

The Lich King's Ice Cream Citadel – Games Com Festival 2017

Letztes Wochenende war die Gamescom 2017. Und natürlich war ich auch vor Ort! ^-^

Die Gamescom ist die einzige Messe, welche ich im Jahr privat besuche. Also ohne Stand, ohne Bücher einfach nur Spaß haben. Eigentlich zocke ich schon seit ich

8 Jahre alt war, damals mit Super Nintendo den Papa für sich gekauft hatte.. naja am Ende hatte er nichts davon und ein neues Gamergirl war geboren. Neben Anime, Manga und Japan ist das meine große Leidenschaft. Und es schließt sich nicht mal aus. Also müssen auch die neuen Trends erkundschaftet werden oder einfach nur eine menge Loot von der Messe mit nach Hause geschleppt werden.

Meine Cosplaypläne für die GC 2017 haben übrigens nicht lange gehalten. Als Black Lady im Yukate angekommen, 2 Stunden später den Blizzard Shop entdeckt, kräftig eingekauft und direkt umgezogen. □ Das Ergebnis waren ein Sylvanas Kleid, eine D.va Bomberjacke in rosa mit Hasen <3 <3 <3 und eine Overwatch Cap. Geblieben von meinem Cosplay sind am Ende nur der schwarze Mond auf der Stirn und die rosa Augenbrauen. XD

Nachdem ich also fast einen Tag in der Blizzardhalle verbracht hatte bin ich dann auf zum GC City Festival. Denn dort sollte es passend zum neuen Hearthstone Add on einen Arthas Food Truck geben. Mehr war vorher schlecht rauszufinden, also wo genau. Das hieß wir mussten uns auf die Suche machen. Glücklicherweise hatten wir genau dort geparkt wo auch der Truck war. Aber eine genauere Beschreibung wo der Truck steht wäre schön gewesen!



Dort angekommen waren erstaunlicherweise sehr wenige Fans und das obwohl es dort UMSONST Eis so viel man möchte gab! Vielleicht lag das auch an der schlechten Wegbeschreibung, bzw. der nicht vorhandenen. Neben dem Eistruck mit Chilllounge gabe es einen Fotopoint wo man sich selbst als Hearthstonekarte knipsen konnte, einen Stand wo man das Spiel testen konnte und the Lich King himself!



Ein super guter Arthas Cosplayer lief vor Ort rum! Direkt mal ein Foto geschossen und gefangirlt. XD Eine weitere Mitarbeiterin war als Blutelfe verkleidet und sie war so nett! Nach einem ganzen Tag dort stehen und bestimmt der 1 Mio. mal

die Frag: Was ist das hier? Ist das umsonst? (Zumindestens wurden wir das von Leuten schon gefragt, als wir in der kurzen Schlange für das Eis anstanden) war sie total nett, freundlich und gut drauf! Mir ist sowas immer total wichtig, weil man sowieso schon überall angepampft wird und wenn man dann bei einem Event eine so süße, nette Elfe hat macht es direkt noch mehr Spaß. Im Nachhinein hätte ich es ihr auch gerne gesagt, aber ich war so in meinem Food-Fangil-Blizzard-Heaven, dass ich nicht mehr richtig anwesend war und nur noch auf das Ziel konzentriert war: EIS!



Endlich das Eis in den Händen war ich wirklich positiv überrascht! Das Eis hatte die Form eine Hearthstonekarte. Das war wirklich toll, denn letztes Jahr beim Legion Café gab es zwar Essen mit den typischen Namen aber es war günstiges, überteuertes Essen war überhaupt eine Charakterlichen Spieleigenschaften hatte. Also eine deutliche Verbesserung. Zudem war das Eis vegan, glutenfrei und 40% Frucht enthalten und das hat man auch geschmückt. Es gab die Sorten Erdbeere, Zitrone oder Blaubeere. Also für alle bekömmlich und zudem kein günstiger Chemiemist und das obwohl es umsonst war. Abgesehen davon, dass ich Blizz wirklich liebe ☺ Hut ab! Denn eine Promoaktion, bei der es umsonst gutes, hochwertige Eis

gibt ist nicht überalle so. Veranstaltet wurde das Ganze von
Blizzard Entertainment und der ESL Deutschland.



Wie ihr bestimmt schon bemerkt habt bin ich von dem Event total begeistert gewesen. Ein paar der Eindrücke habe ich euch auch auf einem Video festgehalten:

Fazit: Wenn ihr bei der Gamescom seid und auf Blizzard Entertainment oder coole Foodevents steht, dann schaut doch mal ob Blizzard auch nächstes Jahr etwas anbietet. Denn sowohl vom Legion Café, als auch von dem Lich King Event war ich echt positiv überrascht! Es war alles immer sehr liebevoll dekoriert und gemacht. Die Mitarbeiter immer freundlich und hey, Eis umsonst ist immer gut! ^-^

Wer das Spiel noch nicht kennt, ihr könnt Hearthstone auch kostenlos online spielen:

Über Amazon Underground:

[Hearthstone](#)

Über den Google Playstore:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.blizzard.wtc.g.hearthstone&hl=de>

Und dann wird kräftig losgezockt! Aber Achtung! es macht süchtig ☐

Restauranttest: Tokyo Lounge Düsseldorf

Am Wochenende war ich mit ein paar Mädels im Restaurant Tokyo

Lounge in Düsseldorf.

Da der Besuch eine Überraschung für mich war, konnte ich mich vorher nicht über das Lokal informieren und wurde somit komplett ins kalte Wasser geschmissen. ☐

Zunächst zum Ambiente: Wir sind ca gegen 21 Uhr an einem Samstag dort aufgeschlagen. Das Lokal war nicht sonderlich überfüllt und es gab keine Warteschlange,

was ich aus DD bei den japanischen Restaurants und vor allem an einem Samstag gar nicht gewohnt bin. Das kann sowohl positiv gesehen werden (weil man nicht warten muss), als auch negativ da der Andrang wohl nicht alzu groß war. Das Lokal ist an sich sehr hübsch aufgebaut. Eine kleine Treppe führ nach oben und die Möbel und Dekoelemente sind sehr modern und stylisch. Man kann sich also direkt wohlfühlen, wann man eher moderne Einrichtungen mag. Das Licht ist eher gedämmt und da wir direkt an der Wand gesessen haben, welche eine gelbe Wandbeleuchtung hatte, sind Fotos unmöglich zu machen. Wir ihr auf meinen Bildern sehen könnt, sind alle Fotos vom Essen und den Leuten in ein ungesundes gelb getaucht. ☐ Also für Foodblogger oder schöne Erinnerungsfotos eher ungeeignet. ^-^ Daher habe ich auch nur wenig Bilder gemacht.



Das System:

Die Tokyo Lounge hat ein eher ungewöhnliches Bestellsystem. Es wird pro Tisch abgerechnet. Bis 29.90 Euro wird a la Card abgerechnet, also nur das, was ihr wirklich esst. Z.B. ein

Nigiri Sushi für 2 Euro. Ab einem Bestellwert über 29.90 € landet ihr direkt im all you can eat. ABER wenn ihr als Tisch dort seid, dann wird das nicht pro Person so gemacht, sondern pro Tisch. Ein Beispiel:

Wenn ihr 5 Leute seid und unter 149,50 € esst (5 * 29,90 Euro), dann wird a la card abgerechnet. Und wenn ihr nicht einfach durch 5 teilen wollt, müsst ihr euch merken was ihr hattet, was etwas anstrengend ist bei all den Kleinigkeiten. Wenn ihr aber über 149,50 € esst, kommt ihr ALLE automatisch in das all you can eat, egal ob ihr das alle wollt oder nicht. Das bedeutet, wenn einer von euch so einen Hunger hat, dass es allein für 80 € bestellt, dann müsst ihr alle am Ende dafür zahlen. Dieses System hat bei mir wirklich kein Gefallen gefunden. Es ist sehr anstrengend, da wir a la card essen wollten und jeder musste sich alles merken. Dazu kommt, dass man pro Runde pro Person nur 3 Sachen bestellen darf.

Die Qualität:

Ich hatte: 1 x Yaki Udon, 2 x Gyoza, 1 x Terriyaki Roll, 1 x Tempura Lachs Roll und Getränke

Die Qualität der Zutaten ist wirklich in Ordnung. Die Udon waren auch ok, obwohl ich sie wohl anders gewürzt hätte, aber das ist Geschmackssache. □ Die Gyoza waren der Hammer! Soo lecker und das Sushi war ok. Ein Vorteil, das Tokyo Lounge bietet nicht viel Sushivariationen, aber dafür teils sehr außergewöhnliche. Also nicht die typischen Kombinationen, die man immer findet. Das macht es natürlich spannend. Die Lust neues auszuprobieren ist geweckt und man wird auch um einiges fündig.

Fazit:

Wer dort hingehet mit der Absicht all you can eat zu genießen für 29.90 €, der kann mit dem Tokyo Lounge nicht viel verkehrt machen. Persönlich war es nicht das absolute Geschmackshighlight, aber ein grundständiges, schönes

Restaurant mit einer guten Qualität der Zutaten und außergewöhnlichen Kombinationen. Für a la Card in einer größeren Gruppe finde ich es eher ungünstig. Da ist das System wirklich nicht so toll. Ich glaube ob man das Tokyo Lounge mag ist wirklich Geschmackssache und daher einen Besuch wert, wenn man mal etwas neues ausprobieren möchte. <3

Restauranttest: Das Osaka in Mannheim

Nachdem ich mir nach der Hanami in Ludwigshafen diese Woche erstmal eine dicke

Erkältung eingefangen habe und im Bett bleiben musste kann ich jetzt nicht mehr untätig

rumsitzen. Also Tablette rein und ran an den Laptop denn ich habe noch einen schönen

Restauranttest für euch mitgebracht. ^-^

Als ich letzte Woche in Ludwigshafen war hat mich die liebe Fairy Sweets in Mannheim zu einem

japanischen Restaurant mitgenommen. Der Name ist: Osaka und es liegt direkt zentral in Mannheim.

Natürlich habe ich mich im Vorfeld schonmal im Internet schlau gemacht und mir die Speisekarte angesehen.

Ich muss zugeben, die Internetpräsenz und die verdeutschten Namen haben mich etwas schockiert und abgeschreckt und dazu kommen dann noch die nicht gerade günstigen Preise.

Nach meiner Erfahrung sind Restaurants, welche keine japanischen Namen auf die Karte setzen, oft auch nicht authentisch japanisch. Allerdings weiß ich, dass die liebe Fairy Sweets fast jedes Jahr in Japan ist und daher die japanische Küche kennt. Daher konnte ich mir nicht vorstellen, dass sie sagen würde es schmeckt, wenn es nicht so wäre, also habe ich dem Osaka mal eine Chance gegeben.

Im Grunde ist das Osaka ein Teppanyaki Restaurant. Dort angekommen machte es von außen einen nicht sehr japanischen Eindruck, eher wie ein übernommenes deutsches Restaurant.

ABER: Drinnen ist das alles vergessen! Denn Innen befinden sich große Teppanyakitische mit Plätzen außen am Rand und Köchen, die das Essen direkt vor den Augen der hungrigen Gäste zubereiten.

Obwohl wir reserviert hatten, mussten wir noch einen kleinen Moment warten (ok, ich geb's zu.. wir waren im Stau und ich kam etwas zu spät an. :D). Genau wie in Japan gibt es aber einen kleinen Wartebereich für die Gäste. Währenddessen kann man sich dann auch schonmal ganz in Ruhe die Karte ansehen und sowohl Getränke, als auch die Speisen bestellen. Wir alle haben uns für das Menü Teppanniku entschieden, welches 53,00 Euro pro Person gekostet hat. Kein Schnäppchen. Ich war gespannt. Achja, Ramune konnte man dort übrigens auch bestellen. ☐

Das Menü besteht aus:

- kleiner frittierter Vorspeise (bei uns Lachstempura) mit

Dip

- 2 Spieße Yakitori
- Gebratenes Gemüse
- Lammkotlett
- Hühnerfleisch
- Misosuppe
- gebratener Reis oder Nudeln
- Rinderfilet
- Gemüse
- Pancake mit Mochieis

Sobald unser Tisch dann bereit war, wurden wir gefragt ob wir „Kimonos“ tragen wollen. Ich muss zugeben, dass ich kein Fan von diesen seidenglänzenden Kimonos bin, aber für den Spritzschutz ist er ganz gut. Also habe ich einen angezogen. Ist aber nicht so mein Ding. ☐ Yukatas finde ich wirklich schöner. ^^



Das erste was auffällt: Es wird nicht alles gleichzeitig

aufgetischt, sondern der Reihe nach.

Zuerst gabe es die Vorspeise und direkt danach die Yakitori. Diese waren für meinen Geschmack an den Frühlingszwiebeln etwas zu schwarz geworden, aber die Soße und Fleischart waren super.

Währenddessen wurden schon die Lammkoteletts und das Gemüse vor unseren Augen zubereitet. Das gabe es dann auch direkt danach. Damit alles schön warm bleibt werden die Speisen auf Tellern auf der heißen Teppanyakiplatte gelegt. Jeder Gast hat dann auch noch einen Teller vor sich, damit die Speisen aufgenommen werden können. Die Teller werden übrigens immer ausgetauscht, also man erkennt auch hier den gehobenen Standart des Restaurants.



Das Lamm und Gemüse war sehr schmackhaft. Man konnte das Fleisch einfach mit den Stäbchen vom Knochen trennen, so zart war es.

Die Misosuppe wurde danach gereicht. Nicht gerade die beste Misosuppe für meinen Geschmack sehr fade. Aber auch nicht richtig schlecht.

Dann kamen die Nudeln/ der gebratene Reis. Beides wurde auch auf der Platte zubereitet. Ich habe auch beides probiert. Die

Nudeln fand ich nicht sehr gut. Recht fade, da hätte noch einiges an Geschmack azukommen können. Der Reis war aber lecker. Also beim nächsten Mal würde ich mich für den Reis mit Ei entscheiden. ^-^



Das Hünchen war sehr gut, aber das Rinderfilet war der Hammer. Sehr zart, gut gewürzt, wie ich so schön sage: Porno im Mund :D. Das folgende Gemüse habe ich schon fast nicht mehr geschafft, aber das Fleisch war der Hammer.

Man muss sagen, dort zu sitzen, sich zu unterhalten, dem Koch zuzusehen und nach und nach Speisen zu bekommen ist ein sehr schönes Erlebnis. Ganz entspannt und man kann sich ganz in Ruhe unterhalten. Der Koch macht manchmal auch ein bisschen Show. Dann gab es noch Nachtisch.

Für den Nachtisch wurden Pancakes mit Ohren ausgebacken, die etwas aussehen wie Mickey Mouse. Sehr niedlich. Sobald diese fertig sind wird ein gefrorenes Mochieis draufgelegt und dieses mit Alkohol flambiert. Dadurch ist die Mochihülle aufgetaut und das Eis noch gefroren. Clever und eindrucksvoll. ^^



Nach diesem Menü war ich Pappsatt, aber nicht übervoll. Also sehr gut.

Fazit:

Auf den ersten Blick wirkt das Osaka nicht sehr authentisch, was sich beim Betreten des Restaurants aber legt. Auch wenn Nudeln und Suppe nicht ganz nach meinem Geschmack waren, war doch die Qualität der Produkte wirklich sehr gut und hochwertig. Das Fleisch war super lecker! Show, Erlebnis und Ambiente auf jeden Fall einen Besuch wert. Wenn man also mal in Mannheim ist und sich ein leckeres japanisches Teppanyaki gönnen möchte, kann ich das Osaka wirklich empfehlen! Dort war ich sicher nicht das letzte Mal.