



## PRESSEINFORMATION

August 2019

### Gerstensaft aus Nippon – Abkühlung in Tokyos Biergärten

Besonderer Biergenuss auf Hochhausdächern, Berggipfeln oder im Stadtwald

**München – 30. August 2019.** Das Geheimnis ist gelüftet: Die japanische Craftbier-Szene hat sich unlängst einen Namen unter Bierliebhabern gemacht. Neben meisterhaften Beispielen traditioneller Braukunst sorgen zunehmend mehr innovative Braumeister für neue Kreationen wie Grüntee- oder Himbeerbier. In Tokyo finden Urlauber fast überall eine passende Oase, in der sie in die vielfältige Bierkultur des Landes eintauchen und die fast 150-jährige Brautradition für sich entdecken können.

#### Ausgefallene Bier-Kreationen

Tokyo ist bekannt für seine ausgefallenen und teils sehr farbenfrohen Food-Kreationen. So wundert es nicht, dass im **Matcha Beer Garden** des GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU grünes Bier auf den Tisch kommt. Das Restaurant liegt im Stadtteil Chiyoda und blickt auf eine mehr als 100-jährige Geschichte zurück. Spezialität des Hauses ist japanischer Tee, der sich nicht nur in den zahlreichen Biervarianten, sondern auch auf der Speisekarte wiederfindet. Insgesamt stehen sechs unterschiedliche Tee-Bier-Kreationen zur Wahl – darunter auch das beliebte und durch seine Farbe auffallende Grünteebier, das Gäste nur hier genießen können. Wer Wein oder Cocktails bevorzugt, findet hier ebenfalls die passende Grüntee-Variante. ([www.1899.jp](http://www.1899.jp))



©V.l.n.r.: Matcha Beer Garden/ Spring Valley Brewery Tokyo/ LAND Meat Center

Die **Spring Valley Brewery Tokyo** ist ein Gastro-Pub in Daikanyama, das als Start-up-Unternehmen des international bekannten Bierunternehmens Kirin startete. Die Saisonbiere werden vor Ort gebraut und Besucher können klassische Kombis bestellen, bei denen jeweils eines von sechs Markenbieren mit einem Snack gereicht wird, der das einzigartige Aroma des Biers unterstreicht. Neben IPAs, Ales und dunklen

Bieren fallen dabei Kreationen wie „Daydream“ – ein „Japanese White“ mit einzigartigen lokalen Zutaten wie Yuzu und Sansho (japanischer Pfeffer) – oder das mit Himbeersaft gebraute und rubinrote „Jazzberry“ besonders ins Auge. ([www.springvalleybrewery.jp](http://www.springvalleybrewery.jp))

### **Tokyos Dachbiergärten**

Viele Kaufhäuser in der Mega-Metropole verwandeln ihre Dachterrassen in den Sommermonaten in gemütliche Rooftop-Bars und -Biergärten. So finden Urlauber auf dem Dach des Bahnhofs Shinjuku eine der größten Dachterrassen des Stadtviertels: Der **Shinjuku Beer Garden Land Meat Centre** ist eine grüne Oase inmitten des Großstadtdschungels. Jeder Tisch des Biergartens verfügt über einen eigenen Grill, auf dem Gäste ihr Fleisch selbst zubereiten können. Die Menüoptionen wie beispielsweise für das „Yakiniku-Menü“ (gegrilltes Fleisch), beginnen bei umgerechnet 40 Euro (4.800 Yen). Wer es glamouröser möchte, der sollte sich für circa 85 Euro (10.000 Yen) ein Zelt buchen. Funkelnde Lichterketten und Laternen umrahmen den Ausblick auf die Stadt, während der Duft von Gegrilltem in der Luft liegt.

Auf dem Dach des stilvollen Kaufhauses Matsuya Ginza befindet sich der ausgefallene **Utsukushikunaru Beer Garden**. Er wird auch als „der Biergarten, der schön macht“ bezeichnet, denn hier wird jede Menge Gesundes in allen erdenklichen Farben kredenzt. In einem modernen Ambiente mit elegantem Design können die Besucher aus frischen Salaten, Grillgerichten, Curries, Desserts und bunten Cocktails wählen. ([www.utsukushikunaru-beergarden.com](http://www.utsukushikunaru-beergarden.com))

### **Raus in die Natur**

Der Mount Takao gehört zu den beliebtesten Gebirgen Japans und wird von Outdoorfans aufgrund seiner zahlreichen Wanderwege geschätzt. Wer erst einmal auf dem 599 Meter hohen Gipfel angekommen ist, der wird mit imposanten Ausblicken auf Tokyo und den Mount Fuji belohnt. Für ausreichende Stärkung und ein „kühles Blondes“ sorgt der „**Beer Mount**“, in dem die Gäste 90 Minuten lang aus einer großen Auswahl an Speisen und Getränken im „All-you-can-eat-Style“ wählen können. Dieses Food-Erlebnis kostet umgerechnet 30 Euro (3.500 Yen) für Männer und 27 Euro (3.300 Yen) für Frauen.

Nur wenige Minuten von der JR-Station Shinanomachi entfernt finden Urlauber einen der größten Biergärten Tokyos. Der **Forest Beer Garden** liegt im äußeren Garten des beliebten Meiji-Schreins und beeindruckt mit Sitzplätzen für bis zu 1.000 Personen. Besonders an Wochenenden werden die Kapazitäten des Biergartens ausgereizt, wenn die Großstädter die Kulisse der unzähligen Bäume und des sprudelnden Wasserfalls bei einem kühlen Bier genießen. ([www.rkfs.co.jp](http://www.rkfs.co.jp))

Weitere Informationen zu Tokyo unter [www.gotokyo.org](http://www.gotokyo.org) und [www.tokyotokyo.jp](http://www.tokyotokyo.jp).

---

## **ÜBER DAS TOKYO CONVENTION & VISITORS BUREAU (TCVB)**

---

Das Tokyo Convention & Visitors Bureau ist die offizielle Tourismusorganisation der Stadt Tokyo. In der Hauptstadt des Lands der aufgehenden Sonne an der Südküste der Hauptinsel Honshu trifft Tradition auf Moderne. Dank einer gut ausgebauten touristischen Infrastruktur entdecken Besucher die Stadt und ihre Sehenswürdigkeiten, darunter der Kaiserpalast mit seinen beeindruckenden Gärten, traditionelle Tempel und Museen sowie unzählige Sterne-Restaurants mühelos. Neben dem urbanen Flair verfügt Tokyo auch über unberührte Natur, so zum Beispiel auf den mehr als 300 zu Tokyo gehörenden Inseln im Pazifik. Mehr Informationen unter [www.gotokyo.org](http://www.gotokyo.org) und [www.tokyotokyo.jp](http://www.tokyotokyo.jp).

---

---

## **PRESSEKONTAKT**

---

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Stefanie Mehlhorn

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 (0)89 45 21 86-21

E-Mail: [stefanie@lieb-management.de](mailto:stefanie@lieb-management.de)

Internet: [www.lieb-management.de](http://www.lieb-management.de)

