shizuku: «Say cheese» zu Sake

Ein Artikel von shizuku – «Ich will, dass die Schweizer zum Käsefondue Sake trinken.» Mit diesem Statement fiel Marc Nydegger (40) bereits vor Jahren auf. Man hat den Jungunternehmer damals – verständlicherweise – belächelt. Heute lächelt er …

Umami ist das Geheimnis

Denn seine Sake-Käse-Pairings in seinem eigenen auf Sake spezialisierten shizuku Store sind gut gebucht. Seine Kunden fragen heute explizit nach dem «Fondue-Sake». Und seit Sommer verkauft Nydegger seinen eigens lancierten Sake-Raclettekäse. Wie kommt's? Zum Fondue und Raclette gehört doch ein Weisswein, vielleicht noch ein kultiges «Siitewägeli» in Form eines Kirsch. Dann ist aber gut. Kann man machen, muss man nicht. Sich kulinarisch weiterentwickeln macht Freude. Und Fakt ist: Sake passt hervorragend zu Käse. Dies, weil die Geschmacksrichtung *umami* – welche auch in Käse reichlich vorhanden ist – den Genuss von Sake gekonnt akzentuiert und umgekehrt. «Das Fondue wird käsiger, samtiger und durch den niedrigen Säure-Anteil auch geschmeidiger», so Sake-Experte Nydegger.

Veranstaltungen von shizuku

Raclette-Saisoneröffnung mit Sake	Sa, 17.10.2020	mehr Infos
Sake-Vortrag	auf Anfrage	mehr Infos
Sake-Käse-Pairing	auf Anfrage	mehr Infos

Und seine Aussage kommt nicht von ungefähr. Einerseits arbeitet Marc seit Jahren eng mit dem Quartierladen *Amstad Chäslädeli* zusammen, welches seine japanischen Tropfen ebenfalls im Sortiment führt. Gemeinsam sind spannende Kombinationen entstanden, welche beim gemütlichen *shizuku Sake-Käse Pairing* genossen werden können.

Ein paar Tonnen Gründe also, Raclette aufzupeppen!

Und auch beim Thema Raclette schmelzen seine Kunden dahin. Ist ja auch kein Wunder. Allein 7800 Tonnen gönnt sich Herr und Frau Schweizer pro Jahr in Form von Raclette (Gesamtverbrauch Raclette Privathaushalte 2018, gemäss *Raclette Suisse*). «Ein paar Tonnen Gründe also, unser geliebtes Raclette etwas aufzupeppen!» so Marc. Gesagt, getan. Gemeinsam mit *natürli Käse* hat er einmal mehr getüftelt und erstmals ein Sake-Raclette entwickelt – oder besser ausgedrückt: Schweizer Raclette mit Sake veredelt. Und das Feedback auf die ersten Laibe war überwältigend. «Wenn Freunde mit Walliser Wurzeln ‹best Raclette ever› rufen und dich schlicht leerkaufen, haben wir vielleicht was Cooles geschaffen», lächelt Nydegger zufrieden.

Sake und Käse: Probieren Sie es aus!

Kurzum: Man muss es probiert haben. Trauen Sie sich! Lassen Sie sich von diversen Anregungen inspirieren und entdecken Sie verschiedene Käsevarianten zu wiederum unterschiedlichen Sake. Versuchen Sie Ihr nächstes Fondue mal mit einem «Fondue Sake» zu verfeinern. Überraschen Sie Ihre Gäste beim anstehenden Raclette-Plausch mit einem Glas Japan. Oder holen Sie sich das erste Sake-Raclette im *Amstad Chäslädeli* oder direkt bei shizuku. «S'hät solang s'hät».

---

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 so viel 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.