

## REGION



Jürgen Auerbach (l.) und der Teamleiter in der Produktion, Teages Mengstab, haben immer etwas zu besprechen.

# Sushi

## JAPANISCHES AUS ZÜRICH

◆ **Zürich** Jürgen Auerbach und sein Unternehmen Shinsen stehen für japanische Esskultur, wenn möglich in Reinform. ——— MONIKA BURRI SUTER

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häflicher



FOTOS: PH. BÜHNER, COOP

### Aufwendige Herstellung

Die Ergebnisse der Reisen findet man dann ein paar Monate später in den Produktionsräumen von Shinsen. Dort wimmelt es förmlich von Menschen, die mit der Herstellung von Röllchen und Häppchen beschäftigt sind. Auch die grünen Bohnen, die Edamames, werden hier in Becher abgefüllt. «Diese Art, Lebensmittel herzustellen, ist sehr personalintensiv», bestätigt der Inhaber und deutet auf eine Angestellte, die gerade eine Sushi-Rolle formt. Da seien zwar Maschinen als Hilfe da, aber das Finish müsse immer von Hand gemacht werden. 95 % der Produktion fließen in den Detailhandel, zum Beispiel zu Coop. Der Rest kommt im hauseigenen Restaurant auf die Tische.

### Nachhaltiger Thunfisch

**S**hinsen, einer der grösseren Sushi-Hersteller der Schweiz, produziert seine Spezialitäten im dicht besiedelten Giesshübel-Quartier in der Stadt Zürich. Seit anfangs 2015 leitet dort Jürgen Auerbach die Geschicke des Betriebs mit rund 60 Angestellten. Das macht er mit viel Herzblut und Ideenreichtum. «Ich bin einfach ein Foodie», meint er mit einem Lachen und erzählt begeistert von seiner letzten Japanreise. Die Japaner seien einfach unglaublich kreativ, was das Essen angehe. Um neue Ideen zu sammeln, fliegt Auerbach regelmässig in das Land der aufgehenden Sonne und jedes Mal ist er über die Vielfalt erstaunt.

Jürgen Auerbachs Lieblings sushi ist der «Toro». Das ist ein Thunfischstück, der vom Bauch des Fisches sei und somit einen etwas grösseren Fettanteil habe. «Dadurch ist er sehr schmackhaft», meint der Fischkenner. Bei Thunfisch stellt sich jedoch die Frage nach der Nachhaltigkeit. Auerbach nickt. Ja, im Fischfang gäbe es viele Probleme. «Doch ich beziehe den Thunfisch aus den Malediven. Dort wird dieser mit der Handleine einzeln gefangen», erklärt er. So gäbe es keine Kollateralschäden wie beim Netzfang. Gut zu wissen, denn Sushi-Essen mit gutem Gewissen steigert zusätzlich den Appetit! ●

## ZÜRICH

### Tickets für «Schwiizergoofe»



Der frechste Kinderchor des Landes singt seine bekanntesten und beliebtesten Songs, verpackt in eine grosse Show für Klein und Gross. Mitreissend wie ein Rockkonzert und fröhlich wie eine Kinderparty! Die rund 50 Kinder mit unterschiedlichen Dialekten singen eigens für sie komponierte Mundartlieder. Das unterhaltsame Konzert der «Schwiizergoofe Hello Family Tours» ist wie eine Geschichte aufgebaut und lädt zum Mitsingen ein. Coop als Titelsponsor verlost für die ausverkaufte Show und die Zusatzshow in Zürich Tickets.

## VERLOSUNG

Die Coopzeitung verlost 12 x 4 Tickets für die ausverkauften Konzerte der «Schwiizergoofe» in Zürich im Volkshaus vom 18. Dezember 2016 um 13 und 16 Uhr. So können Sie gewinnen:  
**SMS:** Senden Sie das Keyword WINZH, Ihren Namen und Adresse an 2667 (Fr. 1.–/SMS). **Tel.:** 0901 88 85 57 (Fr. 1.–/Anruf vom Festnetz). Sprechen Sie das Keyword, Ihren Namen und Ihre Adresse auf das Band.  
**Gratisteilnahme:** unter unten stehendem Link. Teilnahmeschluss: Montag, 21. November 2016, 16 Uhr.  
► [www.coopzeitung.ch/winzh](http://www.coopzeitung.ch/winzh)