

AUS DEM KELLER GANZ NACH OBEN

Tag und Nacht hatten sie geackert, mit Brettern, Rohren und Farbe, in einem kleinen, gemieteten Kellerraum mitten in Kopenhagen, genauer in der Nansensgade 59.

Sushi zu essen - das wollten sie den Dänen beibringen. Roter Fisch und Reis mit Stäbchen.

Jens Rahbek war gerade von einem sechsjährigen Aufenthalt in Japan zurückgekehrt, nunmehr mit einer Ausbildung als Yakitori-Koch im Gepäck.

Der Idee, den Dänen gutes Sushi näherzubringen, pflichtete Keiko Rahbek - Jens' japanische Mutter - bei; sein Bruder Kim Rahbek meinte auch, nur Sushi zu servieren sei zu gewagt.

Man könne die Auswahl mit Yakitori ergänzen, kleinen gegrillten Spießen - so parat für den rohen Fisch seien die Dänen nun auch wieder nicht.

Dieser Vorschlag brachte viel Unruhe unter die japanischen Familienmitglieder. Im Jahre 1994 konnte man diese zwei Gerichte nicht so einfach miteinander vermengen - das stand schlichtweg vollkommen im Widerspruch zu japanischen Gebräuchen.

Kim hatte sich mittlerweile mit der Idee angefreundet, ein Restaurant zu eröffnen und so schnell sein Studentendarlehen abzuzahlen, und hielt an der Kombination von Yakitori und Sushi fest.

Während Hiromasa, der älteste Bruder, das Logo zeichnete, fiel die Namenswahl für das Restaurant vollkommen bezeichnend aus: Sticks'n'Sushi.

Ein drittes Familienmitglied - Thor Andersen - hatte eine nette Summe angespart und war demnach sehr willkommen in der kleinen Firmenkonstellation. Jens kochte, Kim verwaltete und Thor baute.

SCHLICHT UND EINFACH

Ein einfaches Konzept und ein einfacher Name. Die jungen Leute ackerten weiter in dem kleinen Keller mit den niedrigen Decken. Als die grundlegenden Arbeiten erledigt waren, wurde der Raum von architektonischem Verstand erfüllt. Durch eine Schulfreundin von der Insel Falster.

In der Architekturfirma Henning Larsen hatte Terese Erngaard einen Hot Dog-Stand gezeichnet, der einen Preis einheimste.

Da fragten wir sie einfach, ob sie sich nicht mal unseren Keller - eine ehemalige Burgerbar - anschauen wolle, erinnerten sich die Unternehmer später mal. Die Architektin ist seitdem an der Einrichtung sämtlicher Restaurants beteiligt gewesen und wohnt mittlerweile in Berlin.

Es stellte sich heraus, dass sie einen langwährigen Trend starten würden. Das erste richtige Sushi-Restaurant Dänemarks. Das Konzept erwies sich nicht nur als einfach, sondern auch als genial:

Sushi aus der kaiserlichen Küche und Yakitori-Spieße aus der japanischen Street-Kitchen.

Die Abende vergingen mit Diskussionen und Plänen.

Zuhause auf Falster wurden am Strand kleine Steine gesammelt. Diese Steine kamen auf die Restaurant-Tische, damit man seine Stäbchen ablegen konnte.

Sie hatten einen harten Anfang hinter sich, da ihnen niemand so richtig ihre Idee abkaufen wollte. Bei der Bank gab es keinen Kredit, aber den bekamen sie in der Familie und bei Freunden.

Dieses Geld wollten sie nicht in Werbung und Anzeigen stecken, darin waren sie sich einig. Lieber ein Bonmot wie „No Nonsense in Nansensgade“, gute Bewertungen und Empfehlungen und viele Speisekarten voller Bilder und kleinen Geschichten. Die Gäste sollten die Speisekarten mit nach Hause nehmen und dort näher studieren. Eine Art große Visitenkarte.

Zu dem Zeitpunkt gab es in Kopenhagen um die 64 asiatische Restaurants - von denen man sich absetzen wollte, und zwar sprachlich, stil- und einrichtungsmäßig. Das Beste zweier Welten sollte vereint werden - Japan und Dänemark oder Japan und Skandinavien.

Es lief hervorragend. Die Gäste wollten das Essen mit nach Hause nehmen, die selbst-gemachten Dressings auch. Alles wurde sporadisch verpackt.

Als ein Gewerbe in derselben Straße zu vermieten war, schlugen die Restaurantbesitzer zu und verfolgten ihre Take away- Pläne.

Hier, in der Nansengade 47 und im Jahre 1996 begann auch die eigentliche Produktion des Miso- und des Keiko-Dips und einer guten Soya-Sauce, basierend auf den



traditionellen japanischen Rezepten der Mutter. Gute Tage erfordern starke Beine, die tragen können; daran erinnerten sie einander, wenn die Pläne im Laufe der Abende abhoben. Und gute Tage ermüden die Beine auch ziemlich, lachten sie.

Anfänglich war Jens der einzige Vollzeitangestellte, aber Thor stieß kurz darauf hinzu. Kommt Zeit kommt Rat, und mehrere Leute wurden angestellt.

Im Hinterhof der Nummer 47 gab es Werkstätten, Büros und ein kleines Hotel. Hier konnten sie ein kleines Gebäude mieten.

„Hier lassen sich eine Zentralküche und eine Verwaltung einrichten“, sagte Kim Rahbek, der auch heute noch an der Spitze des Familienunternehmens steht. In dieser Küche konnten die - bei den Kopenhagenern heiß begehrten - japanischen Tsukune oder Hühnerfleisch-Frikadellen zubereitet werden.

„Du träumst wohl!“, erwiderte Jens

„Ja, ohne Träume kommen wir nicht weiter.“

Von Hirngespinnsten bis in die Wirklichkeit - die Zusammensetzung der Familie spannt von Fantasten über Träumer, Poeten und Pragmatischen. Zahllose Diskussionen, viele Grübeleien, große und kleine Streitereien; Lachen und Weinen, Enttäuschungen und Freuden - so ist das eben, wenn Familie und Firma zusammengehören; und so entwickelt man sich.

Das Hinterhaus wurde tatsächlich gemietet, und von hier aus arbeitete die Zentralküche und produzierte täglich die Saucen für die Restaurants.

Mittlerweile klappte es auch mit festen Gehältern für die Grundleger, was dazu führte, dass weder Jens Rahbek Hansen, Kim Rahbek Hansen oder Thor Andersen ihr Geld anderswo verdienen mussten.

Und dann kam der Sprung in einen der mondäneren Vororte Kopenhagens.

In Hellerup hatten sie den Mietvertrag für einen von zwei gebäudegeschützten Pavillons - hier entstanden ein Restaurant, ein Take away, eine Bar und ein Café.

Dies alles unter einen Hut zu bringen - Essen, Take away, Saucen und ähnliches zu kaufen, eine gute Tasse Kaffee oder ein kaltes Bier zu trinken und dabei ein sorgfältig ausgewähltes internationales Magazin zu lesen; das war damals nicht gang und gebe.

Verkauft wurden die eigenen Produkte - Soya, Reis, Tee, Schalen, Tassen, Kohle und was es sonst noch an spannenden japanischen Produkten gab. Und es lief gut.

Sieben Jahre später kam der andere Pavillon hinzu - nur 50 Meter entfernt und lediglich durch einen Garten getrennt. Was dazu einlud, im Sommer auch draußen zu servieren.

In der Zwischenzeit hatten viele kreative Diskussionen stattgefunden. Welche gute Story können wir über unsere Speisekarten vermitteln, in denen es umgründe fast gar nicht ums Essen ging, sondern um alles rundherum: Das Essen ist immer schon die Voraussetzung gewesen; gut muss es sein und den guten Standard halten.

Sticks'n'Sushi wollte aber mehr sein als das Essen, das serviert wurde - und dabei durfte es gern um Haltung und Humor gehen.

In Österbro, einem Stadtteil unweit der zentralen Nansensgade, erhielt die Straße ein ansehnliches Makeover, als das Schild von Sticks'n'Sushi im Jahre 2000 vor einem kleinen Laden montiert wurde.

Jedes Restaurant sollte seinen eigenen Ausdruck und Look haben, nicht zwei sollten einander ähnlich sein. Es gab keinen Zweifel, dass man sich in einem Sticks'n'Sushi befand, geprägt war jedes Restaurant aber durch seine individuelle Umgebung.

Die Umgebung und Geschichte vor Ort, die anderen Gebäude sollten respektiert werden - sowohl von außen als auch von innen.

Als man 2003 in der Istedgade Vesterbros eröffnete - damals ein raues Pflaster - tat man dies mit langen Gemeinschaftstischen wie in den WGs der Jugend. Ein Arbeiterquartier, geprägt von seiner Gemeinschaft und kollektiven Werten.

Am selben Tisch gemeinsam zu essen kann man problemlos, ohne dass das Gemeinschaftliche einem aus dem Hals hängen müsste. Heutzutage nennt man so etwas Community, damals ging es umgründe nur darum, Räumlichkeiten und Gäste herauszufordern.

Im Hinterhaus saßen indessen Thor, Kim und ein Buchhalter in funktionellen Glasräumen, und unten in der Zentralküche ging es hoch her.

Nun war es an der Zeit, zukunftsweisende Entscheidungen zu treffen.

Jens wollte gerne seines Weges gehen. Das Vorhaben war ihm einfach zu groß geworden. Dann waren's nur noch zwei.

Auf dem Gammel Kongevej gab es eines der bestausgestatteten Antiquariate Europas, voller Bücher, wohin das



Auge schaut. Diesen fantastischen Raum erfüllte eine reiche Geschichte - ursprünglich ein altes Gaswerk; und hier eröffnete Sticks'n'Sushi im Jahre 2007.

Im Jahre darauf kamen zwei Restaurants hinzu. Schnell ging es jetzt.

Jede Neueröffnung ging auf eigene Kosten und wurde in einem Tempo vorgenommen, das organisches Wachstum garantierte.

Ersparnisse wurden eingesetzt, um Kredite zu vermeiden - das eine Restaurant finanzierte das nächste. Das eine Restaurant eröffnete im Kopenhagener Stadtteil Valby in der

Nähe von Carlsberg, das andere bei Lyngby, erstmalig als Teil eines Kaufhauses; was zu großen Diskussionen führte: Gab man seine Seele preis, ging es zu sehr um den Kommerz?

In Rödovre wurde eine neue Zentralküche eröffnet und die alte in eine "Sticks'n'Sushi-Akademie" verwandelt, damit die Vermittlung japanischer Tee-Kunde, Sake und Zutaten in aller Ruhe stattfinden konnte.

Mehrere Investmentfonds hatten Interesse ausgewiesen, und Sticks'n'Sushi wollte gerne raus in die Welt. Zuerst wurden aber einige neue Lokale vor Ort eröffnet. Das Tivoli Hotel wollte Sticks'n'Sushi gerne oben in seinem Gebäude haben, mit einer fabelhaften Aussicht über Schweden und die Türme Kopenhagens. Diese Aussicht lässt sich seit 2010 genießen. Hier gehörte auch erstmalig eine Cocktail-Bar zum Restaurant.

Aus dem Keller in der Nansensgade bis nach oben in eines der höchsten Gebäude Kopenhagens - und das im Laufe von zehn Jahren:

Jetzt waren sie parat für den großen Schritt ins Ausland. Deutschland oder England? Aber vorher ging es erstmal um die Verhandlungen mit den Investoren für das große Abenteuer weitab von Kopenhagen. Und ein paar weitere Restaurants sollten auch noch dazu kommen.

Sticks'n'Sushi hatte alle Segel gesetzt, aber kein Boot. Trotzdem kamen sie 2012 an einen Kaiplatz in Rungsted. Das Jahr, in dem sie sich zusammen mit ihrem neuen Partner Maj Invest dafür entschlossen, den Kurs nach England auszurichten. Wimbledon wurde angesteuert.

Thor und Kim behielten die Mehrheitsbeteiligung bei, Maj Invest kaufte den Rest. Mit einem so soliden Kapitalfond

an seiner Seite eröffnete das Sticks'n'Sushi-Team weitere Restaurants in England und in Dänemark.

Covent Garden (2013), Greenwich (2015), Canary Wharf (2015) und Cambridge (2016).

Auf der Insel Amager liegt eine alte Schießpulver-Manufaktur; mittlerweile ist sie sorgfältig restauriert und beherbergt den jüngsten Sticks-Zögling. Und während letzte Hand beim Bau in der Nähe der Victoria Station in London

angelegt wird, können sich die Berliner darauf freuen, dass das erste Sticks'n'Sushi-Restaurant im Winter 2016 seine Türen öffnet. Natürlich unweit des Architektenbüros Diener & Diener. Alles in allem eine gute Geschichte, in der weder Größenwahn noch Herrschsucht eine antreibende Rolle gespielt haben, sondern die Freude daran, zu sehen, wie eine kleine Idee und eine klare Kultur stetig mehr beschäftigen und entlohnen können. Die Freude daran, wie zahlreiche Nationalitäten neben- und miteinander lernen und einander bereichern. Die Saat dafür wurde vor fast einem Vierteljahrhundert in der Nansensgade gesät. Oder wer weiß, vielleicht sollten wir im Jahre 1955 beginnen, als ein junges japanisches Mädchen von Tokyo nach Kopenhagen segelte. Heute leben Tausende von dem Essen, dass sie auf den Tisch brachte.

