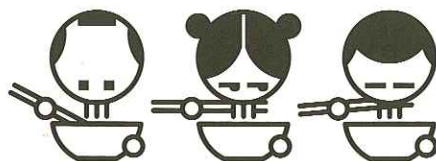


WESTSIDE

NUDELN SIND ZUM SCHLÜRFEN DA. DIESES MOTTO GILT BEI «NAMAMEN»,
DEM JAPANISCHEN RESTAURANT, DAS RISCHE VARIETÄT
DAHINTER STECKEN CARMINE MARRA UND EVELYN MARIKO
GERBER, ZWEI JUNGE, INITIATIVE GASTRONOMEN AUS DER SCHWEIZ.



NUDELSUPPEN-
EINE NEUE KULINA-
NACH BERN BRINGT.



«WIR WOLLEN ALLE VERNUDELN»

Von Zeno van Essel

Der Name könnte aus der Comicsprache stammen und «lecker, lecker» bedeuten: Namamen tönt irgendwie wie «mjam mjam». Und so weit hergeholt ist der Vergleich gar nicht: «Nama Men» ist japanisch und heisst nichts mehr als «frische Nudeln». Namamen ist aber auch der Name eines Restaurantkonzepts, das eine moderne japanische Esskultur mit einer sehr alten Tradition nach Westside in Bern bringt: Nudelsuppe in verschiedensten raffinierten Variationen. Schnell und gesund. Und eine sinnliche Erfahrung mit hohem Unterhaltungswert, wenn versucht werden soll, die Suppe mit Stäbchen zu essen.

Geboren wurde die Idee zum ersten japanischen Nudelsuppen-Restaurant an der Zürcher Hotelfachschule. Dort lernten sich Carmine Marra und Evelyn Mariko Gerber kennen. Er ein Italiener mit Flair für moderne Ästhetik, der in der Schweiz aufwuchs. Sie Schweizerin mit japanischen Wurzeln und fasziniert von der traditionsreichen Kultur des asiatischen Inselstaates.

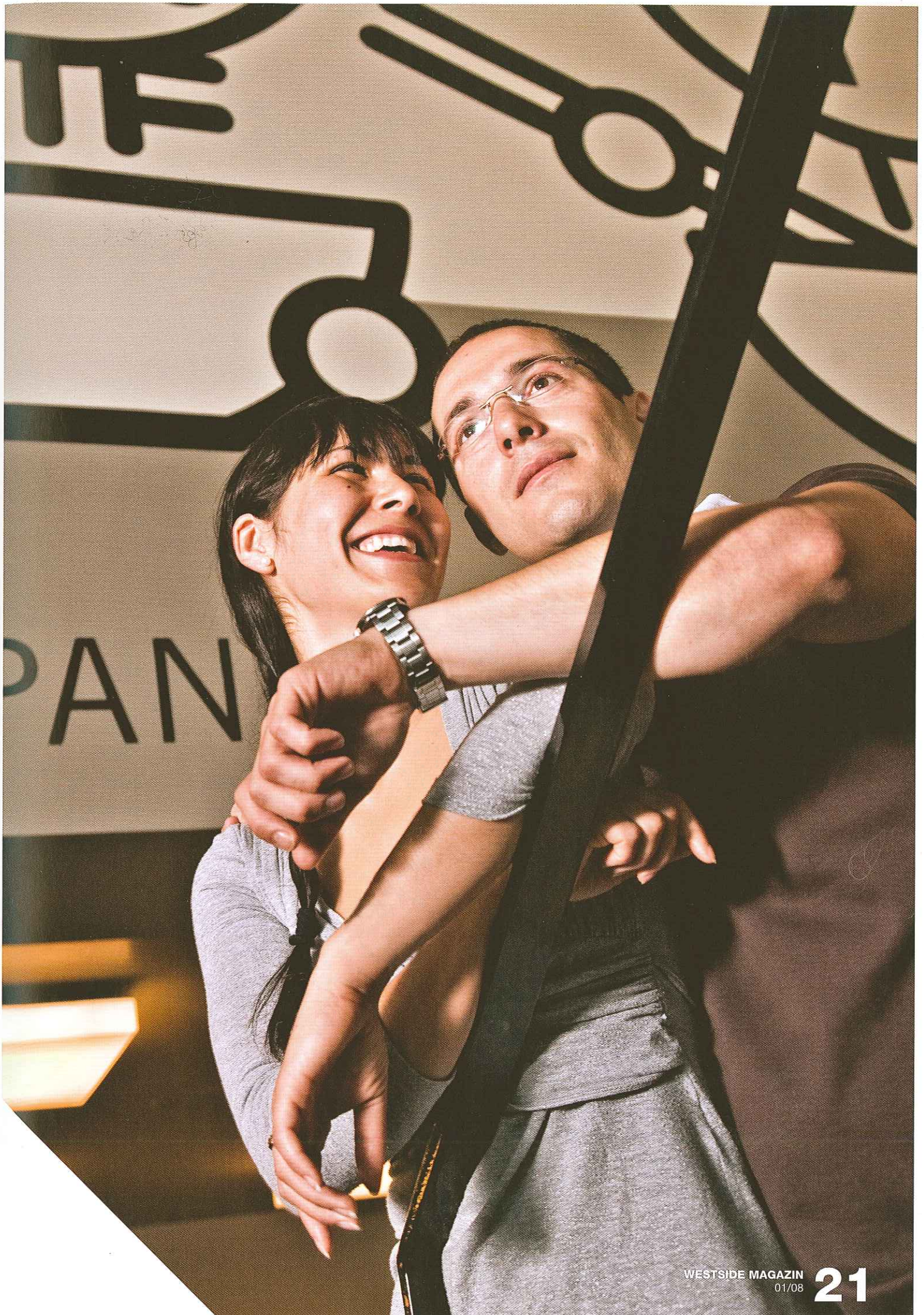
Aus Sympathie wurde Liebe, und aus Liebe eine Geschäftsidee. Denn beide träumten davon, einmal ein eigenes Restaurant zu eröffnen. So beschlossen sie, es gemeinsam zu tun. Evelyn erzählte Carmine von Japan, von der dortigen modernen Esskultur, die eine

alte Tradition hat, sich jedoch als ideal für das schnelle urbane Leben entpuppt hat. Und da Nudeln die Basis für diese Nahrung bilden, konnte sich Carmine als Italiener mit der Idee einer Art asiatischen Spaghettikultur schnell anfreunden. Carmine und Evelyn reisten nach Japan in die Grossstädte und besuchten unzählige «Ramen»-Restaurants. Oder besser gesagt: Strassenkneipen, Imbissbuden, Kantinen und ähnliche Walk-in Locations. Denn Ramen – eine Art Nudelsuppe – gilt in Japan als weit verbreitete Form von Fast Food. Doch anders als bei westlichen Schnellimbissbuden ist man nach einem Ramen-Menü richtig satt – und gesund ernährt. Denn Ramen enthält viele frische Zutaten. Von Soja über Gemüse bis hin zu Fleisch und Fisch. «Nach einer Portion Ramen ist man satt», sagt Carmine Marra. «Und gleichzeitig ist man gesund und ausgewogen ernährt. Denn Ramen basiert auf natürlichen Zutaten und ist ernährungsphysiologisch ausgeglichen.»

Wer bei Ramen allerdings an die gute alte Suppenküche denkt, liegt völlig falsch. Das Geheimnis von Ramen liegt in der Suppengrundlage. Diese entsteht bei Namamen nach einem Hausrezept, das entweder auf Soja oder auf Miso basiert. Die Sojasuppe ist klar und hat einen leicht milden und süsslichen Abgang. Die Misosuppe hingegen ist trüb, im Geschmack eher salzig

und leicht pikant. In die Suppengrundlage werden dann je nach Wunsch des Gastes die entsprechenden Zutaten hineingegeben. Das Zubereiten des Gerichts benötigt so sehr wenig Zeit. In der Regel dauert es nach der Bestellung weniger als 15 Minuten, bis ein Ramen serviert wird.

Damit generiert sich für Ramen das Zielpublikum von selbst: Menschen, die wenig Zeit haben und dennoch Wert legen auf eine ausgewogene, sättigende Ernährung. So war es früher, als Ramen für Seefahrer und Strassenhändler als schnelle Zwischenverpflegung unverzichtbar war. So ist es heute, wenn Menschen mit dichten Zeitplänen sich eine kurze Stärkung gönnen. Die japanischen Teigwaren sorgen für ausreichend Kohlehydrate, das Gemüse ergänzt den Ramen mit den nötigen Vitaminen und Mineralien. Wer in Japan einen Ramen essen geht, tut dies in erster Linie, um satt zu werden. Um gemütlich in Gesellschaft zu weilen, werden andere Lokalitäten aufgesucht. In der Schweiz ist dies anders: Da kann Ramen-Essen durchaus unterhaltenden Charakter haben. Denn es bedarf einer besonderen Technik und Geschicklichkeit, um die flüssige Suppe mit dem Nudelgewirr und den Zutaten von der Schüssel in den Mund zu kriegen. In Japan nennt man dies – fast ebenso lautmalerisch wie «Namamen» – Susuru. Übersetzt heisst dies



«WIR FREUEN UNS RIESIG AUF DIE BERNER»



Schlürfen. Und Schlürfen gehört zu Ramen wie das Amen zur Kirche. Die Geräusche, die dabei entstehen, sind geradezu typisch für eine Ramen-Bar und gehören zum Ambiente. Das Schlürfen vereinfacht das Essen nicht nur merklich, es – so die hohe Kunst der Kulinarik – verleiht dem Ramen mehr Geschmack, indem durch die mit eingezogene Luft der Speise Sauerstoff zugeführt wird, wodurch sich die Geschmacksstoffe besser entfalten können. Darum darf man sich in Japan nicht wundern, dass man, wenn man beim Ramen-Essen nicht schlürft, mit der Frage konfrontiert wird: «Schmeckt Ihnen das Essen nicht?»

In Basel, wo Carmine Marra und Evelyn Mariko Gerber vor vier Jahren das erste Ramen-Restaurant eröffneten, tasten sich die Gäste noch vorsichtig an das Thema Schlürfen heran. Und damit die ersten Schlabberversuche nicht zum Fiasko fürs Tagestueue werden, gibt es zu jeder Schüssel Ramen ein grossformatiges Papierlätzchen, das man sich um den Hals binden kann und den Oberkörper vor allfälligen

Spritzern schützt. Das verleiht dem Ambiente in der Ramen-Bar eine gewisse Form der Uniformiertheit, die das Japan-Feeling verstärkt.

Ansonsten ist das Interieur vom Naminen in Basel aufs Wesentliche reduziert: die Wände in einem warmen, modernen Braungrau, dazu schlichte, elegante Möbel aus Aluminium und dunklem Holz. Dominiert wird es von einer langen Bar, die typisch ist für ein Restaurant dieser Art. Sie erinnert an ein Flughafenterminal: Der Gast dockt an, wird zügig auf dem kürzesten Weg bedient und macht sogleich den Platz



frei für den nächsten hungrigen Kandidaten.

Dieses bewährte gastronomische Konzept wenden Carmine Marra und Evelyn Mariko Gerber auch bei ihrem zweiten Namamen in Westside an. Die Bar verläuft längs zur Laufrichtung des Publikums. Freie «Slots» sind somit sofort ersichtlich, und wer Appetit und Glück hat, kann gleich «andocken». Denn Ramen-Bar-Plätze sind begehrt. Vor guten Ramen-Bars stehen die Menschen in Japan Schlange. Und natürlich hoffen Carmine und Evelyn, dass dies auch in Westside der Fall sein wird. «Wir freuen uns riesig auf die Berner», sagt Evelyn, die selbst aus der Region stammt und ihre Gäste im heimischen Dialekt begrüssen kann. «Wir empfinden es als eine grosse Ehre, dass wir Teil eines so grossartigen und innovativen Projekts wie Westside sein dürfen. Es ist die grosse Chance, Ramen und den Namen Namamen in der Schweiz weiter bekannt zu machen», sagt Carmine und lacht: «Wir wollen alle vernudeln!» ■

