



*Odzaya, die Küchenchefin*



*Die Sushi-Küche*



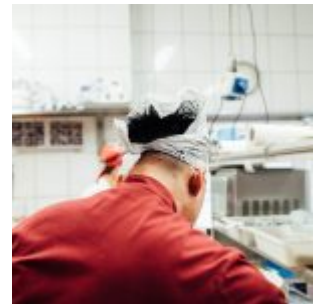
*Mimoun am Reis*



*Mimoun am Reis*



*Nazifa packt Lachs aus*



*Huji schneidet Tunfisch*



*Huji schneidet Tunfisch*



*Sarah zwischen den Töpfen*

Das Düsseldorfer Sushitaxi ManThei gibt es seit dem Jahr 2000 – zunächst brachten die roten Autos das bestellte Sushi in den hübschen Boxen von der Ackerstraße zu den Kunden. Heute ist das Restaurant an der Martinstraße Hauptquartier des Lieferdienstes. Inhaber Gerd Röpke hält auf Tradition und Nachhaltigkeit. Die Karte ist in den vergangenen 16 Jahre kaum geändert worden, immer noch wird nach den Rezepturen gekocht, die der erste Küchenchef, ein waschechter Japaner, eingeführt hat.

Röpkes Sushitaxi war bundesweit der erste Sushi-Anbieter, der ganz auf die Verarbeitung von Blauflossen-Thunfisch verzichtet hat, und er ist stolz darauf, dass gut ein Viertel der angebotenen Gerichte vegetarisch bzw. vegan sind. Bei den verwendeten Produkten wird auf gute Qualität und optimale Verarbeitung Wert gelegt. Der verwendete Reis stammt aus den USA und wird nach traditionellen Methoden von Hand zubereitet; die Eier stammen von artgerecht gehaltenen Hühner aus der Region, das Gemüse fast durchweg von Bauern vom linken Niederrhein. Die Küche steht unter der Leitung von Chefin Odzaya aus der Mongolei; die Mitarbeiter im Team stammen u.a. aus Afghanistan und Marokko und sind teilweise schon seit mehr als 10 Jahren an Bord. Das wissen viele Stammgäste zu schätzen, die schon seit Langem regelmäßig bestellen und/oder sich gern Sushi und andere Spezialitäten vor Ort an der Martinstraße servieren lassen. Etliche treue Kunden haben auch schon einen der Sushi-Kurse besucht, die jeden Samstag im Restaurant angeboten werden.

*[Text: Rainer Bartel]*