

Umami pur

Zu Fondue und Raclette gehören Weisswein und Kirsch. Ja, das passt! Doch schon einmal Sake dazu probiert? Es lohnt sich bestimmt.

Sake ist auf dem Vormarsch. Vorbei sind die Zeiten, als der Reiswein nur beim Besuch eines japanischen Restaurants, meist heiss, getrunken wurde. Sake (Nihonshu) ist ein fermentiertes Getränk, bestehend aus Reis, Wasser und dem hefeähnlichen Pilz Koji mit einem Alkoholgehalt von rund 15 Volumenprozent. Hoch-



Marc Nydegger studierte Japanologie, lebte jahrelang in Japan und führte in der Schweiz das japanische Restaurant Bimi.

wertiger Sake verfügt über vielseitige Geschmacksnoten und lässt sich mit fast allem kombinieren. Sogar mit Milchprodukten.

«Sake passt hervorragend zu Käse», weiss Marc Nydegger, Inhaber des japanischen Spezialitätengeschäfts Shizuku in Zürich. Der ehemalige Gastronom hat sich vor sechs Jahren auf den Import, Verkauf und das Bekanntmachen

von Sake spezialisiert. Käse und Sake? Was im ersten Moment überraschend klingt, macht Sinn. «Beide Produkte verfügen über den Umami-Geschmack und harmonieren deshalb bestens», so Nydegger. Umami, die fünfte Geschmacksrichtung, kann mit den Ausdrücken besonders lecker und perfekt abgerundet umschrieben werden.

Seit vier Jahren eröffnet Marc Nydegger mit dem Käse-Spezialitätengeschäft Amstad Chäslädeli in Zürich im Oktober die Raclette- und Fondue-Saison. Die Kombination des japanischen Getränks mit der Schweizer Spezialität überrascht die Kunden.

Sake hebt Käsearoma hervor

Sake enthält weniger Säure als Wein und hebt das Käsearoma positiv hervor. Der Sake «Miyabi» harmoniert mit seinem kräftigen und intensiven Aroma nicht nur mit Raclette, sondern kann auch mit in Essig eingelegten Silberzwiebeln und Gurken mithalten. «Bodenständiger Sake passt zu Käse mit viel Geschmack.»

Welcher Sake genau zu welchem Käse passt, zeigt der Japankenner in Workshops, die er in seinem Geschäft durchführt. So passt beispielsweise der Sake «Nouvelle Junmai Ginjo» mit seinen floralen und cremigen Noten, der frischen Säure und dem trockenen Abgang hervorragend zu Weisschimmel-Weichkäse. Und der «Shirayuki Edo Genroku»



Mehr Informationen unter:
www.shizuku.ch



Geöffneter Sake kann bis zu drei Wochen im Kühlschrank gelagert werden. ZVG

harmoniert sogar mit dem intensiven Roquefort, einem Blauschimmelkäse aus Schafsmilch. Dieser Sake besteht je zur Hälfte aus Wasser und Reis. Er wird während drei Monaten in einem Zedernholzfass fermentiert. Das Rezept ist 350 Jahre alt. «Dank seiner süss-salzigen Aromen, die an Brot, dunkle Schokolade und getrockneten Mais erinnern, kann dieser ganz spezielle Sake mit dem pikanten Edelschimmelkäse mithalten», so Nydeggers Fazit. Er arbeitet mit verschiedenen Gas-

tronomen in der Gegend zusammen. Er beliefert sie jedoch nicht nur mit dem japanischen Getränk, sondern schult die Mitarbeiter auch vor Ort. So begleitet er mit seinem Sake ein elfgängiges Menü von Koch Tobias Stalder im japanischen Restaurants Matoto in Horgen/ZH. Doch auch mit dem jungen Team um Chefkoch Péter Dualszky-Kovács vom Restaurant Trübli in Winterthur hat er eine Sake-Begleitung für einen Mehrgänger kreiert, der wenig mit asiatischer Küche zu tun hat. «Sake

kann gut mit würzigen Speisen mithalten», so Marc Nydegger. Stefan Wöhner im Restaurant drei Stuben in Zürich arbeitet seit Jahren mit Nydeggers Sake und verwendet seine Getränke für (fast) alles: vom Melonencarpaccio über Kalbshackbraten bis zum Schoggihüechli.

Zusammenarbeit mit Dirk Hany

Auch mit Dirk Hany, Switzerland World Class Bartender 2019 und Chef de bar der mehrfach ausgezeichneten Bar am Wasser in Zürich, arbeitet Marc Nydegger zusammen. Dirk Hany hat mit seinem Sake verschiedene Cocktails zubereitet, darunter den «For Goodness Sake».

SARAH SIDLER

Mame San – der Sake Flavoured Vodka

Marc Nydegger spannte mit den innovativen Köpfen von Turicum Distillery GmbH zusammen. Gemeinsam kreierten sie den neuartigen Mame San. Das ist ein mit Sake aromatisierter Vodka, der die Bohnen aus Tottori mit dem Nationalgetränk Japans und dem Wasser des Zürichsees vereint. Die Destillation aus dreierlei Bohnen und die Zugabe von Sake (Junmai) verleihen diesem Getränk natürliche Aromen und viel Umami. Es ist geschmacksintensiv, süsslich, erdig, frisch und verfügt über 40 Vol.-%. 500 ml kosten 59 Franken. Erhältlich an der Flüelastrasse 25/27 in Zürich oder online.



Das Luzerner Regionalteam setzt an der Olympiade der Köche in Stuttgart ganz auf Swissness.

ZVG

Bereit für die Olympiade

Nach dem Erfolg an der Koch-WM in Luxemburg steuert das Luzerner Regionalteam auch an der Olympiade das Podest an.

Die Szenen, die sich im vergangenen Jahr bei der Kochweltmeisterschaft in Luxemburg abspielten, bleiben unvergesslich: Ausser

sich vor Freude jubelte das Team des Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL) auf der Bühne – das Regionalteam gewann nicht nur Gold, sondern auch den Vize-Weltmeistertitel. «Das war ein unglaubliches Erlebnis für uns», erinnert sich Teammanager Marco Steiner. Nach diesem Erfolg war klar: Das Team wird auch an der Olympiade der Köche im Februar in der kalten Show antreten. «Nicht zuletzt dank des Feedbacks der WM-Juroren haben wir eine solide Basis, auf die wir aufbauen können», so Steiner. So weiss das

Team zum Beispiel, dass es im Bereich Pâtisserie an der Genauigkeit des Gewichts arbeiten muss und die Friandises aufwendiger präsentieren muss. «Am Ende ist das Juryurteil aber auch immer Geschmackssache – darum braucht es ein Quäntchen Glück, um es aufs Podest zu schaffen», so Marco Steiner.

Nur Schweizer Produkte

Das Motto des Luzerner Ausstellungstischs lautet «From the Valley up to the Mountains» – vom

Tal hinauf in die Berge – und wird komplett mit Schweizer Produkten umgesetzt. «Unser Ziel ist es, dass jedes Gericht eine Geschichte erzählt und zwar vom Produkt bis zu den Anrichteplatten.» Im Fokus steht ein Hauptprodukt wie zum Beispiel Rindfleisch. Alle weiteren Komponenten erzählen die Geschichten rund um das Produkt: Wo lebt das Tier, was frisst es? und so weiter. Auch die Platten wurden entsprechend gestaltet und widerspiegeln sowohl bei den Hauptgerichten wie auch beim Fingerfood und den Friandises das Hauptprodukt. «Man soll bei unserem Tisch verstehen, worum es geht, ohne die Beschriftungen lesen zu müssen», erklärt der Teammanager.

Seitenblick nach Stockholm

Nicht zuletzt dank des Erfolgs in Luxemburg tritt das CCCL-Team in fast der gleichen Besetzung in Stuttgart an. Einzig Pâtisserie-Chefin Carina Fuchs ist neu zum Team gestossen. «Diese Konstanz ist für uns von Vorteil, da wir so auf die Erfahrungen aus Luxemburg zurückgreifen können», sagt Marco Steiner. Insgesamt sieben Testläufe wird man bis zur Olympiade gemeinsam absolviert haben. Immer mit dabei ist der erfahrene Koch-Trainer und Juror Rasmus Springbrunn, der dem Team wertvolle Tipps mit auf den Weg gibt. Er zeigt sich beeindruckt von der Leistung der Luzerner: «Das Team ist hochmotiviert und hat einen herausragenden Teamgeist. Die Equipe reflektiert ihre Arbeit konstant und geht die so genannte Extrameile.» Springbrunn ist über-

zeugt: «Wenn das Team so weiter trainiert und die noch nötigen Detail-Anpassungen macht, wird es an der Olympiade ganz vorne mitspielen.»

Nach der intensiven Vorbereitungszeit sind die Ansprüche des Luzerner Regionalteams an sich selbst hoch. «Mit dem Aufwand, den wir betrieben haben, muss unser Ziel erneut ein Podestplatz sein», sagt Marco Steiner. Und fügt lachend hinzu: «Zudem wäre es toll, wenn wir das Stockholmer Team endlich einmal schlagen könnten.»

ANGELA HÜPPI

Das Team

Marco Steiner
(Teammanager), Küchenchef,
Gasthaus Thorenberg, Luzern;
Marco Viceré (Teamcaptain),
Küchenchef, Senevita
Pilatusblick, Ebikon/LU;
Carina Fuchs
(Pâtisserie), Chef pâtissière,
Park Hotel Vitznau/LU;
Sandro Kalkhi
Sous-chef, Betagtenzentrum
Emmenfeld, Emmen/LU;
Raphael Frei
Sous-chef, Delicatessa Globus
Bahnhofstrasse, Zürich;
Alex Limbach
Demi-Sous-chef, Restaurant
Krone, Regensberg/ZH

Die Helfer

Jonas Schrag, Ladina Lüthi,
Nicole Lüthi, Marcel Müller,
Bernhard Hergert, Karin
Steiner, Angela Arnold,
Lukas Hess



Mehr Informationen unter:
www.cccl.ch