

Die Schweiz wird vernudelt

Die SonntagsZeitung sagt, wo man die besten Nudelsuppen isst

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT)
UND BRUNO SCHLATTER (FOTOS)

Ist es Neugier oder Nudelgier? Auf jeden Fall ist es nach ein Uhr mittags und die Warteschlange lang, als wir die jüngste Schweizer Niederlassung der Restaurantkette Wagamama betreten. «First come, first served», die Ersten werden die Ersten sein, ist die Prämisse des Kultlokals, und jeder scheint bereit, ihr zu folgen, auf die Möglichkeit der Reservation zu verzichten und zu warten, bis er an der Reihe ist.

Fünf Minuten könne es dauern, bis sie einen Platz für uns hat, sagt die Empfangsdame höflich. Doch schon drei Minuten später sind wir platziert. Zehn Minuten später haben wir bestellt, keine Dreiviertelstunde später gegessen und bezahlt. Ein entscheidender Grund für den Erfolg der Nudelbars: Durchschnittlich 45 Minuten – länger muss der Gast für seinen Lunch nicht einplanen. Dennoch wird ihm die frische Zubereitung der Speisen und eine ausgewogene Ernährung versprochen. Fastfood, but good food.

Das «unartige Kind» ist erwachsen geworden

Der Name Wagamama, 1992 von einem Chinesen namens Alan Yau in London ins Leben gerufen, ist japanisch und heisst so viel wie unartiges, eigensinniges Kind. Doch der Goof ist erwachsen geworden, hat über 90 Kinder in die Welt gesetzt. Im April dieses Jahres wurde die erste Schweizer Dépendance in Winterthur eröffnet, vor zwei Wochen die zweite an der Sihlporte in Zürich. Nummer drei soll im Frühjahr 2009 im Zürcher Seefeld-Quartier Einzug halten. Wenn sich die Pläne von Wagamama und dessen Franchisepartner, dem Gastrokonzern SV Schweiz, erfüllen, dann wird es bis im Jahr 2012 acht Niederlassungen in sieben Städten geben; neben Zürich und Win-



Frische Finger? Suppen-Finish im Zürcher Restaurant Wagamama.

terthur auch in Basel, Bern, Genf, Lausanne und Luzern.

Wagamama ist einer der grössten Erfolge internationaler Systemgastronomie. Doch Konkurrenzlos ist die Kette nicht. Schon gar nicht in der Schweiz. Viele haben die Idee der Nudelbar, die ursprünglich aus China stammt und im 19. Jahrhundert Japan eroberte, für hiesige Schleckmäuler adaptiert und können dem britischen Riesen längst die Bouillon reichen. Besser noch: Als lokale Anbieter müssen sie sich nicht an vorgegebene Rezepte halten, was der Qualität schmeckbar förderlich ist.

Querschnitt durch die asiatische Küche

Getestet haben wir vier konzeptionell verwandte Nudelbars: Wagamama, Nooba, Namamen und Nooch. Nooba, am Kreuzplatz in Zürich, ist eine lokale Grösse. Nooch, im Zürcher Steinfelsareal ansässig, wird im Oktober nach Basel, im November nach Bern expandieren. Und Namamen, am Bankenplatz in Basel etabliert, zieht am 8. Oktober im Berner Shoppingcenter Westside ein.

Im Gegensatz zu den Ramenya, den Suppenstuben Japans, haben sich die europäischen Nudelbars auf eine «panasiatische Küche» spezialisiert – einen Querschnitt aus japanischen Sushi, thailändischen Currys, vietnamesischen Teigtaschen und chinesisch-japanischen Suppen mit Ramen (Weizennudeln mit Ei) oder Udon (ohne Ei). Wir haben uns beim Test auf die Suppen konzentriert, andere Speisen aber probiert, um uns einen Eindruck von der Qualität der Küche zu verschaffen.

Ob der Boom der Nudelbars weiterhin anhält, lässt sich schwer voraussagen. Die kommende Abstimmung aber werden die Lokale garantiert überleben, egal welche Initiative gewinnt: Alle getesteten Restaurants sind rauchfrei.

VIER NUDELBAR IM SUPPENTEST



WAGAMAMA ★

Wagamama

Empfang, Service: Beim ersten Besuch sehr freundlich und kompetent, beim zweiten Mal überfordert.

Atmosphäre: Das neue Restaurant in Zürich mit Blick auf die Sihl ist die schönste Nudelbar. Man sitzt allerdings sehr eng.

Suppentest: Die «Chicken ramen» (18.50 Fr.) mit Hühnerbrühe, Ramen-Nudeln, grillierter Pouletbrust, Blattspinat, Frühlingsschneepilz und Menma (eingelegerter Bambus) ist sehr fad, der Gemüseanteil hält sich in Grenzen. Die schärfere Alternative, «Chilli chicken ramen» (Foto), wurde fast kalt serviert, war eher süßlich als scharf und der Anteil an rohen Zwiebeln an der Grenze zum Unbekömmlichen. Zum Nachwürzen stehen nur Sojasauce und Chili-Öl zur Verfügung. **Spezielles:** Das Schlangengesteht ist ein Handicap, aber es geht rasch vorwärts. Der Gast wird darauf hingewiesen, dass sein



NOOBA ★★★

Nooch

Essen frisch zubereitet und sofort serviert wird. Also unter Umständen früher oder später als das des Tischnachbarn. Infos: www.wagamama.ch

Fazit: Versucht, es allen und jedem Gaumen recht zu machen. Kulinarisch am wenigsten überzeugend ★

Namamen

Empfang, Service: Freundlich beim Empfang, dann liess die Aufmerksamkeit nach. **Atmosphäre:** Essen in einer Souterrain-Halle des Steinfelsareals: Da geht jede gute Stimmung verloren.

Suppentest: Zum optimalen Vergleich haben wir uns für den «Ground bird» (21 Fr.) entschieden – mit «würziger Pouletbrust, Muh-Err-Pilzen, viel frischem Gemüse, Kräutern und Menma». Bei der Brühe konnten wir zwischen Miso (vegetarisch mit Sojabohnenpaste) und Dashi (mit getrocknetem Thunfisch, Soja-



NAMAMEN ★★★

sauce, Seealgen und Reiswein) wählen, bei den Nudeln zwischen Ramen und Udon. Wir haben uns für Dashi und Ramen entschieden und waren sehr zufrieden. Die Suppe war heiss, die Brühe fein würzig, die Nudeln hatten Biss, und der Anteil an knackigen Gemüsen war der höchste im Vergleich. Da lohnt sich der höhere Preis. Auf dem Tisch stehen diverse Gewürze bereit. **Spezielles:** Tischreservation ab 4 Personen möglich. Nooch weist darauf hin, dass sie weder Glutamat noch Butter oder Rahm verwenden. Auch hier werden die Gerichte nicht immer zeitgleich serviert. Infos: www.nooch.ch

Namamen

Empfang, Service: Freundlich und effizient. **Atmosphäre:** Klein, aber originell eingerichtet. Hier lässt man sich gerne nieder.



NOOCH ★★★

Suppentest: Man kann zwischen Udon- und Ramen-Nudeln, zwischen einer Bouillon auf Sojabasis («klar und mild») und einer auf Misobasis («trüb, leicht pikant») wählen. Zudem kann man zusätzlich Suppeneinlagen ordern. Die Ramen mit «grillierten Pouletbruststreifen, Lauch, Menma, Ei, Karotte und frischem Spinat» auf Miso-Basis (19.50 Fr.) hat uns überzeugt, der Anteil an Gemüse, Nudeln und Fleisch war ausgewogen, die Präsentation appetitlich. Gewürze standen nicht auf dem Tisch. **Spezielles:** Reservieren ist nicht möglich. Eine Superidee ist die Papierschiurze, die man sich umbinden lassen kann. Das Papiertischset ist auch die Menükarte. Infos: www.namamen.ch

Nooba

Empfang, Service: Freundlich und effizient



Atmosphäre: Die Innenarchitekten haben sehr gute Arbeit geleistet. Nur der Blick auf den verkehrsreichen, Cachet-freien Kreuzplatz ist wenig anmehelich. **Suppentest:** Die «Nooba ramen» mit «Sojasuppe, Weizennudeln, Pouletstreifen, Gemüse, Shitakepilzen und gekochtem Ei» ist schön heiss, angenehm gewürzt, schmeckt frisch und sieht appetitlich aus (18 Fr. kostet die grosse, 12.50 Fr. die kleinere). Zum Nachwürzen und -schärfen stehen diverse Gewürze bereit. Der Bambuslöffel, den es auch bei Wagamama gibt, nervt. Doch normales Besteck ist immer griffbereit. **Spezielles:** Reservieren ab 6 Personen möglich. Grosser Pluspunkt: Man kann auch eine kleine Suppe bestellen. So probiert man gerne noch etwas anderes. Infos: www.nooba.ch

Fazit: Pan-asiatischer Fastfood auf hohem Niveau ★★★