SHIZUKU – SAKE-INFUSED RACLETTE

ANNETTE VON RADOWITZ · 2. NOVEMBER 2021

Wer, wenn nicht Marc Nydegger, käme auf diese Idee? Der Inhaber der Premium Sake Handlung **shizuku** ist weltoffen, kreativ und wagt sich immer wieder an Neues heran.

«Wobei, ganz so neu ist die Idee nicht», gesteht er mir. «Wie gut (der japanische Reiswein) Sake und Raclette sich ergänzen, das haben wir bereits bei unserer Ladeneröffnung im 2016 erprobt und damit alle Gäste überrascht. Damals wurde selbstredend Sake degustiert und dazu gab es Raclette. Den Raclettekäse dazu hat sein Walliser Freund vom Laib gestrichen. Die Leute fanden es toll», erinnert er sich. Nun hat er die Idee in einer neuen Form wieder aufgenommen. Mit einem Sake-infused Raclette.

«Dabei wird der Käse mit Sake geimpft», erklärt er mir. «Ganz ähnlich, wie das auch bei der Herstellung von beispielsweise Blauschimmelkäse geschieht. Da wird ebenfalls Käse veredelt, indem eine Schimmelmasse mit einer groben Spritze in den Käse eingebracht wird. In unserem Fall spritzen wir einen **Sake (Junmai Kimoto)** in einen bereits über mehrere Monate gereiften Bäretswiler Berg-Raclettekäse, lassen diesen wiederum reifen und wiederholen den Prozess, bis er den idealen Geschmack hat. Das Feedback bislang ist super.»

«EINE GESCHMACKLICHE WUCHT MIT VIEL UMAMI»

«Der Sake – hier ein kräftiger, intensiver Junmai, gebraut nach der traditionellen kimoto-Methode – ist eine geschmackliche Wucht mit viel Umami», führt er weiter aus. «Kenner wissen, dieser Sake hat viel Power, weshalb er auch so gut zu herzhaftem Raclettekäse passt. Roh riecht das Raclette leicht süsslich, aber keineswegs nach Alkohol. Geschmolzen ist es cremig und sehr mild. Durch die Umami-Note des Sake wird der Geschmack des Käses noch intensiver, sprich der Käse wird käsiger. Die Aromen schaukeln sich gegenseitig sehr schön hoch.»

«Entwickelt haben wir das Sake-infused Raclette 2020 gemeinsam mit Marc Heller von natürli. Er war sofort begeistert und dafür zu haben. Für das Erste produzierten wir eine kleine Menge von zehn Laiben. Das Sake Raclette kann heute in kleinen Portionen (400-500g), vakuumiert verpackt bei natürli im **Jelmoli Food Market** in Zürich, im **Amstad Chäslädeli** im Zürcher Seefeld und natürlich bei uns im **shizuku Store** an der Flüelastrasse 25 in Zürich Albisrieden bezogen werden – oder bei uns im **Onlineshop**.»

Neugierig? Ich auch. Und nun gehe ich erstmal einen Raclette-Ofen kaufen und probiere den Sake-infused Raclette aus.

Zu shizuku

LinkedIn Pinterest Twitter Facebook

ANNETTE VON RADOWITZ

HERAUSGEBERIN UND AUTORIN

Gründerin und Chefredakteurin von Gentlemag. Nach dem erfolgreichen Aufbau und der Leitung des Online Magazins Creme Guides Zürich, widmet sich die Wahl-Schweizerin und Mutter dreier Söhne nun mit Gentlemag vornehmlich dem männlichen Terrain.

TOP ARTIKEL

WER IST RICHI KÄGI?

ZÜRCHER GASTRO-INSTITUTIONEN: DIE ITALIE...

SACHA BATTHYANY – JOURNALIST UND SCHRIFT...

ALFREDO SCHILIRÒ – INHABER UND CEO FLOWC...

THOMAS FREITAG – EIN COACH FÜR ALLE FÄLL...