



10 gute Gründe

Warum Sie bei ManThei bestes Sushi bekommen

1

Weil wir bei ManThei alle Lebensmittel, die wir für die Zubereitung des echten japanischen Sushi benötigen, sorgfältig und nach strengen Kriterien auswählen.

2

Weil ManThei nur Waren von Lieferanten bezieht, bei denen der Weg, den die Produkte nehmen, von Anfang bis Ende transparent ist. Denn wir tragen die Verantwortung für das, was in unserem Sushi steckt.

3

Weil ManThei Sushi mit frischen regionalen und saisonalen Produkten zubereitet wird. Unser Gemüse stammt zum Großteil vom linken Niederrhein. Unsere Freiland Eier kommen direkt vom Bauernhof Gut Aue in Nettetal, wo die Hühner mit Weizen und Mais aus eigenem Anbau gefüttert werden und frisches Brunnenwasser trinken.



4

Weil bei ManThei keine genmanipulierten Lebensmittel verarbeitet werden. Unser Reis und die traditionelle Kikkoman-Sojasauce kommen aus Amerika, unser Tee aus kontrolliertem Anbau. Hier gehen wir auf Nummer sicher.

5

Weil Antibiotika vom Arzt verschrieben gehören und nicht in Fische, die wir verzehren.

6

Weil wir auf das Fanggut und auf den Erhalt der Bestände achten. Fische, die wir verarbeiten, stammen nach Möglichkeit aus nachhaltigen, zertifizierten Fischereien. Unser Thunfisch wird ausschließlich mit der Langleine im Indischen Ozean gefangen.

7

Weil wir als erstes Sushi-Restaurant in Deutschland 2011 den vom Aussterben bedrohten Roten Thunfisch (Bluefin Tuna) von der Speisekarte genommen haben.

8

Weil die Sushi-Zubereitung bei ManThei von ausgebildeten Sushi-Köchen nach der hohen Kunst der japanischen Küche erfolgt. Präzise Handarbeit von Anfang bis Ende.

9

Weil bei uns Menge, Größe und Preis in einem ausgewogenen Verhältnis stehen – bei höchsten Ansprüchen an die Qualität.

10

Weil wir uns auf das Wesentliche konzentrieren und etwas Ästhetisches erschaffen. Deshalb verpacken wir unser Sushi auch wie edle, kleine Kostbarkeiten, wenn unsere sushitaxis zu Ihnen nach Hause kommen.

Guten Appetit – Itadakimasu



ManThei
— Sushi —