

## 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](mailto: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.

# Dippegucke: Wahre Augenweiden – Im Thai Banyan gibt es ausschließlich original thailändische Gerichte



Von Angelika Eder

WIESBADEN - „Ich liebe Wiesbaden, und ich liebe die Wiesbadener! Das sind Menschen mit Erziehung, die uns mit Respekt begegnen, so wie wir ihnen“, schwärmt Niwatr Supploy, Chef des Restaurants „Thai Banyan“ von seinen Gästen.

Der Name des Lokals bedeutet im übertragenen Sinn „Baum des Lebens“, und der ist in seiner vollen Schönheit ein besonderer Blickfang in diesem besonderen Lokal. Dort bringt man dank der Künste eines Kochs, der jahrzehntelang in Bangkok-Restaurants tätig war, ausschließlich original thailändische Gerichte auf den Tisch, wie der gebürtige Thailänder betont. Und auch das ganze Mitarbeiterteam stamme aus seiner Heimat.

## • ZAHLEN & DATEN

Thai Banyan, Luisenstraße 24, 65185 Wiesbaden, Telefon: 0611 - 60 97 98 99, [www.Thai-Banyan.com](http://www.Thai-Banyan.com).

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 12 bis 23 Uhr; Samstag: 15 bis 23 Uhr; Sonntag: Ruhetag (Am 24. und 26. Dezember ab 17 Uhr sowie an Silvester ab 15 Uhr geöffnet).

Preise: Vorspeisen: 4,50 bis 9,80; Hauptspeisen: 11,50 bis 18,90 Euro.

Zahlung mit Karte – außer American Express – möglich.

Nicht barrierefrei.

Gruß aus der Küche

In unserer Serie „Dippegucken“ stellen wir Restaurants und die Menschen und Geschichten dahinter vor. Vom Thai Banyan kommt „Gebratenes gehacktes Hähnchen mit thailändischen Basilikumblättern und Chili“:

Zutaten (pro Person): 3 EL Pflanzenöl, 1 TL in feine Streifen geschnittenen Knoblauch, 200 g gehacktes Hähnchen, 1 groß geschnittene Thai-Chili, 1 groß geschnittene Peperoni, 1 groß geschnittene Schalotte, 1 TL Zucker, 1 EL weiße (salzige) Sojasoße, 1 TL schwarze (süße) Sojasoße, 1 TL Austernsoße, 1 TL Pfeffer, 10 Blätter pikantes Basilikum.

Zubereitung: Das Pflanzenöl in eine heiße Pfanne geben und den Knoblauch kurz darin anbraten. Das Hähnchen hinzufügen und braten, bis es gar ist. Nach eigenem Geschmack würzen und drei Minuten braten. Abschließend das Basilikum dazugeben und kurz anbraten. Mit Thai-Jasminreis servieren.

Supploy hatte sich vor rund drei Jahren mit einem eigenen Lokal in seiner deutschen Lieblingsstadt selbstständig gemacht – nach über 20 Jahren Frankfurter Gastronomie-Erfahrung als Restaurantleiter und Barmixer. Sein „Thai Banyan“ richtete er sehr gemütlich ein – mit viel Holz, Schnitzereien, zahlreichen landestypischen Lampen und dominierenden Wandbildern aus dem südostasiatischen Staat, in dem der Buddhismus die vorherrschende Religion ist.

Für die Kultur Thailands werben

„Der Gast soll bei uns mit allen Sinnen genießen, mit den Augen, mit den Ohren dank unserer schönen Musik und natürlich mit dem Gaumen.“ Er wolle im „Baum des Lebens“ keineswegs nur Geld verdienen, wie er ausdrücklich versichert, sondern auch für die Kultur seines Landes werben. Und dann beschreibt der Gastronom die beiden Richtungen dieser Küche: Entweder werden die Spezialitäten im Wok zubereitet, so wie es beim „Phad Grapao Gai Sab“ der Fall ist, also dem gebratenen, gehackten Hähnchen mit thailändischen Basilikumblättern und Chili, oder auch den gebratenen Reisnudeln mit Ei, Riesengarnelen, Sojakeimen, gehackten Erdnüssen und Tamarinsoße. Oder aber es handelt sich um Curry-Gerichte. Da nennt er zum Beispiel „grünen Curry mit Hähnchen, Kokosmilch, Auberginen, Paprika und Bambus“. Als besondere Spezialität empfehle sich der grüne Papayasalat, „den es in Thailand an jeder Ecke gibt“. Ihn könne man als Vorspeise genießen, aber auch als Hauptgang mit Riesengarnelen und Erdnüssen.

Frische Zutaten und täglich eine neue Currysauce

Die Frische der Zutaten inklusive des täglich gewechselten Fetts und der jeden Tag aufs Neue zubereiteten Currysoße verstehe sich in seinem Restaurant von selbst. Überdies verlange es die Zielsetzung, dem Gast ein in jeder Beziehung genussvolles Essen zu bieten, alle Gerichte als eine wahre Augenweide anzurichten. Und davon kann man sich auf den ersten Blick selbst überzeugen. Auch der „Wellness-Drink“ aus frischer Mango und Pfefferminzblättern ist optisch und geschmacklich ein Höhepunkt.

Das Konzept im „Baum des Lebens“ gefällt offenbar unter anderem den zwei weiblichen Gästen, die gerade aufbrechen: „Das Lokal liegt in der Nähe unserer Hochschule, das Essen schmeckt lecker und mittags stimmen auch die Preise.“ Diese Aussage wird im Internet bestätigt, wo jemand den

Mittagstisch „als einen der besten Geheimtipps in Wiesbaden“ bezeichnet. Doch laut Supploy haben nicht nur die jungen Leute mittags Appetit auf original Thailändisches, vielmehr kämen später ebenso viele Rentner. Alten Menschen gebühre besonderer Respekt und die Art, wie man sie willkommen heiße, gefalle den Gästen. Darüber hinaus nutzten viele die Möglichkeit, sich das Essen liefern zu lassen. „Und wenn einer etwas bei der Online-Bestellung nicht hundertprozentig versteht, empfehlen Sie ihm bitte eines“, sagt Niwatr Supploy: „Ruf’ den Chef an!“