

► Nordrhein-Westfalen

# Junges Design und schlanke Nudeln

Fastfood à la Nippon im MoschMosch /Alleinstellungsmerkmal: Neu-Interpretation asiatischer Küche auf der Basis von „Ramen“

**DÜSSELDORF.** „Gesundes und fixes Essen zu akzeptablen Preisen – das hat der Innenstadt noch gefehlt“, so die erste Gastro-Kritik für das vor knapp drei Monaten eröffnete MoschMosch. Geboren wurde das Konzept in Frankfurt. Es ist aber wie maßgeschneidert für die Modestadt und den Standort in der schicken Kö-Galerie gegenüber dem Designkaufhaus Stilwerk.

Kerstin Schwan, aktuelle Herforder-Preis-Gastronomin des Jahres, hat sich damit in der Landeshauptstadt ein drittes Standbein geschaffen. Und mit dem Konzept der kalorienarmen und gesunden Gerichte im Stil einer japanischen Nudelbar einmal mehr gastronomisch den richtigen Riecher bewiesen.

Seit 2002 schlemmen sich die Frankfurter schlank und schön mit den wohlschmeckenden Suppen, die so fantasievolle Namen wie „Seelenruhe“ oder „Morgensonne“ oder „Hö-



Neuer Treff für gesundheitsbewusste Genießer: Kerstin Schwan (Mitte) MoschMosch in der Kö-Galerie, hier mit ihren Betriebsleitern Jana Seeber und Tobias Erschfeld  
Foto: Gundula Marx

## Drei Fragen an

### Tobias Jäkel



**Tobias Jäkel** ist einer der Konzepterfinder und Geschäftsführer von MoschMosch in Frankfurt

Foto: Gundula Marx

#### 1. Ist MoschMosch ein reines Großstadtkonzept?

Nein, es läuft auch in Mainz hervorragend.

#### 2. Wie sieht es mit dem Wachstum aus?

Wir wollen organisch wachsen und im Rhein-Main-Gebiet eigenständig bleiben. Außerhalb suchen wir Partner vor Ort wie Kerstin Schwan in Düsseldorf. Entweder per Franchising oder durch andere Formen der Partnerschaft.

#### 3. Stimmt die von Ihnen angestrebte Zielgruppe mit der aktuellen überein?

Nein, glücklicherweise ist sie viel größer als erwartet. Wir sind von 25- bis 55-jährigen Berufstätigen ausgegangen, die im globalen Leben stehen. Es kommen aber auch viele Leute aus dem Umland, und das beweist, dass unser Konzept auch etwas für den „alltäglichen“ Geschmack ist.

Die Fragen stellte Gundula Marx

henflug“ tragen. Auch die Mainzer genießen seit März dieses Jahres das Fastfood à la Nippon. In Düsseldorf legte MoschMosch einen Senkrechstart hin mit den „Ramen“, wie die traditionellen japanischen Weizennudeln heißen.

„Japanische Restaurants gibt es hier viele. Mit diesem Konzept der Neu-Interpretation asiatischer Küche sind wir aber einzigartig in der Stadt“, so Kerstin Schwan und fügt hinzu: „Laut der neuen Brainfood-Theorie sollen Nudeln die Intelligenz und das analytische Denkvermögen steigern – also das Richtige für die Mittagspause.“

Im Gegensatz zu ihren italienischen Vettern sind die japanischen Nudeln keine Kalorienbomben. Ein Ramen-Gericht hat im Durchschnitt 230 Kalorien und 6 Gramm Fett. „Genau das Richtige für die stets auf ihre Linie bedachten Bewohner der Modestadt Düsseldorf“, dachte sich Kerstin Schwan und übernahm das Konzept von den MoschMosch-Erfindern Tobias Jäkel und Matthias Schönberger. Mit ihnen gründete sie die Schwamosch GmbH, deren Haupteigentümer die Schwan Restaurant GmbH ist.

Kerstin Schwan betreibt seit sieben Jahren in Düsseldorf zwei Schwan-Cafés und direkt gegenüber das Restaurant-Bar-Club-Lounge-Konzept „Olive“. Auch der Standort nahe der Kö passte perfekt. „Es gibt außerdem viele

Synergieeffekte durch die Nachbarschaft der beiden Betriebe“, so die 32-jährige Diplomkauffrau.

Gut ein Dutzend Hauptspeisen auf Basis der Ramen-Nudeln kommen aus der Mini-Küche mit drei Köchen pro Schicht. Fünf Vorspeisen frei nach der japanischen und chinesischen Küche, drei Salate im Stil der thailändischen und indonesischen Küche plus drei fruchtige Desserts geben dem Gast die Wahl eines Menüs.

Dazu gibt es Tee, Säfte, Bier und eine kleine Auswahl von Weinen aus Europa. „Die Gerichte kommen ohne lange Wartezeit, frisch zubereitet auf den Tisch. Alles ist fettarm, gesund und hochwertig – auch die Nudeln werden selbst gemacht. Glutamat verwenden wir überhaupt nicht und es gibt sogar ein glutenfreies Gericht“,

zählt Schwan die Vorzüge des Essens à la MoschMosch auf. Stilgerecht gestaltete Kerstin Schwan mit dem Innenarchitekten Alexander Bernijus die ehemalige italienische Trattoria in der Kö-Galerie um. Japanisch schlicht mit viel hellem Holz und einem frischen Rot als Basisfarbton passen die Räume zum geradlinigen F&B-Angebot. „Das A und O ist das freundliche Personal“, erklärt Kerstin Schwan. Das fiel auch Olaf Steinacker, dem Gastro-Kritiker der WZ auf: „Ein weiteres Plus für den Laden ist der flotte und sehr junge Service, der selbst in stressigen Sturm- und Drang-Zeiten den Überblick behält und für jeden Gast ein Lächeln übrig hat.“ Sein Nachsatz „Bitte das Niveau halten“ ist für die serviceorientierte Gastronomin des Jahres mehr Lob als Ansporn. Gundula Marx

## MoschMosch

- **Inhaber:** Schwamosch GmbH
- **Geschäftsführerin:** Kerstin Schwan
- **Küchenchef:** Thomas Verfürth
- **Restaurantleiter:** Jana Seeber, Tobias Erschfeld
- **Mitarbeiter:** 12
- **Plätze:** 65
- **Preise (Hauptgericht):** 6,90 bis 9,80 Euro
- **Umsatz:** keine Angabe
- **Durchschnittsbö:** 9 Euro mittags, 16 Euro abends
- **Kontakt:** MoschMosch Königsallee 60 40212 Düsseldorf Tel. (0211) 5694166 www.moschmosch.com