# Rein aus Wasser und Reis

**Weder Wein, noch Destillat** Sake wird aus Reis fermentiert.

**GENUSS** Mit der japanischen Küche kommt auch der Sake in die Schweiz. Marc Nydegger sagt ihm eine grosse Zukunft voraus.

Christiane Binder
@Christiane_Binder

Von der japanischen Küche und Kultur hat Marc Nydegger (36) aus Herrliberg ZH eine Ahnung. Schon mit 17 verbrachte er sein erstes Austauschjahr in einer japanischen Kleinstadt. Nach seinem zweiten Aufenthalt in Tokio widmete er sich seiner Liz-Arbeit über Sake.

Das, was man hierzulande in Asia-Restaurants als Reiswein serviert bekomme, sei häufig durchschnittlicher Tafel-Sake, sagt er, warm serviert, um dies zu kaschieren. Zumal Sake aus Reis fermentiert wird. Er ist also weder ein Wein noch, wie Schnaps, ein Destillat.

**Sake hat in Japan eine 1000-jährige Tradition und es gibt die verschiedensten speziellen Sakereissorten,** nicht zu verwechseln mit dem Tafelreis, der auf den Teller kommt. Die berühmteste Sorte ist der Yamadanishiki.

Nydegger ist Certified Sake Professional und Geschäftsführer der shizuku GmbH. Über seinen Onlineshop oder im «shizuku Store» (shizuku heisst übersetzt Tropfen) verkauft er über 30 Spitzen-Sakes aus Japan, von ihm unter etwa 1600 aktiven Sake-Brauereien ausgesucht. Dienstags und mittwochs ist der Laden an der Flüelastrasse 25/27 im Zürcher Kreis 9 geöffnet und Nydegger anwesend.

Es gibt verschiedene Premiumklassen von Sake, erklärt Nydegger, wie bespielweise Junmai, Ginjo oder Daginjo. Diese Klassen werden anhand der Reispolierrate sowie der Zugabe von Braualkohol eingestuft.

**Sake kann blumig schmecken, süsslich-harzig oder sogar etwas salzig.** Man müsse ein wenig üben, um den Sinn für die Reisnote zu entwickeln, sagt Nydegger. Bei komplexen Produkten arbeite er mit Sommeliers zusammen, die sich zusätzlich ins Thema hineinschnuppern.

Nydegger betont, dass Sake nicht nur zu Sushi und Sashimi passe, auch mit einheimischen Gerichten harmoniere er bestens – zum Beispiel mit einem Zvieriplättli, zu Grilladen oder einem Fondue.

**Sake harmoniert auch mit einem Zvieriplättli.**

Die Preislagen seiner Premium-Sake (720 ml) liegen zwischen 30 und 70 Franken. Neben Privatkunden beliefert er Gastronomiebetriebe, darunter das «Sala of Tokyo» oder das «Drei Stuben» in Zürich.

**Schrieb seine Liz-Arbeit über Sake** Marc Nydegger.

**Grosses Angebot** In seinem Shop bietet Nydegger über 30 Spitzen-Sakes an.

Sake mit seinen durchschnittlichen 15 Volumenprozenten sei eines der reinsten alkoholischen Getränke, erklärt Nydegger, da er nur aus Wasser und Reis besteht.

**«Komplexe Premium-Sake trinkt man eher kühl.** Bei körperhaltigen Sake, welche sich erwärmen lassen, entfalten sich bereits bei Zimmertemperatur ganz andere Geschmacksnoten.»

Ausser Sakes bietet er auch diverse Destillate und Pflaumenweine an sowie ein Sake-Abo, das alle drei Monate einen zur Jahreszeit passenden Tropfen enthält, zum Kennenlernen. ●

**Shizuku Store, dienstags und mittwochs geöffnet, sowie an Samstagen und Sonntagen, 3., 4., 17.,18. Dezember, 12.30–16.00 Uhr, shizuku.ch**

Fotos: Getty Images (2), shizuku Store (2), Maximilian Lederer