

Luzerner Zeitung

10. April 2017, 07:03

Roher Fisch auf Expansionskurs



Lukas Kuster (zweiter von rechts) bedient im Zeku-Sushi in Malters seine Stammgäste. (Bild: Roger Grütter (Malters, 6. April 2017))

REGION LUZERN · An bester Lage in der Luzerner Innenstadt hat eine neue Sushi-Bar eröffnet. Doch die leichte Mahlzeit aus Japan ist nicht mehr nur ein städtisches Phänomen.

Der Sushi-Trend hält seit Jahren an. Mittlerweile haben auch Grossverteiler wie Coop, Migros und Globus den rohen Fisch ins Sortiment aufgenommen. Auch in der Gastronomie ist Sushi zunehmend hoch im Kurs. **Vergangene Woche hat die Sushi-Bar Negishi an der Pilatusstrasse 1, gleich neben dem Luzerner Bahnhof, neu eröffnet. Das «Negishi» gehört zur Gruppe Fredy Wiesner Gastronomie, welche in Sachen Sushi noch weitere Pläne für die Region Luzern hat: Mit der Restaurantkette Nooch will sie in der Mall of Switzerland in Ebikon sowie in der Mobimo-**

Überbauung im Krienser Mattenhof neue Filialen eröffnen. Nooch setzt auf asiatische Gerichte, wobei frisches Sushi eine zentrale Rolle spielt.

Die Nachfrage dafür sei da, ist Daniel Wiesner, Geschäftsführer der Fredy Wiesner Gastronomie, überzeugt. «Aktuell ist die Konkurrenz in Luzern noch nicht gross, da es nur wenige Sushi-Bars gibt.» Und diejenigen, die es gibt, befinden sich praktisch alle im Stadtzentrum. Doch mit Ebikon und Kriens stossen Sushi-Restaurants nun in die Agglomeration Luzern vor. Und in Malters feiert das Restaurant Zeku-Sushi gerade sein fünfjähriges Jubiläum. Für Inhaber Lukas Kuster und seinen Partner war es damals ein Wagnis, ein Sushi-Restaurant ausserhalb der Stadt zu eröffnen.

Kochkurse locken auch Nicht-Städter an

Zu Beginn seien die Leute skeptisch gewesen, erzählt Kuster rückblickend. Mit der Zeit wurde das Restaurant in Malters aber bekannter – nicht zuletzt dank Neuerungen wie Sushi à discrétion oder Kochkursen, bei denen man lernt, den Fisch selbst in den Reis einzurollen. Problematisch war zu Beginn die fehlende Laufkundschaft in Malters. Auch die Öffnungszeiten des Restaurants schreckten manche Gäste ab, da «Zeku-Sushi» immer nur donnerstags und freitags geöffnet ist. «Die Leute sind sich nicht gewohnt, dass sie nicht jederzeit in ein Restaurant reinspazieren können», erklärt Lukas Kuster.

Die Qualität der japanischen Rollen, die in Malters serviert werden, sei hoch, so Kuster: Es ist traditionelle Handarbeit, frisch zubereitet jeden Morgen. So konnte das «Zeku» mit der Zeit Stammgäste gewinnen. Lukas Kuster: «Werbung zu verbreiten, war zu Beginn sehr schwer. Das einzig funktionierende Mittel hier ist die Mundpropaganda.»

Der Sushi-Trend werde wohl nicht so bald verschwinden, meint Kuster. Der Vorteil von Sushi sei, dass es gesund und leicht verdaulich sei. Auf die Frage, was das Zeku-Sushi von den Sushi-Bars in der Stadt unterscheide, antwortet Kuster: «Wir sind hier sehr persönlich und unkompliziert.» Speziell im Restaurant Zeku sei zudem die typisch japanische Sitzordnung. Es gibt einen grossen Tisch für 10 Personen. «So kommen auch die verschiedensten Menschen miteinander ins Gespräch.» Auch Daniel Wiesner hebt das Unkomplizierte an Sushi hervor. «Es ist einfach zu essen und somit optimal für Take-away.» Wobei Letzteres ein jüngeres Phänomen ist. Traditionell gilt Sushi nämlich als edle Mahlzeit. «Doch auch das Fastfood hat sich verändert. Es wird immer gesünder und vielfältiger», findet Daniel Wiesner. Auf Take-away setzt seit 2014 auch die «Yooji's Sushi-Bar» im Bahnhof Luzern, genauso wie «Kaiten» in der Neustadt.

Daniela Moser

region@luzernerzeitung.ch