



## Fuldas neue Attraktion: **Neues Sushi-Restaurant am Gemüsemarkt in Fulda**

(Fulda) „uwasa“ – ist japanisch und heißt so viel wie „Gerücht, Stadtgespräch“.

Seit Wochen kursieren in Fulda und Umgebung Gerüchte, in der Innenstadt würde endlich auch ein Sushi-Restaurant für alle Fans der fernöstlichen Küche eröffnen. Und jetzt ist es bestätigt! Wie wir in Erfahrung bringen konnten, eröffnet Ende November am Gemüsemarkt das Restaurant „LITTLE TOKYO“.

In den dann zusammengelegten ehemaligen Räumlichkeiten des Restaurants Incontro und der Kaffeebar Moccaccino wird das „LITTLE TOKYO“ nach einer ca. zweimonatigen Umbauphase zur neuen kulinarischen Attraktion am Gemüsemarkt in Fulda. Das „LITTLE TOKYO“ bietet seinen Gästen jedoch nicht nur Sushi 1, sondern auch die japanische Grill-Spezialität Teppanyaki 2 und verschiedene Gerichte aus dem Wok. Nach dem aufwändigen Komplettumbau präsentiert sich das „LITTLE TOKYO“ in einem modernen Outfit mit Lounge, Live-Cooking und hochwertigen Sitzgruppen entlang der großen Glasfront des Restaurants mit Blick auf den Gemüsemarkt. Passend zu den Spezialitäten wird es eine reichhaltige Getränkeauswahl mit Cocktails und natürlich original japanischen Spezialitäten geben. „In den dann großzügigen Räumlichkeiten im japanischen Stil werden wir unsere Gäste vorzüglich mit Qualität und Service verwöhnen“ sagt die Geschäftsführerin und Teilhaberin Frau Van Doan.

„Wenn die letzten Pläne zur Verschönerung des Gemüsemarktes von der Stadt Fulda umgesetzt sind, wir das traditionsreiche städtische Quartier rund um den Gemüsemarkt um einen Anziehungspunkt reicher, insbesondere wegen des attraktiven Angebots an unterschiedlichen Restaurants“ erwartet Frau Van Doan.

### **1 Sushi**

ist eine japanische Spezialität, die seit ca. 15 Jahren auch immer mehr Anhänger in Deutschland findet. Beim Sushi wird ein mit Essig gewürzter Reis in kleinen mundgerechten Häppchen in der Hauptsache mit frischem rohem oder gegrilltem Fisch belegt oder gefüllt. Daneben gibt es vegetarische Sushi-Variationen mit Gemüse, Ei und vielem anderen mehr. Der Ursprung dieser äußerst schmackhaften Spezialität war eher zufällig. Japanische Fischer versuchten mit Hilfe von gesäuertem Reis rohen Fisch länger haltbar zu machen.

### **2 Teppanyaki**

liegt voll im Trend – es ist eine aromatische, edle und sehr leichte Küche. Die japanische Spezialität wird auf einer heißen Edelstahl-Platte (einem sogenannten Flächengrill) zubereitet und passt besonders gut in die warme Jahreszeit, denn leichte, fettarme Gerichte lassen sich mit dem „heißen Tisch“ besonders gut zubereiten. Teppanyaki ist aber mehr als eine Art der Nahrungszubereitung, Teppanyaki steht für ein Stück asiatischer Kultur.