

Neue Gastgeber im Restaurant Thai Kitchen

Tipsuda Tongyoo und Frédéric Urech sind die neuen Pächter im Restaurant Thai Kitchen in Lachen (SZ).



Tipsuda Tongyoo und Frédéric Urech.

Im Restaurant Thai Kitchen in Lachen (SZ) hat ein neues Pächterpaar das Ruder übernommen: Mit Tipsuda Tongyoo und Frédéric Urech verantworten zwei junge Hotel- und Gastronomieprofis die Geschicke des Spezialitätenrestaurants am oberen Zürichsee. Seit 2006 gehört die Thai Kitchen zur Lachener Gastronomie – seither hat sie sich weit über die Region hinaus einen Namen gemacht bei Liebhabern einer authentischen thailändischen Aromenküche.

Darauf wollen die neuen Gastgeber aufbauen: «Wir freuen uns, unsere hohen Qualitätsansprüche in allen Bereichen des Lokals einfließen zu lassen und neue Ideen für unsere Gäste umzusetzen», sagt Frédéric Urech. Der 30-Jährige kennt die faszinierende Welt der Top-Hotellerie und -Gastronomie von Kindesbeinen an: Sein Vater, die Schweizer Hotellegende Maurice R.L. Urech, führte namhafte Häuser wie das Hotel Beau-Rivage Palace in Lausanne oder die Villa Principe Leopoldo in Lugano.

Neues Pairing mit Qualitätsweinen

Frédéric Urech zog es nach Abschluss der Hotel Management Schule in Bellinzona 2012 nach London, wo er als Chef de Rang für drei Weinkeller im Mosimann's Belfry Private Club zuständig war. Anschliessend erweiterte er in der britischen Hauptstadt sein Cocktail- und Spirituosenwissen in der Gong Bar im Shangri-La Hotel und eröffnete im Djibouti Palace Kempinski eine Konzept-Lounge, bevor er in die Schweiz zurückkehrte. Es folgten Stationen im The Chedi Andermatt, im Kulm Hotel St. Moritz und im Waldhaus Flims Alpine Grand Hotel & Spa. Tipsuda Tongyoo (29) ist als gebürtige Thailänderin und Absolventin der renommierten Hotelfachschule Bangkok nicht nur Profi, was die reiche Küche ihrer Heimat und gastgewerbliches Management angeht; sie kennt auch das Restaurant Thai Kitchen bestens, wo sie die letzten zwei Jahre bereits als Chef de Service tätig war.

«Wir möchten für ein noch breiteres Publikum eine noch umfassendere thailändische Kulinarikerfahrung bieten», sagen Tipsuda Tongyoo und Frédéric Urech zu ihren Zielen. Dazu gehört auf Produkteseite, dass neu sämtliches Rind-, Schweine- sowie Pouletfleisch aus der Schweiz stammt. Neu stehen ausserdem Amici Caffè auf der Karte sowie spezifisch auf die Gerichte abgestimmte Weine. «Das Weinpairing ist mir sehr wichtig, denn oft hält sich gegenüber Thai-Restaurants noch immer hartnäckig das Vorurteil, dass die Auswahl und Qualität der Weine zu Wünschen übrig lasse», so Frédéric Urech. Neben Schweizer AOC-Weinen finden die Gäste ausgewählte Tropfen aus Deutschland, Italien, Spanien, Argentinien und Ungarn auf der Karte. Eine Digestif-Auswahl aus Grappa, Portwein und Cognac runden das neue Getränkeangebot ab.

Stilechte Einrichtung bringt Südostasien-Feeling

Chefin in der Küche ist weiterhin die langjährige Thai-Kitchen-Köchin Tuanjaj Sriphutta. Für ihre Originalrezepte verwendet sie ausschliesslich frische, authentische Zutaten und Gewürze ganz ohne Geschmacksverstärker und Farbstoffe. Auch berücksichtigt die Küchenchefin individuellen Schärfe-Präferenzen. Knusprige Satay-Spiesse, feurige Fischsuppen oder erfrischender Papayasalat gehören ebenso dazu wie Curries von gelb bis grün, verschiedene Wok-Gerichte oder Nudelklassiker wie Pad Thai oder Kao Pad. Mittags ist jedes Gericht auch im Take-away-Angebot erhältlich.

Auch die stilechte Einrichtung holt ein Stück Südostasien an den oberen Zürichsee: Dazu gehören ein Tempel mit traditionellen Opfergaben, eine Wandfigur des früheren thailändischen Königs Chulalongkorn, blühende Orchideen oder Buddha-Statuen. Blau bemalte Wände, Wellenspiegel, Korallenskulpturen an der Decke und ein plätschernder Wasser-Brunnen sorgen für eine entspannende «Unter-Wasser-Atmosphäre». Eine Lounge-Ecke im Palastmöbel-Stil lädt zum Verweilen bei einem Drink oder Kaffee ein, und der gemütliche Holzpavillon für kleine Gruppen auf der Terrasse komplettiert das vielseitige Angebot des Restaurants Thai Kitchen. (htr)

Publiziert am Montag, 13. August 2018