

Schnelle Suppe im MoschMosch



Jana Seeber, Kerstin Schwan und Tobias Erschfeld (v.l.) führen die Nudelbar, die ihren Namen der japanischen Begrüßung „moschimoschi“ verdankt. FOTO: STEINMETZ

VON SYLVIA ROLLMANN

Wenn Kerstin Schwan sagt, dass ihr die Gastronomie „jede Menge Spaß“ bringt, dann will man ihr das einfach glauben. Im Februar wurde die 32-Jährige von der Herforder Brauerei als „Gastronomin des Jahres“ ausgezeichnet. Sie besitzt das „Olives“ im Stilwerk, das „Schwan“ im Hafen und in der Altstadt, ist zudem beteiligt am Restaurant N.Y.C. in Essen. Und das nächste Projekt ist bereits in Planung. Im August eröffnet die Diplom-Kauffrau in Düsseldorf das erste „MoschMosch“.

In der Kö-Galerie, dort wo 20 Jahre lang der Italiener „La Mano“ Pizza und Pasta servierte, kommen künftig japanische Nudelgerichte auf den Tisch. Zusammen mit Tobias Jäkel und Matthias Schönberger, die die japanische Nudelbar „MoschMosch“ bereits in Frankfurt (seit 2002) und Mainz (seit März) betreiben, hat Kerstin Schwan die SchwaMosch GmbH gegründet, deren Haupteigentümer die

Schwan Restaurant GmbH ist. Dass das neue Konzept ein Erfolg wird, daran hat die erfolgreiche Unternehmerin keinen Zweifel. „Die Gerichte kommen ohne lange Wartezeit frisch zubereitet auf den Tisch. Alles ist fettarm und gesund. Das muss einfach gut ankommen.“

Grundlage der MoschMosch-Speisen sind Ramen – asiatische Weizennudeln, wie sie in Japan an jeder Ecke als Fastfood zu haben sind. Sie werden mit verschiedenen Brühen und Einlagen kombiniert. Zudem werden eine Reihe von asiatischen Vorspeisen, aber auch Salate und Nudelgerichte angeboten.

Aber zunächst wird umgebaut. Die Nudelbar mit rund 70 Sitzplätzen, die schlicht mit Holz und hellen Farben eingerichtet wird, soll einen zusätzlichen Eingang und eine Terrasse (60 Plätze) zur Grünstraße bekommen. „Die Investition ist hoch. Aber wir hoffen, dass wir damit auch am Abend die Grünstraße beleben können“, so Schwan, die rund 25 neue Mitarbeiter einstellt.