

Eine kulinarische Idee erobert Hamburg

# Wichy's machen glücklich

Lars Schwenk und Sascha Jürgens sind die Erfinder des Wichy. Die Kombination aus Sandwich und Sushi ist eine witzige Idee, die gut schmeckt und gesund ist. Auch größte Skeptiker sind schon überzeugt.



Lars Schwenk und Sascha Jürgens haben Spaß an ihrem Job und freuen sich bei jedem Bissen in ein frisches Wichy

**S**ie sind frisch, knackig, gesund und einfach lecker – Wichy's. Was sich Lars Schwenk und Sascha Jürgens da ausgedacht haben, ist eine echte Bereicherung für Hamburgs Speisekarten und Kühlregale. Wichys sind eine Kombination aus Sushi und Sandwich. Ein knuspriges Algenblatt wird dafür mit Reis und anderen Zutaten belegt. Anschließend wird das Blatt drumrum gewickelt, so dass ein handliches Dreieck entsteht. Der Clou dabei ist die Folie, in die das Algenblatt komplett eingewickelt ist. Eine ausgetüftelte Technik macht es möglich, dass beim Aufreißen der Folie vom fertigen Wichy nicht nur die äußere Schicht ab-, sondern auch die Folie zwischen Reis und Algenblatt herausgezogen wird. Dadurch kommen Reis und Algenblatt erst kurz vorm Verzehr in Kontakt. Das Blatt bleibt knusprig und das Wichy frisch.

„Die Idee kommt aus Asien. Ich war früher beruflich viel unterwegs und fand diese Art des gesunden Essens immer toll. Die Remouladenbrötchen, die man in Deutschland als schnellen Snack für zwischendurch bekommt, gingen mir immer auf die Nerven“, erklärt Lars Schwenk (41).

Auch wenn die Idee nicht neu ist – das Pro-

dukt selbst ist eine echte Innovation. „So wie wir es machen, wird es auch in Übersee nicht hergestellt. Wir garen unsere Zutaten, deshalb ist es auch kein klassisches Sushi. Zudem haben wir ein paar andere Details verändert, die einfach den Deutschen Essgewohnheiten entsprechen“, sagt Kaufmann Lars Schwenk.

Die Rezepte der einzelnen Wichy's entwickelt Sascha Jürgens. Der gelernte Koch war bis 2008 Küchenchef im Louis C. Jacob und beherrscht sein Handwerk perfekt. „Ich war von Anfang an von der Idee begeistert“, so Jürgens. „Also

gründeten wir gemeinsam die Firma 'Mjam – Modern Food Collection' und legten los.“

Der Weg war lang, bis alle Zutaten und Bausteine der Wichy's perfekt zusammen passten. Die beiden haben gekocht, getüftelt, geschmeckt. Das Ergebnis sind die vier spannenden Sorten Chicken/Koriander,

Lachs/Basilikum, Thunfisch/Kapern und Tomate/Rucola/Parmesan.

Die Zutaten kauft Sascha Jürgens frisch auf dem Markt, um sie anschließend direkt zu verarbeiten. Es wird gebraten, geschnippelt gerührt und gewickelt, bis die fertigen Päckchen auf den Weg zu ihren Abnehmern gebracht werden.

Erhältlich sind die Wichy's bisher unter anderem in der Bullerei und in der Bar St. Georg. Der Einzelhandel ist ebenfalls begeistert und deshalb gibt's die kleinen Snacks bald auch bei Edeka in der Osterstraße. Fürs Büro oder für Partys können die Wichy's auch direkt bei Mjam bestellt werden. Der Ausbau des Vertriebsnetzes läuft auf Hochtouren. „Wir produzieren bisher alles selbst per Hand. Deshalb sind unsere Kapazitäten noch begrenzt. Weil die Nachfrage aber stetig steigt, haben wir eine Maschine aus Japan bestellt, die uns die Arbeit erleichtern soll. Wir sind die ersten, die in Übersee mit so einer Maschine arbeiten“, so Schwenk.

Platz zum Produzieren haben die beiden in ihren Räumen in der Großen Elbstraße 158. Im August bezogen die Hamburger ihr neues Reich. „Wir haben uns mit diesem Standort einen Traum erfüllt. Wir wollten immer an den Hafen. Hier ist Hamburg ursprünglich, wir passen mit unserer Arbeit hierher und der Fischhändler ist direkt nebenan“, sagt Sascha Jürgens mit einem Augenzwinkern. „Ab Mitte Oktober starten wir unseren Fabrikverkauf. Dafür müssen wir nur die Tore öffnen und wer Lust hat, kommt einfach rein.“

Bestimmt werden viele Hamburger Lust dazu haben, denn das Produkt und auch die beiden Unternehmer sind echt und sympathisch. „Wir wollen einfach ein gutes Produkt herstellen und damit Menschen glücklich machen“, so Schwenk.

Pläne für andere Produkte haben die beiden jede Menge. Viele Ideen sind bereits angeschoben, andere noch in der Testphase. Aber der grobe Plan steht: „Wir wollen tolle Foodkonzepte aus der ganzen Welt auf den deutschen Markt bringen.“

Hoffentlich! Denn mit den Wichy's ist ein Auftakt gelungen, der Lust auf mehr macht.

**SERIE Der Klönschnack stellt vor:**  
Unternehmer in den Elbvororten

**LARS SCHWENK  
UND SASCHA JÜRGENS**  
Geschäftsführer von Mjam  
Große Elbstraße 158,  
Telefon: 0172/514 58 44

Unternehmens-Auftritt: [www.mjam-food.com](http://www.mjam-food.com)  
E-Mail: [mjam@mjam-food.com](mailto:mjam@mjam-food.com)  
Autor: [anne.schlag@kloenschnack.de](mailto:anne.schlag@kloenschnack.de) · [www.kloenschnack.de](http://www.kloenschnack.de)