Sake Online Store: Marc Nydegger eröffnet Sake Shop in Zürich - Lifestyle und Nationalgetränk Japans

Erstellt: 19. Oktober 2016 | Geschrieben von HappyTimes

Japans Lifestyle ist in - nicht erst seit Netflix ganz Europa und die USA mit neuartigen japanischen TV-Serien wie "Terrace House" überrascht und gerade auch Junge für die japanische Kultur fasziniert. Mit seinem Laden in Zürich und seinem Online-Shop «shizuku Store» beweist Marc Nydegger Feingefühl für den Trend: GeniesserInnen der japanischen Küche finden ab sofort im Zürcher Kreis 9 Premium-Sake – und vielleicht auch ihre Leidenschaft zum Reiswein und der speziellen Lebenskultur Japans:

Japans Lifestyle und sein Nationalgetränk Sake sind in

Sake ist so in wie nie zuvor. Auch in Europa und der Schweiz boomt der Trend um den boomenden Lifestyle Japans. Marc Nydegger hat den Trend erkannt: In seinem Onlineshop www.shizuku.ch vertreibt der Jungunternehmer und Certified Sake Professional das japanische Nationalgetränk seit drei Jahren sehr erfolgreich. Alle Produkte sind von ihm persönlich ausgesucht und direkt aus Japan importiert.
Zum Jubiläum wagte er den nächsten Schritt und eröffnete seinen «shizuku Store» im angesagten Kreis 9 in Zürich. Nydegger nimmt sich Zeit für Sake-Interessierte – und ist mit seiner Leidenschaft richtig ansteckend. «Sake ist für mich pure Inspiration. All die Facetten und die Vielfältigkeit machen für mich den Genuss und die Faszination aus.»

Sake, Shochu, Shizuku in Zürich und im Online-Shop

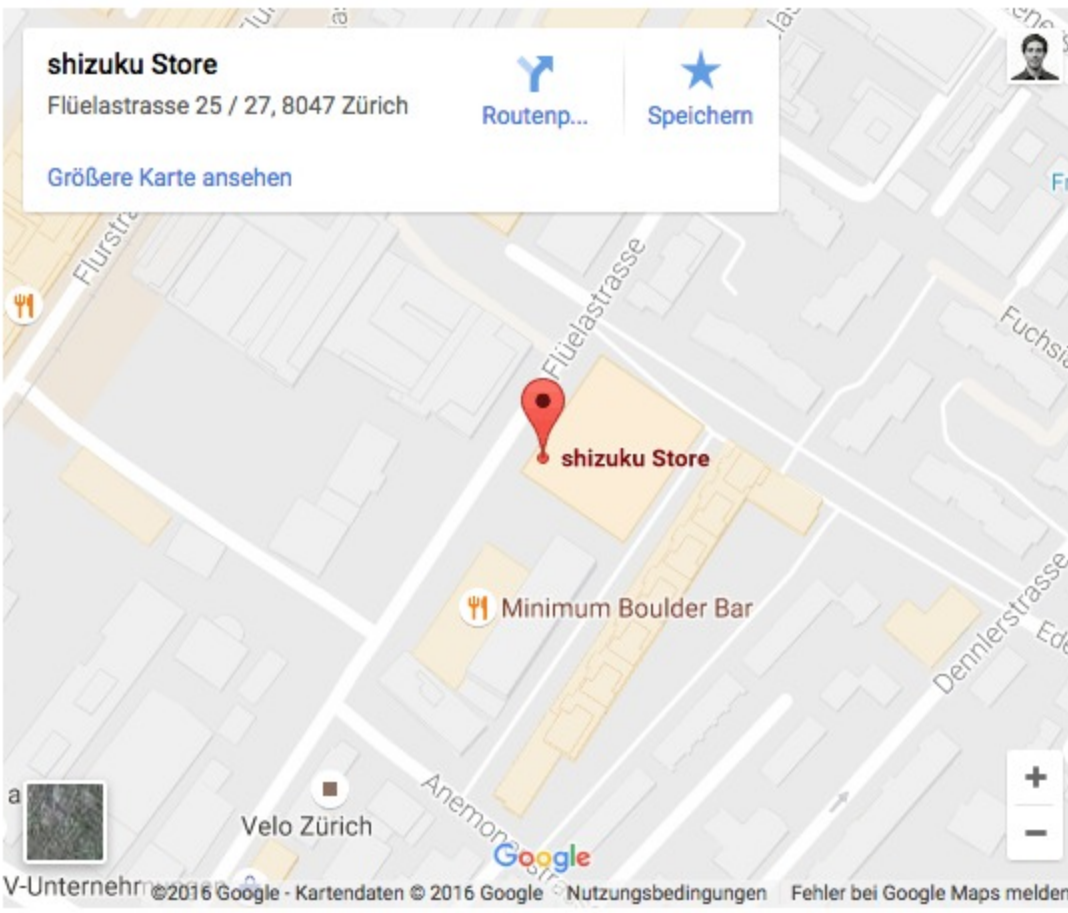
Das Schöne daran: Man muss keine Kennerin und kein Kenner sein, um Reiswein zu geniessen. «Es gibt nicht nur die eine, markante Geschmacksrichtung, sondern unzählige Nuancen, von fruchtig bis würzig, von süss bis salzig», weiss Nydegger. Neben über 30 Sake-Sorten bietet der Japanologe weitere, edle Tropfen an: etwa das traditionell japanische Destillat «Shochu», oder das exklusive «shizuku Pralumé» - mit japanischem Pflaumenwein von Beniotome gefüllte Pralinen. JapanerInnen trinken übrigens vorwiegend japanisches Bier, auch wenn Sake als das Nationalgetränk schlechthin gilt.

Reiswein passt perfekt zu Sushi und ist auch zum Kochen asiatischer Gerichte fantastisch - sogar Fondue mit Sake?

Eins ist Nydegger wichtig zu betonen: «Sake wird viel zu wenig gewürdigt, man sollte ihn keinesfalls nur zu Sushi trinken! Der richtige Sake zu Käse, Fisch oder einem zarten Stück Fleisch kann phänomenal sein!» Er geht sogar noch einen Schritt weiter und empfiehlt die edlen Tropfen statt nur zum Essen auch zum Kochen: In seinem Onlineshop findet man Rezepte für Sake in der Pasta-Sauce, im Risotto oder sogar im Fondue. Na dann, Prost – oder, wie die JapanerInnen sagen: "Kanpai!"

shizuku Store - Sake Store Zurich
Flüelastrasse 25 / 27
8047 Zürich
Tel. 079 474 43 77

Internetadresse und Online-Shop:
www.shizuku.ch

Öffnungszeiten:
Dienstag und Mittwoch: 12.30 bis 18.30 Uhr

Quelle: shizuku
Bild: © Nadine Kägi