

Sra Bua Kempinski: Asiatische Höhen & Tiefen

Das Original

in Bangkok glänzt

Der famose Küchenchef Henrik Yde Andersen

kommt in den Rheingau

Köche sind Individualisten. Ein auf hohes Niveau zielendes Küchenkonzept, das die unterschiedlichsten Typen & Charaktere überzeugend unter eine Toque bringt, kann es daher kaum geben. Das Kempinski versucht mit seinem kulinarischen Konzert *Sra Bua* unterschiedlich geprägte Köche zu einer großen Thai-Arie zu bewegen, die aber leider nicht nur harmonisch ausfällt. Die Unterschiede zwischen dem Sra Bua in Bangkok und dem in Gravenbruch bei Frankfurt machen dies überdeutlich.



Das Sra Bua by Kiin Kiin im Hotel Siam Kempinski in Bangkok

zählt zu den besten und schönsten Restaurants der Stadt. Die Gäste tafeln wie in einem herrschaftlichen Thai-Haus zwischen Lotusteichen und erleben die modernste Küche Bangkoks. Die Gerichte werden dennoch gerne in Schalen aus Bambus oder Holz und Bananenblättern aufgetischt. Der Name Kiin Kiin ist schön gewählt – so rufen die Thais ihre Kinder zum Essen. Regie führt Henrik

Yde Andersen (oben rechts im Bild), der in Kopenhagen das einzige Thai-Lokal betreibt, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wird. So gut aufgelegt und beschwingt wie der Däne ist auch seine Küche, die das Beste Thailands in eine kulinarische Weltsprache übersetzt, ohne den ursprünglichen geschmacklichen Charakter ans Messer zu liefern. Seine Königskrabbe mit hauchfeinem Gurkensalat, getrockneten Krabben, dezentem Knoblauchmousse, Minze und einer mitreißenden Yam-Sauce aus Limettensaft, Chili, Koriander, Schalotten, Ingwer und Fischbrühe ist an raffinierter und harmonischer Geschmackvielfalt kaum zu toppen – mehr Thailand auf einem Teller geht nicht. Die traditionelle thailändische Tom Kha Kokos-Suppe kommt bei Anderson nicht heiß auf den Tisch, sondern ganz im Gegenteil gefroren und wird von Wald-Pilzen und Miso-Pudding begleitet. So kann nur jemand kochen, der den Spirit Thailands in sich trägt. Die Küche begeistert nicht nur mit Extravaganzen à la gekühlter roter Curry mit Baby Lobster und Litchi-Schaum, sondern interpretiert auch das klassische Street Food neu. Die göttlichen Leckerbissen bilden stets den Auftakt zum Menü, etwa Miang Kham mit Pomelo, Erdnuss, getrockneten Shrimps, Chili und Schalotten oder das wunderbare geräucherte Hühnchen-Würstchen. Dazu kann man viele Weine von der großen Karte wählen, doch am besten passt das Dim Sum Beer mit Koriander und Zitronengras, das Henrik Yde Andersen mit seinem Freund Mikkel Borg Byergso braut.

Warum ist die Thai-Küche gerade in Europa so beliebt? „Sie ist frisch, aromatisch, exotisch und auch erotisch“, meint Henrik Yde Andersen. „Und sie steht für Gesundheit und Leichtigkeit.“ Der fabelhafte Henrik Yde Andersen kommt zum nächsten Rheingau Gourmet & Wein-Festival und präsentiert dort seine kreativen Thai-Gerichte (weitere Infos am Ende des Artikels).



Sra Bua by Amador im Hotel Kempinski Gravenbruch

bei Frankfurt wirkt eher wie das Gegenteil vom Original in Bangkok. Der Auftakt vor über drei Jahren war großartig, mit Dennis Maier hatte Juan Amador einen ausgezeichneten Küchenchef gefunden, der ein Händchen für asiatische Aromen bewies und komplexe Gerichte stilsicher zubereitete. Für Dennis Maier rückte sein Souschef Simon Prokscha nach. Wir wollen dem 28 Jahre jungen und

engagierten Koch nicht das Talent absprechen, doch die asiatische Küche ist offenbar nicht sein Terrain. Einen Hahnenkamm mit etwas Kokospulver zu bestäuben und banalen Convenience-Pfannkuchen als indisches Naan Fladenbrot auszugeben, ist eine sehr missverstandene Interpretation asiatischer Ideen, um es freundlich zu formulieren. Beim Parfum de Siam badete ein verkochter Saibling in einem disharmonischen Limetten-Kokos-Süppchen, während der viel zu feste und unterwürzte Tintenfisch im Teigmantel mit einem schwarzen glitschigen und geschmacklich indifferenten Sud

serviert wurde. Ob es sinnvoll ist, ausgerechnet Wagyu als Carpaccio anzubieten, muss angesichts des Ergebnisses bezweifelt werden. Dessert und Petits Fours fielen zart und recht stimmig aus. Die Kombination aus Banane, Passionsfrucht und Cashewnüssen schmeckte gut, ebenso Mango- und Kokos-Mousse mit Purple Curry. Das angenehm ruhige und elegante Ambiente wird durch eine ansprechende Tischkultur geadelt. Die Weinkarte bietet viele gute Flaschen aus Deutschland und Österreich, wobei die Preise das Trinkverhalten nicht fördern. Die Serviceleitung wurde inzwischen aus gutem Grund ausgetauscht, was vielleicht Grund zur Hoffnung ist.

Ludwig Fienhold

Thai-French

Henrik Yde Andersen vom Sra Bua in Bangkok und dem Kiin Kiin in Kopenhagen kommt zum nächsten Rheingau Gourmet & Weinfestival und präsentiert dort seine kreativen Thai-Gerichte, die französisch inspiriert sind und irgendwie auch wunderbar dänisch locker daherkommen.



Henrik Yde Andersen

Henrik Yde Andersen □ wird flüssig begleitet von Champagne Alfred Gratien, Weingut Dönnhoff, Weingut Georg Breuer, Weingut Hans Wirsching sowie den Bodegas Roda.

Moderation: Silvio Nitzsche, Weinexperte.

Termin: Samstag, 11. März 2017,

12 Uhr, Kronenschlösschen, Eltville-Hattenheim

Preis 165 € inkl. Menü, Champagner, Weine, Wasser, Kaffee.

Nähere Informationen und Buchungen:
www.rheingau-gourmet-festival.de

Dort findet man auch das gesamte Programm des Festivals.