

# Schlemmer-Portal für die Region Nürnberg

**Auf speisekarte.de werben bereits 150 Gastronomen für ihr Restaurant**

**NÜRNBERG** Ein neues Schlemmer-Portal sorgt für kulinarischen Durchblick: Unter [www.speisekarte.de](http://www.speisekarte.de) können Restaurants aus der Region Nürnberg-Fürth-Erlangen samt ihrem Speisenangebot gefunden und bewertet werden. Aktuell sind rund 150 Speisekarten im System. [speisekarte.de](http://speisekarte.de) ist ein Projekt des Nürnberger Internet-Dienstleisters Dialo GmbH. Das Portal ermöglicht es Gastronomen, ihre Speisekarten, Adressen, Öffnungszeiten, ihre kulinarische Ausrichtung und ihr Platzangebot kostenfrei einzustellen. Darüber hinaus können die Wirte mit be-

sonderen Services – zum Beispiel „Zutaten aus Bio-Anbau oder „Parkplätze vor dem Haus“ werben. Sie können ihre Speisekarte jederzeit aktualisieren und um weitere Gerichte erweitern.

Darüber hinaus profitieren die Küchen-Chefs von den Empfindungen der Gäste. Denn die Besucher eines Restaurants können anschließend im Portal in den Kategorien Preis/Leistung, Service, Atmosphäre und Essens-Qualität jeweils maximal fünf Sterne vergeben und ihre Eindrücke vom Lokal beschreiben.

Und schon vor dem Restaurant-Besuch kann man die Speisekarte studieren, online einen Tisch reservieren, Einladungen zum Essen versenden und bereits empfohlene Gerichte vergleichen.



Aus dem Wok duftet es nach exotischen Gewürzen, während Köchin Juthaonart Schmid mit ihren Kolleginnen in der winzigen Küche des „Thai Food 1“ Köstlichkeiten zaubert.

# Thailand pur für 40 Fans

*Der kleine Imbiss „Thai Food 1“ ganz groß: In der Bucher Straße riecht's und schmeckt's wie in Südostasien – exotisch, scharf und immer lecker*

**NÜRNBERG** Für die Nummer 51 kommt die Frau sogar aus Erlangen. „Einfach der Hammer – diese Aromen, unfassbar!“ Ganz klar: ein echter Fan von Neua Nam Tok – das ist zartes, gegrilltes Rindfleisch mit hauchfeinen roten Zwiebeln, Europagras, Pfefferminz und Klebreis. Sauscharf, aber su-

plätze, Selbstbedienung bei Getränken und Gläsern. Und dennoch erfüllt der Imbiss alle Kriterien, die es braucht, um die Sinne wie in einem ganz großen Restaurant anzusprechen: Es duftet nach Kokosmilch, Koriander, Curry und Basilikum, es zischt und dampft aus der Mini-Küche, auf vier Flammen bruzzeln Huhn, Meeresfrüchte, Ente, Rind oder Gemüse in den schweren Woks, vier thailändische Köchinnen erfüllen das Klischee: Sie lächeln, während sie Schwerstarbeit bewältigen. Denn der Laden ist propfenvoll. Immer. Was auch an Chefin Chintana Singer (55) liegt. Bei der Frau aus Bangkok, die 1987 mit ihrem fränkischen Mann in die Bucher Straße zog, kommt nur auf den Tisch, „was ich auch selbst essen mag“. Und da ist sie verwöhnt, haben ihre Eltern in Bangkok doch selbst ein Restaurant. „Ich kämpfe für den guten Geschmack auch dauernd mit meinen Kö-



Carolyn Frentzel freut sich schon: Chefin Chintana Singer serviert eine leckere Vorspeise. Fotos: bayernpress

chinnen“, da wirft sie sich fast weg vor Lachen. 16 Angestellte hat sie, alles ihre Landsleute, darunter zwei Köchinnen, denen die Kochkunst gemein ist, deren Geschmäcker sich aber unterscheiden – das sorgt für Wirbel am Wok.

Damit vor allem am Abend, wenn Nürnbergs Nachtschwärmer Kraft tanken oder schnell vorbei kommen, um sich die üppigen Portionen fürs heimische Wohnzimmer mitzunehmen, alles rund läuft, beschäftigt Frau Singer

Mitarbeiterinnen, die nichts anderes tun als schneiden: flinke Hände fürs Fleisch und die vielen Gemüsesorten, die mit den vorbereiteten Currys den unnachahmlichen Geschmack machen.

Für ihre authentische Küche wurde Frau Singer bereits ausgezeichnet: An der Tür prangt das „Thai-Select Gütesiegel“, vergeben vom thailändischen Handelsministerium. Das Thai Food 1 ist einzige Thai-Lokal Nürnbergs mit diesem Prädikat. Chintana Singer wollte

von Anfang an, dass die Franken die original thailändischen Gerichte und Gepflogenheiten kennenlernen. Streckenweise scheiterte sie: „In Thailand haben wir viele Gerichte auf einmal auf dem Tisch stehen: sehr scharfes, weniger scharfes, sehr mildes Essen, um den Geschmacksknospen auch Erholung zu bieten.“ In Deutschland, so hat sie erfahren, „isst der Gast ein Gericht komplett“. Deshalb ist

## Die Thai Food-Profis kochen auch auf privaten Festen

es nur als Fürsorge zu verstehen, wenn der Kellner fragt: „Die 51? Haben Sie die schon mal gegessen? Die ist wirklich scharf!“ Stimmt. Und wahnsinnig lecker.

*Thai Food 1, Bucher Straße 23, Nürnberg. Rund 50 Gerichte, aktuelle Tagesangebote, Preise zwischen 5 und 9 Euro. Auf Wunsch kann die Küchen-Crew für private Feiern gebucht werden. [www.thaifood1.de](http://www.thaifood1.de)*

## KULINARISCH kompakt

### ► Fürth-Schokolade gesucht

Alle Schoko-Freunde und Leckermäuler in Fürth sind aufgerufen: Es wird die ultimative Schokolade für die Kleeblattstadt gesucht. Die Initiatoren der Aktion – Andreas Schneider vom Eine-Welt-Laden, Angelika Schöff von der städtischen Umweltplanung, und Ann Grösch (Agenda 21) stellten gestern im eine-Welt-Laden (Königsstraße 72) drei Varianten vor, aus denen die Tester die Sieger-Süßigkeit wählen können, die schließlich ab Ostern als offizielle Fürth-Schokolade gelten darf.

### ► Weniger Bier

Die Brauereien in Deutschland setzten 2008 rund 1,1 Prozent weniger als im Vorjahr ab. Die Brauereiverbände führen dies vor allem auf die Rauchverbote in der Gastronomie zurück. Beim Fassbier für die Gastronomie verzeichnete der Verband Privater Brauereien im ersten Halbjahr 2008 ein Minus von fünf bis zehn Prozent.

### ► Fit im Kopf durch weniger Kalorien

Menschen, die kalorienarm essen, können damit ihre Gedächtnisleistung verbessern, das haben jetzt Wissenschaftler der Universität Münster herausgefunden. Die Forscher hatten 50 Senioren – alle gesund und im Schnitt 60 Jahre alt – getestet. Die Gruppe wurde in drei Gruppen geteilt, von denen zwei auf Diät gesetzt wurden. Nach drei Monaten Fastenkur hatte die Diät-Gruppe nicht nur abgenommen, sondern konnte sich auch deutlich besser Wörter merken.

### ► Grundschüler backen Biobrot

Biobrot-Bäcker Artur Schwenzfeier unterrichtet als „Elternexperte“ in der Nürnberger Grundschule Herriedener Straße. In jeder der zwölf Grundschulklassen wird er vom 17. bis 31. März Biovollkornbrote backen – angefangen vom Mahlen des Getreides über das Zubereiten des Teiges bis zum Backen der Brote. Der Experten-Unterricht ist eingebunden in das Programm zum Jahresthema der Schule „Mach mit... gesund und fit durchs Schuljahr“.

### ► Fränkisches Knäckebrot mediterran

Die Schwabacher Firma Dr. Karg, Marktführer im Bereich Bio-Knäckebrot, hat mit der Variante Tomate Mozzarella eine Spezialität auf den Markt gebracht, die südliche Aromenvielfalt mit der nordischen Brotspezialität in Verbindung bringt. Für den mediterranen Touch sorgen getrocknete Tomaten, Mozzarella und Kräuter der Provence. Dr. Karg Exquisiter Brotgenuss ist der führende Anbieter von Premium-Knäckebrot und Marktführer bei Bio-Knäckebrot. Die Brote werden ohne Zugabe von Fett und Öl, ohne Farb- und Konservierungsstoffe oder andere chemische Zusätze hergestellt.

## Es zischt, dampft und duftet aus der Mini-Küche

perlecker. Die Erlangerin ist nicht die einzige, die es immer wieder ins „Thai Food 1“ in der Bucher Straße 23 zieht – hier im Nürnberger Norden schmeckt's original nach Thailand.

Um ehrlich zu sein: Gemütlich ist anders in diesem Beinahe-Restaurant, das doch eigentlich mehr ein Imbiss ist. Großes Schaufenster, karge Möblierung, rund 40 Sitz-

# Mitten in Zirndorf: Ein „Kleiner Grieche“ ganz groß

**Frisch und authentisch: Stilianos Alexandridis verspricht das „echte“ Griechenland.**

**ZIRNDORF** Als „klein“ kann man die Portionen von Stilianos Alexandridis sicher nicht bezeichnen. Kostprobe gefällig? Für schlappe 19,90 Euro kredenzt der 44-jährige Zirndorfer in seinem „Kleinen Griechen“ riesig großen „Garnelenspaß“ für zwei hungrige Leckermäuler: Ein Kilo der feinen Meeresfrüchte – ob gegrillt oder in Knoblauch-Kräu-

ter-Öl herausgebraten – serviert er für schlappe 19,90 Euro. Dazu knuspriges Knoblauchbrot und einen halben Liter eisgekühlten Weißwein.

Neben Gyros und Kalamari schwört Stilianos auf seine „echte“ griechische Küche, die man in unseren Breitengraden nur selten findet: Wie wär's zum Beispiel mit einem Lammshäufele in Trüffelöl mit Rosmarin-Tymian-Kartoffeln für gerade mal 12 Euro? Oder mit einem gegrillten Limettenhähnchen mit Oregano und Ofenkartoffeln (9 Euro)? Generell ist der Familienbe-

trieb der Alexandridis eine „Zusatzstoff-freie Zone“: Alles wird täglich frisch eingekauft und zubereitet, oft mit Bio-Produkten. Stilianos züchtet sogar seine eigenen Joghurt-Kulturen fürs Zaziki.

„Kleiner Grieche“ ganz groß – nicht nur kulinarisch: Der Kulturghasthof im Herzen Zirndorf ist ein prächtiges Fachwerkhaus, Baujahr 1306. Die urig-gemütliche Gaststube bietet 80 Gästen Platz. In den Sonnenmonaten schmeckt's bis zu 100 Personen auf der Sommerterrasse. Gleich neben dem runderneuerten Zirndor-



„Garnelenspaß“ für Zwei: Ein Kilo der Meeresfrüchte – gegrillt oder gebraten – gibt's für 19,90 Euro. Dazu Knoblauchbrot und Weißwein.

fer Rathausplatz mit einem Bachlauf vor dem Haus.

Dort lässt sich dann ganz vorzüglich ein edles Tröpfchen genießen: Im Programm sind uralte griechische Wein-

sorten wie der Mandinia oder der Asinitiko, die der Hausherr offen kredenzt – nicht zu lasten um sie günstig (den Schoppen ab 3,50 Euro) an den Genießer zu bringen.



Traumhaftes Ambiente: Der Kulturghasthof im Herzen Zirndorfs atmet Geschichte und duftet nach frischen Kräutern. Fotos: bayernpress

„Griechenland pur!“ verspricht Stilianos, „ohne Kraut-salat-Orgien und 50 Platten“ – dafür mit viel Liebe zur hellen Tradition: „Aus Gästen werden Freunde.“

„Kleiner Grieche“ (0911 / 600 14 90), Rathausplatz 3, 90513 Zirndorf, Mo. - Sa. 17 bis 23.30, Sonn- und Feiertag: 11.30-14.30, 17-23.30 Uhr, [der-kleine-grieche-zirndorf.de](http://der-kleine-grieche-zirndorf.de)