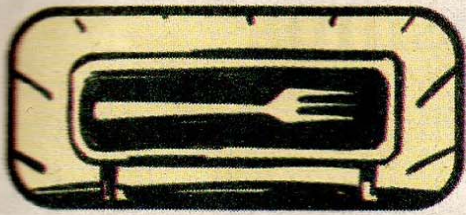


LOKALTERMIN



Reishappen und Fliesenmosaik

„Sushiedo“ im Bahnhofsviertel

Es gibt Leute, die halten das „Sushiedo“ für das beste Sushi-Restaurant in der Stadt. Manche kennen noch das Vorgänger-Lokal des Inhabers in Wiesbaden und schwören auch am neuen Standort mitten im Bahnhofsviertel auf die kleinen Reishappen, die den Weg auf das Laufband finden. Andere halten die Kreationen eher für guten Frankfurter Durchschnitt und meiden den Rotlichtbezirk aus Prinzip.

Platz gefunden hat das „Sushiedo“, das in der Landeshauptstadt an der Ellenbogengasse residierte, im Erdgeschoss des Hotels Center Plaza, in einem schön renovierten, vierstöckigen Gründerzeithaus an der Ecke von Taunus- und Moselstraße. Draußen tobt das harte Leben, drinnen schaffen Meditationsmusik und das leise Klackern des Geschirrs entspannte Stimmung. Wände und Fußboden des Gastraums, der von einer wuchtigen, schwarzen Theke und dem Sushi-Laufband dominiert wird, sind wie das gesamte Erdgeschoss des Gebäudes mit einem ausufernden, bunten Fliesenmosaik verziert. Die Möbel sind schlicht und schwarz.

Wie man die Auswahl und Qualität der Speisen im „Sushiedo“ letztlich auch bewertet, eines steht schon nach wenigen Minuten fest: Der Service ist Weltklasse. Kaum hat der Gast am langen Laufband-

Soße, Stäbchen, ein Schälchen mit Wasabi-Paste und ein Holzfässchen mit Gari, süß-sauer eingelegtem Ingwer. Sehr japanisch sieht das Personal zwar nicht aus – nur der Mann, der an der Sushi-Theke in Sichtweite der Gäste sein Werk tut, kommt definitiv aus Nippon –, in puncto Kundenfreundlichkeit erreicht es aber locker japanische Standards. „Fehlt noch etwas?“ und „Kann ich noch etwa für Sie tun?“, werden die Gäste in regelmäßigen Abständen gefragt. Und wem die Auswahl auf dem Band nicht reicht, der bekommt auch Sonderwünsche erfüllt.

Auf der Karte stehen auch einige Reisgerichte und Specials, die meisten Gäste entscheiden sich aber für das „All you can eat“-Angebot, das mittags 12,90 Euro und abends 17,90 Euro kostet. Dafür gibt es 18 Teller nach Wahl, neben den üblichen Nigiri und Rolls auch einen sensationellen „Spicy Salmon“-Maki, einen leider mit zuviel Mayonnaise versehenen Crab-Maki, guten Algensalat und einige heiße Varianten: frittierte Maki, California Rolls und Gemüsestücke, kleine Frühlingsrollen, unglaublich zarte Hühnchenspieße. Das japanische Paniermehl Panko verleiht den gebackenen Teilen eine besonders knusprige Hülle – der zarte Eigengeschmack der Sushi-Kreationen bleibt dabei allerdings auf der Strecke. Puristen halten sich am besten an die rohen Klassiker.

Zu trinken gibt es deutsches und japanisches Bier, amerikanischen Chardonnay, italienischen Pinot Grigio und den inzwischen weitverbreiteten Oroya-Sushi-Wein, der von der japanischen Weinmacherin Yoko Sato für das spanische Weingut Segura Viudas komponiert wurde. Am besten aber schmeckt immer noch kalter Sake; im „Sushiedo“ wird der in Kalifornien gebräute Ozeki ausgeschenkt.

PETER BADENHOP

„Sushiedo“, Taunusstraße 50, Bahnhofsviertel, Telefon 56 99 98 69, Internet www.sushiedo.de. Geöff-