

## Neuer Hotspot in der Kleinmarkthalle: Inari-San begeistert junge Feinschmecker!



In der Frankfurter Kleinmarkthalle hat ein neuer Gastronomie-Hotspot geöffnet, der vor allem junge Menschen anzieht. Seit dem 12. März 2025 bietet Phi Nguyen unter dem Namen „Inari-San“ Teigtäschchen, bekannt als Inaris, sowie Matcha-Tee an. Der Stand hat sich schnell zu einem beliebten Treffpunkt entwickelt, der täglich lange Warteschlangen verursacht. Besonders bei Besuchern unter 40 Jahren erfreut er sich großer Beliebtheit, was auch auf die hohe Sichtbarkeit in sozialen Medien zurückzuführen ist. Nguyen hat über 350.000 Follower auf Plattformen wie Instagram und TikTok, die ihre Küche und Produkte bewerben.

Nguyen, die vietnamesische Wurzeln hat und deren Freund Japaner ist, bringt eine internationale Note in ihre Gerichte. Auf ihren Reisen nach Japan und in die USA hatte sie die asiatische Küche schätzen gelernt. Ihr Stand, der eine Fläche von 18

Quadratmetern einnimmt, beschäftigt bis zu sieben Mitarbeiter und wird für seine kreativen Angebote geschätzt. Dazu gehören Inaris, die mit verschiedenen Toppings wie Thunfisch, Hühnchen oder Pilzen verfeinert werden können. Die Preise sind ebenfalls attraktiv: Vier Inaris kosten 18 Euro, während eine große Matcha-Kreation bis zu 7,90 Euro kostet.

## **Ein Platz mit Tradition**

In der Kleinmarkthalle ist nicht nur Nguyens Stand eine Attraktion. Ilse Schreiber, die seit 1958 einen Wurststand führt, hat ebenfalls eine treue Kundschaft. Ihre Mitarbeiter sehen die Konkurrenz der neuen Stände nicht als Bedrohung, sondern als unterhaltsame Bereicherung. Die Vielfalt, die „Inari-San“ bietet, wird als positiv empfunden. Die Doppelschlangen vor den Ständen zeigen, dass die Kunden die Auswahl schätzen.

Die täglichen Warteschlangen sind bemerkenswert: An einem Mittwochmittag kann die Wartezeit bis zu 35 Minuten betragen, während sie an anderen Tagen sogar zwei Stunden erreichen kann. Trotz der Geduld, die die Kunden aufbringen müssen, sind sie bereit, auf ihre Bestellungen zu warten, um die frisch zubereiteten Leckereien zu genießen. Das Team von Nguyen bereitet jeden Morgen alles frisch zu und bietet nur solange eine Bestellung an, wie der Vorrat reicht. Ausverkaufte Produkte werden nicht nachproduziert, was zu einer besonderen Exklusivität führt.

## **Zukunftspläne und kulinarische Vision**

Nguyen hat bereits große Pläne für die Zukunft ihres Standes. Neben den Inaris und dem Matcha-Tee plant sie, auch vietnamesische Reissuppe anzubieten. Allerdings hat sie Bedenken hinsichtlich des begrenzten Platzes in ihrem Stand. Interessierte Kunden können erfreut feststellen, dass Nguyen großen Wert auf die Herkunft ihrer Zutaten legt – die meisten von ihnen stammen direkt aus Japan.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass „Inari-San“ nicht nur ein neuer Stand in der Kleinmarkthalle von Frankfurt ist, sondern auch ein Symbol für die wachsende kulinarische Vielfalt der Stadt. Die Aneignung globaler Küche und die innovative Vermarktung durch soziale Medien sind der Schlüssel zu Nguyens Erfolg. Mit der Kombination aus frischen, kreativen Gerichten und einem starken Online-Auftritt hat sie einen neuen gastronomischen Trend gesetzt, der die Besucher begeistert.

## **Statistische Auswertung**

Ort: Potsdam, Deutschland

Vorfall: Verkehrsunfall

Beste Referenz: [maz-online.de](https://maz-online.de)

Weitere Infos: [stau.info](https://stau.info)

**[Zum Originalartikel auf News-ag.com](https://news-ag.com)**