


trend SNACKS




Nori-Algenblatt, Sushi-Reis und Füllung – so genial kann ein Snack sein (ganz links, oben). Die Erfinder der „Wichy's“ sind Sascha Jürgens (links) und Lars Schwenk

„Wichy's“ ist mehr als nur ein neuer Snack. Die Kombination aus Sandwich und Sushi ist leicht, gesund und unglaublich lecker. Appetitlicher kann man seine Pausen nicht verbringen

Dass ausgerechnet der Reis ihnen so viel Kopfzerbrechen bereiten würde, hatten Sascha Jürgens und Lars Schwenk nicht gedacht. „Schließlich habe ich jahrelange Erfahrungen als Koch in Sternerestaurants. Und trotzdem brauchten wir drei bis vier Monate, bis der Sushi-Reis genauso war, wie wir ihn für unsere ‚Wichy's‘ haben wollten“, erinnert sich Sascha Jürgens. Mal war er zu klebrig, dann wieder zu locker, mal zerbröckelt. Sie ließen sich sogar von Sushi-Köchen beraten. „Aber die verwenden extrem viel Zucker beim Reiskochen und den wollten wir auf jeden Fall vermeiden“, sagt Lars Schwenk. Nach vielen Fehlversuchen war das Getreide endlich richtig: körnig, saftig und gerade klebrig genug, dass es sich leicht formen lässt, ohne zu zerfallen. Nun dient es als Unter- und Oberlage der „Wichy's“, der Erfindung der beiden. „Wichy's“ ist eine Art dreieckiges Sandwich, bei dem Sushi-Reis das Brot ersetzt. Die Füllungen sind so raffiniert wie köstlich: Lachs-Basilikum und Tomaten-Rucola sind darunter. Das Ganze wird mit einem Nori-Algenblatt umwickelt, das durch eine spezielle Folienverpackung aus Japan wunderbar knusprig bleibt. Die Idee stammt von Lars Schwenk, den die ungesunde Snack-Kultur in Deutschland nervte: „Als Unternehmensberater war ich oft in Asien unter-

wegs. Dort findet man an jeder Straßenecke gesunde kleine Mahlzeiten. Als ich wieder in Deutschland war, hatte ich keine Lust mehr auf fettige Remouladen-Käse-Brötchen.“ Mit Sascha Jürgens fand der 40-Jährige vor gut einem Jahr den idealen Mitstreiter. Der Koch arbeitete lange Zeit im Sternerestaurant „Louis C. Jacob“ in Hamburg und war so begeistert von der Idee, dass er gleich als Geschäftspartner einstieg. „Wir wollten kein neues Sushi kreieren. Die Herausforderung war, ein Produkt zu entwickeln, das den europäischen Geschmack trifft, leicht und gesund ist“, sagt der 37-Jährige. Glutenfrei, kaum Fett, mineralstoffreich und köstlich – klar, dass die Wichy's eine schnell wachsende Fangemeinde haben. Bis vor Kurzem produzierten die beiden den Snack per Hand. Doch seit August sind sie stolze Besitzer zweier Maschinen aus Japan. Die eine formt den Reis zu Dreiecken, die andere übernimmt das Umwickeln. Bis zu 8000 „Wichy's“ produzieren sie so täglich – für genügend Nachschub ist also gesorgt. 

 **ADRESSE** „Wichy's“ kosten um die 3 Euro. Bezugsquellen unter www.mjам-food.com, Mjam GmbH, Große Elbstraße 158, 22675 Hamburg, Tel. 0 15 77/5 18 14 06

Text: Claudia Muir; Foto: PR (3)