Sake begeistert die Schweizer Gourmet-Welt!

Von Asienspiegel Tipp am 5. September 2017 • Kategorie Tipp



f Empfehlen 1 Teiler



Das Japanische Nationalgetränk rockt die Schweizer Gourmet-Szene.

Tipp von shizuku – Die Gourmesse – die Messe für Geniesser – steht seit Jahren für Genuss, Austausch und kulinarische Inspiration, begeistert jährlich mehr als 10'000 Feinschmecker mit diversen Food-Inspirationen, Innovationen und Anregungen für gesunde und nachhaltige Genussmomente. Selbstverständlich also, dass in diesem speziellen Rahmen ein gutes Glas Sake längst zum guten Ton gehört.

Marc Nydegger, Certified Sake Professional und Inhaber des einzigen auf Sake spezialisierten shizuku Store in Zürich, begeisterte die Besucher im Kongresshaus Zürich bereits letztes Jahr mit den facettenreichen Tropfen aus Japan und freut sich darum umso mehr, die Gourmet-Besucher auch in der neuen Location, der Halle 622 in Zürich-Oerlikon, mit dem hierzulande noch als Trend-Getränk bezeichneten Reisweins gekonnt vertraut zu machen. «Unsere Küche lässt sich hervorragend mit Sake kombinieren. Und dies ist längst kein kulinarisches Geheimnis mehr. Die Schweizer probieren aus, sind aber auch sehr kritisch. Umso mehr freut es mich, dass genau diese ehrliche und versierte Kritik mehr und mehr für Sake spricht und dieses herrliche Produkt nicht mehr nur mit Sushi, sprich der japanischen Küche, in Verbindung gebracht wird.»

Nicht nur Sake-Experte Nydegger sieht hier spannende Parallelen. Auch heimische Restaurants setzen bewusst auf das qualitativ hochwertige Nationalgetränk Japans. Ob während kulinarischen Themenwochen in den Schweizer Bergen, wie im Restaurant La Riva Lenzerheide oder bei einem Sake-Flight im Restaurant Drei Stuben in Zürich – das Publikum ist überrascht, vor allem aber begeistert. «Wir verwöhnen unsere Gäste bereits seit zwei Jahren regelmässig mit Sake aus Nydeggers Sortiment und die Reaktionen machen einfach Spass», so Marco Pero, Inhaber und Gastgeber des Restaurants Drei Stuben. «Es ist toll zusehen, wie selbst Skeptiker davon begeistert werden können. Am spannendsten finde ich, dass man über den Tellerrand hinausschauen und ganz neue Kombinationen kreieren kann, wie zum Beispiel den Sake-Flight mit traditionellen Schweizer Gerichten.»

Degustieren in der Lounge von shizuku

Und dies erlebt Marc Nydegger täglich. Der Wow-Effekt, welcher ein gut gewählter Sake haben kann, fasziniert und spricht sich herum. Auch an der Gourmesse. Nebst dem Stand von shizuku, an dem die Messe-Besucher verschiedene Premium Sake degustieren, beschnuppern und kennenlernen können, lädt Nydegger mit seinem jungen Team neu auch in die offizielle shizuku sake bar & lounge. «Die Organisatoren haben uns angefragt, ob wir dieses Jahr einen speziellen und gemütlichen Ort für den Genuss von und mit Sake umsetzen möchten. Dies spricht für die positive Entwicklung von Sake in unserer Gastronomie und selbstverständlich mussten wir hier nicht lange überlegen», lächelt Nydegger.

Und die shizuku sake bar & lounge wir garantiert ein Highlight der diesjährigen «Messe für Geniesser» werden. Denn kein geringerer als Barkeeper Dominik Gyger von der Atelier Classic Bar in Thun wird die Sake-Spezialitäten und Cocktails während den 4 Messe-Tagen kreieren und servieren. «Sake wie auch Shochu sind in Cocktailbars seit Jahren weltweit vertreten, da sie durch ihre einzigartige Aromastruktur den Horizont für neue Geschmackskreationen unheimlich erweitern. Ich freue mich, dem Schweizer Publikum diese Möglichkeiten aufzuzeigen und sie mit den entstandenen Cocktails auf eine Sinnesreise mitnehmen zu dürfen», so Gyger, Träger des Peter-Roth-Preises 2016, der kurz vor seinem Einsatz für shizuku erneut an den Swiss Cocktail Championships in Zürich teilnimmt.

Championships in Zürich teilnimmt.

Sake erleben und geniessen, dies ist vom 21. – 24. September möglich, in der shizuku sake bar & lounge an der Gourmesse 2017. Degustieren Sie edle Premium Sake, lassen Sie sich im persönlichen Gespräch beraten und finden Sie Ihren neuen Lieblingstropfen, ob pur oder

professionell gemixt, passend zu jeder kulinarischen Gelegenheit.

Weitere Sake-Events, anstehende Vorträge im hauseigenen shizuku Store sowie Rezept-Anregungen

oder bevorstehende Food-Pairings finden Sie auf www.shizuku.ch