



Marktinformation KW 06/10

Endlich haben wir für Sie Sushi, wie es sein sollte!

Zunächst möchten wir jedoch mit einer völlig falschen Meinung aufräumen: Nicht die Japaner haben das Sushi erfunden, sondern die Chinesen. In der Ming-Dynastie nutzten die uns damals weit voraus entwickelten Chinesen zur Konservierung von Lebensmitteln bereits Reissessig, Salz und Zucker. Der heutige Mirinessig besteht noch immer aus vergorenem Essig, Zucker und Reiswein. Die Japaner übernahmen nur viel später die von den Chinesen mittlerweile eingestellte Konservierungsart für Reis, Fisch und Gemüse und nannten es Sushi.

Vor circa 30 Jahren kam die Sushikultur zu uns nach Europa und in den letzten 15 Jahren wuchs sie bei uns wie Pilze aus dem Boden. Es gibt heute viele, die Sushi anbieten. Aber das hat mit dem, was man in Japan bekommt, sehr oft wenig gemeinsam und würde in Japan sofort dazu führen, dass eines dieser Nationalgerichte längst eingestellt wäre. Reis kochen, mit Wasabi und Mirin würzen und Bällchen formen und belegen wäre etwas zu einfach und dieser Delikatesse unwürdig.

Wir haben nun einen wahren Sushifanatiker gefunden und er war erst bereit uns zu beliefern, als wir ihm glaubwürdig versichern konnten, dass seine Sushi spätestens 24 Stunden, nachdem er sie produziert hat, auch beim Kunden sind.

Wichtig für ein gutes Sushi ist neben erstklassigen Zutaten vor allen Dingen die Temperatur, bei der es nach der Fertigstellung gelagert wird. Um den Gärprozess, der für ein gutes Sushi maßgeblich ist, nicht zu unterbrechen, darf die Temperatur nicht kühler als 12 Grad Celsius sein, ansonsten sterben wichtige Aromen ab. Diese sind dafür wichtig, dass es gut schmeckt. Unser Sushi-Mann, Mister Chi Kong, weigert sich jedoch, Konservierungsstoffe und Farbhelfer zu verwenden, die ansonsten notwendig wären, und das geht eben nur, wenn das Produkt bei Ihnen spätestens innerhalb 24 Stunden ankommt und noch am selben Tag gegessen wird – spätestens jedoch am nächsten Tag! Das schaffen wir und Sie sicher auch. Bitte lagern Sie die Sushi, wie verpackt, bis zum Verbrauch bei ca. 12 Grad Celsius im Karton. Nehmen Sie sie bitte ca. zwei bis drei Stunden vor Verwendung aus der Transportkiste und lassen sie bei ca. 15 Grad Celsius stehen. So bleibt die Gärwirkung erhalten, die erheblich zur Qualität eines Sushis beiträgt.

... übrigens: Die Fische dafür kommen ausschließlich frisch und in Topqualität von uns!!!

Weitere Einzelheiten über Produkte, Menge und Vorbestellung usw. nennt Ihnen gerne Ihr Kundenbetreuer.