, unberechenbarer und auch viel komplexer als Sake aus reinen kontrollierten und gezüchteten Hefen. Es entstehen oft kräftige Körper und eine schöne Säure, die gut zu Speisen mit erdigen, tiefen und kräftigen Aromen und Säure passen.

Izakaya Nozomi
Löwengraben 18, 6004 Luzern
+41 41 417 01 98
info@nozomi-luzern.ch
www.nozomi-luzern.ch