



Jackie Wu (rechts) met zijn staf in het nieuwe restaurant.

FOTO JIFOTO/DICK BREDELIS

## Postkantoor nu sfeervol sushi-restaurant

VAN ONZE VERSLAGGEVER

**ALKMAAR** - Het oude postkantoor aan de Houttil in Alkmaar is omgetoverd in een sfeervol sushi-restaurant, dat deze week de deuren heeft geopend. Eigenaar Jackie Wu en zijn staf bieden daar onder meer een veelheid van deze Japanse specialiteit aan; rauwe vis omwikkeld met rijst en zeewier.

Dat de belangstelling voor sushi's fors toeneemt, vindt Wu niet verwonderlijk. „Het is heel gezond eten, absoluut niet vet bijvoorbeeld. Zeewier werkt bloed-drukverlagend en rauwe zalm is

ook zeer gezond. Japanners hebben bijvoorbeeld vrijwel geen darmproblemen.”

Opvallend is wel dat Wu geen Japanner is, maar Chinees en wel een die het vak van onder aan de ladder heeft geleerd.

Hij begon als 14-jarige jongen de woks in het Chinese restaurant van zijn ouders te schroben. In de jaren die volgden leerde hij de kneepjes van het vak, totdat hij zelf een Chinees restaurant kon runnen. Dat heeft hij zeven jaar gedaan, totdat hij besloot in een Japans restaurant te gaan werken om de kneepjes daarvan onder de knie te krijgen.

De overstap is voor hem niet zo vreemd. In China zelf zijn sushi-restaurants namelijk zeer in trek.

### Opvallend

Wu is daarom ook voor het opvallende interieur van zijn zaak naar China gereisd om daar de juiste meubelen en accessoires aan te schaffen. Hij hoefde daar niet stad en land af te reizen om alles te vinden: „In de stad waar ik was, is een soort meubelboulevard van vijftien kilometer lang, ook voor restaurant- en horecameubels.” Dit alles heeft geresulteerd in een sfeervol Japans res-

taurant met de naam Motto Sushi (Japans voor meer sushi).

Lachend meldt Wu dat hij niet de beroemd/beruchte sushi van kogelvis serveert. Daarvoor moeten koks een speciaal diploma hebben, omdat een klein foutje betekent dat in de sushi gif van de kogelvis zit, dat onherroepelijk de dood tot gevolg heeft. „Tja, dat is een soort zelfmoordeten in Japan, dat ik niet begrijp”, zegt hij met een glimlach.

Het restaurant is vooralsnog vanaf vier uur 's middags open. Vanaf april wil Wu ook lunchboxes gaan serveren.