Schokolade und Wagyu: Zwei Weihnachts-Events im shizuku Store in Zürich

Die weihnachtlichen Events im shizuku Store		
Fr, 21.12.2018	Süsses: Die Macherinnen von pralumé im shizuku Store	Infos
Sa, 22.12.2018	Miyazaki-Gyu: Exklusiver Umai-Wagyu-Verkauf	Infos

shizuku: Der Schweizer Sake-Experte

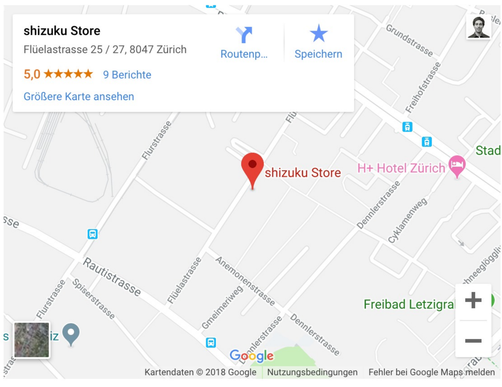
shizuku-Gründer Marc Nydegger gilt seit Jahren als der unbestrittene Sake-Experte in Zürich. Sein Hintergrund als Japanologe, sein kulturelles Wissen über Japan sowie seine perfekten Japanisch-Sprachkenntnisse tragen zu seinem umfänglichen Knowhow über die Sake-Welt bei, das er regelmässig an seinen Events und in Vorträgen weitergibt. Mit dem shizuku Store besitzt er sogar den ersten auf japanischen Reiswein spezialisierten Laden in Zürich. Sein Markenzeichen: Er fasst Sake nicht einfach als isoliertes Traditionsgetränk auf, das man nur mit japanischem Essen geniessen darf. «Sake kann süsslich, fruchtig, bitter oder gar salzig sein und ist soviel mehr als passend zu ‹Sushi & Sashimi›», erklärt Marc Nydegger. Daraus hat er eine Mission gemacht. Sake und Käse oder Sake im Fondue: Das waren seine Ideen. Auch mit anderen japanischen Klassikern, wie dem süsslichen Pflaumenwein (auf Japanisch «umeshu» genannt), experimentierte er. So liess er diesen mit Schweizer Schokolade kombinieren und nennt das süsse Produkt pralumé.

AKTUELLE EVENTS VON SHIZUKU

Datum	Event	Tickets
Do, 10.1.2019	Sake-Vortrag	Tickets
Do, 31.1.2019	Sake-Käse-Pairing	Tickets

ÖFFNUNGSZEITEN

Di, Mi 12.30–18.30 Uhr
oder nach Absprache
Website: shizuku.ch
Instagram: @shizuku_ch

Öffnungszeiten vor Weihnachten	
Di, 18.12. bis Fr, 21.12.2018	12:30 – 18:30
Sa, 22.12.2018	11:00 – 16:00

STANDORT