



Sushi – viel mehr als roher Fisch

Etliche Bewohnerinnen und Bewohner hatten in ihrem Leben bisher noch kein Sushi gegessen, weil sie der Gedanke an rohen Fisch abschreckte. Viele ließen sich aber davon überzeugen, dass man das ursprünglich aus Japan stammende Gericht doch einmal probieren sollte. Also machten wir uns auf den Weg ins Uelzener Sushi-House.



Um möglichst viele verschiedene Sorten probieren zu können, bestellten wir gemischte Platten: Maki (Algenblatt, Reis und eine Füllung aus Lachs, Ente, Hähnchen und/oder Gemüse), Tempura (in dünnem Teigmantel frittierte Fisch-, Geflügel- und/oder Gemüsesorten) und andere Köstlichkeiten.



Dazu gab es Soja- und Teriyaki-Sauce, grünen Wasabi (japanischer Meerrettich, der gut für Verdauung und Stoffwechsel sein soll, aber SEHR scharf ist) und rosa eingelegten Ingwer (weniger scharf).



Da alle Speisen in mundgerechten Rollen serviert werden, bestanden zunächst Zweifel, ob davon wohl alle satt werden würden. Wir waren sogar versucht, nachzubestellen, aber die meisten waren nach zahlreichen Rollen dann doch „pappsatt“.



Zwei Bewohnerinnen konnten stilecht mit Stäbchen essen, während alle anderen sich lieber auf Messer und Gabel verließen.



Zum Dessert wurden wir noch zu gebackener Banane mit Honig eingeladen – ein süßer Abschluss eines gelungenen Ausflugs.

