



Halb Sushi, halb Sandwich:
„Wichy's“ heißen die gesunden
Reis-Snacks von Sascha Jürgens
(37, l.) und Lars Schwenk (41).

GASTRO

Sushi mit drei Ecken

Mit »Wichy's« wollen zwei Hamburger die Kühlregale erobern

500 Facebook-Fans verehren sie, das „Bullerei-Deli“ hat sie, „Edeka“ will sie: Immer mehr Hamburger lieben „Wichy's“ (ausgesprochen: „Witschis“). Hinter der kulinarischen Neuheit verbirgt sich ein Sandwich, bei dem Sushi-Reis das Brot ersetzt. Die Füllungen: Chicken-Koriander, Lachs-Basilikum, Tomate-Rucola-Parmesan, Thunfisch-Kapern. Knusprig wird das Ganze durch ein Nori-Seetangblatt, das durch eine spezielle Folienverpackung erst beim Auspacken mit der Füllung in Kontakt kommt. Genervt von pappigen Remouladen-Schnittchen, entwickelte Lars Schwenk nach einem Asien-Aufenthalt die Idee. Mit Sascha Jürgens, der bis 2008 als Küchenchef im „Louis C. Jacob“ arbeitete, fand er einen begeisterten Mitstreiter, der jetzt die Füllungen austüfelt. An mittlerweile sechs Standorten sind „Wichy's“ erhältlich, weitere sollen folgen. Gerade erst haben sie den Fabrikverkauf gestartet, direkt am Fischmarkt, wo es neben den köstlichen Reis-Eckchen (3 Euro) auch täglich wechselnd

de Suppen (4 Euro) gibt. „Etwas irreführend ist der Begriff Sushi-Sandwich eigentlich schon“, sagt Jürgens. Denn das, was die meisten mit den mundgerechten japanischen Häppchen verbinden (Fisch! roh!), trifft auf die Dreiecke gar nicht zu: „Wir garen unsere Zutaten, verwenden keinen Zucker für den Reis und haben die Rezepte an die europäischen Essgewohnheiten angepasst“, erklärt der Gastronom. Aber: Wer Sushi liebt, wird auch „Wichy's“ lieben, die nahezu ohne Fett und vollständig ohne Gluten auskommen. Die kleinen Ecken sind jedoch erst der Anfang für die Hamburger Unternehmer, Pläne für andere Produkte haben sie schon in der Pipeline: „Wenn sich die Idee durchsetzt, wollen wir Foodkonzepte aus der ganzen Welt auf den deutschen Markt bringen“, so Schwenk.

Anna Seidler

„Wichy's“-Lagerverkauf: „Mjam“, Große Elbstr. 158 (Altona), Mo-Fr 12-14.30 Uhr, alle Bezugsquellen unter www.mjam-food.com

LECKER, LECKER

Würzige Weihnacht

Im „Spicy's Gewürzmuseum“ kann man sich schon bald auf den Advent einstellen: Vom 3. November bis zum 31. Dezember dreht sich in einer Sonderausstellung alles um eine „Würzige Weihnacht“. An allen vier Sonntagen im November gibt es zudem ein Programm mit Verkostungen und Workshops. So kann man unter anderem vom „Baguette mit Limettencurry-Würzbutter“ kosten oder originalen „Hamburger Braunen Kuchen“ probieren (6. und 20. November). In die Geheimnisse der Herstellung feinsten Schokoladen weicht Konditor Adolf Andersen am 13. und 17. November ein, Sternekoch Heinz Wehmann präsentiert dazu seine „Saucen zum Fest“.



„Würzige Weihnacht“, 6./13./20./27.11., 12-16 Uhr, „Spicy's Gewürzmuseum“, Am Sandtorkai 32 (HafenCity), 3,50 Euro, www.spicys.de

Herbst-Gerichte für Bio-Fans

Um Kürbis, Kartoffeln und Pastinaken dreht sich der Kochkurs „Wunderbare Herbstgemüse“, den der „Öko-markt e.V.“ am 29. Oktober anbietet. Teilnehmer bereiten mit regionalen Produkten aus Bio-Anbau ein Fünfgänge-Menü zu – und holen sich ganz nebenbei Anregungen für das nächste Dinner mit Gästen.

29.10., 18-23 Uhr, Kochstudio gourmetrea, Wattenbergstr. 28 (Heimfeld), 40 Euro, Anmeldung unter Tel. 656 50 42

Sandwiches, Scones und Tee

Ofenfrische Obsttörtchen, Sandwiches, Scones mit Clotted Cream und Orangenmarmelade sowie Teekuchen: Diese und andere britische Köstlichkeiten werden bis zum 21. November zur „Tea Time“ im Hotel Steigenberger gereicht. Im Mittelpunkt steht natürlich Tee: So kann man sich jeden Freitag-, Sonnabend- oder Sonntagmittag unbegrenzt durch ein Sortiment von zwölf Sorten schlürfen. Very british!

Bis 21.11., Fr/Sa/So 14-17 Uhr, Heiligengeistbrücke 4 (Neustadt), 24,50 Euro (inkl. Gebäck und unbegrenztem Teegenuss), Tel. 36 80 60, www.hamburg.steigenberger.de

Überraschungsmenü im »Weißen Haus«

Pilze, Wild, Kürbis und Obst aus dem Alten Land machen den Herbst zur kulinarisch schönsten Jahreszeit. Passend dazu können Gäste im „Weißen Haus“ unter dem Stichwort „Herbstlaub“ ein Drei-Gänge-Überraschungsmenü reservieren. Das Angebot für 45 Euro beinhaltet pro Person zwei Gläser Wein, Wasser, Kaffee und ist noch bis zum 25. November gültig.

Bis 25.11. (nur Mo-Do), Neumühlen 50 (Altona), Öffnungszeiten Mo-Sa 12-15, ab 18 Uhr, So ab 18 Uhr, 45 Euro, Tel. 390 90 16

Tipps, Anregungen und Neuigkeiten an: gastro@mopo.de