shizuku bringt die Sake-Brauerei Inata Honten in die Schweiz

SHIZUKU-EVENTS 2019 IN ZÜRICH

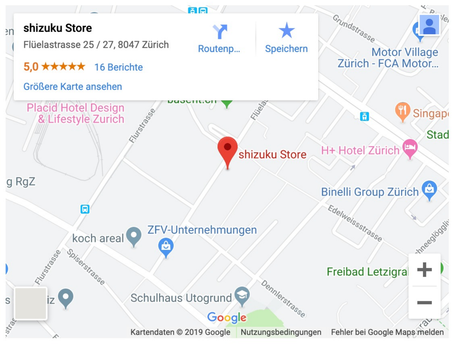
Datum	Zeit	Event	Tickets
Fr, 13.9.	19:00	Sake-Vortrag	Tickets
Do, 3.10	19:00	Sake-Käse-Pairing	Tickets
Do, 10.10.	18:00	Restaurant Trübli, Winterthur	Anmeldung
Fr, 11.10.	18:00	Restaurant Edomae	Anmeldung
Fr, 12.10.	18:00	Restaurant Yu-an	Anmeldung

Ein Abend mit der Sake-Brauerei Inata Honten

JP in ZH – Shinji Tsukutani, der leidenschaftliche Chef der Sake-Brauerei Inata Honten – eine kleine, familiäre 13-Mann Brauerei, bei der bis heute enorm viel Wert auf traditionelle Handarbeit gelegt wird – fliegt im Oktober von Yonago (Präfektur Tottori) nach Zürich und freut sich, Ihnen das japanische Nationalgetränk *Nihonshu* gemeinsam mit dem Zürcher Sake-Experten Marc Nydegger von shizuku bei verschiedenen Sake-Flights in Zürich persönlich näherzubringen – dieses Mal mit Start in Winterthur und zwei Mal in Zürich.

«Damit auch die Gäste einen angenehmen, interessanten Abend verbringen können, setze ich alles daran, dass auch ich selbst wieder einen spannenden Event erleben kann», so Tsukutani. Schon im Herbst letzten Jahres war Tsukutani fleissig unterwegs in der Schweiz und begeisterte die Gäste mit seiner offenen Art. «Es macht mich unglaublich glücklich. Durch Events wie diese steigert sich die Möglichkeit, unsere japanischen Produkte auch in der Schweiz zu geniessen und ich denke, dass das Distanzgefühl zum weit entfernten Japan hierdurch etwas abgebaut wird.» Und wissen Sie was, er tut es erneut, weil es ihm offensichtlich Spass macht…

shizuku: Der Schweizer Sake-Experte

shizuku-Gründer Marc Nydegger gilt seit Jahren als der unbestrittene Sake-Experte in Zürich. Sein Hintergrund als Japanologe, sein kulturelles Wissen über Japan sowie seine perfekten Japanisch-Sprachkenntnisse tragen zu seinem umfänglichen Knowhow über die Sake-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	
Öffnungszeiten	Di & Mi, 12:30 – 18:30 Uhr
oder nach Absprache	info@shizuku.ch
Website	www.shizuku.ch
Instagram	@shizuku_ch