

Asien im Breisgau

Koreanisch in Freiburg, Thai in Malterdingen

Anstrengend, diese Asienfans, die einem die kulinarische Finesse der indischen Hochlandküche näher bringen wollen. Und wenn jene, die zuhause kaum Bratkartoffeln von Brätele unterscheiden, über die Zubereitung einer südchinesischen Fledermaussuppe dozieren, kommt kein Appetit auf. Wer nicht mit der Frühlingsrolle aufgewachsen ist, vertraut bei Exoten am besten seinem gesunden Menschengeschmack. Schließlich gilt auch in der asiatischen Küche der erste kulinarische Grundsatz: was schmeckt hat recht. Und die Universalzutat Gastfreundschaft wirkt am Hindukusch so anregend wie in Freiburg.

Das gilt auch im Freiburger Museum für Neue Kunst. Seit einiger Zeit führt eine Koreanerin das kleine Tagescafé rechts des Eingangs: Ein aufgeräumter, hallenhoher Raum mit warmen Farben und einer Gastgeberin, bei der Aufmerksamkeit und Distanz so fein austariert sind, dass man sich gleich gut aufgehoben fühlt. Über Mittag gibt es ein wechselndes koreanisches Tagesessen zu moderatem Preis (um 8 Euro), handgemacht, beherzt gewürzt, obligatorisch dazu die sprichwörtliche Schale voll Reis. Ein schneller Café geht aber auch, oder ein langer Tee aus erfreulich großer Auswahl, dazu gibt es eigene Kuchen. Keine Überraschung, dass die unaufgeregte Stimmung auffallend viele Frauen anspricht, die hier eine ruhige Sitzgelegenheit finden. So eine Sandbank im städtischen Strom, etwas aus der Zeit und einer der wenigen Plätze zum absichtslosen Verweilen.

Idyllisch im Breisgauer Heckenland gelegen, erwartet man in Malterdingen manches, aber kein florierendes Thai-Restaurant. Misstrauische Zungen, deren letzte Glutamat Orgie beim 4,90-Euro-Asiaten noch nicht lange zurückliegt, sollten neuen Mut fassen. Auch die berechtigten Vorbehalte gegen das übliche Aufsexen von Banalküche mit Kokosmilch und Ingwerscheibchen sind im „Chada Thai“ fehl am Platz. Seit einem Jahr gibt es nun Thai Küche in der ehemaligen Krone, an einem Freitagabend ist das Lokal randvoll und der staunende Fremde sieht zunächst wenig mehr als zufrieden speisende Gäste und die flinken, freundlich lächelnden Damen im Service. Der alte Fahrensmann Helge Timmerberg hat über das Thai-Lächeln einmal geschrieben, entweder sei es angeboren, oder es werde gleich nach der Geburt an den Ohren aufgehängt. Eine gastfreundliche Grundstimmung ist dem malterdinger Chada Thai auch angeboren, oder sie hängt in einer magischen Ecke versteckt.

Gleich wie, vom altdeutschen Kneipenmief ist das Lokal weit entfernt. Die Karte bietet vier Menüs (ab 26,50 Euro) und – nicht erschrecken – 146 Einzelpositionen, gegliedert in Kategorien wie Suppen, Geflügel, Fisch, Vegetarisch (zwischen 4 und 13 Euro, ein günstiges Mittagsangebot). In der Rubrik „Thailändische Tapas“ (21 bis 28) finden sich besonders originalgetreue Angebote, etwa Somm Tam Salat. Die Positionen 160 bis 165 mit Verlegenheitsgerichten in der Putenbrustklasse sind zutreffend mit „Angsthasen“ überschrieben. Anders das Hauptprogramm, schon die Frühlingsrolle kommt in Form von vier knackeheiß frittierten Röllchen, fein gefüllt mit fadendünnen Gemüsestreifen und Glasnudeln. Standards wie Tom Yang Gung (Zitronengrassuppe mit Garnelen und frischem Koriander) liegen deutlich über dem, was hierzulande üblicherweise an Thaiküche geboten wird. Zudem dürften es gerade vegetarisch Disponierte genießen, mal auf eine große Schüssel Duftreis zusammenzukommen, begleitet von einem knackigen Gemüseplättle, das statt Langeweile den roten Curryflash auslöst. Yam Nua (Rinderfilet mit scharfen Gewürzen) geht aber auch. Der Service scheint von immerwährender Heiterkeit beseelt, Sonderwünsche und Zubereitungsvarianten werden gerne realisiert.

Café im Museum für Neue Kunst, Freiburg, Marienstraße 10a, Tel: 0761-2856557. Von Di bis So, 10 bis 17 Uhr.

Chada Thai, Malterdingen, Hauptstraße 22, Tel: 07644-7305, kein Ruhetag, Di und Sa mittags geschlossen.