MARC NYDEGGER

«SAKE PASST ZU FAST JEDEM GERICHT AUSGEZEICHNET»

Marc Nydegger, Geschäftsführer der shizuku GmbH, vertreibt seit drei Jahren hochwertigen Sake in der Schweiz. Das Interesse am Nationalgetränk Japans wächst nicht nur in asiatischen Restaurants.

Der 35-Jährige ist seit seinem Austauschjahr von Japan begeistert. *ZVG*

HGZ: **Marc Nydegger, wie kamen Sie dazu, Sake in der Schweiz zu vertreiben?**
MARC NYDEGGER: Weil es ein hervorragendes Produkt ist. Begonnen hat alles im Alter von 17 Jahren, als ich ein Austauschjahr in Japan absolvierte. Die Kultur, die Sprache und das Kulinarische dort haben mich so fasziniert, dass ich anschliessend an der Universität Zürich Japanologie studierte. Nebenbei arbeitete ich viele Jahre im japanischen Restaurant Bimi, zuletzt als stellvertretender Geschäftsführer. Meine Abschlussarbeit an der Uni habe ich dem Thema Sake gewidmet, bis ich 2013 mein Geschäft, die shizuku GmbH, gründete.

Verzeichnen Sie ein zunehmendes Interesse an Sake?
Ja, und ich hoffe, es ist nicht nur ein Boom. Zurzeit gehen sehr viele, gute asiatische Restaurants auf und auch gestandene Betriebe im Fine-Dining-Bereich werden auf Sake aufmerksam. Mit vielen von ihnen arbeite ich zusammen und sie sind unterdessen bereit, etwas mehr für einen hochwertigen Sake zu bezahlen. Aber einen qualitativ gut hergestellten Sake erhält man bereits ab 25 Franken.

Worauf führen Sie das zurück?
Als die japanische Küche im Dezember 2013 als Weltkulturerbe anerkannt worden ist, wurde vielen weltweit bewusst, wie qualitativ hochstehend die darin verwendeten Produkte sind und wie akribisch die Speisen und Getränke hergestellt werden. Es wurde erkannt, dass die japanische Küche weit mehr als Sushi beinhaltet und Sake nicht gleich Sake ist.

Was macht einen guten Sake aus?
Er hat eine komplexe Struktur sowie Körper. Sein ursprünglicher Charakter und die Reisnote müssen vorhanden sein, sodass man sofort merkt, was man trinkt. Zudem hat er weniger Säure als Weisswein und meist einen leichteren Abgang.

Sake

Anders als im deutschen Sprachgebrauch steht Sake im Japanischen für alkoholische Getränke im Allgemeinen. Was dem Rest der Welt als Sake bekannt ist, nennt man in Japan nihonshu. Das gegärte Getränk besteht aus Reis, Wasser und dem Hefe-ähnlichen Pilz kôji und trägt die juristische Bezeichnung seishu.

«Gerne schule ich die Mitarbeiter. Meine Produkte sollen richtig verkauft werden.»

MARC NYDEGGER, SAKE-SPEZIALIST

Zu welchen Speisen passt Sake?
Natürlich zu Fisch allgemein. Da Sake aber über viel Umami verfügt, passt er ebenfalls ausgezeichnet zur Schweizer Küche wie beispielsweise zu Rahmgeschnetzeltem. Ich empfehle, Sake einmal anstatt Weisswein zu einer Käse- oder Fleischplatte zu servieren oder ihn anstelle von Weisswein für eine Rahmsauce zu verwenden. Mit etwas körperreichem Sake kann man ein leckeres Risotto zubereiten. Welcher Sake zu welchen Speisen passt, merkt man wie beim Wein oder Bier durchs Degustieren.

Bieten Sie Gastronomen Extra-Degustationen an?
Ja. Ich besuche die Gastronomiebetriebe vorab mit einigen Flaschen Sake und bespreche mit Köchen und Sommeliers mögliche Mariages. Gerne schule ich auch die Mitarbeiter, damit die häufigsten Fragen richtig beantwortet werden. Meine Produkte sollen ja dem Gast richtig verkauft werden.

Gibt es andere Arten der Zusammenarbeit mit Gastronomen?
Immer wieder. Vom 11. bis 25. Mai darf ich mit meinen Sake bereits zum dritten Mal ein mehrgängiges Menü im Restaurant Drei Stuben in Zürich begleiten. Es werden frech interpretierte Schweizer Klassiker und Neuinterpretationen aufgetischt. Zudem stelle ich für die Kochschule Cookuk in Aarau ebenfalls zum dritten Mal ein Sake-Line-up zusammen, welches die selbstgekochten japanischen Gerichte begleitet. Und ich halte immer wieder Vorträge und biete Degustationen an. *INTERVIEW: SARAH SIDLER*

Mehr Informationen unter: www.shizuku.ch

Spargeln an Sake-Rahmsauce

Für 4 Personen
Zubereitung: etwa 30 Minuten

1 kg Spargeln, geschält im Steamer garen

1 Zwiebel, fein gehackt kurz anbraten und mit

5 dl Sake ablöschen, wenig Bouillon dazugeben und einkochen lassen

2,4 dl Halbrahm dazugeben, einkochen

evtl. 1 bis 2 EL Maizena gesiebt unterrühren

mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, ein wenig Zitronensaft und Petersilie dazugeben, nach Belieben mit geriebenem Parmesan verfeinern

passt hervorragend zu weissem Fischfilet

Marc Nydegger empfiehlt den kräftigen, würzigen Sake Daiginjô Hiyashibori oder den leicht rauchigen Sake Kuriyazake

Kopf der Woche

Gianni Valeri

wird neuer Country Manager Switzerland bei Staff Finder

Gianni Valeri verstärkt durch die neu geschaffene Position die Geschäftsleitung des grössten Arbeitgebers für temporäre Stellen mit Sitz in Zürich und Lausanne. Er fungierte die letzten drei von insgesamt 17 Jahren als Direktor der Professional Staffing Business Lines Switzerland bei Adecco.

Personalia

Martin Vincenz

wird neuer CEO von Graubünden Ferien

Der Vorstand der Marketingorganisation hat den 53-jährigen Bündner diese Woche zum neuen Kopf der grössten Schweizer Tourismusregion gewählt. Vincenz ist zurzeit in der Gesundheitsbranche tätig, bringt jedoch auch einen touristischen Hintergrund mit.

Reto Buchli

Der 43-Jährige ist neuer Sales Manager bei Rast Kaffee

Nach etwas mehr als sechs Jahren Leiter Food Service bei der Emmi Schweiz AG hat Reto Buchli die Verkaufsleitung bei der familiengeführten Gourmetrösterei Rast Kaffee in Ebikon übernommen.

. . . zitiert . . .

«Gategroup darf nicht zum Spielball von Spekulanten werden»

PRÄSIDENT ANDREAS SCHMID ÜBER DIE GEPLANTE ÜBERNAHME

KAFIKLATSCH

KEYSTONE

Elizabeth II.

Die Queen wird 90

Uni, farbenfroh, klassisch geschnitten und immer mit passendem Hut beweisen die Queen-Kostüme Klasse und Stil. Zum Markenzeichen der britischen Monarchie geworden, werden ab nächstem Donnerstag in London an drei Standorten verschiedene Elemente der royalen Garderobe ausgestellt.

George Clooney

Schauspieler

Clooney organisierte eine Spendenparty für Hillary Clinton. Der Eintritt kostete happige 32 000 Franken.

Gastkolumne

Die vegetarische Küche ist vielfältig

Dorrit Türck, Leiterin Hiltl Akademie, Zürich

Besuchten die Gäste im heutigen Hiltl und früheren «Vegetarierheim und Abstinenzcafé» das Restaurant um 1900 noch hauptsächlich durch die Hintertür, sind Vegetarier heutzutage keine Seltenheit und gelten nicht mehr als«Körnlipicker» und «Grasfresser». Immer mehr Menschen interessieren sich für die vegetarische Ernährung und das aus den unterschiedlichsten Gründen: Ethische und religiöse Argumente stehen dabei an oberster Stelle, ebenfalls werden zunehmend mehr Menschen aus ökologischen und gesundheitlichen Gründen aufmerksam und offen für neue Experimente im Küchenalltag. Vegetarisch geht heutzutage einher mit dem Image einer gesunden, ausgewogenen Ernährung – und wer will sich nicht gesünder, fitter und leistungsfähiger fühlen? Die Schwierigkeit der Umsetzung besteht darin, dass unser vegetarisches Rezepte-Repertoire meist auf wenige Klassiker wie Rösti mit Spiegelei, Ravioli mit Spinat & Ricotta, Spaghetti mit Tomatensauce sowie Raclette und Fondue beschränkt ist – von vegetarischen Grill-Gerichten ganz zu schweigen. Dabei bietet die vegetarische Küche eine grosse Vielfalt verschiedenster Gerichte und das besonders, wenn man über den kulinarischen Tellerrand hinausblickt. Viele Länderküchen haben einen grossen Fundus an vegetarischen Gerichten, die für jedermann einen leichten Zugang zur fleischlosen Küche bieten.
Wir sehen dies an dem Beliebtheitsgrad unserer zahlreichen Kochkurse, bei denen der Grossteil unserer Gäste aus Teilzeit-Vegetariern besteht, also denjenigen, die mehrmals wöchentlich vegetarisch essen. Das Interesse und die Begeisterung der sogenannten Flexitarier inspirieren uns in der Hiltl Akademie zu immer neuen Kursthemen und Angeboten.