Am 29.6.2019: Das shizuku-Summer-BBQ mit Wagyū und Sake



Tickets

Tickets

11 – 16 Exklusiver Sake- & Wagyu-Verkauf

19:00

19:00

Sake-Vortrag

Sake-Käse-Pairing

JP in ZH – Es brutzelt, zischt und raucht. Ob Cervelat, Bratwurst, einen

gut gewürzten Fisch oder ein herzhaftes Steak – ins Glas gehört Sake!

zeugt, denn er kennt die breite Geschmacks-Palette, welche der japa-

shizuku-Gründer und Sake-Experte Marc Nydegger ist davon über-

nische Reiswein zu bieten hat. «Wir haben Tropfen mit intensiven,

Do, 12.9.

Do, 3.10

rauchigen bis würzig-fleischig Aromen, welche genau für solch defti-
ge, aromatische Speisen vom Grill gebraut sind.»
Qualitäts-Sake ist facettenreich und vielseitig einsetzbar. «Nach dem
Sake-Käse-Winter wird jetzt aber wieder eingeheizt», so Nydegger.
Dafür macht er gemeinsame Sache mit Umai Wagyu und lädt zum
BBQ-Event in seinem auf Sake spezialisierten shizuku Store in Zürich-
Albisrieden.

eine immense Nachfrage. Umai Wagyu importiert zertifiziertes Miyazaki Gyū direkt von den Bauern der Miyazaki-Region und bringt das

Holen Sie sich Ihr Summer BBQ im shizuku Store

Das exquisite Fleisch der japanischen Rinderrasse geniesst weltweit

qualitativ unvergleichbare Sortiment an Wagyū gleich mit, am Samstag, 29. Juni 2019. Passend zum Entrecote, Filet, Rib Eye oder Roastbeef empfiehlt Nydegger die idealen Sake als BBQ-Begleiter, welche vor Ort degus-

tiert werden können. Und für diejenigen Grillmeister, welche ihr

bewährtes Bierchen nicht aus der Hand geben, hat Marc – selber

Bierliebhaber – ebenfalls einen Plan: Ein kühles japanisches Craft Bier, erhältlich in drei spannenden Sorten. Na dann, kanpai! shizuku: Der Schweizer Sake-Experte



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. **INFOS & STANDORT**

Di & Mi, 12:30 – 18:30 Uhr

info@shizuku.ch

oder nach Absprache

Öffnungszeiten

shizuku Store

koch areal

Website	www.shizuku.ch	

@shizuku Instagram



Freibad Letzigra Kartendaten © 2019 Google Nutzungsbedingungen Fehler bei Google Maps melden