



Der Düsseldorfer Betrieb ist von 10 bis 23 Uhr geöffnet. Zusätzlich gibt es das Angebot auch als **Take-Away**. Als Gästegruppen sieht Kerstin Schwan die Angestellten aus den umliegenden Büros und Geschäften, die Besucher von Kö und Kö-Galerie sowie asiatische Gäste.

MoschMosch

Zwischen Morgensonne und Seelenruhe

Unter Leitung von Kerstin Schwan eröffnete im vergangenen Jahr in der Landeshauptstadt das erste MoschMosch seine Pforten.

Mit diesem vierten MoschMosch, das sich im Erdgeschoss der Kö-Galerie mit großer Außenterrasse zur Grünstraße befindet, expandierte das japanische Nudelbar-Konzept erstmals über das Rhein-Main-Gebiet hinaus. Dort ist MoschMosch bereits seit 2002 in Frankfurt und seit März 2006 mit einem weiteren Betrieb in Mainz erfolgreich.

Starke Partnerin

Für den Schritt nach Düsseldorf gewannen Tobias Jäkel und Matthias Schönberger mit Kerstin Schwan eine starke lokale Partnerin. Die 32-jährige Diplom-Kauffrau hat mit dem Olives Bar & Restaurant im stilwerk gegenüber der Kö-Galerie Furore gemacht. Für dieses international ausgerichtete, zeitgeistige Konzept wurde sie mit dem begehrten „Herforder Preis“ ausgezeichnet. Außer mit dem Olives ist die Gastronomin in Düsseldorf durch die beiden Schwan Cafés in der Altstadt und im Medienhafen bestens bekannt. Zusätzlich übernahm Kerstin Schwan innerhalb der SchwamMosch GmbH die Geschäftsführung des neuen MoschMosch, den

konzeptionellen Input vom Angebot bis zum Design lieferten Tobias Jäkel und Matthias Schönberger.

Die Bauphase startete im Juni, eröffnet hat das Lokal dann Mitte August 2006 in der Kö-Galerie. Das Innendesign ist japanisch schlicht, es dominieren helle

Farben und Holz. Statt einer Karte ist das saisonal wechselnde Angebot auf den Tischsets zusammengefasst.

Im Mittelpunkt des Speisenangebots stehen „Ramen“, die schlanken Weizennudeln, die in Japan für Suppen verwendet werden. In abwechslungsreichen Variationen werden die Suppen mit fantasievollen Namen wie „Morgensonne“, „Seelenruhe“, „Atempause“ oder „Höhenflug“ angeboten. Ferner gibt es asiatische Vorspeisen und Nudelgerichte sowie Salate in Begleitung von Tee, Wein, alkoholfreien Getränken und Säften. Was bei den Gästen gut ankommt, wissen Tobias Jäkel und Matthias Schönberger nach mehreren Jahren MoschMosch genau: „Die Gerichte kommen ohne lange Wartezeit frisch zubereitet auf den Tisch. Alles ist fettarm, gesund und hochwertig, auch die Nudeln werden selbst gemacht“.

hob



Fotos: Holger Bernert

Kerstin Schwan mischt die Düsseldorfer **Gastroszene** mächtig auf. Sie betreibt auch das erste MoschMosch am Rhein.