



Thai Food Imbiss

Adresse:	Nürnberg / Bucher Straße 23
Küche:	Vegetarisch / Gehoben / Schonkost / Thailändisch
Gastro-Art:	Gaststätte / Imbiss / Szene-Treffpunkt
Plätze:	Gastraum: 40
Sonstiges:	Partyservice / Zum Mitnehmen: alle Speisen und Getränke
Öffnungszeiten:	Mo. bis Sa. 11.00 - 21.15 Uhr, So. und Feiertag 13.00 - 21.15 Uhr
Telefon - Fax:	0911 / 377 80 09 - 0911 / 49 77 91
E-Mail:	thaifood1@gmx.de

Imbiss für Genießer

Imbiss - das klingt nach schneller und meist schlechter Nahrungsaufnahme, nach Döner im Stehen oder Curry-Wurst mit Pommes und Ketchup. Dieser Imbiss hat damit nichts zu tun. Was in der kleinen Thai-Küche an Speisen zubereitet wird, ist klasse. Auf engstem Raum zaubern drei oder auch manchmal vier Köchinnen gleichzeitig geschmacklich perfekt abgestimmte Gerichte.

Es geht einfach zu im «Thai Food Imbiss». Gleich neben der Küche gibt man nach einem Blick in die umfangreiche Karte seine Bestellung auf. Angeboten werden 49 verschiedene Speisen - übersichtlich aufgelistet von Suppen über Fleisch- und Fischspezialitäten bis hin zu diversen Reisgerichten. Die Kommunikation wird erleichtert, indem man bei seiner Order auf die Nummer des Gerichtes verweist. Auf dem Weg zu einem Essplatz an stabilen Holztischen bedient sich der Gast selbst am großen Kühlschrank, der nebst alkoholfreien Getränken (jeweils 1,50 Euro) auch drei verschiedene Sorten Bier bereithält (2 bis 2,30 Euro).

Essen verbindet: Nicht nur zur Mittagszeit sind Künstler und Geschäftsleute, Journalisten und Politiker, Alt-Dandys und Youngsters, Immobilien-Unternehmer im feinen Zwirn und Studenten im Schlabber-Pulli vereint.

Aus der Küche zischt und dampft es unentwegt. Jede Mahlzeit wird im Wok frisch zubereitet. Die köstlichen Düfte exotischer Gewürze, die den Raum erfüllen, regen an, der Appetit wächst. Heute haben wir uns für Gäng Pet Ped Yang (Ente mit rotem Curry, Thai-Auberginen und Tomaten für 7,50 Euro) und Kao Pat Taleruam (gebratener Reis mit Meeresfrüchten und Basilikum für sieben Euro) entschieden.

Zwei Volltreffer, bei denen alles stimmt. Die Meeresfrüchte entpuppen sich als stattliche Ansammlung von Shrimps, Tintenfisch, Miesmuscheln und Fischfilet; dazu knackige Thai-Bohnen, Karottenstreifen und China-Kohl. Chili sorgt für die nötige Schärfe, Thai-Basilikum parfümiert das Gericht.

Die Ente wird hauchdünn geschnitten serviert, ist nur kurz im Wok gargerührt. Der scharfen roten Currysoße, die sie begleitet, gibt Kokosmilch einen Schuss süßliche Milde. Ananas-Stückchen, knackige Auberginen, Bambussprossen und natürlich Chili-Schoten verbinden sich zu einem reizvollen Gaumenkitzel.

Egal ob Fleisch vom Huhn oder Schwein, Tintenfisch, Scampis oder aber auch Vegetarisches (zum Beispiel Kao Pat Pak - gebratener Reis mit Gemüse/fünf Euro) - die Küche im «Thai Food» macht rundum satt und glücklich. Gäbe es doch mehr solcher «Imbiss»-Stationen.

SIEGFRIED ZELNHEFER

13.05.2002