

njushi

Reisrollen,
die begeistern!

PRESSEMITTEILUNG

njushi foods GmbH & Co. KG vom 28.10.2014

In Kuhlmanns Restaurant erblickte die Reisrolle das Licht der Welt

Ideen muss man haben. Bankkaufmann und Consultant Frank Möller langweilte vor einigen Jahren das Essen bei seinen Kundenmeetings. „Entweder gab's schwimmende Currywürste oder Konferenzkekse“, erinnert er sich. Dann erzählte ihm jemand aus seinem Bekanntenkreis etwas von leckeren Sushi-Variationen in Australien mit allen möglichen Füllungen. „So etwas muss doch auch in Deutschland möglich sein“, dachte sich Frank und begann mit der Idee schwanger zu gehen. Freund, Koch und Restaurantbesitzer Detlef Thiemann bot schließlich für erste Experimente seinen Keller an – in Kuhlmanns Restaurant in Bissendorf. „Er half uns bei den Rezepten und befand das Produkt für gut“, erinnert sich Frank Möller.

Sushi-Meisterin lieferte die Lösung für den Reis

Doch mal war der Reis zu hart – und mal zu matschig. „Am Reiskochen sind wir fast verzweifelt“, erinnert sich Frank. Flugs wurde eine Sushi-Meisterin aus Frankfurt eingeladen. Die löste das Reis-Rätsel im Nu: Parameter sind die Einweichzeit und die exakte Kochzeit. „Sushi half njushi auf die Welt“, resümiert der Reisrollen-Entwickler. Nächstes Problem: Was machen wir drum herum um Hühnerbrustfilet in Kokosmilch, Rinderragout mit Datteln und frischer Paprika oder Schafskäse mit schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten? Frank Möller: „Seetang hatte zu viel Eigengeschmack. Crepeteig war zu aufwändig. Da haben wir lange gesucht, bis wir auf unterschiedlich eingefärbte Gemüseblätter aus Sojabohnen gekommen sind.“

Schwiegervater kam auf den richtigen Dreh

Nächste Hürde: Wie bekommen die njushi, wie sie inzwischen getauft waren, die richtige einheitliche Größe? Roboter aus der Sushi-Industrie erwiesen sich nur bei bestimmten Füllungen als praktikabel. Der Rollprozess mit Bambusmatten war zu aufwändig. Die Lösung kam vom Schwiegervater. Der, ein gelernter Handwerker und Tüftler, entwickelte eine Rollmaschine nach Art eines Zigaretten-Drehautomaten. Der Prototyp ging dann beim Maschinenbau-Unternehmen Hoja in Schwarmstedt in Kleinserie.



Nun brauchte es noch einen einprägsamen Namen für die leckeren Reisrollen. Da Sushi praktisch den Geburtshelfer gespielt hatte, kam Frank Möller der Begriff „neues Sushi“, englisch „new sushi“ und verkürzt „njushi“ in den Sinn. Schon war der Name in der Welt. Auch die dazu passende Internetadresse www.njushi.de war noch zu haben und wurde flugs reserviert.

LSG Sky Chefs bringen njushi zum Fliegen

Fehlte noch der richtige Kooperationspartner, um njushi bundesweit zum Fliegen zu bringen. Frank Möller fand ihn in den LSG Sky Chefs, eine Tochtergesellschaft der Deutschen Lufthansa, die sich der Herstellung von Flugzeugessen widmet und darin Weltmarktführer ist. Damit waren all' die anderen kleineren und größeren Herausforderungen der Produktion gelöst wie Lagerung, Kühlung und Personal. Der Start dieser Kooperation begann am 28.11.2012. Seitdem gibt es njushi in derzeit zehn leckeren Sorten mit passenden Dips nur noch auf Bestellung im Online-Frischeversand.

15.000 njushi-Rollen – Tendenz steigend – stellen die LSG Sky Chefs derzeit monatlich für Frank Möller her. Zu den Kunden zählen beispielsweise das Bildungszentrum Haus Rohde von VW in Wolfsburg, die Health AG oder der Autovermieter Sixt. „Unsere Reisrollen sind optimal für Firmenveranstaltungen aller Art geeignet – von Messen über Firmenfeiern bis zu Meetings. Sie werden gekühlt und frisch angeliefert und sind schnell ohne Aufwand angerichtet“, berichtet Ideengeber Frank Möller.

Weitere Informationen unter www.njushi.de

Medienkontakt:

Pressesprecher Harald Jacke
c/o JaMedia – Agentur für Presse-
und Öffentlichkeitsarbeit
Roscherstraße 12
30161 Hannover

Telefon: +49-511-2359042
Mobil: +49-177-2304600
h.jacke@jamedia.net

