



Einmal Sushi-Bolo, bitte!

Alles, außer Fisch.

Gibt es ein Leben ohne Konferenzkekse? Ein Softwareentwickler sucht es und findet die europäische Antwort auf Sushi. Von Langenhagen aus sollen Reiseröllchen die Welt erobern.

VON STEFANIE NICKEL

► Frank Möller kann sich noch ziemlich genau an den Tag erinnern, an dem er es satt hatte. Die Kekse, die Häppchen, die belegten Brötchenhälften. Er saß mit Schlips und Anzug an einem Konferenztisch, griff während eines Meetings nach einer Brötchenhälfte, auf der eine angelaufene Scheibe Käse lag, und dachte: „Das muss auch anders gehen.“ Kurze Zeit später fand der Softwareentwickler eine Antwort darauf, wie es tatsächlich anders gehen könnte. In Australien, erzählten ihm Bekannte, gebe es eine ganz eigene Version der Sushirolle, und die sei „eine gute Alternative zum herkömmlichen Konferenzkekse“, hieß es.

Drei Jahre ist das her. Möller begann in dem Restaurant eines befreundeten Kochs in der Wedemark zu experimentieren. Erst aus Spaß, dann mit dem konkreten Vorhaben, eine Firma zu gründen. Unter der Woche saß Möller mit Krautwatte und Anzug an Konferenztischen, am Wochenende stand er mit Schürze in der Küche des Restaurants und experimentierte mit seinen Sushirollen. Wobei Sushi eigentlich der falsche Begriff ist. Möller bereitete Reishappen mit deftigem Bolognese und frischem Rucola, Ziegenfrischkäse und Karotten oder mit Mozzarella und Tomaten zu. Auch süße Rezepte dachte er sich aus und spickte den Reis mit Pflaumen, Äpfeln und Marzipan.

„Die größte Herausforderung war der Reis“, erinnert sich Möller. „Daran bin ich fast verzweifelt.“ Zu klebrig, zu hartkörnig oder zu labberig – irgendwie lief immer etwas schief. Als er gar nicht mehr weiter wusste, engagierte Möller schließlich eine Sushi-Meisterin aus Frankfurt. Sie klärte ihn über die Bedeutung von Einweich- und Garzeiten auf. Möller weiß jetzt: Der Reis muss über Nacht eingeweicht werden und genau 48 Minuten garen.

Heute steht Möller an der Produkti-



Reiseröllchen nach Orient-Art: Statt Fisch sorgen unter anderem Rinderhack, Chili und Datteln für den Geschmack.

Thomas (6)

onsstraße, an der seine Sushirollen hergestellt werden. Den Job als Softwareentwickler hat er so gut wie aufgegeben. Der 47-Jährige hat eine Firma gegründet. Njushi heißt sie. Es ist die selbst erdachte Lautschrift für New Sushi. Und tatsächlich haben seine Reishappen kaum etwas gemein mit der japanischen Spezialität. Seine neueste Kreation ist eine Rolle mit Hühnerbrust in Kokosmilch und Ananas. Er nennt sie „Pock-Hot“ und reicht eine Chili-Koriander-Creme dazu. Eine Sojasoße ist ihm „zu asiatisch“. Auch Stäbchen sucht man vergebens, gegessen wird mit der Hand. Wer mag, bekommt eine Zange in Bambusoptik.

Die Produktionsstraße in der geräumigen Halle im Gewerbegebiet in Langenhagen hat Möller von der LSG Sky Chefs, der Cateringfirma der Lufthansa, ange-

mietet. Nebenan schmierern Mitarbeiter in weißen Kitteln und mit Haube auf dem Kopf Brote, die später in Flugzeugen landen. Auf der metallisch glänzenden Arbeitsplatte, auf der Möllers Reishappen produziert werden, sucht man Algen, Fisch und Sojasoße vergebens. „Alles Asiatische lassen wir weg“, sagt Möller. Gerade steht ein Durchgang mit Rinderragout, Datteln und frischer Paprika an. Die Mitarbeiterinnen bringen Reis in Form, befüllen die Platten mit den jeweiligen Zutaten, rollen sie ein, schneiden mundgerechte Stücke zurecht und verpacken sie. Die Rolle heißt „Orient“ und wird mit Hummus geliefert.

Jeden Tag wird in der Halle des Luft-hansa-Caterers auf Bestellung produziert – im Schnitt sind es 1000 Rollen täglich. Zehn Sorten hat Möller derzeit

im Sortiment. Es gibt vegane, vegetarische, glutenfreie und laktosefreie Varianten. Auf Fleisch verzichtet Möller nicht. Dafür aber auf Fisch. Das soll das Profil schärfen. „Wir sind die europäische Antwort auf Sushi“, sagt er. Über Nacht lässt Njushi mit dem Transportunternehmen General Overnight bundesweit ausliefern. Besonders stolz ist Möller auf eine Bestellung, die ihn aus Belgien erreichte. „Unsere Kunden gehören schon zu den Aufgeschlossenen“, sagt Möller. „Schließlich ist das Produkt noch nicht sonderlich bekannt.“ Das Kundenspektrum reicht vom Kindergarten über mittelständische Unternehmen bis hin zu Großkonzernen. Auch für Messeauftritte werden die Rollen oft bestellt. Noch macht Möller mit Njushi keinen Gewinn. „Dafür stecken wir noch zu viel ins Marketing, um das Produkt bekannter zu machen.“ Im kommenden Jahr aber soll es dann so weit sein. Und wenn es nach Möller ginge, hätte Njushi den Konferenzkekse bis dahin schon abgelöst.

► Klebrig, hart oder labberig – am Reis wäre er fast verzweifelt.



Frank Möller bei der Arbeit, die Softwareentwicklung läuft nur noch nebenbei.



In den Hallen von LSG Sky Chefs am Langenhagener Flughafen hat Njushi eine Heimat gefunden. Die Reiserollen werden auf Bestellung frisch zubereitet – pro Tag rund 1000 Stück in zehn verschiedenen Sorten.

Sushi

Als in Hannover vor knapp 20 Jahren das erste Sushi-Restaurant Gim eröffnete, waren japanische Restaurants noch eine Seltenheit. Wer in den späten neunziger Jahren Sushi essen ging, galt als Exot. Mittlerweile ist roher Fisch auf Alge ein massentaugliches Lifestyleprodukt geworden. Wie Nudeln und Wraps gehört Sushi zum Repertoire vieler Bars. Supermärkte bieten die japanischen Happen in wiederverschließbaren Plastikbehältern an. Im Ichiban in der Nord/LB etwa kann man für einen Festpreis so viel Sushi essen, wie man will. Da wundert es nicht, dass rund um die japanische Reiserolle immer mehr experimentiert wird. Die Macher wollen das Profil der Rolle schärfen. Mit der überschaubaren Zutatenauswahl der japanischen Küche wie rohem Fisch, Reis, Seetang und Gemüse ist es nicht getan. Restaurants wie auch das Kindai in Hannovers Südstadt bieten Sushi mit Ananas, gekochtem Schinken, Käse und gebratenem Straußenfleisch an.