



STARCHEF

30 Jahre erfolgreich! Luzerns «Thai Garden»

Eine unglaubliche Erfolgsstory. Den «Thai Garden» gibt es seit 30 Jahren. Er verzaubert Luzern noch immer.

23. März 2020

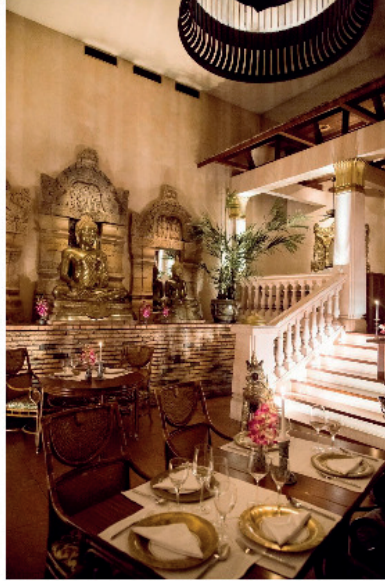


Text: Urs Heller Fotos: Ellin Anderegg

«**THAI GARDEN**» STATT «**BLUE ELEPHANT**». Erfolg kann man programmieren und importieren. Luzerns Hotelkönig Urs Karli macht es so: Er reist gut vorbereitet, mit offenen Augen und mit einem siebten Sinn für Trends um die Welt. Und er eröffnet dann möglichst schnell im kleinen Luzern, was ihm in Grossstädten besonders imponiert. Musterbeispiel für die «Formel Karli»: Das erste wirklich überzeugende Thai-Restaurant der Schweiz. Der «Blue Elephant» in London war damals der Burner in der Szene. Karli verhandelte mit den beiden Besitzern über einen Franchise-Vertrag, kam aber nicht zum Abschluss. Also heisst sein Restaurant im Hotel Astoria jetzt nicht «Blue Elephant», sondern «Thai Garden». Eröffnet 1991, fast 30 Jahre später noch fast immer ausgebucht. GaultMillau-Rating: 14 Punkte. Grosses Bild oben: Chef Narong Kumtaan, die berühmte «Thai Garden»-Vorspeisenplatte.



«Thai Garden»-Markenzeichen: Dutzende von goldenen Buddhas.



Ein Restaurant ohne Fenster. Aber mit faszinierendem Ambiente.



Sumalee Niyompong macht am «Kim» die sanfte Musik.

SHOWTREPPE, BUDDHAS & SUMALEE. Urs Karli ist gelernter Koch und Absolvent der Thai Cooking School im Mandarin Oriental Bangkok. Aber er weiss, dass es für ein erfolgreiches Restaurant oft auch eine erfolgreiche Inszenierung braucht. Im «Blue Elephant» in London ist es ein kleiner Bach mit Brücke, der mitten durchs Restaurant führt und die Gäste fasziniert. Im «Thai Garden» steht die grosse, geschwungene, raffiniert beleuchtete Schautreppe im Mittelpunkt. Die Wände sind voller kleiner goldener Buddhas, und Miss Sumalee Niyompong spielt sanft die Kim, eine Art thailändisches Hackbrett. Urs Karli: «Besuche in Thai-Tempeln und im King's Palace in Bangkok haben mich bei der Gestaltung des Restaurants inspiriert.»

CHEF NARONG & SEINE THAI-BRIGADE. Die Speisekarte ist ziemlich steingemeisselt, Veränderungen kaum auszumachen. Der Erfolg gibt dem Besitzer recht: Luzern mag den «Thai Garden» so wie er ist, wünscht keine Experimente. In der Küche spricht man Thai: Narong Kumtaan führt seit Jahren die neunköpfige Brigade, hält sich eisern an die Regeln der klassischen «Royal Thai Cuisine». Den Kopf zerbrechen sollte man sich bei der Bestellung nicht allzu lange. Wer für seinen Tisch eine «Siampplatte» oder eine «Orientalplatte» bestellt, kriegt eine spannende Reise quer durch Chef Narongs Küche. Serviert wird nicht zu knapp: vier Vorspeisen, eine Suppe, sechs Hauptgänge (Höchstpreis: 109 CHF).



«Panaeng Nuea Prig Thai Oon»: Zartes Rindsfilet, rosa grilliert, an feuriger Panaeng-Currysauce mit frischem Pfeffer.

PANAENG MOU & PLA NUENG MANAO. Die Vorspeisenplatte ist übrigens der Renner im Angebot: Grillierte Saty-Spieße, mariniert in Kokosmilch und Curry, mit erstklassiger Erdnuss-Sauce. Knusprig gebackene Frühlingsrollen («Po Pia»). Kleine gebackene Maiskuchen. Paper Prawns (marinierte Riesencrevetten, eingewickelt in hauchdünnem Reispapier). Und was bestellt Hotelier Urs Karli? «Panaeng Mou, geschnetzeltes Schweinssteak an roter Curry Sauce. Und Pla Nueng Manao, einen gedämpften Wolfsbarsch mit frischen Kräutern und Zitronensauce.»

>> www.astoria-luzern.ch