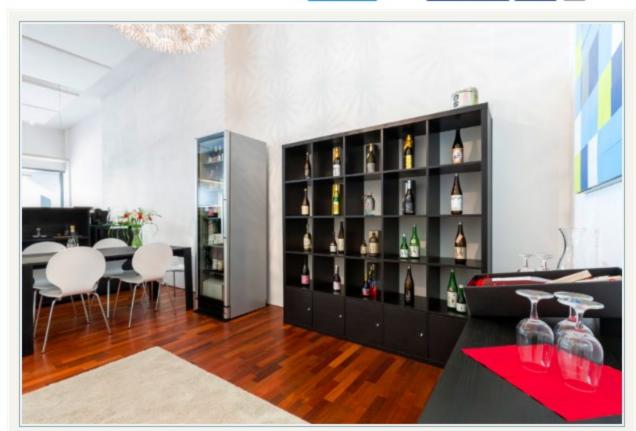
shizuku eröffnet Sake-Geniesser-Store

Von Asienspiegel Tipp am 4. Oktober 2016 • Kategorie Tipp



f Empfehlen Teilen



Der neue shizuku Store an der Flüelastrasse 25/27 in Zürich. (Foto: Nadine Kägi)

Tipp von shizuku – Ein Zürcher, der in der Schweizer Szene-Gastronomie Japans Nationalgetränk Sake anbietet. Im ersten Moment klingt das Konzept ungewohnt. Mit seinem Shop «shizuku Store» beweist Marc Nydegger aber sein Feingefühl für den Trend: Kenner und Anfänger finden ab sofort im Zürcher Kreis 9 Premium-Sake – zum Kennenlernen und gleich mit nach Hause nehmen.

Sake ist so in wie nie zuvor. Der Reiswein, der lange als «Altherren-Getränk» verschrien war, läuft auf seinem Siegeszug zu Hochtouren auf. Auch vor Europa und der Schweiz macht er nicht halt. 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 wagt er den nächsten Schritt und eröffnet seinen «shizuku Store» im stylishen Kreis 9 in Zürich. Schon jetzt können Sake-Interessierte jeden Dienstag und Mittwoch von 12.30 bis 18.30 Uhr im «shizuku Store» stöbern – am 18. Oktober öffnet Nydegger seine Türen dann ganz offiziell.

So vielseitig kann Sake sein

Das Schöne daran: Man muss kein Kenner sein, um Reiswein zu geniessen. «Sake hat enorm viele Facetten», weiss Nydegger. «Es gibt nicht nur die

Marc Nydegger, Sake-Experte und Besitzer des shizuku Store. (Foto: Nadine Kägi)

eine, markante Geschmacksrichtung, sondern unzählige Nuancen, von fruchtig bis würzig, von süss bis salzig. Das möchte ich den Leuten aufzeigen. Deswegen der Schritt zum shizuku Store.»

Neben über 30 Sake-Sorten unterschiedlicher Klassen bietet der Japanologe auch weitere edle Tropfen an: etwa das traditionell japanische Destillat Shochu, aber auch Umeshu, den japanischen Pflaumenwein. Wer mit der Vielfalt überfordert ist, beginnt seine Geschmacksreise mit dem shizuku Sake-Abonnement. Dabei bekommt man alle drei Monate einen zur Jahreszeit passenden Reiswein empfohlen und bequem nach Hause geliefert. Marc Nydegger bietet neben diesem Service auch Degustationen, Sake-Vorträge und Events an und sorgt so dafür, dass Sake im «shizuku Store» zum Erlebnis wird.

Reiswein geht nicht nur zu Sushi

Eins ist Nydegger wichtig zu betonen: «Sake sollte man keinesfalls nur zu Sushi trinken! Der richtige Sake zu Käse, Fisch oder einem zarten Stück Fleisch ist phänomenal.» Er geht sogar noch einen Schritt weiter und empfiehlt die Tropfen statt zum Essen auch direkt 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 der Japaner sagt - Kanpai!

Tag der offenen Tür: Dienstag, 18. Oktober 2016, 12:30 bis 21 Uhr Adresse: shizuku Store, Flüelastrasse 25/27, 8047 Zürich

Öffnungszeiten: Dienstag und Mittwoch: 12:30 bis 18:30 Uhr

Telefon: 079 474 43 77

Event- und Degustationsanfragen: event@shizuku.ch

Onlineshop www.shizuku.ch