

Presse-Dossier zum \*\*\*delicatessa-Heft:

## **THAILAND & VIETNAM EINE KULINARISCHE REISE**

**Vietnam und Thailand – hier treffen uralte Kulturen, Aufbruch und Versunkenheit aufeinander: hier glänzende Hochhausfassaden, da Tempel und dampfende Gassenküchen in den Strassen. Tradition und Moderne gehen Hand in Hand und faszinieren uns Europäer seit jeher. Die Küchen von Südostasien gehören zu den spannendsten und besten der Welt. Essen ist für die Menschen hier nicht nur Ernährung, sondern Lebenskunst, ein Akt der Gemeinschaft und gegenseitiger Sympathie. Gerne laden wir Sie ein zu einer kulinarischen Reise von Thailand nach Vietnam, die von den königlichen Rezepten des legendären Oriental Hotel in Bangkok bis zu den Strassenküchen in Hanoi tausendjähriger Altstadt führt.**

### **THE ORIENTAL**

«Unsere Gäste erwarten allerhöchste Qualität.» Vichit Mukura, Executive Thai Chef im Hotel The Oriental in Bangkok, ist stolz darauf, diese Erwartungen Tag für Tag aufs Neue zu erfüllen. Seit Jahrzehnten gehört das «Oriental» zu den besten Hotels der Welt, und insbesondere das Thai Restaurant Rim Naam verwöhnt seine Gäste mit aussergewöhnlichen Interpretationen der klassischen Thai Küche. Vichit Mukura erklärt die Erfolgsfaktoren seiner Küche: «Es ist diese Balance der Grundgeschmäcker wie süss, sauer, salzig und scharf, zusammen mit der Frische der Ingredienzien, die unsere Küche so einmalig macht und natürlich kombiniert mit dem Können unserer Köche.» Diesem Geist begegnet man an jeder Ecke des Hotels, insbesondere aber in den köstlichen Kreationen von Küchenchef Vichit Mukura und seiner 32 Köpfe zählenden Mannschaft. Seine Gerichte gibt es jetzt in der Globus \*\*\*delicatessa. Zum Beispiel der Grüne Mangosalat mit Krabbenfleisch oder das Crevettencurry mit Ananas.

### **CHILI**

«Wir verarbeiten 50 Tonnen Chili pro Tag – allein in Bangkok!» Phongpote Vachiratianchai schmunzelt und lässt keinen Zweifel an seiner Aussage: «Das ist bestimmt Rekord.» Natürlich ist Vachiratianchai nicht der einzige Produzent von Chili- und Currypasten in der Millionenmetropole. «Nicht wenige der Strassenküchen hier in Bangkok verwenden unsere Gewürzpasten – neunzig Prozent unserer Produktion verkaufen wir nämlich auf dem Heimmarkt», führt Vachiratianchai aus. «Was so vielen Thailändern schmeckt, muss ganz einfach gut sein, nicht?» Vachiratianchais Vater gründete das Familienunternehmen vor fünfzig Jahren. Noch immer stellt sein Sohn die Pasten nach überlieferten Rezepten her. Unter Anderem sind die Nam Jai Brand Green Curry Paste und die Indian Yellow Curry Paste im Globus erhältlich.

**FRUCHTIGE EXOTIK**

**Mangos** werden im asiatischen Raum seit über 4000 Jahren kultiviert. So erstaunt es nicht weiter, dass heute Tausende verschiedener Mangosorten bekannt sind. Mittlerweile hat die Mango die Küchen der ganzen Welt erobert und wird nicht mehr nur in der asiatischen Küche für verschiedenartigste Speisen und Rezepte – von Chutney und Konfitüre über raffinierte Gemüse bis zu leckeren Desserts – verwendet.

Die **Pitahaya**, hierzulande **Drachenfrucht** genannt, besticht zuallererst durch ihr Aussehen. Einerseits im wahrsten Sinne des Wortes, ist sie doch die Frucht einer Kakteenart und muss vor dem Export von ihren Stacheln befreit werden. Und andererseits ist sie ganz einfach wunderschön anzusehen. Ihre wahren Stärken verbirgt sie aber in ihrem Innern: Ihr aromatisches, säuerlich-süßes, geléeartiges Fruchtfleisch ist nämlich wunderbar erfrischend. Pitahayas werden am besten gekühlt aufbewahrt und für den Genuss einfach längs halbiert und ausgelöffelt. Dank Ihrem hohen Vitamingehalt (B und C) sind Pitahayas darüber hinaus auch sehr gesund. Zudem finden Sie in der Globus \*\*\*delicatessa weitere exotische Früchte wie Karambolke, Guave und Rambutan.

**VIETNAM: EINFACHE RAFFINESSE**

Zwischen Mekong und Drachenbucht führt uns der Weg vom Wolkenpass hinab zur Kaiserstadt Hanoi, Vietnams Hauptstadt mit über tausendjähriger Geschichte und Heimat der Nudelsuppe «pho bo», des vietnamesischen Nationalgerichts. Ho Chi Minh City ist aber genauso berühmt für ihre Frühlingsrollen in hauchdünnen Reisblättern, gefüllt mit duftenden Kräutern und knackigen Shrimps. Die vietnamesische Küche hat sich ihre Eigenständigkeit trotz tausendjähriger Besetzung durch Mongolen, Chinesen und Franzosen bewahrt. Sie alle haben zwar ihre kulinarischen Spuren hinterlassen, aber nur gerade so viel, um die raffinierte Einfachheit der einheimischen Küche aufs Beste zu ergänzen. Wo die Thai-Küche mit Geschmacksexplosionen und Schärfe punkten, pflegen die Vietnamesen die schlichte Raffinesse: subtiler in der Würze und den Aromen, zurückhaltender in Schärfe und Säure, dafür verschwenderisch mit einer unglaublichen Vielfalt an Kräutern und Gemüsen. Es sind weitere vietnamesische Highlights in der Globus \*\*\*delicatessa erhältlich: Glücksrollen mit Poulet, Crevetten und Tofu, Pandan-Küchlein mit Kokosnuss-Mungbohnen-Füllung, Loai Kaffee, uvm.

Im Februar 2009

**Kontaktperson:**

Globus Produkteinformation, Mirjam Schobert,  
Tel. 043 205 25 36, E-Mail: [mirjam.schobert@realtimesociety.com](mailto:mirjam.schobert@realtimesociety.com)