

EVA AIR / ECHO DER CITY THAI

## Komm und koch mit uns



köstlich rotes Thaicurry "Gaeng Pet Gai"

Was ist eigentlich Galgant? Wie schmecken Kaffir-Zitronenblätter und ist Thai Sweet Basilikum mit dem italienischen Kraut verwandt? Warum schneiden Thais das Gemüse in schräge Scheiben, drü-

cken Chilischoten mit dem Messer platt und wie schnitzt man eigentlich aus Karotten dekorative Blumen?

All das und noch viel mehr lernten wir kürzlich während eines

schmackhaften wie amüsanten thailändischen Kochkurses kennen. Nicht in Bangkok oder anderswo im wunderschönen Thailand, sondern mitten in der Wiener Innenstadt, am Passauerplatz 2. EVA AIR lud zum Kochkurs ins Echo der City-Thai Restaurant, wo Besitzer, Koch und Küchenchef, kurz BKK genannt, **Christian Leyerer** mit seinen thailändischen Kochprofis in die Geheimnisse der Thai-Küche einführte. Auf dem Menüplan standen Tom Kha Gai, die berühmte thailändische Kokossuppe mit Hühnerfilet, köstliches rotes Thaicurry namens Gaeng Pet Gai und Gai pad grapao, ein Wokgericht, das uns die scharfen Schweißperlen auf die Stirn trieb. So war denn auch der Absatz an frisch geschnittenen Gurkenscheiben, schräg versteht sich, zur Kühlung ein reißender. Wir lernten viel vom BKK über die Philosophie der thailändischen Küche. Auch, dass Soja nicht gleich Soja ist. Das hierzulande übliche Kikoman ist mit unserem Maggi vergleichbar und hat in der thailändischen Küche nichts verloren. Helles Soja und die berühmte Fischsauce machen es aus, wie Thais auch keine Geschmacksverstärker, etwa Glutamat, verwenden. Ein paar Löffel Zucker hat den selben und vor allem natürlichen Effekt.

Der Kochkurs im Echo der City-Thai mit Showcooking zum Kennenlernen und Nachkochen ist nicht nur Thai-Liebhabern zu empfehlen. Es ist, gerade jetzt vor Weihnachten, eine perfekte Geschenkidee (Gutschein) für alle,



Scharfer Kochkurs mit „BKK“ Christian Leyerer und Wolfgang M. Kohl (Eva Air)

die gern essen und genießen. Und das kann man im Echo der City-Thai Restaurant natürlich auch. Sechs Tage die Woche, mittags und abends.

Der Kochkurs kostet 89 Euro pro Person und inkludiert einen Begrüßungsdrink, ein dreigängiges Menü mit Wein, Bier oder einem alkoholfreien Getränk sowie die Rezepte der zubereiteten Speisen und eine Urkunde. Beginn ist jeweils um 16 Uhr, im Anschluss wird bis ca. 19 Uhr gemeinsam zu Abend gegessen. Die nächsten Termine sind am 15. Dezember 2007, 26. Jänner 2008, 23. Februar, 29. März und 26. April. Die Teilnehmerzahl ist pro Kochkurs mit zwölf Personen beschränkt, Anmeldungen sind unter [office@echo-city-thai.cc](mailto:office@echo-city-thai.cc) oder telefonisch unter 01/533 89 84 unbedingt erforderlich. Informationen unter [www.echo-cityhai.cc](http://www.echo-cityhai.cc)