shizuku: Zusammen kulinarisch geniessen

Ein Artikel von shizuku – Es sind harte Zeiten. Aber man unterstützt sich gegenseitig. So lässt sich auch Sake-Spezialist shizuku nicht unterkriegen. Im Gegenteil. «Wie alle unsere Partner aus Gastronomie und Retail haben auch wir unser Laden *shizuku Store* geschlossen. Die Leidenschaft für unsere ‹Babies› brennt aber weiter, zu Hause erst recht!», so Marc Nydegger, selbstständiger Unternehmer und Geschäftsführer der shizuku GmbH. Und das spürt man: Online und auf Social Media liefert Marc fast täglich spannende Ideen oder Anregungen für kulinarische Pairings, untermalen von schönen Bildern sowie persönlichen Eindrücken von seinen «Geniessern» zu Hause.

Denn dank seiner Logistik können sich Privatkunden die japanischen Premium Tropfen wie Sake, Umeshu oder Craft-Beer weiterhin via Online-Shop nach Hause liefern lassen. Seine beliebten Sake-Veranstaltungen mit Restaurants müssen noch warten. «Wir stehen mit unseren Ideen bereits seit Wochen in den Startlöchern. Aktuell sind alle Events auf Eis gelegt. Aber da bleiben sie ‹frisch› und wir alle motiviert!» lächelt Marc.

Ihren Lieblings-Japaner zu Hause geniessen

Gesagt, getan. Können Sie nicht zu Ihrem Lieblings-Japaner, kommt der Lieblings-Japaner zu Ihnen, via Lieferservice oder Take-Away. So bietet shizuku in Zusammenarbeit mit dem Zürcher Sushi-Restaurant Edomae zum Menu ein ausgewähltes *Mini Sake Tasting* für zu Hause an. Das für japanische Spezialitäten beliebte Shinsen hat ebenfalls auf Take-Away und Home-Delivery umgestellt, inklusive diversen seiner Sake in gross und klein. Sein japanisches Partner-Restaurant Yama in Davos Frauenkirch liefert den Kunden seine kleinen, handlichen *Sake One Cups* mit, während noch offene Betriebe wie das *Tokyo Tapas* in der Markthalle im Zürcher Viadukt Marcs Tropfen neben frischen Sushi und Sashimi prominent im Sortiment führen.

Und einer seiner langjähriger Partner in Winterthur, das Restaurant Trübli, hat im Handumdrehen die Bestell-Seite «Ein Stück Trübli für zu Hause» ins Leben gerufen, wo sie ihre eigenen Produkte, aber auch die ihrer Lieferanten und Produzenten zu einem Solidaritätspreis anbieten, so auch Marcs *Umeshu*, den japanischen Pflaumenlikör zum Apero oder Dessert. Lassen auch Sie sich von shizuku positiv inspirieren.

Wer bei künftigen Events von shizuku dabei sein möchte, abonniert am Besten gleich den monatlichen shizuku-Newsletter. Oder unterstützen Sie jetzt und mit Vorfreude – mit einem shizuku-Gutschein, gültig für den kompletten Onlineshop.

---

shizuku: Der Schweizer Sake-Experte

Gründer Marc Nydegger gilt als der unbestrittene und innovative Sake-Experte in Zürich. Der Hintergrund als Japanologe, das kulturelle Wissen über Japan, die perfekten Japanisch-Sprachkenntnisse sowie die persönlichen Kontakte zum Inselstaat tragen zu seinem umfänglichen Fachwissen über die Sake-Welt bei, das er regelmässig an Events und in Vorträgen weitergibt. Mit dem shizuku Store führt er seit 2016 erfolgreich den ersten auf japanischen Reiswein spezialisierten Laden in Zürich. Sein Markenzeichen seit der Gründung von shizuku 2013: 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®. Seine neuste Kreation: Mame San® – Der Sake Flavoured Vodka. Eine Innovation, bei der dreierlei Bohnen aus Japan destilliert und mit Sake aromatisiert werden – geschmacksintensiv, süsslich, erdig und frisch.