Sake – Genuss im Glas und auf dem Teller

Von Asienspiegel Tipp am 24. März 2015 • Kategorie Tipp

Twittern 2 Empfehlen Teilen 34

shizuku – a drop of Japan

Asienspiegel Tipp by *shizuku* – Das japanische Nationalgetränk Sake erobert Europa und drop by drop auch die Schweiz. Wen das besonders freut? Marc Nydegger, Gründer und Geschäftsführer der shizuku GmbH. «Selbstverständlich bereitet mir das Freude, denn die Produkte finden grossen Anklang.»

Und Anklang ist eigentlich bei Weitem untertrieben. Der Onlineshop *shizuku.ch* ging vor rund eineinhalb Jahren live und der Erfolg übertrifft Nydeggers Erwartungen. «Es ist unglaublich viel Arbeit, aber es macht Spass!»

Sake in Einklang mit unserer Küche

Neben dem Verkauf von Sake, Shochu, Umeshu und Whisky hat es sich der Liebhaber der japanischen Ess- und Trinkkultur zum Ziel gesetzt, die Tropfen aus dem Land der aufgehenden Sonne in Einklang mit der europäischen Küche zu bringen.

«Degustationen sind das eine. Aber den ‹Geniessern› ein köstliches Menu aufzutischen, begleitet von einem dazu perfekt passendem Sake, ist ein Erlebnis, das viele positiv überrascht und für Neues inspiriert», so der Jungunternehmer.

Ein diplomierter Sake-Experte

Und genau da setzt der *Certified Sake Professional* an. Neben ansprechenden Rezepten und Anregungen für den Genuss von und mit Sake, welche er laufend auf *shizuku.ch* veröffentlicht, erweckt er auch bei Gastronomen und Köchen die Neugier.

Ein 6-Gang Trüffeldinner mit Sake-Begleitung im Restaurant *Green Inn* in Bubikon, ein voller Erfolg. Ein speziell zubereitetes Sommermenü mit 5 Gängen sorgte im Restaurant *imada japanische küche* in Aarau für volles Haus. Und erst kürzlich verzückte ein 4-Gang Spezialmenu mit einem darauf abgestimmten Sake-Flight im Zürcher Restaurant *Drei Stuben* Gäste wie Gastgeber.

Herausragender Sake in der Schweiz

Aktuell serviert man Nydeggers japanische Tropfen u.a. im Restaurant *Bärengasse* am Zürcher Paradeplatz oder zu einem fünf, sechs oder sieben Gänge-Menu im Zürcher Restaurant *Maison Manesse*.

«Die Tropfen sind sehr komplex. Wir verwenden ein bis zwei verschiedene Sake in unseren ‹Weinbegleitungen›. Einen ‹Falschen Berliner› mit reifen Vacherin und Perigordtrüffel passen zu meinem Liebling: dem leicht rauchigen Kuriyazake», schwärmt Inhaber Miguel Ledesma. «Nach der Möglichkeit, so einfach an herausragenden Sake zu gelangen, hatten wir lange gesucht.»

Und dies ist hoffentlich erst der Anfang. Marc Nydegger: «Ich bin gespannt auf die kommenden Wochen und Monate. Denn der nächste Kühl-Container ist unterwegs und viele, vielversprechende Events auf Hochtouren in Planung.»

Geniessen Sie mit und gehen Sie mit auf Entdeckungsreise.

Alle Produkte, Rezepte und Anregungen, Degustationen, Kochkurse sowie Events finden Sie laufend auf www.shizuku.ch oder auf facebook.