

VON DER EINZIMMERWOHNUNG ZUR RESTAURANTKETTE

Die Geschichte der Namamen Japanese Ramenbar ist die Geschichte von Carmine und Evelyn Marra. Im Mittelpunkt stehen möchten die beiden Gründer trotzdem nicht.

Es war das reinste Chaos. Mit diesem Ansturm hatten Carmine und Evelyn Marra nicht gerechnet, als sie am 31. Januar 2004 beim Basler Bankverein ihre erste Namamen Japanese Ramenbar aufmachten. Und dies zwei Tage vor der offiziellen Eröffnung. Innerhalb Minuten war das Lokal voll und draussen bildete sich eine lange Schlange. Wer sich an diesem Tag eine Portion heisse Ramen im ersten Ramen-Restaurant der Schweiz gönnen wollte, brauchte Zeit und Geduld.

Zeit und Geduld. Etwas, das dem Namamen-Team nicht vergönnt war. Während Carmine zusammen mit dem Servicepersonal im Akkord die Gäste bediente, wirbelte Evelyn mit der Küchenmannschaft hinter den Töpfen. Es dampfte, es brubbelte, es zischte – es war ein voller Erfolg. «Wir mussten die Leute am späten Nachmittag sogar abweisen», erinnert sich Carmine. «Wir waren restlos ausverkauft.»

Dass es so gut laufen würde, war alles andere als selbstverständlich. «Sushi kannte jeder», sagt Evelyn. «Aber Ramen? Diese Art von japanischem Essen war in der Schweiz noch völlig unbekannt.» Keiner habe mit Sicherheit wissen können, wie gut das ankommen würde. Doch die vielen positiven Rückmeldungen, auch von Japanern, die die Ramenkultur ihres Heimatlands nur zu gut kennen, bestätigten das junge Gründerpaar.

Probekochen auf einem alten Herd

Angefangen hatte alles 2001 in einer kleinen Einzimmerwohnung in Zürich. Carmine, ein waschechter Italiener, und Evelyn, halb Schweizerin, halb Japanerin, hatten soeben die Hotelfachschule in Zürich abgeschlossen. Sie diskutierten über ihre Zukunft, ihre Träume, eine mögliche Selbstständigkeit. Zwei Reisen in die japanische Hauptstadt Tokio brachten ihnen die Erleuchtung: Warum nicht ein eigenes *Ramen-ya*, also ein Ramen-Restaurant eröffnen? Oder besser noch, eine ganze Kette! «Solche Läden gibt es in Japan an jeder Ecke», sagt Carmine. «In Europa gab es nur eine Handvoll. In der Schweiz gar keine.»

Wieder zu Hause, tüftelten sie an Rezepten und kochten Suppen zur Probe. «Dazu borgten wir uns einen grossen Topf, holten beim Metzger kiloweise Knochen zum Auskochen und legten los», erzählt Evelyn. Da sie in ihrer engen Küche nur einen alten Herd mit Gusseisenplatten hatten, habe das natürlich eine halbe Ewigkeit gedauert.

Das Ergebnis war gut. Aber eine Suppe macht noch kein Restaurant. «Wir waren aufgrund unseres Enthusiasmus manchmal vielleicht etwas naiv», sagt Carmine. «Aber dumm waren wir nicht.» Die beiden investierten Hunderte von Arbeitsstunden in ein Konzept, suchten einen geeigneten Standort für ihr Lokal und stellten die Finanzierung auf die Beine. Es war ein richtiger Kraftakt, denn die Namamen Japanese Ramenbar sollte vom ersten Tag an wie ein Kettenbetrieb auftreten und funktionieren.

Drei harte Jahre nach Fukushima

Etwas Glück gehörte natürlich auch dazu. Allein schon deshalb, weil die beiden damals fast keine Gastronomie-Erfahrung vorweisen konnten. Carmine hatte ursprünglich Bauzeichner gelernt und sich anschliessend im High-Class-Interiordesign weitergebildet; er konnte jedoch im renommierten Basler Restaurant Stucki auf dem Bruderholz ein Servicepraktikum absolvieren. Evelyn machte die Wirtschaftsmatura und ging darauf nach Japan, wo sie anderthalb Jahre in einer Kantine arbeitete – ohne Kochausbildung, notabene. «Uns fehlte ganz klar die Erfahrung», resümiert Carmine. «Aber», ergänzt Evelyn, «was wir taten, taten wir mit Leidenschaft.»

Die Leidenschaft hielt an. Bis heute. Sie ist, nebst Disziplin und Beharrlichkeit, ein wichtiger Grund für den nachhaltigen Erfolg und dafür, dass aus einer einzigen Namamen Japanese Ramenbar bald zwei wurden, dann drei, vier ... (siehe unten: «Meilensteine»). Genauso half diese Leidenschaft aber auch, schwere Zeiten zu überstehen. «Mit dem Tsunami und der Fukushima-Katastrophe 2011 fielen uns auf einen Schlag alle Rohstofflieferungen aus Japan weg», sagt Carmine. «Wir mussten die Grundprodukte andernorts und für teures Geld einkaufen.» Im selben Jahr brach die Gästezahl der sonst hoch frequentierten Namamen-Filiale im Berner

Westside-Shoppingcenter massiv ein, weil das dortige Wellnessbad nach einem Deckeneinsturz geschlossen wurde – für fast drei Jahre. «Das war hart», sagt Carmine. «Wir konnten aber immer die Löhne bezahlen und mussten niemanden entlassen.»

Etwas unternehmen statt Chef spielen

Die Reise, die Carmine und Evelyn einst angetreten sind, ist noch lange nicht zu Ende. Es gibt Ideen, es gibt eine Vision. Die Namamen Japanese Ramenbar soll weiter expandieren. Es sind Restaurants im Ausland geplant. Die Arbeit wird den beiden so schnell nicht ausgehen. Was ganz in ihrem Sinn ist: «Der Unternehmer unternimmt was», sagt Carmine. «Wer einfach nur Chef spielen und viel Geld verdienen will, bringt es nicht weit.» Zudem müsse man den Mut haben, Risiken einzugehen, gross zu denken und auch Verluste in Kauf zu nehmen, wenn man etwas Nachhaltiges erreichen wolle.

Auch wenn sie heute eher im Hintergrund agieren, an der Front sind Carmine und Evelyn trotzdem noch anzutreffen. «Wenn es mich braucht, helfe ich sporadisch im Service aus», sagt Evelyn. Carmine ist gar regelmässig in einer Filiale anzutreffen. Gekleidet sind die beiden dann übrigens wie alle anderen Mitarbeiter auch: «Wir wollen nicht herausstechen», sagt Carmine. «Nicht wir stehen im Mittelpunkt, sondern das Namamen.»

Namamen-Meilensteine

- 2001 Carmine und Evelyn Marra reisen nach Japan. Die Idee, ein Ramen-Restaurant in der Schweiz zu eröffnen, wird geboren.
- 2002 Carmine und Evelyn reisen zu Studienzwecken ein zweites Mal nach Japan und erarbeiten daraufhin ein Restaurantkonzept.
- 2003 Der Standort für die erste Namamen Japanese Ramenbar wird gefunden.
- 2004 Eröffnung der ersten Namamen Japanese Ramenbar (2. Februar) am Bankverein in Basel; es ist das erste Ramen-Restaurant überhaupt in der Schweiz.
- 2007 Der nachhaltige Erfolg der ersten Filiale führt zur strategischen Entscheidung, national zu expandieren. Dafür werden die innerbetriebliche Organisation und Struktur für eine nationale Bewirtschaftung und Positionierung stark überarbeitet und neu ausgerichtet. Gründung der Namamen Holding AG.
- 2008 Eröffnung der zweiten Namamen-Filiale im Westside-Shoppingcenter in Bern-Brünnen.
- 2011 Es beginnen drei schwere Jahre: Aufgrund der Tsunami- / Fukushima-Katastrophe fehlen die Rohstoffe aus Japan. Neue Lieferanten müssen gefunden werden. Dann stürzt im Wellnessbad des Westside-Shoppingcenters die Decke ein. Die fehlenden Badegäste fehlen nun auch der dortigen Namamen-Filiale.
- 2013 Eröffnung der dritten Namamen-Filiale am Messepark Basel. Die innerbetriebliche Organisation und Struktur werden für die Schaffung/Einführung eigener Namamen-Produkte sowie für die internationale Ausrichtung nochmals stark überarbeitet und neu optimiert.
- 2015 Eröffnung der vierten Namamen-Filiale im PostParc in Bern. Globale Marktstudie und neuer strategischer Entscheid: Namamen soll mithilfe von Partnern international expandieren.
- 2017 1. September: Eröffnung der fünften Namamen-Filiale am Vulkanplatz in Zürich-Altstetten.