

Asia Gourmet: Genießen Sie auf besonders leichte Art

14 Uhr: „Bis bald, das war sehr lecker!“ Zwei Gäste verabschieden sich sichtlich zufrieden von Inhaber Nguyen Minh Khai. Im selben Moment betreten neue Gäste die ehemalige „Grüne Laterne“ in der Kaiserstraße. Zielstrebig steuern sie einen Fenstertisch mit Blick auf die barocke Engelbertskirche an.

Würde man es nicht besser wissen, könnte man meinen, Nguyen Minh Khai und seine Ehefrau Tu Thi Thuy bewirten hier in der Fußgängerzone schon ewig die St. Ingberter. Doch das Lokal mit der leichten, asiatischen Küche aus Vietnam, Thailand und China wurde erst im November eröffnet. 17 Filialen der erfolgreichen Restaurantkette gibt es bereits in Baden-Württemberg und Frankfurt. Das Besondere an Nummer 18: Hier kocht der Firmengründer persönlich.

Geboren in Vietnam, eröffnete der studierte Mediziner Nguyen Minh Khai 2002 sein erstes Lokal in Deutschland. Von Anfang an folgte er dabei klaren Prinzipien: Kein Glutamat, keine Konservierungsstoffe, dafür hochwertige Zutaten und stets frische Zubereitung. „Gesundheitsbewusst genießen, lautet unser Motto“, verrät Nguyen Minh Khai. Dazu gehört, dass

Fett und Öle auf ein Minimum reduziert werden: Auf die Teller kommt nichts, was schwer im Magen liegen könnte.

Das schätzen vor allem unsere älteren Besucher. „Verwendet wird ein leichtes, gut verdauliches Sonnenblumenöl. Dank kurzer, vitaminschonender Garzeiten bleibt das Fleisch saftig und das Gemüse knackig: ein echtes Ge-

schmackserlebnis. Die Gäste haben die Wahl zwischen rund 50 Gerichten von Krabbenchips über knackig-frische Salate und vielfältige Fleisch- und Fischgerichte bis hin zu einer Dessertauswahl.

Zu den Spezialitäten zählen vor allem die hausgegrillte Ente oder die Riesengarnelen, jeweils in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Was man im „Asia Gourmet“ nicht findet, sind Fertigprodukte: „Wir gehören zu den wenigen Restaurants der Region, die sich noch die Mühe machen und ihre Ente selbst grillen“, informiert Nguyen Minh Khai.

Top-Qualität zu fairen Preisen

Noch erstaunlicher: Diese Top-Qualität gibt es zu höchst angenehmen Preisen: Fast alle Hauptgerichte kosten unter zehn Euro. „Dahinter steht ein sozialer Gedanke“, betont der Geschäftsführer, der mit seinem Preis-Leistungsverhältnis schon manchen Gast verblüfft hat.

„Wir möchten, dass sich jeder unser Essen leisten kann.“ Noch günstiger wird es mit dem Tagesessen, bei dem zu jedem Hauptge-



Für Nguyen Minh Khai und seine Frau Tu Thi Thuy ist St. Ingbert eine neue Heimat geworden.

Foto: om



In diesem schönen Gebäude in der Kaiserstraße 70 erwartet Sie die frische und leckere Küche des Asia Gourmet.

Foto: nig



richt wie Curry Huhn in Kokosmilch, Rindfleisch mit Zitronengras oder Riesengarnelen in Austersauce wahlweise eine Pekingsuppe oder vier Mini-Frühlingsrollen gehören.

nig

INFORMATIONEN

Asia Gourmet
Kaiserstraße 70
(in der Fußgängerzone)
66386 St. Ingbert
Tel.: (0 68 94) 9 98 46 23
www.asiagourmet-sanktingbert.de

Öffnungszeiten:
Täglich von elf bis 22.30 Uhr
(durchgehend warme Küche).

Asia Gourmet

Unser Motto: Gesundheitsbewusst genießen!!!
Unser Konzept: Garantiert frische Naturküche
 Wir verwenden kein Glutamat (einzigartig in Deutschland)
 Ohne Konservierungsstoff, meist ohne Gluten
 – Top-Qualität mit sehr angenehmen Preisen
 – Fett- und Ölreduzierung auf ein Minimum

Weine: Zahlreiche Weine aus der Region, Rheinland/Pfalz, Baden und verschiedenen Bodegas Spaniens

Kaiserstraße 70, 66386 Sankt Ingbert
Telefon 06894 9984623