



# kai's kostproben

## Bar & Restaurant Mai Sushi

Bertoldstraße 53 | 79098 Freiburg | Tel.: 0761/6124548



### KRITIK IN KÜRZE:



★ **Kochwerk:** Sushi, Suppen und asiatische Nudelgerichte ★ **Service:** Freundlich, aber schwer greifbar ★ **Euro-Bedarf:** Günstig: Sushi-Teller schon ab drei Euro ★ **Summa summarum:** Fast-food der feineren Art: vier rote Schoten!\*

\* 1 Schote: ranzig, 2 Schoten: durchwachsen, 3 Schoten: engagiert, 4 Schoten: frisch und fein, 5 Schoten: tadellos, 6 Schoten: formidabel

### Leckerer vom Laufband

**O**b Sushi nun seinen Ursprung im Mekong-Delta hat, wo die Bewohner des südostasiatischen Flusses Essig-Reis verwenden, um die gefangenen Fische haltbar zu machen, oder ob es doch auf den Leibkoch des japanischen Kaisers Keiko zurückzuführen ist, den angeblich bereits vor rund 2000 Jahren die Sushi-Muse küsste, interessiert uns so viel, wie der berühmte umfallende Sack Reis. Nennt uns Geschichtsbanausen oder Kulturbarbaren, wir sind einfach nur froh, dass es diese reizvollen Rollen über-

haupt gibt – seit kurzem nun auch in der Bertoldstraße. Die einstige Eisdiele in der Postpassage strahlt nun in frischen Farben, der gebürtige Vietnameser Le Trung Thuy setzt dort auf rohen Fisch und klare Linien. Rote Lederbänke, hell getünchte Wände und eine glänzende Esstheke im Palisander-Dekor – das gefällt. Bereits früh am Abend sind die meisten Plätze auch schon belegt, viele junge Gäste, darunter zahlreiche Kartenbesitzer vom Lichtspielhaus gegenüber. Entsprechend geräuschvoll geht es zu, die beiden Servicekräfte haben sichtlich Mühe, den Überblick zu behalten, derweil der



Fotos: © Kai Hockenjos

Sushi-Koch mit stoischer Ruhe und ansehnlicher Fingerfertigkeit eine Reisrolle nach der anderen fertig. Auf bunten Tellern fahren verschiedenste Sushi-Variationen dann über einem rundlaufenden Magnetband direkt am Gast vorbei. Sushi-Puristen werden durchaus zu Recht die geschmacksverstärkten Nudelspeisen bemängeln, die hier ebenfalls angeboten werden. Auch wir lassen die Glutamat-Gerichte links liegen und greifen stattdessen schnell zu den Leckereien auf dem Laufband, noch bevor der bereits geordnete Ingwertee (Glas 1,80 Euro) serviert wird. Giftig grüner und knackig frischer Seetang-Salat überlebt die magnetische Reise ebenso wenig wie würzige Lachsrollen mit Chili und Asia-Lauch, Kaviarummantelte Tofutaschen mit gekochtem Thunfisch und Frischkäse, Omeletterollen, rohe Lachshappen oder panierte Reis-Bissen mit gehackten Garnelen – alles frisch und schmackhaft. Dazu werden Sojasauce, Wasabi und eingelegte Ingwerscheiben gereicht.

Fazit: Drei Teller mit Vorspeise oder Dessert gibt es schon ab 8,90 Euro – ein günstiger und leckerer Einstieg in die Welt der japanischen Leibspeise. Kai Hockenjos

ANZEIGE

**Vorderhaus**

**GAMBAS 'all you can eat':**  
jeden Montagabend geschälte Gambas an Tomatenragout - pikant **11,50€**  
mit einem 1/4l offenen Wein Ihrer Wahl **14,50€**

**FRÜHSTÜCKSBUFFET**  
an Sonn- und Feiertagen von 9:30-13:30 Uhr

Erwachsene **8,00€**  
Kinder von vier bis zehn Jahren **4,00€**

Kinder bis drei Jahre, sowie alle Kinder mit einem Eintrittsnachweis der Kinderveranstaltung frühstücken umsonst.

Habsburgerstraße 9 • 79104 Freiburg • Tel. 0761 / 292 54 53  
vorderhaus-freiburg@gmx.de • www.vorderhaus-restaurant.de

Alle SC-Spiele auf Großbildfernsehern auch in unserem Biergarten

Montag bis Freitag: 11:30 - 01:00 Uhr\*  
Samstag: 10:00 - 01:00 Uhr  
Sonn- und Feiertag: 09:30 - 24:00 Uhr

\*In den Wintermonaten machen wir von 14:30h - 17:00 Uhr eine Mittagspause