Von Donnerstag 30. November
bis Mittwoch 6. Dezember 2023

# ZÜRITIPP no. 48

# Flüssige Geschenke

**Plus: 20 Jahre Street-Art von One Truth**

Tages-Anzeiger

**Das Beste aus Zürichs Läden: vom alkoholfreien Amaretto bis zum Champagner-Geheimtipp.**

*Flüssige Geschenke*

# *Von Rum bis Champagner: Weihnachts-Empfehlungen aus Zürichs Läden*

TEXT:
Emil Bischofberger

FOTOS:
Silas Zindel

STYLING:
Moira Jurt

**17 Ideen von alkoholfrei bis 56,7 Volumen-prozent.**

**Aus der ganzen Welt: Guyana, Kuba, Japan, Schottland, Schweiz.**

denen der Negroni mit den klassischen Zutaten zu ‹gäch› ist», sagt Fenkart.

**Negroni, 50 cl, 49 Fr.**

## 12 Die freundliche Legende

Der Cocktail Aurora brachte es innert 20 Jahren zum Legendenstatus. Die «extrem florale, frische und trotzdem nicht kitschige» Kombination ersann einst Kronenhalle-Bar-Chef Christian Heiss. «Aurora geht schon am Nachmittag, wenn es draussen noch freundlich ist», sagt Fenkart.

**Aurora, 50 cl, 69 Fr.**

## Sake & Co.: Shizuku

Mit 17 absolvierte Marc Nydegger ein Austauschsemester in Japan – und war verzaubert, das Japanologie-Studium die logische Folge, die Sake-Abschlussarbeit ebenso. Heute importiert er Sake und japanische Spirituosen, insgesamt rund 70 Erzeugnisse. «Ich will nicht Alkohol verkaufen, sondern tropfenweise die japanische Kultur verbreiten. Daher der Name Shizuku», sagt Nydegger. Wichtige Notiz am Rande: Sake ist keine Spirituose, sondern ein fermentiertes Getränk. Sprich näher an einem Weisswein als an einem Schnaps. Entsprechend sollte er genossen werden.

**Shizuku, Flüelastr. 25/27, 8047 Zürich**

## 13 Wem Sake zu trocken ist

Wem der Pflaumenwein Umeshu im japanischen Restaurant schmeckt, der oder die landet später oftmals bei Shizuku. «Denn viele wollen genau den», sagt Nydegger. Er beliefert viele Restaurants mit dem lieblichen Getränk. Dieses ist vielseitig: Es funktioniert zum Apéro und zum Dessert, mit wie ohne Eis – und erfreut auch Zigarrenliebhaber.

**Ohako Umeshu, 72 cl, 18%, 39 Fr.**

## 14 Komplex und günstig

«Ich könnte einen schönen Sake in einer Holzschachtel für 120 Franken empfehlen. Aber der Daihoju ist ähnlich komplex und ausbalanciert – und kostet die Hälfte», sagt Nydegger. Der Daihoju ist einer von den Bestsellern, den Nydegger exklusiv importiert. Zudem habe das Getränk – im Gegensatz zu den meisten Sake – einen ähnlich langen Abgang wie ein Wein.

**Daihoju, 72 cl, 64 Fr.**

## Alkoholfrei: Undrunk

Täglich Bier mit Alkohol? Während Lockdowns kamen Luca D'Ambrosio und Giancarlo Pizzolotto auf den Geschmack der alkoholfreien Alternativen. Bald war die Geschäftsidee geboren, seit Dezember 2021 verkaufen die beiden Zürcher Unterländer in ihrem Onlineshop Bier, Wein und Spirituosen ohne Alkohol. Der Laden – am meisten Umsatz generieren sie mit Wein – ist selbsttragend, vorerst betreiben sie ihn aber weiterhin nur als Hobby.

**undrunk.ch**

## 15 Übersteht Blindtastings

Rebels 0,0% ist ein Zürcher Start-up, das sich auf Spirituosenalternativen spezialisiert hat. Der Sour, der mit dem Rebels-Amaretto gemixt werde, bestehe jedes Blindtasting, verspricht der Undrunk-Gründer. Das funktioniere bei diesem Cocktail besonders gut, weil das Original ebenfalls recht süss sei. «Spirituosen wie Rum oder Gin hingegen sind schwieriger nachzumachen», sagt Giancarlo Pizzolotto.

**Rebels 0,0%: Amaretto Alternative, 50 cl, 31.90 Fr.**

## 16 Nahe am Schaumwein

«Oftmals versuchen die Produzenten, den fehlenden Alkoholgehalt mit Zucker zu überspielen. Nicht beim Nuspritz, der kommt Schaumwein recht nahe», findet Pizzolotto. Überhaupt würden Kohlensäure und Champagnerkorken dafür sorgen, dass das Gefühl ähnlich sei, wie wenn man einen Sekt trinke. «Zudem gefällt uns die Firma Winu. Sie hat einen ähnlich jugendlichen Spirit wie wir.»

**Winu Alkoholfrei: Sekt Nuspritz weiss 70 cl, 15.50 Fr.**

## 17 Schmeckt Weintrinkern

Der alkoholfreie Weisswein stammt aus Südafrika – und wurde den Undrunk-Gründern von Wein trinkenden Freunden empfohlen: «Sie sagten uns, dass dieser mit Abstand der beste sei.» Auch hier gilt: Trotz fehlendem Alkohol ist das Geschmackserlebnis deutlich näher an Wein als an Traubensaft.

**Cognato: White Wine, 70 cl, 16.90 Fr.**