



Tawan Voratham, 40, arbeitet seit fünf Jahren im Hotel „Millennium Hilton“ in Bangkok. Er beschreibt seine Stadt als „Paradies“ und verrät die himmlischsten Plätze.
Millennium Hilton Bangkok
 123 Charoennakorn Road, Klongsan
 Tel. 00 66 24 42/20 00
www.hiltonhotels.de

DER CONCIERGE EMPFIEHLT

Wo Bangkok am besten schmeckt



Nami
 „Auf heißen Platten bereitet der Teppanyaki-Chef direkt am Tisch das Essen zu. Er vereint die japanischen Kochstile Teppanyaki und Sushi – unterhaltsam!“
4 Sukhumvit Road, Soi 2, Bangkok
 Täglich 11.30–14.30, 18–22.30 Uhr
www.jwmarriottbangkok.com/dining/nami-teppanyaki-steakhouse



Sensi
 „Wer hervorragende Pasta und Weine liebt, sollte den zurückhaltenden und schicken Italiener besuchen. Bestens für besondere Gelegenheiten.“
1040 Narathiwat, Soi 17 Yak 5, Sathorn, Bangkok. Mo–Sa 18–24 Uhr
www.sensibangkok.com



Baan Padthai
 „Blaue Wände und schlichte Holzmöbel prägen den Stil dieses Restaurants. Glauben Sie mir, das namensgebende Pad Thai schmeckt nirgendwo in Bangkok so gut wie hier.“
21–23 Soi Charoen Krung 44, North Sathorn, Bangkok. Täglich 11–22 Uhr
www.baanpadthai.com



The Local
 „Das ist eines der wenigen Restaurants mit traditionellem, authentischem Thai-Essen. Ich empfehle das gelbe Curry mit Krabben.“
32–32/1 Soi Sukhumvit 23, Khlong Toey Nue, Wattana, Bangkok. Täglich 11.30–14.30 und 17.30–23 Uhr
www.thelocalthaicuisine.com



WÜRZEN

ALLES AUF ROT

„Curryhelden“, der Name verspricht einiges. Was sich dahinter verbirgt: vier Currysaucen in unterschiedlichen Schärfegraden, alle handgemacht mit eigens kreierten Gewürzmischungen und ganz ohne Zusatzstoffe. Wir fanden „deli“, die mildeste Sorte, am besten – zur Wurst, aber auch zu Pasta. 250 ml, ca. 6 Euro
www.curryhelden.de

ERKENNTNIS
 AUS DER KÜCHE

„Harte Avocados reifen in einigen Tagen bei Zimmertemperatur. Ein Avocado-Bauer gab mir einen Tipp, wie es schneller geht: Avocados mit ein, zwei reifen Bananen in ein geschlossenes Gefäß legen – funktioniert.“

Inken Baberg, »e&t«-Redakteurin,
 7.2.2017, 10.00 Uhr



NASCHEN

SÜSSE ECKEN

Perfekter Caffè-Begleiter mit sieben Buchstaben nach italienischer Originalrezeptur. Mit anderen Worten: 41 % dunkle Schokolade, 41 % geröstete Haselnüsse, feinherb kakaobestäubt. „Tartufi (dolci)“, 8 Stück à 12,5 g, ca. 3,50 Euro
www.edeka.de



EINHEIZEN

STARKES STÜCK

Beim Heben die Erkenntnis: Die Pfanne ist ganz leicht, die gusseiserne Optik nur ein cleveres Stilelement des dänischen Designunternehmens Eva Solo. Stabil ist das schöne Stück aus Aluminium trotzdem. Und es verspricht ein Sautieren ganz ohne Anhängen – und Tennisarm. Aus der Serie „Nordic Kitchen“, ca. 140 Euro.
www.evasolo.com





WEINVIERTEL KOSTBARE KULTUR

ÖSTERREICH WEIN

WEINVIERTEL - eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein

Mit seinem Aushängeschild, dem pfeffrig-frischen Weinviertel DAC und dem kräftig-körperreichen Weinviertel DAC Reserve hat sich Österreichs größtes Weinbaugebiet längst auch international für seine Grünen Veltliner einen Namen gemacht.

www.osterreichwein.at