

Medientext

Sushi loves Kirsch

Eine Entdeckungsreise mit allen Sinnen

Kirsch, das Schweizer Produkt par Excellence ist ein perfekter Begleiter zu Sushi-Spezialitäten. Am Freitag, 22. Februar 2019 treffen sich die vier leidenschaftlichen Kirschbrenner Humbel, Dettling, Röllin und Heiner im Zürcher Sushi-Restaurant Yooji's Dreikönig zu einer öffentlichen, kulinarischen Entdeckungsreise.

Kirsch und Sushi passen auf den ersten Blick wie eine Faust aufs Auge. Hier der Kirschbrand, urchig, bodenständig, schweizerisch eben - dort Sushi, das japanische Gericht aus erkaltetem, gesäuertem Reis, ergänzt mit rohen oder geräucherten Fisch und Meerfrüchten. Die geschmacklichen Unterschiede könnten nicht grösser sein. Trotzdem: sensorisch gehen Sushi und Kirsch erstaunlich gut zusammen. Salzig, sauer, scharf und bitter passen bestens zu den fast grenzenlosen Geschmacks- und Geruchsnuancen, die der Schweizer Kirschbrand bietet.

Die vier Brenner Humbel, Dettling, Röllin und Heiner machen aus Leidenschaft Kirsch. Sie nennen sich «Brenzer» und wissen genau, dass es für den besten Kirsch die schwarzen und geschmacksreichen Hochstamm-Süsskirschen braucht, die als Schweizer Kulturgut gelten. Zusammen mit den Sushi-Experten vom Yooji's vermählen sie Ihre Kirschbrände mit einem einmaligen 5-Gang Sushi-Menü. Jeder Gang in einer anderen Geschmackstonalität und zu jedem Gang ein anderer Kirsch.

Sushi loves Kirsch – eine Entdeckungsreise mit allen Sinnen

Freitag, 22. Februar 2019 | 19 Uhr

Yooji's, Dreikönig, Beethovenstrasse 32, 8002 Zürich

Preis pro Person CHF 37.00 (Menü inkl. Kirsch exkl. Getränke)

Anmeldung und weitere Informationen:

Verein Schweizer Brenzer Kirsch
Sternenmatt 15 | 6423 Seewen
041 818 80 40 | 079 467 40 05
augustin.mettler@rosmarin-kommunikation.ch

www.brenzer.ch

18. Januar 2019