

Mit seinem „Thai Banyan“ hat sich Niwatr Supploy einen Traum erfüllt



Marianne Kreikenbom

WIESBADEN - Wer im Internet „Thai Banyan“ suchen lässt, der findet es schnell als „Traditional Thai-Restaurant – a bit different“. Auf dieses „ein bisschen anders“ ist der Inhaber und Neu-Wiesbadener Niwatr Supploy besonders stolz. Anfang Januar dieses Jahres hat er in der Luisenstraße 24 sein Restaurant eröffnet: nur wenige Schritte von Luisenplatz und „Aldi“ entfernt. Mittags sei das Lokal sehr gut besucht. Die Abende allerdings könnten sich gern noch mehr herumsprechen. „Wir haben durchgehend warme Küche.“ Viele Gäste kommen auf Empfehlung von Freunden und Bekannten, die schon einmal im Thai Banyan waren. „Mit der

Eröffnung eines eigenen Thai-Restaurants habe ich mir einen langjährigen Traum erfüllt“, sagt Niwatr Supploy, der aus Bangkok stammt und dort eine Hotelfachschule besucht hat. „Ich möchte meinen Gästen die original thailändische Küche zu erschwinglichen Preisen in einem angenehmen Ambiente anbieten, das war und ist mein Gründungsgedanke.“ Seit 1991 lebt er in Deutschland, lernte die Sprache im Intensivkurs und arbeitete mehr als 20 Jahre in der Frankfurter Gastronomie, bevor er nach Wiesbaden umzog. „Eine total schöne Stadt“, findet er.

In Frankfurt habe er als Kochhelfer angefangen, sei Barmixer, dann Barmanager und schließlich Servicemanager in guten Hotels gewesen. Klar hat das Thai Banyan auch eine Bar, an der es neben Bier, Wein, Smoothies und Softdrinks auch Cocktails gibt, beispielsweise Niwatr Suploys „Wiesbaden Dream“ mit Asbach-Uralt, Kaffee und Schlagsahne.

20 Jahre Erfahrung

Benannt ist das Restaurant nach dem Banyan, einem Baum mit kräftigem Stamm und einer üppigen, weit ausladenden Krone, der in Thailand als heilig gilt. Unter seinem grünen Dach versammeln sich die Menschen, um zu entspannen und die Ruhe zu genießen. Auch das gleichnamige Restaurant soll ein Ort der Entspannung und der Erholung vom Stress des Alltags sein. Ein Banyan schmückt übrigens auch eine Wand des Restaurants, dessen ansprechende Einrichtung eine gelungene Mischung aus Tradition und Moderne ist.

Ganz ähnlich „funktionieren“ die Gerichte als Harmonie der Gegensätze, etwa zwischen fein-aromatischem Zitronengras, zart-delikatem Ingwer aus Siam, feurigem Chili oder mild süß-säuerlicher, angenehm fruchtiger Tamarinde, mit der unter anderem Saucen und Limonaden gewürzt werden.

„Mit allen Sinnen genießen, lautet unser Motto“, erklärt Niwatr Supploy. Voraussetzung dafür sind frische Zutaten, beste Kräuter und Gewürze, hausgemachte exotische Saucen. „Wir kochen ohne Glutamat“, betont der Restaurantchef. Zahlreiche Gerichte sind vegetarisch: frisches Gemüse in rotem oder grünem Thai Curry mit Kokosmilch zum Beispiel oder gebratene Reismudeln mit Gemüse, Tofu, Sojakeimen und Tamarindensauce.

Küchenchef Khamnung Suphakaew verfügt über eine 20-jährige Berufserfahrung, die er in den traditionellen Bua Restaurants von Bangkok erwarb. Zu den Lieblingsessen der Gäste gehören unter anderem eine ausgehöhlte Ananas, gefüllt mit Reis, Rosinen, Cashews, Hähnchenfleisch, Garnelen und Ananasstücken (Khao Ob Sapparot) sowie die vom Meister kreierte knusprige Ente auf knusprigen Nudeln mit Kaffee-Ingwer-Sauce.

Zu erschwinglichen Preisen

ZAHLEN & DATEN

Thai Banyan Restaurant, Luisenstraße 24, 65185 Wiesbaden, Telefon 0611 / 60 97 98 99, Fax 60 97 98 98, E-Mail an info@thai-banyan.com.

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 12 bis 23 Uhr, Samstag von 15 bis 23 Uhr. Warme Küche bis etwa 22.30 Uhr. Sonntag geschlossen.

Preise: Vorspeisen: 3,50 bis 9,50 Euro, Suppen: 4 bis 5,50 Euro, Salate: 4,50 bis 10,50 Euro, Hauptgerichte: 10,50 bis 18,50 Euro, Desserts: 4,50 bis 5 Euro. Kinderkarte: 2,50 bis 4,50 Euro. Mittagskarte (von 12 bis 17.30 Uhr): 6,50 bis 8,90 Euro. Essen zum Mitnehmen: 2,50 bis 8,90 Euro.

Gruss aus der Küche

In der Reihe „Dippegucke“ stellen wir Restaurants in der Region vor – vor allem aber die Menschen dahinter. Sie schreiben als „Gruß aus der Küche“ für unsere Leser immer ein Rezept ihrer Speisekarte. Diesmal ist es Phad Phed Gaix, Huhn mit rotem Thai-Curry, grünem Thai-Pfeffer und Thai-Ingwerwurzel (Krachai). Die speziellen Zutaten bekommt man beim Asia-Markt.

Zutaten (für 1 Person): 3 Esslöffel Speiseöl, 200 Gramm Hähnchenfilet in schmale Streifen geschnitten, 1 Esslöffel Rote Currypaste, 1 Esslöffel Bambusstreifen, je 1 Paprikaschote und 1 kleine Thai-Aubergine in

Stücke geschnitten, 4 Esslöffel in grobe Stücke geschnittene grüne Bohnen, 1 Teelöffel junger grüner Thai-Pfeffer, 1 Teelöffel in feine Streifen geschnittene Ingwerwurzel (Krachai), 4 sehr fein geschnittene Kaffirblätter (Limettenblätter), 1 Esslöffel Fischsauce, 1 Teelöffel Zucker, 4 Esslöffel Kokosmilch, 1 Peperoni (frisch) in schräge Ringe geschnitten, süßes Thai-Basilikum.

Zubereitung: Wok erhitzen und in dem Speiseöl das Hähnchenfleisch braten. Currypaste zugeben, verrühren und etwa 2 Minuten weiter braten. Das Gemüse mit dem grünen Thai-Pfeffer und den Kaffirblättern in den Wok geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bissfest dünsten, mit Zucker und Fischsauce abschmecken. Kokosmilch hineingeben und erhitzen, bis sie sich mit der Currypaste zur Soße bindet. Zum Schluss mit Peperoni und süßem Thai-Basilikum garnieren. Mit Duftreis servieren.