shizuku sagt ARIGATO

shizuku – Es ist aktuell nicht einfach, positiv zu bleiben. Er schafft es, noch – und ist dankbar. Und er inspiriert andere, mitzuziehen. Marc Nydegger (39) hat aus Vernunft geschlossen, wie andere auch. Sein auf japanischen Reiswein spezialisierter Laden shizuku Store ist zu. Seine Haupteinnahmequelle, die Gastronomie, ist bis auf Weiteres lahm gelegt. Sein Onlineshop läuft noch, dank der Unterstützung seiner Logistik. Seit Beginn weg verschickt er seine japanischen Tropfen durch den Drahtzug, ein soziales und modernes Non-Profit-Unternehmen mit der Aufgabe, Menschen mit erschwertem Zugang zur Arbeitswelt sozial zu integrieren. «Dass genau diese, grossartigen Menschen es mir ermöglichen, in dieser schweren Zeit weiterzuziehen und nicht unterzugehen, berührt mich. Und dafür bin ich unendlich dankbar!» so Marc Nydegger.

In normalen Zeiten lädt shizuku regelmässig und mit grosser Vorfeude ein, diverse, kulinarische Events zu besuchen und «die Geniesser» an seinen Vorträgen oder Pairings mit leckeren, japanisch angehauchten Ideen zu verwöhnen. Das gemütliche Beisammensein ist verschoben. Letzteres ist uns zum Glück aber auch in nicht-normalen Zeiten vergönnt. «Wir sind dankbar, bleiben unsere treuen Kunden durstig. Und darum möchten wir uns an dieser Stelle herzlich bedanken und inspirieren, mit kulinarischen Ideen für zu Hause. Denn wir alle müssen daheim bleiben, weil wir es können. Geniessen wir verantwortungsvoll.»

«Unsere Sake kommen gerne zu Ihnen»

Lassen auch Sie sich von shizuku positiv inspirieren. Sei es mit Ideen für leichte, fruchtig erfrischende Drinks, spannenden Rezeptideen für den Genuss von und mit Sake oder dank zahlreichen Empfehlungen, wie zum Beispiel dem idealen BBQ-Begleiter für alle Grillmeister unter uns. «Bleiben Sie zu Hause. Unsere Sake kommen gerne zu Ihnen», so Marc Nydegger.

Die Vorfreude bleibt: Wer auch bei künftigen Events von shizuku dabei sein möchte, abonniert am Besten gleich den monatlichen shizuku-Newsletter. Oder unterstützen Sie jetzt und mit Vorfreude – mit einem shizuku-Gutschein, gültig für den kompletten Onlineshop.

---

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 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®. 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.