

Mit Reisrollen ins neue Leben

In Langenhagen produziert Frank Möller Sushi ohne Fisch

VON SEBASTIAN SCHERER

LANGENHAGEN. Er hatte es, im wahrsten Sinne des Wortes, satt. Immer wieder standen bei Konferenzen lustlos geschmierte Schnittchen herum, trockene Kekse, wer kreativ sein wollte, baute Bagel-Buffets auf. Immer wieder. Frank Möller konnte sie nicht mehr sehen. „Ich dachte, da muss es doch noch mehr geben, was man anbieten kann.“ Damals wusste er noch nicht, dass er bald Geschäftsführer der „Njushi-Manufaktur“ ist und Reisröllchen von Langenhagen nach ganz Deutschland verschickt.

Damals war eine Zeit, in der Möller sich ohnehin fragte, ob es nicht noch mehr gibt. Er betreute große IT-Projekte für große Firmen, neudeutsch „Consulting“. Ein verantwortungsvoller und auslastender Job. „Ich hätte größere Projekte übernehmen können, aber ich wusste nicht, ob ich das will.“

Dann kam ein Bekannter mit einer Idee, die er aus Australien mitgebracht hatte: Eine Art Sushi, aber ohne Fisch und Algenblätter, stattdessen mit beliebten Geschmacksrichtungen, praktisch mit der Hand essbar. 2008 war das, „klingt spannend“ antwortete Möller. Mit Reisrollen in ein neues Leben. Die beiden begannen, zu experimentierten - und landeten in den Kellerräumen von „Kuhlmann's“ in Bissendorf. „Die Herausforderung ist, dass alles hält“, sagt Möller. Reis für Sushi, das war ihm vorher gar nicht so bewusst, ist nämlich eine Herausforderung. „Entweder fiel alles auseinander oder es war suppig.“ Ein Sushi-Meister wurde dazubestellt, für einen Lehrgang. „Aber auch die Bolognese, die zum Beispiel in eine Sorte kommt, ist nicht einfach Bolgnese, die musste extrem reduziert werden, damit sie nicht herausläuft.“

Einige Monate später ging es aus dem Keller raus nach Hamburg. Supermärkte wurden beliefert, Firmen ausgestattet. „Leider mussten wir auch immer viel wegwerfen, weil wir den Bedarf nicht kannten.“ Das tat ihm in der Seele weh. Auch, wenn der Start gut war: Das Wissensmagazin „Galileo“ berichtete über die Rollen, die auf den Namen „Goschi“ hörten. Statt des Durchbruchs folgte aber der Prozess: Fischhänd-

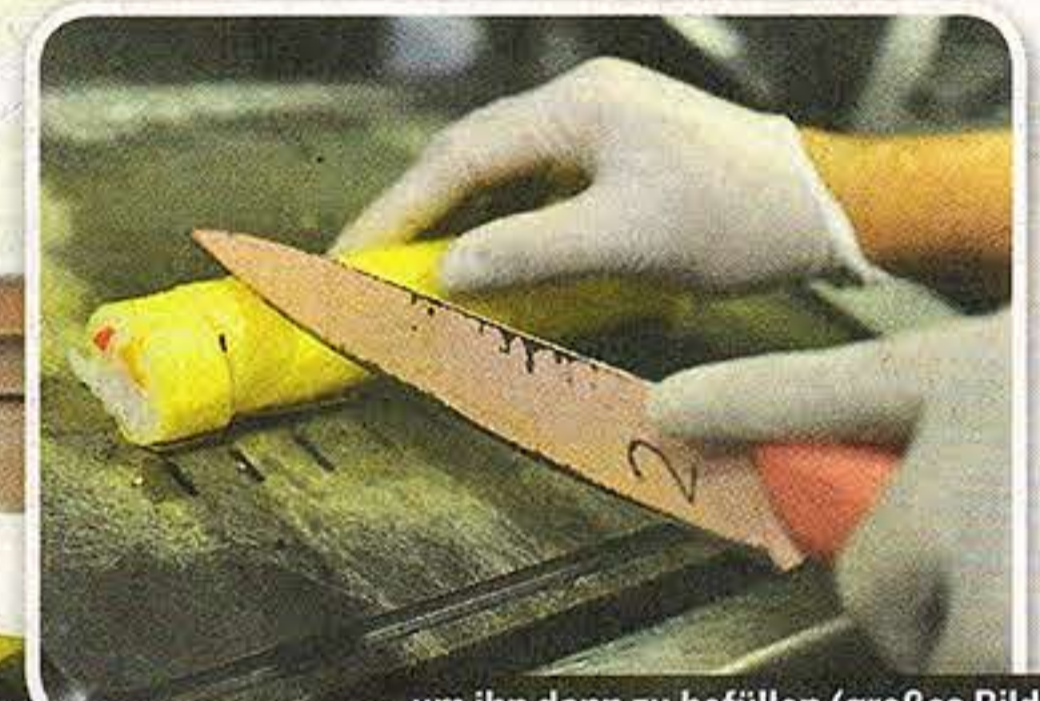
ler Gosch sah Markenrechte verletzt, es folgte ein Gerichtsprozess. Der Partner gab auf. Möller wollte weitermachen. Mit neuem Namen, „Njushi“ (spricht sich wie „New“, also „neu“) und zurück in der Region Hannover, seiner Heimat.

Im November 2012 hatte er alles eingetütet – wie in Hamburg kooperiert er mit „LSG Sky Chefs“, dem Caterer für die Bordversorgung in Lufthansa-Maschinen in Langenhagen – er kann Räumlichkeiten mitnutzen und Mitarbeiter ausleihen. „Die bestellten Mengen schwanken täglich sehr, sodass ich extra angestelltem Personal keine Sicherheit bieten kann, ob es gebraucht wird.“

Der Lohn für das Risiko der Selbstständigkeit ist unsicher. Möller hat ein Logistikunternehmen gefunden, das dafür sorgt, dass Njushi täglich frisch nach München, Kiel und Köln kommt, die Rollen werden gekühlt verpackt und geliefert. Google hat unter anderem schon bestellt, die Papiergroßhandelsgruppe Igepa, der Kamerahersteller Olympus, auch viele Privatpersonen. „Am Anfang haben viele eine Hemmschwelle, vor allem, wenn sie Sushi nicht mögen“, sagt Möller. „Aber damit hat es außer dem ersten optischen Eindruck einfach gar nichts gemein.“



Maschinenhilfe: Özlem Tayar holt den Reis passgerecht zum Rollen ab ...



... um ihn dann zu befüllen (großes Bild). Die Maschine wurde extra entwickelt. Die Rollen werden dann geschnitten ...



... und verpackt. Mit Transportern werden sie gekühlt, aber nicht gefroren bundesweit ausgeliefert.



CHEF: Frank Möller hat seinen Job aufgegeben, um in Langenhagen Reisrollen zu produzieren. Fotos: Heusel

DER NP-TEST

Erst mal Skepsis: Bolognese-Sushi? Kein Fisch? Was ist das denn? Njushi ist tatsächlich ungewöhnlich.

Zu den zehn Sorten (zwei süße) gehören Füllungen wie Bolognese-Rucola, Tomate-Mozzarella und Karotte-Ananas-Ingwer. Besonders gelungen: die köstlichen „Orient“-Rollen mit pikantem Rinderragout, Datteln und Paprika mit Hummus-Dip. Auch „Grünschnabel“ (Ziegenfrischkäse und Karotten) entwickelt sich neben „Bolognese“ (mit Parmesan-Dip) zum Test-Renner. „Pock-Hot“ (Hühnerbrust in Kokosmilch) kommt trotz Ankündigung

„feurig“ leider lasch daher. „Schmecktakles“ (Schafskäse, Olive, getrocknete Tomate) ist nett. Die Qualität stimmt aber – das Fleisch ist bio, die Zutaten sind frisch. Die neun verschiedenen Dips laden zum Experimentieren ein. Eine sehr gelungene Sushi-Variante. ★★★★★

Bestellen im Internet auf www.njushi.de. Die Probierbox mit zehn Sorten (reicht für etwa fünf Personen) kosten 45 Euro.



DIE TESTER: Sven Holle (von links), Simone Heidenreich und Harald Thiel probieren sich durch die diversen Njushi-Sorten und Dips – und sind mit dem Angebot sehr zufrieden.

