

MoschMosch: Nudelsuppen an der Kö

Fünf Jahre lang hatte sie keinen Urlaub gemacht. Als es Anfang des Jahres so weit war und **Kerstin Schwan** in Thailand weilte, kam die Erfolgsgastronomin auch dort nicht so zur Ruhe – zu sehr hatten es ihr die Nudelsuppenbars angetan. „So was muss man in Düsseldorf auch machen“, nahm sich die 32-Jährige, die kürzlich mit dem Wirt-Oscar ausgezeichnet worden ist, vor.

Gesagt, getan. Mit **Tobias Jäkel** und **Matthias Schönberger**, den Gründern des Nudelbarkonzepts „MoschMosch“ (haben drei solcher Läden in Frankfurt und Mainz), setzt sie jetzt die Idee in die Tat um. „Im ehemaligen »La Mano« in der Kö-Galerie werden wir das erste Düsseldor-



fer »MoschMosch« eröffnen. Mit zusätzlichem Eingang und großer Außenterrasse an der Grün-

straße.“ „Morgensonne“, „Seelenruhe“, „Atempause“ oder „Höhenflug“ heißen

die ebenso fett- wie kalorienarmen und dabei äußerst gesunden asiatischen Suppen, die Ge-

schäftsmänner gerne auch mit Lätzchen schlürfen dürfen. Schwan: „Alle Zutaten

sind frisch. Die Nudeln machen wir selbst.“ Geplante Eröffnung: 1. August.



Baustellen-Besuch:
Kerstin Schwan (l.)
mit den neuen
MoschMosch-
Restaurantleitern
Jana Seeber und
Tobias Erschfeld
Foto: Markus van
Offern