

Japan-Hype in der Schweiz: Diese Ramen-Kette will 30 Filialen eröffnen

19.03.2026 Stefan Ehrbar

Die japanische Küche liegt im Trend. Schweizer Gastronomen erhalten zusehends Konkurrenz von Ketten aus dem Mutterland von Ramen, Sushi und Co.

Der Schweizer Spitzenkoch Nenad Mlinarevic servierte in seinen Restaurants bisher italienisches Essen, bürgerliche Küche oder vegane Spezialitäten. Dass er in seinem neuesten Lokal in Zürich nun Ramen aufischt, ist kein Zufall. Die japanische Küche gehört zu den grossen hiesigen Gastronomie-Trends. Während Sushi bereits in den Neunziger Jahren seinen Siegeszug antrat, hielten in den vergangenen Jahren auch die Ramen-Nudelsuppen oder japanische Spiesschen (Yakitori) Einzug.

Mehrere Ramen-Restaurants haben in den vergangenen Monaten in Städten wie Basel, Bern, St.Gallen und Zürich ihren Betrieb aufgenommen. Seit der Corona-Pandemie habe der Boom noch zugenommen, sagt Lorenz Muster, der mehrere japanische Restaurants in der Schweiz betreibt, kürzlich zum Fachmagazin «Gault Millau».

Von diesem Trend und der kaufkräftigen Kundschaft hierzulande wollen auch Betreiber aus Japan profitieren. Die japanische Kette Machida Shoten, die Dutzende Restaurants in Japan, aber auch in Ländern wie Vietnam, China und Kanada betreibt, hat im Herbst 2025 in Zürich ihre erste europäische Niederlassung eröffnet. Der Erfolg ist durchschlagend: Auch Monate nach der Eröffnung bilden sich oft lange Schlangen vor dem Lokal.

Schweiz als Sprungbrett

Die ungleich kleinere japanische Kette Soba Maren mit derzeit drei Standorten will nun ebenfalls vom Schweizer Hunger auf das fernöstliche Essen profitieren. Der Anbieter setzt vor allem auf Mazesoba-Gerichte, also solche ohne Brühe.

In der Schweiz plant er die grosse Expansion. Ein bekannter Immobilienberater sucht in seinem Auftrag nach mehreren Flächen. Priorität hätten «zentrale Quartiere, Bahnhöfe und Flughäfen», heisst es in einer Ausschreibung. Gegenüber CH Media sagt Yutaka Gondo, der Gründer und Chef von Soba Maren, er wolle in der Schweiz nach und nach wachsen. Mit der Zeit seien 20 bis 30 Standorte denkbar.

Eine erste Eröffnung ist für dieses Jahr in Zürich geplant, danach soll eine in Genf folgen. Er sehe die Schweiz als «strategisches Tor zu Europa». Das internationale Geschäftsumfeld und die «ausgeprägte kulinarische Kultur» machten das Land zu einem idealen Standort, um das Konzept auf dem europäischen Markt einzuführen. Gleichzeitig seien hiesige Konsumentinnen und Konsumenten sehr gut informiert und weltoffen. Japanische Gerichte wie Ramen und Sushi seien bereits vielen bekannt. Er sei überzeugt, dass sein Konzept «grossen Anklang» finden werde.

Gastronomiebetrieben, die auf japanische Küche setzen, dürfte auch helfen, dass immer mehr Menschen aus der Schweiz das asiatische Land bereisen und dort mit ihr in Berührung kommen. Japan ist seit einigen Jahren eine Trenddestination, die Zahl der Buchungen nimmt stetig zu. Zwischen 2004 und 2024 hat sich die Zahl der ausländischen Gäste in Japan fast verdreifacht.

Die grössten Anbieter von japanischer Küche sind hierzulande die **Familie Wiesner Gastronomie** mit ihren 11 Restaurants des Asien-Konzepts Nooch und 14 Sushi-Restaurants der Marke Negishi sowie die Coop-Tochter Two Spice, die unter anderem landesweit 12 Restaurants ihres Sushi-Konzepts Yooji's betreibt. (aargauerzeitung.ch)



Ramen erlebt in der Schweiz einen Boom.Bild: www.imago-images.de





Online-Ausgabe

watson.ch
8005 Zürich
<https://watson.ch/>

Medienart: Online
Medientyp: Informationsplattformen
Page Visits: 13'427'200

 Webansicht



Auftrag:
3017989
Themen-Nr.:
571095

Referenz:
b7ae46aa-ad03-4c13-bcd9-0aecea9d7c4d
Ausschnitt Seite: 3/3

News Websites

Das Restaurant von Soba Maren in Tokio.Bild: Instagram/soba_maren