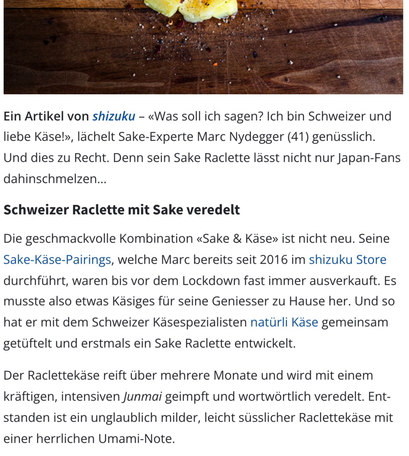
shizuku Sake Raclette – «Das beste Raclette ever»

Veranstaltungen von shizuku

Sake-Käse-Pairing	21.10.2021	mehr Infos
Raclette-Saisoneröffnung mit Sake	23.10.2021	mehr Infos
Sake-Vortrag	11.11.2021	mehr Infos



Ein Artikel von *shizuku* – «Was soll ich sagen? Ich bin Schweizer und liebe Käse!», lächelt Sake-Experte Marc Nydegger (41) genüsslich. Und dies zu Recht. Denn sein Sake Raclette lässt nicht nur Japan-Fans dahinschmelzen…

Schweizer Raclette mit Sake veredelt

Die geschmackvolle Kombination «Sake & Käse» ist nicht neu. Seine Sake-Käse-Pairings, welche Marc bereits seit 2016 im shizuku Store durchführt, waren bis vor dem Lockdown fast immer ausverkauft. Es musste also etwas Käsiges für seine Geniesser zu Hause her. Und so hat er mit dem Schweizer Käsespezialisten natürli Käse gemeinsam getüftelt und erstmals ein Sake Raclette entwickelt.

Der Raclettekäse reift über mehrere Monate und wird mit einem kräftigen, intensiven *Junmai* geimpft und wortwörtlich veredelt. Entstanden ist ein unglaublich milder, leicht süsslicher Raclettekäse mit einer herrlichen Umami-Note.

«Wir haben das Sake Raclette im Juni 2020 lanciert. Natürlich dachten viele: Raclette im Sommer? Sind die jetzt komplett verrückt?! Ja, sind wir vielleicht. Aber wenn Freunde mit Walliser Wurzeln 'best Raclette ever' rufen, denke ich, haben wir etwas Cooles geschaffen.»

Probieren und dahinschmelzen

Die neuen Laibe rollen bereits an. Also machen Sie Platz in Ihrem Kühlschrank, geniessen Sie mit und überraschen Sie Ihre Gäste diese Saison mit einem 'drop of Japan' – nicht nur im Sakeglas sondern auch auf dem Öfeli.

Zum Probieren gibt es das Sake Raclette am 23. Oktober an der Raclette-Saisoneröffnung. Die Portionen für den Genuss zu Hause sind bei shizuku, im Amstad Chäsläden sowie im Käse-Humidor von natürli Käse im Jelmoli Food Market erhältlich.

«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 die süsse Confiserie-Köstlichkeit pralumé®. Beim Mame San® – seinem eigenen Sake Flavoured Vodka – ist eine Innovation entstanden, bei der dreierlei Bohnen aus Japan destilliert und mit Sake aromatisiert werden. Geschmacksintensiv, süsslich, erdig, frisch. Seine neuste Kreation: Das Sake Raclette, bei dem er Schweizer Raclette zum ersten Mal mit japanischem Reiswein veredelt.

INFOS & STANDORT	
Öffnungszeiten	Di, 12:30 – 18:30 Uhr
oder nach Absprache	info@shizuku.ch
Website	www.shizuku.ch
Instagram	@shizuku_ch
Newsletter	hier abonnieren