

# Sushi: Frisch & fair

Die Zürcher Manufaktur Shinsen hat sich ganz der japanischen Esskultur verschrieben und bietet die kleinen Köstlichkeiten auch in Bio-Qualität an.

Text: Lisa Merz  
Fotos: Sara Merz

Ein unverkennbarer Duft heisst einem in den Produktionsräumen von Shinsen willkommen – der von gekochtem Reis. Es dampft und blubbert aus runden, grossen Kesseln, wie man sie in Japan verwendet. «Am Tag verarbeiten wir eine halbe Tonne Reis», sagt Jürgen Auerbach, Geschäftsführer von Shinsen. Das Unternehmen aus Zürich hat sich ganz der japanischen Esskultur verschrieben und ist einer der grössten Sushi-Hersteller der Schweiz.

Uramaki, Nigiri und Futomaki – die Namen sind so vielfältig wie die kleinen Köstlichkeiten. «Natürlich bietet die japanische Küche viel mehr als Sushi», sagt Auerbach. «Von meinen Japanreisen bringe ich immer neue Ideen mit.» Diese schaffen es dann zum Teil in die Regale von Coop. Seit 2015 findet man dort auch Naturaplan Bio-Sushi mit Knospe-Zertifizierung. «Das war eine Herausforderung.» Denn nicht alle japanischen Produkte sind auch in Bio-Qualität erhältlich. «Bei der Reissorte weichen wir deshalb auf Risotto aus», sagt Auerbach. Der Lachs stammt aus einer Bio-Zucht in Irland.



Praktisch: Im hauseigenen Shinsen-Restaurant überzeugt sich Geschäftsführer Jürgen Auerbach von der Qualität seiner Sushis.

Coop kämpft gemeinsam mit dem WWF gegen die Überfischung der Meere. Deshalb werden keine Fische mehr aus nicht nachhaltigen Quellen angeboten. Jedes Jahr überprüft der WWF das gesamte Fischsortiment von Coop. Sushis mit dem Naturaplan-Label garantieren eine tierfreundliche Haltung der Lachse und Crevetten, eine kontrollierte Fütterung ohne Zugabe von Hormonen und keinen vorbeugenden Einsatz von Medikamenten.

Fast eine Million Bio-Sushis produziert Shinsen jährlich. Das meiste ist Hand-

arbeit und – ganz wichtig: immer frisch. Aus diesem Grund blubbert und dampft es in den Produktionsräumen während sieben Tagen die Woche aus den Töpfen.

Naturaplan Bio Sushi gibts in ausgewählten Coop-Filialen in zwei Grössen, für CHF 12.50 (170 g) und CHF 15.95 (230 g).

1 Perfekt gerollt: Lachs-Maki gibts bei Coop auch in Bio-Qualität.  
2 Der Lachs stammt aus einer biologischen Fischzucht in Irland.  
3 «Itadakimasu!» So wünschen sich Japaner einen guten Appetit.

