

# Authentisch thailändisches Streetfood

Unerwartet kam ich in den Genuss von Frühlingsrollen, Pouletflügeli, «Goldenen Säckli», rotem Curry und Süsskartoffelbällchen in Kokosmilch zum Dessert.

Geplant war ein normales Gespräch mit Nilvadee Egger, der Gründerin von «Thai Bites», meine Tochter und ich wurden jedoch prompt zum Essen eingeladen. Herrlich bekocht genossen wir die Abwechslung an einem gewöhnlichen Dienstagmittag zwischen Schule und Homeoffice.

Vorbereitet hatte ich mich eigentlich gut, ich hatte mir Fragen aufgeschrieben, den Text schon durchgeplant. Doch das Gespräch verselbstständigte sich, schnell redeten wir über Satay-Spiesse und fermentierte Fischsauce. Exquisite Gewürze und verschiedene Saucen seien in der thailändischen Küche essentiell. Es sei zweitrangig, was für ein Fleisch zubereitet werde, solange die Sauce mit ihrer Würze und Konsistenz, egal ob süss, sauer oder scharf, passe. Während ich Nilvadee zuhörte, bekam ich richtig Appetit.

«Frühlingsrollen verkaufen sich am besten», lachte Nilvadee. Frühlingsrollen kenne man. Die SchweizerInnen essen gerne das, was sie kennen. Exotisches finden sie zwar spannend und probieren, aber es kaufen? «Ich biete neben den bekannten Produkten immer wieder etwas Neues an», fuhr Nilvadee fort.



NILVADEE EGGER



THAI-BITES.CH

«Am Anfang verkaufte ich nur Frühlingsrollen, jetzt sind auch die «Goldenen Säckli» und die «Satay-Spiesse» gefragt.»

Nilvadee bietet neu auch gedämpfte Brötchen an, gefüllt mit Schweinefleisch oder Vanillecreme als Snack oder Dessert, oder mit Pandan-Kokosfüllung. Was ist eigentlich Pandan? Das grüne Pulver wird aus der Pandan-Palme gewonnen, gilt als Superfood und wird dank seines süsslich-nussigen Geschmacks auch «asiatische Vanille» genannt.

Schlussendlich landeten wir beim Fondue und ich sah dieses klassische Schweizergericht, das mich an Skitage und Winterabende erinnerte, plötzlich mit anderen Augen. Käsesuppe mit Weisswein und Kirsch, in das man nur Brot tauchte – dazu weder Gemüse noch Salat oder sonst eine Beilage. Würde ich das probieren, wenn ich es nicht von Kind auf kennen würde?

Nilvadee kommt aus Thailand und lebte in Bangkok, bevor sie vor rund zehn Jahren in die Schweiz zog. Eigentlich arbeitet sie in der Tourismusbranche und bietet Thailänder:innen Rundreisen durch die Schweiz an. Die Idee, thailändische Spezialitäten zu verkaufen, entstand mit dem Wunsch, ihr Deutsch zu verbessern. Als Reiseführerin begleitet sie die thailändischen Gäste von A bis Z und ist viel unterwegs, spricht mit ihnen aber ausschliesslich thailändisch. Dazu kam Nilvadees Liebe zum Kochen und zur thailändischen Küche. Thailändisches Essen ist nicht nur vielfältig, thailändisches Essen ist ein soziales Ereignis. Man trifft sich, isst zusammen, egal ob Streetfood auf der Strasse oder zu Hause.

Schon war es Mittag und Nilvadee stand in der Küche und rührte in verschiedenen Pfannen. Bald duftete es herrlich. Ich sortierte und ergänzte meine Notizen und dachte über das Kochen nach.



Rotes Curry  
von Nilvadee  
gekocht

Viel Zeit blieb mir nicht, bald war der Tisch gedeckt und Nilvadee trug ihre typischen Snacks und Speisen auf, dazu jeweils die passende Sauce. Vor allem die «Goldenen Säckli», zugebunden mit einem Schnittlauchhalm, hatten es in sich. Sie waren gefüllt mit Poulet und Gemüse. Biss ich hinein, purzelten Erbsen und Karottenstücke heraus.

Nilvadee Egger verkauft ihre Köstlichkeiten jeweils samstags in Münsingen am Wochenmarkt. Schade, dass es in Wichtrach keinen Märkt gibt. Sie bringt aber den «Geschmack von thailändischem Streetfood», wie sie es selbst auf ihrer Website beschreibt, mit ihrem Catering auch zu einem heim und serviert mehrgängige Menus. In ihrem Onlineshop gibt es Leckerer zum



«Goldenes  
Säckli» mit  
Schweizer  
Poulet und  
Gemüse

Bestellen inkl. Zubereitungs-  
beschrieb. Die Zutaten sind  
immer frisch und wenn  
möglich aus der Region.  
Thai Bites liefert bis  
nach Konolfingen.

Rundum satt und zufriede-  
den machten wir uns auf  
den Heimweg, im Gepäck  
eine Packung Frühlingsrol-  
len, dem Rest des wunder-  
baren Currys und einem Pou-  
letflügeli, dazu natürlich die  
passenden Saucen. «Können wir mal  
die Goldenen Säckli bestellen?», fragte  
meine Tochter. «Super Idee», antwortete  
ich.

Das ganze Angebot von Nilvadee Eggers  
Köstlichkeiten und ihrem Catering-Service fin-  
den Sie auf [THAI-BITES.CH](http://THAI-BITES.CH)

SUSANNE  
STETTLER



Feine thailändische Snacks