

Gute Tropfen höhlen den Stein

Marc Nydegger realisiert seinen Traum und eröffnet nach dreijähriger Aufbauarbeit einen Sake-Laden

PHILIPP MEIER

Lebensmittel aus Japan kann man mittlerweile an schon fast jeder Ecke kaufen in der kleinen Weltstadt Zürich. Soeben hat Nishi Japan Shop, Zürichs Pionierladen, was Zutaten für die japanische Küche angeht, an der Falkenstrasse – in unmittelbarer Nachbarschaft zu dem Ort, an dem diese Zeilen geschrieben werden – eine Filiale eröffnet. Dort bekommt man Misopaste für die japanische Suppe, Sojasaucen in diversen Sorten, getrocknete Algen und Shiitake-Pilze oder auch japanische Instant-Nudelgerichte. Und natürlich Sake, das aus Reis gebraute alkoholische Nationalgetränk der Japaner.

Tiefer Blick in die Kochtöpfe

Zum bunten Strauss der Einkaufsmöglichkeiten, wenn es um japanische Esskultur geht, trägt seit neuestem auch Marc Nydegger (36) bei: Er ist Sake-Kenner, und sein jüngst an der Flüelastrasse im Kreis 9 eröffneter Laden weist ein bemerkenswertes Alleinstellungsmerkmal auf – er ist ganz auf Premium-Sake ausgerichtet.

Sake ist im Westen zwar keine völlige Unbekannte mehr. Grund dafür dürfte der anhaltende Sushi-Boom sein. Dennoch haben wir aber nachgefragt, wie einer denn als Schweizer darauf komme, in Zürich einen Sake-Laden zu eröffnen. Marc Nydegger holt aus, denn er ist nicht etwa einfach auf den Sushi-Zug aufgesprungen, um in Zürich clever eine Marktlücke zu füllen. Angefangen hat bei ihm mit Sake alles viel, viel früher. Nämlich, als er erst 17 Jahre alt war.

Damals hatte er sich an der Mittelschule für ein Austauschjahr interessiert. Zur Auswahl stand auch Japan, ein Land, von dem er nur wusste, dass es grosse Städte, einen winterlichen Norden hat und viel Elektronik. An der fremden Kultur faszinierte ihn aber bald einmal das Essen. Japan weckte in ihm eine kulinarische Leidenschaft. Aus seiner Begegnung mit dem Land der aufgehenden Sonne wurde später sogar ein Studium in Japanologie bei Eduard Klopfenstein an der Universität Zürich.

Und dieses brachte ihn erneut nach Japan, wo Nydegger noch tiefer in die Kultur blickte, und vor allem auch in die Kochtöpfe. Er hatte regen Kontakt mit Köchen, ging in viele Restaurants, kochte selber mit japanischen Kollegen zu Hause in Tokio – und lernte dabei auch den edlen Begleiter zu gutem Essen kennen: Sake. Dieser, ein ganz wesentlicher Aspekt japanischer Tafelfreuden, wurde schliesslich zum Thema seiner Lizenzarbeit – nicht zuletzt auch durch die Offenheit und Unterstützung von Professor Klopfenstein, der selber ein Sake-Liebhaber ist.

Für Marc Nydegger, der sich durchaus auch ein bisschen als Japan-Freak sieht, wurde Sake bald mehr als nur ein gutes alkoholisches Getränk: Er wurde zu einem Lebensinhalt. Für Nydegger war nach dem Studium bald klar, dass er



Sake war Thema seiner Lizenzarbeit: Der Japanologe Marc Nydegger in seinem Laden in Albisrieden.

CHRISTOPH RUCKSTUHL / NZZ

Sake in der Schweiz vertreiben wollte. Das Angebot hierzulande war zwar nicht schlecht, aber auch nicht wirklich gut, sehr dünn gesät und schwierig zu finden. Dass mit seinem Vorhaben viel Aufbau- und Vermittlungsarbeit auf ihn zukommen würde, schreckte ihn nicht ab. Im Gegenteil: Er wählte den Namen «shizuku» für sein Unternehmen, das so viel heisst wie Topfen, und machte sich diese Symbolik auch gleich zu seinem Credo: Tropfen um Tropfen seine Vision zu verwirklichen.

Der Eröffnung seines Ladens ging eine dreijährige Aufbauarbeit mit einem Online-Shop voraus. Heute beliefert Marc Nydegger viele japanische und auch nichtjapanische Restaurants in Zürich und der ganzen Schweiz. Er führt regelmässig in guten Restaurants fachkundige Sake-Begleitungen durch, ist auf Gourmet-Anlässen präsent und veranstaltet auch immer wieder Degustationen. In seinem Laden berät er nun zweimal wöchentlich Kunden, die nicht mehr bloss online bestellen möchte, im persönlichen Austausch.

Dort haben wir ihn gefragt, ob denn Sake überhaupt eine Chance habe im Westen mit seiner reichen Weinkultur. Selbstverständlich sieht Marc Nydegger sogar eine sehr grosse Chance für Sake. Er betont aber auch, dass er seinen Job aus Leidenschaft mache und nicht etwa, weil er darin eine Möglichkeit sehe, schnell viel Geld zu verdienen. Er kann aber auch ausführlich erläutern, warum sich Sake im Westen zunehmender Beliebtheit erfreut. Da wäre nicht zuletzt einmal der Generationenwechsel in

Japans Brauereien selber, wo die Jungen, vertraut mit der westlichen Bar-Kultur, viel experimentierten und Spitzenerzeugnisse brauten, die in trendigen Lokalen und Sterne-Restaurants rund um den Globus auf Anklang stiessen. Selber ein passionierter Koch, sieht Nydegger in Sake aber vor allem auch einen hervorragenden Speisebegleiter und darin wiederum eine ebenbürtige Alternative zu Wein.

Optimaler Käse-Begleiter

Sake muss Marc Nydegger gemäss auch keineswegs ausschliesslich zu japanischem Essen getrunken werden. Er harmonisiert ausgezeichnet etwa mit Käse oder auch mit deftigen Wurstwaren, weil er wie diese über viel Umami verfügt und damit den Eigengeschmack der Nahrungsmittel potenziert. Und auch, weil der Säuregehalt von Sake ausgesprochen gering ist. Nydegger offeriert zu seinen Degustationen gerne auch mal ein Raclette – ein Aha-Erlebnis für viele, die noch nie mit Sake in Berührung gekommen sind.

Im Grunde ist Sake aber leicht verständlich, meint Nydegger: ein Getränk, das nur aus Reis und Wasser besteht – und im Gegensatz zu Wein übrigens ganz ohne Zusatzstoffe auskommt. Sake sei eine ganz neue Welt, die es zu entdecken gelte. Das bestätigen Marc Nydegger auch immer wieder Wein-Sommeliers. Es gibt Sake in unglaublich verschiedenen Ausprägungen. Er weist ebenso viele Geschmacksnuancen auf wie Wein, und es gibt ihn von süss bis

trocken, von leicht bis körperhaft. Allerdings gibt es auch viele Vorurteile, sagt Nydegger.

Weil er transparent sei, glaube man oft, es handle sich um einen hochprozentigen Schnaps. Vom Alkoholgehalt liegt Sake allerdings in der Region von Wein. Auch glaube man immer noch, Sake werde ausschliesslich heiss getrunken. Dies empfiehlt Nydegger indes nur für gewisse Sake, andere kommen am besten zur Geltung bei einer Temperatur, wie sie auch ideal ist für Weisswein. Gewisse Sake wiederum sind geeignete Tropfen für den Apéritif, andere hervorragend zum Essen. Nicht anders als bei Wein. Nydegger empfiehlt Restaurants sogar, für gekühlte Sake klassische Weingläser zu verwenden.

Und was macht Marc Nydeggers Angebot so besonders? Er wählt seine Sake sehr sorgfältig aus, kennt alle seine Brauereien persönlich und versucht sein Programm vor allem auch auf einen westlichen Geschmack auszurichten. Jeder soll bei ihm einen Tropfen finden, der ihm zusagt. Auch für Einsteiger hat er leichte, kühl zu trinkende Klassiker, die mit vielen Speisen bestens kombinierbar sind. Nachgefragt, was denn der typische Nydegger-Geschmack sei, schwört er persönlich allerdings auf Produkte mit viel Körper, die bei Zimmertemperatur am besten seien. Aber für dies, meint der Kenner, brauche es noch etwas Überzeugungsarbeit.

Shizuku Store, Flüelastrasse 25/27. 8047 Zürich. Öffnungszeiten: dienstags und mittwochs 12.30 bis 18.30 Uhr.

PAROLENSPIEGEL

Kanton Zürich

Kulturlandschutz

Mit einer Anpassung im Planungs- und Baugesetz soll die 2012 angenommene Kulturlandinitiative umgesetzt werden. Ackerflächen können neu nur überbaut werden, wenn durch eine Auszonung oder Bodenaufwertung Ersatz geschaffen wird. Für die Gegner wird damit die Siedlungsentwicklung nach innen erschwert. Die Gegenseite will abgetragenen Humus sinnvoll weiterverwerten. Die NZZ-Redaktion empfiehlt ein Nein.

Ja	SP, GP, GLP, EDU, AL
Nein	SVP, FDP, CVP, EVP, BDP

Initiative «Schutz der Ehe»

Mit ihrer Initiative «Schutz der Ehe» möchte die EDU die Ehe «als eine auf Dauer angelegte und gesetzlich geregelte Lebensgemeinschaft von Mann und Frau» in der Kantonsverfassung festschreiben. Die auf nationaler Ebene diskutierte Öffnung der Ehe für gleichgeschlechtliche Paare lehnt die EDU ab. Sie kämpft deshalb gegen die Demontage der «natürlichen» Ehe. Die NZZ empfiehlt ein Nein.

Ja	SVP, EDU
Nein	SP, FDP, GLP, GP, EVP, CVP, BDP, AL

Stadt Winterthur

Polizeigebäude

Die Winterthurer Stadtpolizei soll 2022 in einen sechsstöckigen Neubau an der Obermühlestrasse umziehen. Dafür würde der jetzige, längst in die Jahre gekommene Standort mitten in der Altstadt frei. Veranschlagt für den Bau sind 82,1 Millionen Franken. Die NZZ-Redaktion empfiehlt ein Ja.

Ja	SVP, FDP, GP, CVP, GLP
Nein	
Stimmfreigabe	SP

IN KÜRZE

Schwerverletzter Mann an Tramhaltestelle gefunden

fbi. · Passanten haben am Donnerstag bei der Tramhaltestelle Sonneggstrasse im Zürcher Kreis 6 einen verletzten Mann aufgefunden. Laut Mitteilung der Stadtpolizei lag der 62-jährige Schweizer zwischen Tramgleisen und Randstein der Haltestelle. Er wurde mit schweren Kopfverletzungen ins Spital gebracht. Bisher habe er nicht befragt werden können. Es ist noch unklar, wie sich der Mann die Verletzungen zugezogen hatte. Die Polizei sucht Zeugen.

Nächste Submission für die Limmattalbahn

sho. · Die Limmattalbahn AG schreibt die Tiefbauarbeiten für die erste Etappe der neuen Stadtbahn zwischen Bahnhof Altstetten und der Station Geissweid in Schlieren aus. Der Zuschlag für den Auftrag in zweistelliger Millionenhöhe erfolgt gemäss einer Mitteilung im Mai, die Bauarbeiten starten im September 2017.

Schienen schleifen für die Glattalbahn

sho. · Beiläufig erinnern die Verkehrsbetriebe Glattal (VBG) daran, dass es bereits zehn Jahre her ist, seit die Glattalbahn auf der ersten Etappe vom Hallenstadion bis Auzelg den Betrieb aufnahm. Das hinterliess Spuren. Auf dem ganzen Abschnitt müssen ab dem 20. November bis 3. Dezember jeweils nachts die Schienen geschliffen werden. Das verursache unvermeidlich Lärm, teilen die VBG entschuldigend mit.

Das Europa der Jungen

Neue Ideen 70 Jahre nach Churchills «Let Europe arise!»

wbt. · In der Aula der Universität Zürich, wo vor 70 Jahren Winston Churchill in seiner berühmten Rede «Let Europe arise!» die Idee einer Art Vereinigter Staaten von Europa mit Frankreich und Deutschland als führenden Mächten vorstellte, werden am Sonntag 56 junge Männer und Frauen ihre eigenen Visionen zu Europa präsentieren. «Wie kommen wir zu jenem Europa, in dem wir im Jahr 2030 leben wollen?», lautet die Frage, mit der sie sich seit Freitag intensiv auseinandersetzen.

Zur ersten «European Future Leaders Conference» haben die drei an der Universität vertretenen Studentenorganisationen Erasmus Student Network,

Young European Swiss und Model United Nations je 28 bis 26 Jahre alte Frauen und Männer aus 35 Ländern eingeladen. Unterstützt werden sie vom Malik Managementzentrum St. Gallen. Angeregt wurde die Konferenz vom Circle Zurich Friends of Winston Churchill.

Nach Brexit und Trump-Wahl könnte der Zeitpunkt nicht besser sein, um sich grundsätzliche Gedanken über die Zukunft Europas zu machen. «Wir können den Frieden in Europa nie als einfach von sich aus gegeben betrachten.» Diese Botschaft gab Regierungspräsident Mario Fehr den Teilnehmern anlässlich des Auftakts der Konferenz im Zürcher Rathaus mit auf den Weg.

21 Lärmklagen pendent

Stadtrichteramt beschäftigt sich mit Koch-Areal

dfr. · Grosse Partys, laute Bässe: Das besetzte Koch-Areal in Zürich Albisrieden hat dieses Jahr für Schlagzeilen und viel Ärger in der Nachbarschaft gesorgt. Die Anwohner reichten bei der Polizei an die 180 Lärmklagen ein. Klagen in schriftlicher Form landeten auch beim Stadtrichteramt. 21 davon seien immer noch pendent, lässt Katharina Graf, leitende Stadtrichterin, auf Anfrage ausrichten. Die Verfahren haben eine Schwierigkeit: Sie richten sich gegen unbekannt. Es ist unklar, an wen sich das Stadtrichteramt wenden kann, sprich, wer der oder die mögliche Beschuldigte ist. 120 bis 150 Personen wohnen auf dem seit 2013 besetzten Koch-Areal.

Falls nach nützlicher Frist kein Beschuldiger gefunden wird, bleibt dem Amt nichts anderes übrig, als die Verfahren einzustellen.

Die Lärmproblematik hat den Zürcher Stadtrat vor einem Monat dazu bewegt, neue Regeln für das besetzte Areal aufzustellen: Der Partylärm, der die Anwohner vor allem an den Wochenenden um den Schlaf bringt, muss aufhören – sonst drohen Konsequenzen, von einer einfachen Verwarnung bis hin zur Räumung des Areals. Seit die neuen Regeln in Kraft sind, ist es auf dem Areal verhältnismässig ruhig geworden. Dies mag aber auch der kälteren Jahreszeit geschuldet sein.