Umami pur

Zu Fondue und Raclette gehören Weisswein und Kirsch. Ja, das passt! Doch schon einmal Sake dazu probiert? Es lohnt sich bestimmt.

Sake ist auf dem Vormarsch. Vorbei sind die Zeiten, als der Reiswein nur beim Besuch eines japanischen Restaurants, meist heiss, getrunken wurde. Sake (Nihonshu) ist ein fermentiertes Getränk, bestehend aus Reis, Wasser und dem hefeähnlichen Pilz Koji mit einem Alkoholgehalt von rund 15 Volumenprozent. Hochwertiger Sake verfügt über vielseitige Geschmacksnoten und lässt sich mit fast allem kombinieren. Sogar mit Milchprodukten.

Marc Nydegger studierte Japanologie, lebte jahrelang in Japan und führte in der Schweiz das japanische Restaurant Bimi.

«Sake passt hervorragend zu Käse», weiss Marc Nydegger, Inhaber des japanischen Spezialitätengeschäfts Shizuku in Zürich. Der ehemalige Gastronom hat sich vor sechs Jahren auf den Import, Verkauf und das Bekanntmachen von Sake spezialisiert. Käse und Sake? Was im ersten Moment überraschend klingt, macht Sinn. «Beide Produkte verfügen über den Umami-Geschmack und harmonieren deshalb bestens», so Nydegger. Umami, die fünfte Geschmacksrichtung, kann mit den Ausdrücken besonders lecker und perfekt abgerundet umschrieben werden.

Seit vier Jahren eröffnet Marc Nydegger mit dem Käse-Spezialitätengeschäft Amstad Chäslädeli in Zürich im Oktober die Raclette- und Fondue-Saison. Die Kombination des japanischen Getränks mit der Schweizer Spezialität überrascht die Kunden.

Sake hebt Käsearoma hervor

Sake enthält weniger Säure als Wein und hebt das Käsearoma positiv hervor. Der Sake «Miyabi» harmoniert mit seinem kräftigen und intensiven Aroma nicht nur mit Raclette, sondern kann auch mit in Essig eingelegten Silberzwiebeln und Gurken mithalten. «Bodenständiger Sake passt zu Käse mit viel Geschmack.»

Welcher Sake genau zu welchem Käse passt, zeigt der Japankenner in Workshops, die er in seinem Geschäft durchführt. So passt beispielsweise der Sake «Nouvelle Junmai Ginjo» mit seinen floralen und cremigen Noten, der frischen Säure und dem trockenen Abgang hervorragend zu Weissschimmel-Weichkäse. Und der «Shirayuki Edo Genroku» harmoniert sogar mit dem intensiven Roquefort, einem Blauschimmelkäse aus Schafsmilch. Dieser Sake besteht je zur Hälfte aus Wasser und Reis. Er wird während drei Monaten in einem Zedernholzfass fermentiert. Das Rezept ist 350 Jahre alt. «Dank seiner süss-salzigen Aromen, die an Brot, dunkle Schokolade und getrockneten Mais erinnern, kann dieser ganz spezielle Sake mit dem pikanten Edelschimmelkäse mithalten», so Nydeggers Fazit. Er arbeitet mit verschiedenen Gastronomen in der Gegend zusammen. Er beliefert sie jedoch nicht nur mit dem japanischen Getränk, sondern schult die Mitarbeiter auch vor Ort. So begleitet er mit seinem Sake ein elfgängiges Menü von Koch Tobias Stalder im japanischen Restaurants Matoto in Horgen/ZH. Doch auch mit dem jungen Team um Chefkoch Péter Dualszky-Kovács vom Restaurant Trübli in Winterthur hat er eine Sake-Begleitung für einen Mehrgänger kreiert, der wenig mit asiatischer Küche zu tun hat. «Sake kann gut mit würzigen Speisen mithalten», so Marc Nydegger. Stefan Wöhner im Restaurant drei Stuben in Zürich arbeitet seit Jahren mit Nydeggers Sake und verwendet seine Getränke für (fast) alles: vom Melonencarpaccio über Kalbshackbraten bis zum Schoggichüechli.

Mehr Informationen unter: www.shizuku.ch

Geöffneter Sake kann bis zu drei Wochen im Kühlschrank gelagert werden. *ZVG*

Zusammenarbeit mit Dirk Hany

Auch mit Dirk Hany, Switzerland World Class Bartender 2019 und Chef de bar der mehrfach ausgezeichneten Bar am Wasser in Zürich, arbeitet Marc Nydegger zusammen. Dirk Hany hat mit seinem Sake verschiedene Cocktails zubereitet, darunter den «For Goodness Sake». *SARAH SIDLER*

Mame San – der Sake Flavoured Vodka

Marc Nydegger spannte mit den innovativen Köpfen von Turicum Distillery GmbH zusammen. Gemeinsam kreierten sie den neuartigen Mame San. Das ist ein mit Sake aromatisierter Wodka, der die Bohnen aus Tottori mit dem Nationalgetränk Japans und dem Wasser des Zürichsees vereint. Die Destillation aus dreierlei Bohnen und die Zugabe von Sake (Junmai) verleihen diesem Getränk natürliche Aromen und viel Umami. Es ist geschmacksintensiv, süsslich, erdig, frisch und verfügt über 40 Vol.-%. 500 ml kosten 59 Franken. Erhältlich an der Flüelastrasse 25/27 in Zürich oder online.