

BADISCH SCHMECKT'S:

Ein Fleckchen Thailand mitten im Breisgau

BZ-RESTAURANT-TEST (4): Das "Chada Thai" in Malterdingen / Garnelen mit Ananas und rotem Curry



Badisch schmeckt's hier — garantiert nicht. Aber dafür thailändisch, und wie! Eine authentischere Thai-Küche als hier mitten im Winzerort Malterdingen wird man im weiten Umkreis von Freiburg nicht so schnell noch einmal finden.

Wie das kommt? Des Rätsels Lösung heißt Araya Leber, eine Thailänderin, die schon lange im Badischen wohnt, zeitlebens in der Gastronomie tätig war und sich endlich ihren Traum erfüllen konnte: ein eigenes Restaurant mit einer Küche, die sich nicht darin erschöpft, Kokosmilch mit Zitronengras zusammenzurühren. Seitdem brummt die ehemalige "Krone" an sieben Tagen in der Woche, und man bekommt fast den Eindruck, halb Malterdingen habe Leberle und Brägele zugunsten von Curry und Ingwer abgeschworen.

Das Angebot ist aber auch verlockend. Zwar hat die Speisekarte wie in den meisten asiatischen Restaurants eine schier unglaubliche Länge. Aber der Verdacht, es sei alles Convenience und auch immer dasselbe, nur anders gemischt, ist schnell zerstreut. Alles ist subtil gewürzt, jedes Gericht hat seine eigene Note mit deutlicher, aber nicht atemberaubender Schärfe. Kräuter und Gemüse sind frisch, Fisch und Fleisch 1a. Ein Muss für alle

Thailandkenner ist der Papaya-Salat. Prima abgeschmeckt ist das Rindfleisch mit Thai-Basilikum und Chilischoten (auf Wunsch weniger). Freunde von Süß-Scharf haben an Garnelen mit Ananas, rotem Curry und Kokosmilch ihre Freude. Für Vegetarier: 14 Tofu-Gerichte zeigen, dass man auch dieser kulinarischen Null raffiniert auf die Beine helfen kann.

Die Weinkarte ist recht gut auf die Thai-Küche abgestimmt, die von knochentrockenem Wein ja nicht immer optimal begleitet wird. Arayas Ehemann, hauptberuflich Schreiner, hat der alten Wirtshauseinrichtung thailändische Applikationen hinzugefügt, ohne ins Kitschige abzugleiten.

Restaurant "Chada Thai" : 79364 Malterdingen, Hauptstr. 22, 07644/ 7305, <http://www.chadathai.de>, geöffnet Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Sonntag von 11.30 bis 14, 17.30 bis 24 Uhr; Dienstag und Samstag von 17.30 bis 24 Uhr.

Kategorie: C (= die gehobene Küche)

Gesamtnote: 8,7 von 10 Punkten

Küche: 9 Punkte (zählt doppelt)

Service: 9 Punkte

Ambiente: 8 Punkte

Weinangebot: 8 Punkte

Preis/Leistung: 9 Punkte