

Der Mann, der seinen Burgern vertraut

Wer sich durch Lachen bewegt, dem ist es bereits aufgefallen: das neue Burger-Restaurant Hungry Dane am Seeplatz 5. Geführt wird es von Nibal Sheik – Däne, Fastfood-Liebhaber, Genussmensch. Ein Treffen.

Michel Wassner

Ein Däne kommt nach Lachen und eröffnet ein Burger-Restaurant. Nibal Sheik ist sein Name, das Lokal heisst Hungry Dane, der Name ist Programm. Sheik lebt nun seit zwei Jahren in der Gemeinde am Obersee. Es gefällt ihm. Der Kontrast zu Kopenhagen: gross. «Dänemark ist ganz flach, hier gibt es Berge, Seen», sagt der 36-Jährige, der sein ganzes Leben in Dänemark verbracht hat. Seine Frau ist bereits seit fünf Jahren hier. «Irgendwann mussten wir uns entscheiden: permanent in Dänemark oder permanent in der Schweiz.»

Gesagt, getan und eine Erkenntnis gewonnen: «In Lachen gibt es kein echtes Fastfood.» Was Sheik meint, sind Burger, Pommes frites, Chiken Nuggets. Es gebe nur Kebab. Aber er sei eben nicht der grösste Fan des levantinischen Klassikers. Um das zu ändern, gründete Sheik den Hungry-Dane-Standort in Lachen. Die Ortswahl kam von Herzen. «Ich habe mich in den Ort verliebt, den Hafen, den Ausblick, die Sonnenuntergänge. Dann bekam ich die Chance, dieses Lokal zu mieten.»

«Innovativstes Burgerrestaurant»

Der Gründer von Hungry Dane heisst Peter Kolos. Er startete in Dänemark vor elf Jahren, setzte auf Qualität, der Erfolg gab ihm recht. Hungry Dane wurde zum besten innovativen Burgerrestaurant des Landes gekürt, hat Preise gewonnen, den europäischen Burger-Wettbewerb und andere. Ist denn Dänemark traditionellerweise ein Land der Burger? Weit mehr als das, sagt Sheik. «Dänemark ist das Land des Essens. Das beste Restaurant der Welt ist seit zehn Jahren in Dänemark.» Eine Prise kulinarischer Patriotismus muss sein.

Der gemeinsame Blick auf die Speisekarte macht Appetit. Sie ist kurz.



Nibal Sheik vor seinem neuen Laden in Lachen: überzeugt, dass Qualität und Geschmack für sich sprechen.

Bild: Michel Wassner

Zwei Burger-Klassiker, sechs Varianten (unter anderem mit Trüffel), darunter einmal Veggie, und Nuggets. Qualität statt Quantität, lautet das Motto. Noch gibt es keinen spezifischen Schweizer Burger. Eine Frage der Zeit. Denn die Rezepturen kommen zwar aus dem Hungry-Dane-Mutterland, Sheik aber

hat sämtliche Freiheiten. «Ich mache auch einige Kreationen. Die dänischen Kollegen geben uns Ideen und umkehrt.»

Frische, Salz und Pfeffer

Also: Was macht ihn denn nun aus, den Hungry-Dane-Burger? Geheimnisse werden nicht verraten, Eckdaten schon. «Das Fleisch wird täglich frisch geliefert, nicht tiefgefroren. Das Brot kommt jeden Tag von der Bäckerei Knobel. Frisch und hausgemacht: Das ist unsere Philosophie.» Jeder Burger steht und fällt mit den Zutaten. «Das Brot, das Fleisch und die Saucen sind unsere Spezialitäten.» Sheik hat mit verschiedenen Lieferanten gesprochen. Die meisten würden aber nur gefrorenes Fleisch liefern, mit verschiedenen

Zusatzstoffen darin. «Das mag praktisch sein für die Gastronomie, aber es schmeckt nicht.» Klar, auf dem Grill sei es leichter, mit gefrorenem Fleisch zu arbeiten als mit frischem. «Aber der Geschmack ist 100 Prozent besser. Ich würze nur mit Salz und Pfeffer, nachdem es gegrillt wurde.»

«French fries» als i-Tüpfelchen

Nibal Sheik ist der Manager des Ladens, kümmert sich um alles. Sein Koch kommt aus Italien. Aber er stellt sich, wenn nötig, auch mal selbst in die Küche. Die Produkte kennt er sehr gut, hat sie alle getestet, probiert, ausgewählt. Auch die Pommes frites, den Beilagen-Klassiker. «Ich habe viele verschiedene Pommes-Marken getestet, um herauszufinden, welche am besten

zu meinen Burgern passen. Ich fand sehr gute Pommes, aussen knusprig, innen echte Kartoffeln.»

Weitere Beilagen sind derzeit noch in Planung, Vorspeisen auch. «Das ist mein nächstes Projekt: einen Salat zu finden, der zu den Burgern passt.» Auch Nachspeisen seien in Arbeit. «Wir haben schon sehr gute Ideen. Aber das ist noch Zukunftsmusik.»

In Lachen schmeckt's am besten

Hungry Dane eröffnete in Lachen am 20. März. Die Resonanz bis jetzt sei sehr gut. «Alle Kunden, die Burger gegessen haben, mochten sie sehr. Das Tempo, mit dem sich die Gästezahlen entwickeln, ist gut für mich. Ich habe nicht die grösste Küche.» Natürlich ist mittags und abends am meisten zu tun. «Viele haben im Restaurant gegessen, dazu kam noch Take-away.»

Bis Ende Monat soll noch ein Lieferservice aufgelegt werden. «Ich wollte nicht gleich damit anfangen, weil du nie weisst, wie viel du zu tun haben wirst», erklärt Sheik. Seine erste Priorität sind die Gäste, die im Restaurant essen. Der Grund leuchtet ein. «In dem Moment, wo man Speisen verpackt, das gilt auch für Thai-Food oder Pizza, und liefert, sorgen diese zwölf bis 20 Minuten dafür, dass das Essen nicht mehr perfekt ist.» Es sei nicht mehr dasselbe kulinarische Erlebnis. Deshalb serviert Sheik seine Burger am liebsten im Restaurant. «Ich habe grosse Freude daran, zu sehen, wie es den Leuten schmeckt.»

Lachen: Eine Ortswahl von Herzen. Aber Sheik weiss natürlich, wo die eigentlichen Hotspots sind. «Zürich, der Flughafen, saisonabhängig manche Skiorte.» Das nächste Restaurant ist bereits in Planung. Es wird dereinst an einem stark frequentierten Ort die Pforten öffnen. Die Expansion macht er nicht allein davon abhängig, wie die Resonanz in Lachen ist. Denn er sagt klar: «Ich vertraue meinen Burgern.»

Raff an der schönen, blauen Donau

Die deutsche Musikwissenschaftlerin Dr. Bianca Schumann referiert am Samstagmorgen anlässlich des Kulturwochenendes im Joachim-Raff-Archiv über die Wiener Aufnahme der Programmmusik des Lachner Komponisten.

Joachim Raff gehörte im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts zu den meistgespielten Symphonikern im deutschsprachigen Raum. Auch in die Musikstadt Wien drangen seine Werke schon früh – seine erste Symphonie mit dem Titel «An das Vaterland» gewann 1861 sogar ein Preisausschreiben der ehrwürdigen Gesellschaft der Musikfreunde. Raffs Symphonien stossen an der Donau nicht etwa auf ein Vakuum, sondern sind in einem grösseren Kontext zu sehen. Mit der Erstaufführung von Franz Liszts symphonischer Dichtung «Les Préludes» fällt 1857 in Wien der Startschuss für eine musikästhetische Kontroverse, die bis zum Ende des

Jahrhunderts nicht abflachen sollte.

Der Vortrag von Bianca Schumann mit dem Titel «Soll das Scherz sein oder Ernst?» Joachim Raffs Programmmusik im Spiegel der Wiener Musikkritik» wird im Rahmen des Schwyzer Kulturwochenendes untersucht, welche Rolle Joachim Raff in diesen Diskussionen spielte und wie seine Symphonik darin beschrieben wurde.

Joachim Raff als Fallstudie

Für ihren Vortrag kann Bianca Schumann auf einen grossen Materialschatz zurückgreifen. Sie studierte Musikwissenschaft, Philosophie, Klavier sowie Kunst- und Kulturmanagement an der



Bianca Schumann

Bild: zvg

Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf, der Robert-Schumann-Hochschule Düsseldorf, der Universität Wien und der Leuphana Universität Lüneburg. Danach nahm sie 2016 ihr Promotionsstudium an der Universität Wien auf. Ihre 2022 verteidigte Doktorarbeit zur publizistischen Rezeption symphonischer Programmmusik in Wien (1855–1900) wurde mit dem Dissertationspreis des Instituts für Musikwissenschaft der Universität Wien und des Vereins der Freunde des Instituts ausgezeichnet – Joachim Raff ist als Fallstudie im bald erscheinenden Buch vertreten.

Zwischen zwei von der Stadt Wien finanzierten Projekten zu Eduard

Hanslicks Briefen an Wanda Hürsch und Hedwig Abel entwickelte sie einen Drittmittelprojektsantrag, dem neben einem Walter-Benjamin-Stipendium der DFG auch ein ESPRIT-Grant des Österreichischen Wissenschaftsfonds zugesprochen wurde. Im August 2025 hat sie das Stipendium angetreten und ist seitdem als Gastforscherin mit ihrem Projekt zu Klavierwettbewerben im Kalten Krieg am Institut für Musikwissenschaft und Interpretationsforschung der Universität für Musik und darstellende Kunst Wien tätig.

Referat: Samstag, 18. April, 10 Uhr, Joachim-Raff-Archiv Lachen, Anmeldung: info@joachim-raff.ch

ANZEIGE

Saisonstart
18. April 2026

Atzmännig
Freizeit pur!