Ein Tropfen Japan zur Käseplatte

Was für manche noch ein Fremdwort sein mag, ist für andere der Grund des Restaurantbesuchs beim Japaner. Die Rede ist von Sake, dem japanischen Nationalgetränk mit Genussgarantie.

Dank Marc Nydegger, Japanologe und Gründer des Unternehmens shizuku, wird der Reiswein von seinen Vorurteilen befreit und vermehrt auch in Schweizer Lokalen spannend kombiniert ausgeschenkt.

Gastronomen, welche Sake gekonnt anbieten, sind es wohl leid von ihren Gästen zu hören, dass diese keinen warmen Schnaps mögen. Doch weder das eine noch das andere trifft auf das fermentierte Getränk zu, denn Sake ist weder ein gebrannter Schnaps, noch muss er zwingend warm getrunken werden, im Gegenteil. Einen hochwertigen Premium-Sake trinkt man je nach Produkt von Zimmertemperatur bis kühl und vor allem bewusst aus dem Weinglas. Diese Unkenntnis ist wohl auch der Grund, weshalb ihn viele Gastronomen heute noch gar nicht auf der Karte haben. Doch Sake-Experte Marc Nydegger klärt auf und verspricht Gastronomen sowie deren Gästen Begeisterung und ein unvergessliches Trinkerlebnis, dies bestätigt die steigende Nachfrage.

Ein positives Aha-Erlebnis

Das Niveau der japanischen Küche, der Gesundheitsaspekt und die kunstvolle Präsentation der Speisen und Getränke verleihen der Kulinarik aus dem Land der aufgehenden Sonne einen hervorragenden Ruf. Umso wichtiger, dass Gastrobetriebe auf diesen vielversprechenden Zug aufspringen und sich bezüglich Pairing vom Wissen und Können des shizuku-Gründers inspirieren lassen. Beim Zürcher Restaurant «Drei Stuben». im «La Riva» in den Bündner Bergen, oder sogar bei der Raclette-Saisoneröffnung im «Amstad Chäslädeli» staunten die Gäste nicht schlecht, als der shizuku-Gründer ihnen Sake als Getränk oder gar Speise-Zutat servierte. «Wenn eine Flasche Sake neben der Käseplatte steht, schauen viele erst mal ein wenig verdutzt. Doch jeder, der von ihm kostete, hatte ein positives Aha-Erlebnis», sagt Marc Nydegger. Dank der

Geschmacksrichtung umami, die Aromaerweiterung von süss, sauer, salzig und bitter, schenkt Sake den Geniessern ein besonderes Geschmackserlebnis.

Sake: Mehr als nur ein Getränk

Für Konsumenten ist es meist wichtig zu wissen, welche Zutaten in ihren Speisen oder Getränken enthalten sind. Sake gehört zu den reinsten Produkten überhaupt und besteht lediglich aus Reis, Wasser und dem Hefe-ähnlichen Pilz Koji. Im Gegensatz zu herkömmlichem Wein kommt das Getränk ganz ohne Zusatzstoffe aus und wird bei der Herstellung ähnlich wie Bier gebraut.

Ob zu Sushi, Spaghetti oder als Käsebegleiter: Sake passt zu jedem Gericht. Mit einem Alkoholgehalt von etwa 15 Prozent und den verschiedenen Aromen und Geschmacksrichtungen wird wohl für jeden Geniesser, wie Marc Nydegger seine Kunden respektvoll nennt, ein passender Tropfen dabei sein.

Doch wichtig zu wissen: Sake ist nicht nur zum Trinken geeignet. Von der Sake-Rahmsauce mit Pilzen, dem Sake-Risotto bis hin zum Sake-Fondue: Mit dem vielseitig einsetzbaren Getränk verleiht man köstlichen Gerichten eine ganz neue Note. «Sake hat viel weniger Säure als Weisswein und wirkt daher weniger aufstossend. Ausserdem verleiht umami den Gerichten auch hier eine ganz neue Geschmacksnote», erklärt der Sake-Kenner.

Marc Nydegger bietet aber nicht nur Gastronomie-Schulungen für einen erstklassigen Sake-Ausschank an. Im seit 2016 eröffneten shizuku Store, der



Marc NydeggerJapanologe,
Gründer des Unternehmens shizuku

auf den japanischen Reiswein spezialisiert ist, stehen dem Kunden rund 30 verschiedene Sake-Sorten zur Auswahl. Eine für Sake- und Bierliebhaber erwähnenswerte Variante ist der «de Ai», ein Sparkling Sake mit Hopfen. Das kohlensäurehaltige Getränk überrascht als erfrischendes und herbes Trinkerlebnis. Nebst den verschiedenen Reisweinsorten entdeckt man im shizuku Store auch andere köstliche Tropfen aus Japan.

Vom Austauschschüler zum Sake-Experten

Als Liebhaber der japanischen Ess- und Trinkkultur versteht es Marc Nydegger wie kein anderer, mit seinen auserlesenen Tropfen ein Stück japanische Kultur zu vermitteln.

Der Gründer von shizuku ist wohl der Inbegriff dessen, was man einen leidenschaftlichen Unternehmer nennt, denn seine Begeisterung für den japanischen Reiswein kommt nicht von ungefähr. Die Liebe zur japanischen Kultur entdeckte er im Austauschjahr an der Minami Highschool in Nagoya. Acht Jahre später vertiefte er diese an der Waseda Universität in Tokyo und schloss dann an der Universität Zürich neben Wirtschaft und Völkerrecht das Studium für Japanologie mit seiner Liz-Arbeit ,Nihonshu im Wandel der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg' erfolgreich ab. «Das unvergessliche Erlebnis, in japanischer Manier zu geniessen, überwältigt mich immer wieder aufs Neue. Genau diese kostbaren Oasen sind es, welche ich teilen möchte», so Nydegger. Das Ziel, qualitativ hochstehende Produkte aus Japan in der Schweiz zugänglich zu machen, hat er bereits erreicht. Seit fünf Jahren importiert er ein auserlesenes Sortiment an japanischen Tropfen.

TEXT DANIELA JEANNERET

KONTAKT.

shizuku Onlineshop
www.shizuku.ch

shizuku Store Flüelstrasse 25/27 8047 Zürich



Öffnungszeiten:

Dienstag, 12.30 Uhr bis 18.30 Uhr Mittwoch, 12.30 Uhr bis 18.30 Uhr, oder nach Absprache.