

BKK Thai Street Food: Die neue Nr. 1 seiner Art in Frankfurt

Authentisch, originell und supergut

Endlich mal ein Thai mit beachtlicher Weinkarte

Von Ludwig Fienhold

Der Michelin vergibt seine Sterne gestaffelt für Lokale, die einen Stopp, einen Umweg und gar eine Reise wert sind. Wir würden für das neue BKK Thai Street Food jedenfalls auch einen längeren Weg in Kauf nehmen. Die Küche ist von authentischer Finesse und zeigt eine Qualität, wie wir sie so bei keinem anderen Lokal dieser Spezies in Deutschland finden. Und: Endlich einmal ein Thai, der auch eine gute Weinkarte vorlegen kann.



Mananya

Die Betreiberin Mananya Chantarabamroong führt souverän und freundlich einen zauberhaften Service. Das Design ist von schlichtem Schick, bunt und heiter. Man sieht viele Accessoires aus der thailändischen Street Food Szene, die bunten Hocker sind ein signalstarkes Beispiel. In die farnefrohen Emaille-Lunchboxen, Pinto genannt, mit denen die Kinder in Thailand auf den Schulweg gehen, haben wir uns sofort verliebt (siehe Foto). Im BKK Thai Street Food werden sie mit Finger Food aufgetischt. Man spürt bis ins Detail, mit welcher Liebe für die kulinarische Kultur des Landes hier gearbeitet wird. Kurzum: So pfiffig modern wie im BKK Thai Street Food kann man Tradition interpretieren und Gäste begeistern. Unter ihnen sieht man auffällig viele Gastronomen und Weinfexe. Wir sitzen gerne im Lokal mit Blick auf die offene Küche, beliebter sind bei den meisten die Hocker-Tische direkt auf dem Oeder Weg, die den Namen Street Food

atmosphä



Hoilai Pad Nam Prik Pao, die kleinen Venusmuscheln mit gerösteter Chilipaste, Thai-Basilikum und Knoblauch, sind grandios. Den wild-würzigen Sud kann man auch pur lustvoll löffeln. Pad Krapao ist ein Thai-Klassiker, aber so gut wie hier haben wir das Rinderhack (hochwertige argentinische Steakhüfte) mit Knoblauch, Chilis und Sojasauce selbst in Thailand selten erlebt. Auch beim Grünen Thai-Curry mit Hühnchen, Kokosmilch, Thai-Auberginen und Thai-Basilikum schmeckt man den Unterschied zwischen gut und sehr gut. Harmonisch, delikat und feine Schärfe. Die Kokosmilch fließt elegant mit ein und drängt sich nicht wie so oft als fette süße Paste auf. Bei der Bestellung wird der Gast gefragt, ob er sein Essen europäisch scharf oder thailändisch scharf möchte, wir mögen beide Varianten.



Pinto

Must-have: Knuspriger Schweinebauch mit Thai-Brokkoli sowie gehacktes Hühnchen mit Chili, Limetten, geröstetem Reis, Koriander, Pfefferminzblättern, Schalotten und Salat. Es gibt zudem Teller, die eigens auf Sharing & Caring abgestimmt sind: Einfach in die Tischmitte stellen und teilen. Vielleicht spürt man so am besten, wie emotional die Thaiküche ist.

Auf der Weinkarte findet man viele schöne Belustiger. Zum Einstieg etwa einen gereiften Pinot Brut Sekt von Dönnhoff oder den frischen leichten Carpe Noctem Prosecco vom *Wine Punk* Marco Zanetti. Der Pfälzer Friedrich Becker macht famose Weine, einige davon sind hier zu haben: Grauburgunder Grenzgänger, Riesling Muschelkalk oder der satte Pinot Noir, der mit seiner Kräuterwürze und noblen Beerenfrucht glücklich macht. Die Rieslinge von Corvers Kauter aus dem Rheingau oder Knipser aus der Pfalz sind eine sichere Bank. Mit dem legendären Scharzhofberger von Egon Müller von der Mosel hält

man einen ungemein komplexen, tiefgründigen und aromareichen Wein bereit. Die dafür verlangten 189 € sind keineswegs strapaziös, denn dieser Ausnahmewein kostet für Endverbraucher im Laden auch schon 140 €. Die Weinkarte wurde gut auf die Speisen abgestimmt, was bei dieser Küche viel Fingerspitzengefühl und ausgiebiges Probieren erfordert.



Venusmuscheln

Die Chefin hat, wie üblich in Thailand, einen ziemlich langen Namen und wird auch nur „Jiab“ genannt, das Küken. So wurde sie schon von ihrem Vater gerufen. Ihr Mann, Chanon, ist Spross der Familie, die das Lokal Bangkok im Frankfurter Sandweg geführt hat – 1974 das erste Thai-Restaurant in Frankfurt und überhaupt in Deutschland. Gemeinsam führen Mananya und Chanon dieses Lokal weiter und haben jetzt mit dem BKK Thai Street Food eine großartige neue Version geschaffen.

BKK steht als 3-Letter Code für den Flughafen in Bangkok. Wir sind seit ewigen zwei Jahren gezwungener Maßen nicht mehr in Thailand gewesen, das BKK Thai Street Food spendet mehr als nur Trost.

BKK Thai Street Food, Frankfurt, Oeder Weg 14, Tel. 069 21 08 79 92. Mo-Fr. 12-14.30 + 18-22 Uhr, Sa + So 18-22 Uhr.

www.bkkthaistreetfood.com



Photocredit: Barbara Fienhold