NITHAN THAI

BERLIN

CLIPPING

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER

PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Online Directions Listing (Traffic / Unique Visitors)

• Branchenbuch Deutschland	*57.700*
• Branchen Info	*419.000*
• Branchenorte	*11.800*
• Branchenverzeichnis	*2.300*
• Bundes Telefonbuch	*73.300*
• Business Branchenbuch	*19.800*
• **Cylex**	***3.800.000***
• Dialo	*256.000*
• Factual	*96.000*
• Finderr	*13.300*
• Frag Christel	*15.400*
• Noch Offen	*870.000*
• **Meine Stadt**	***9.100.000***

• Regional	*74.300*
• **Tellows**	***1.700.000***
• Loocal	*620*
• Koomio	*67.100*
• **I Global**	***1.700.000***
• Marktplatz Mittelstand	*249.700*
• Stadtbranchenbuch	*665.100*
• Wo Gibt's Was	*817.200*
• Unternehmensauskunft	*21.800*
• **Go Yellow**	***1.200.000***
• Noch Offen	*870.700*
• **Ortsdienst**	***1.400.000***
• **Öffnungszeiten Buch**	***3.800.000***

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Mobile Navigation Listing / Synchronization

- Google Maps
- Apple Maps
- Here Maps
- Sony Navigation
- Garmin
- Tom Tom
- Android Auto
- Navigon
- Bing Maps
- Alfa Romeo
- Chrysler
- Fiat
- GM
- Hyundai
- Kia
- Mazda
- Nissan

- Peugeot
- Seat
- Subaru
- Toyota
- Audi
- Chevrolet
- Citroen
- Ford
- Honda
- Lancia
- Mercedes
- Opel
- Renault
- Skoda
- Suzuki
- Volvo und VW
- Peugeot

tomtom®

here

Maps for Life

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

KÖNIGLICHE KÜCHE

Milliardärs-Paar betreibt Thai-Restaurant in Mitte

Von J. WENZEL

Chaim und Naomi Hurvitz vor dem „Nithan Thai" in der Chausseestraße

Berlin – **Seine Milliarden machte Chaim Hurvitz in der Pharma-Branche. Jetzt hat er ein Thai-Restaurant in Berlin!**

Vor Kurzem eröffnete in der Chausseestraße 5 (Mitte) das „Nithan Thai" (Nithan bedeutet Mädchen).

Inhaber sind Hurvitz und seine Frau Naomi. Chaim Hurvitz gehört zu den reichsten Männern Israels, ist Erbe des Pharma-Giganten Eli Hurvitz („Teva Pharmaceutical Industries", weltweit mehr als 60 000 Mitarbeiter).

Seine Frau Naomi ist in Israel ein Society-Star. Geboren in der thailändischen Provinz, arbeitete sie als Kellnerin und Hausangestellte, bevor sie ihren Mann kennenlernte.

Vor einem Jahr eröffnete das Paar ein „Nithan Thai" in Tel Aviv. Nun also Berlin.

„Ich will unseren Gästen eine neue kulturelle Sichtweise bieten, einen Einblick in den Glanz des royalen Thailands", sagt Naomi. Sie entwarf die Innenausstattung. Es gibt handgefertigte Holzornamente und vergoldetes Besteck. Königlich!

In der Küche regiert der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Shahaf Shabtay.

Für die Gerichte ist Star-Koch Shahaf Shabtay zuständig

Fotos: CHRISTOPH MICHAELIS

Bild
21th of February 2017

2017©PEPPER Public+Event Relations

BILD BERLIN * 20. MAI 2017

Promi-Lokal aus Tel Aviv jetzt neu in Berlin

Mitte – **Berlin hat einen weiteren Promi-Hotspot!** Vor Kurzem eröffnete das „Nithan Thai"-Restaurant an der Chausseestraße. Donnerstag luden Betreiberin Naomi Hurvitz (42) und Investor Chaim Hurvitz (56) aus Tel Aviv zur VIP-Vollversammlung.

Ex-Außenminister Joschka Fischer (69, Grüne), TV-Star Sila Sahin (31) und Alec Völkel (45) von „The Boss-Hoss" ließen sich indisch inspiriertes Sushi schmecken.

Naomi Hurvitz zu BILD: „Die Basis dieses Restaurants ist Liebe. Ohne meinen Ehemann Chaim hätte ich diesen Traum nicht verwirklichen können."

mst

Politik meets Lifestyle: Ex-Außenminister Joschka Fischer mit Inhaberin Naomi Hurvitz

Einer der reichsten Männer Israels: Chaim Hurvitz

Cooles Quartett: Goetz Elbertzhagen, Lydia Becker, Jackie Brown und Thomas Heinze (v.l.)

BossHoss-Frontmann Alec Völkel mit Ehefrau Johanna

Fotos: ACTION PRESS/REX/SHUTTERSTOCK, AEDT/KREMPL, CHRISTOPH MICHAELIS

Bild
20th of May 2017

2017©PEPPER Public+Event Relations

Berliner Morgenpost

ALEXANDRA KILIAN
UND IHR TEAM
ÜBER MENSCHEN,
MODE UND GENUSS
STADTLEBEN@MORGENPOST.DE

AUFGEGABELT

Berlin catert in Kitzbühel: Mirko Mann sorgt für den „Snow Polo World Cup“

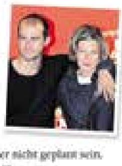
Vom 13. bis 15. Januar findet in Kitzbühel wieder das weltgrößte Poloevent – der „Licorum Bank Snow Polo World Cup“ – statt. Die Prominenz am Spielfeldrand wird vom Berliner Caterer „Optimahl“ verwöhnt. Geschäftsführer **Mirko Mann** hat drei Lastwagen mit Kochutensilien und Produkten vollgeladen. „Wir sind also perfekt vorbereitet und freuen uns auf eine gelungene Veranstaltung.“

Gaby Köster möchte ihren Fans mit Humor Mut machen

Trotz eines Schlaganfalls vor neun Jahren hat Komikerin **Gaby Köster** ihren Humor nicht verloren. „Ich glaube inzwischen, dass ich den Leuten Mut mache. Aufgeben kann schließlich jeder“, sagt die 55-Jährige dem Magazin „Meins“. Im Interview spricht sie über die Krankheit, persönliche Neuanfänge und ihre Rückkehr ins Fernsehen.

...RIEBEN

Mehmet Scholl und seine Frau Jessica haben sich getrennt



Der Ex-Bayern-Kicker und ARD-Experte **Mehmet Scholl** und seine Frau **Jessica** gehen nach neun Jahren Ehe getrennte Wege. Das berichtet die „Bild“. Laut dem Bericht sei die Entscheidung Ende 2016 gefallen. Der 46-Jährige sei daraufhin zu Hause ausgezogen. Eine Scheidung soll aber nicht geplant sein. Auch neue Partner sollen keine Rolle spielen.

Ein Abend für Berlins Start-ups

Unter dem Motto „Start-up Stadt“ hat die Berliner Sparkasse am Dienstagabend zu ihrem Neujahrsempfang eingeladen. **Johannes Evers**, Vorstandsvorsitzender, begrüßte die Gäste mit nachdenklichen Worten zum Anschlag in Berlin und der Aufforderung: „Jetzt erst recht“ im Alexanderhaus in Mitte. Unter ihnen: der Präsident des Abgeordnetenhauses, **Ralf Wieland**, Innensenator **Andreas Geisel** (SPD), Vivantes-Chefin **Andrea Grebe** und Sport-Staatssekretär **Christian Gaebler** (SPD). joe

Beim Empfang: Vivantes-Chefin Andrea Grebe und Johannes Evers, Vorstandsvorsitzender der Berliner Sparkasse

600 Gäste bei Feier des Berlin-Tourismus

Nur ein paar Hundert Meter entfernt von der Stelle des Terroranschlags am 19. Dezember in Berlin begrüßten am Dienstagabend der Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes Berlin, **Willy Weiland**, Visit Berlin-Chef **Burkhard Kieker** und Visit Berlin-Partnerhotels-Vorsitzender **Michael Czernik** ihre Gäste. Der Neujahrsempfang des Berliner Tourismus fand zum dritten Mal im „Hotel Palace“ statt. Das Grußwort an die rund 600 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Hotellerie hielt der Regierende Bürgermeister. „So viel Leid und Trauer zu erleben beschäftigt uns alle noch immer“, so **Michael Müller**. aki

Gastgeber Burkhard Kieker (l.), Willy Weiland

Mit Liebe die Freiheit verteidigen

Saralisa Volm drehte der Anschlagsgefahr zum Trotz für die ARD in der Türkei. Ein Treffen

ANNIKA SCHÖNSTÄDT

Saralisa Volm spielt in „Mordkommission Istanbul“ die Frau eines getöteten Bloggers

Im Oktober 2015 stand **Saralisa Volm** drei Wochen lang in der Türkei für die ARD-Serie „Mordkommission Istanbul“ vor der Kamera. Während die Berlinerin an der Seite von **Erol Sander** und **Oscar Ortega Sánchez** am Bosporus die Folge „Ein Dorf unter Verdacht“ (12. Januar, 20.15 Uhr) drehte, verübten zwei Selbstmordattentäter der Terrormiliz Islamischer Staat (IS) in Ankara einen Anschlag mit 102 Toten und über 500 Verletzten. Seitdem wurde das Land von zahlreichen weiteren Attentaten heimgesucht.

Saralisa Volm ist Mutter von drei Kindern – das jüngste erst ein halbes Jahr alt. Die Frage, ob sie die Rolle im Hinblick auf die politische Situation annehmen solle, ob sie auch heute noch in die Türkei fahren würde, habe sich ihr dennoch nie gestellt, sagt sie. „Ich bin nicht der Typ, der sich angesichts einer latenten Terrorgefahr entscheidet, zu Hause zu bleiben.“ Daran habe sich auch nichts geändert, seitdem diese Realität kurz vor Weihnachten auch in ihrer Wahlheimat angekommen ist. „Ich bin total dankbar, dass Berlin so ruhig mit dem Anschlag umgegangen ist. Das heißt ja nicht, dass man die Sache an sich nicht schlimm findet“, sagt sie. „Aber was ist denn die Alternative? Dass wir nicht mehr ausgehen? Dass wir nicht mehr auf Weihnachtsmärkte gehen?“

Vielleicht verdankt die 31-Jährige ihre entspannte Einstellung der Tatsache, dass sie bereits seit zehn Jahren teilweise in Berlin lebt und den Geist der Stadt verinnerlicht hat. Vielleicht aber auch ihrer allgemeinen Freiheitsliebe. Geboren wurde die Schauspielerin in Hechingen in Baden-Württemberg, aufgewachsen ist sie im bayerischen Freising. Nach Stationen in München und Hamburg ist sie vor fünf Jahren komplett in die deutsche Hauptstadt gezogen – Rückkehr ausgeschlossen. „Wenn ich Freunde besuche, die an den Stadtrand gezogen sind, frage ich mich immer: Wo ist der Späti? Wie überlebe man hier?“, sagt sie. Manchmal fürchte sie, ihr Mann oder ihre Kinder könnten sich eines Tages eine ländlichere Umgebung wünschen. Bei ihr hingegen werde die Verbindung zu Berlin immer stärker. Manchmal gehe sie auf Empfehlung von Freunden in einen Park oder wandern. In sich selbst trage sie die Sehnsucht nach der Natur aber nicht. „Ich bin ein Betonmensch, ich liebe die Stadt“, sagt sie.

Als Schauspielerin entdeckt wurde Saralisa Volm erst 2006 von Regisseur **Klaus Lemke**, mit dem sie in den kommenden Jahren „Finale“ und „Dancing with Devils“ drehte. 2011 war sie zusammen mit **Clemens Schick** in dem erotischen Kurzfilm „Hotel Desire“ zu sehen. Entscheidet sich die 1,78 Meter große Brünette für eine Rolle, verschmilzt sie ein Stück weit auch mit ihr, liest Bücher oder hört Musik, die mit dem Charakter zu tun haben. „Mir fällt es schwer, schnell zwischen den Welten zu wechseln. Ich nehme immer ein bisschen etwas aus der Rolle mit“, sagt sie. Deshalb schottet sie sich während eines Filmdrehs immer auch ein bisschen von ihrem Alltag ab. Wenn sie in Berlin vor der Kamera steht, zieht sie für diese Zeit schon mal aus. „Das ist für meine Familie besser, weil man nach dem Drehen ein bisschen als Zombie nach Hause kommt“, so Volm. Auf diese Weise schaffe sie sich auch als dreifache Mutter ihren eigenen Raum. „Ich glaube, es wäre für meine Kinder nicht besser, wenn ich meinen Job nicht mehr machen würde. Die Frustration zu Hause wäre dann sehr hoch.“ Zum ersten Mal schwanger wurde Saralisa Volm bereits im Alter von 23 Jahren. Dennoch habe sie nicht das Gefühl, etwas verpasst zu haben, eine eigene Familie gehörte in ihrem Lebensplan einfach immer dazu. „Ich kenne mein richtiges Erwachsenenleben gar nicht ohne Kinder“, sagt sie. „Es gab keinen richtigen Bruch, mit dem sich alles verändert hat.“

Saralisa Volm (r.) in „Mordkommission Istanbul“ ARD DEGETO/GÜLNUR KILIÇ

Auch in der aktuellen Folge „Mordkommission Istanbul“ spielt Saralisa Volm eine Mutter. Es geht um den Tod eines Bloggers, der für seine investigativen Beiträge über Demokratie, Gleichberechtigung Homosexueller und Frauenrechte bekannt war. Die Serie kommt der Realität in der Türkei, wo kritische Journalisten Repressionen und Verhaftungen fürchten müssen, damit sehr nah. Die Anspannung sei auch am Set spürbar gewesen, sagt Volm. Ein Fahrer habe ihr von der Sorge um seine Frau berichtet, die auf Twitter sehr aktiv sei. Zwei weitere Folgen wurden aufgrund von Vorsichtsmaßnahmen in Izmir gedreht. Derzeit prüfen ARD Degeto und Ziegler Film mögliche alternative Drehorte.

Für Saralisa Volm ist klar, dass nicht nur sie, sondern auch ihre Branche, sich von der Bedrohung durch den Terror nicht einschränken lassen dürfen. „Im Film sollte die komplette Bandbreite dessen vorkommen dürfen, was es auch in der Realität gibt“, sagt sie. „Das Wichtigste, was man jetzt tun kann, ist die eigene Freiheit zu verteidigen – und das mit so viel Raison und Klarheit und Liebe, dass es wirkt.“

Nachgefragt bei Shahaf Shabtay

Alexandra Kilian ruft an. Heute: Gastronom **Shahaf Shabtay**.

Wo sind Sie gerade?
In Tel Aviv – und in neun Stunden am Flughafen auf dem Weg nach Berlin.

Shirt – oder Krawatte?
Shirt, aber ein cooles.

Ihr letzter Traum?
Ich schlafe fast jede Nacht mit der Idee von einem neuen Gericht ein, das probiere ich dann immer gleich aus. Heute gab's Rote-Bete-Ravioli.

Ihre letzte Party?
Chanukka mit meiner Frau und Tochter in Edinburgh, Schottland. Herrlich.

Nach Tel Aviv und New York – warum eröffnen Sie nächste Woche ein Restaurant in Berlin?
Berlin ist eine Herausforderung, das Tor zwischen Ost und West. Die Mischung ist eine ganz besondere, so etwas gibt es momentan nirgendwo sonst.

Kennen Sie bereits andere Berliner Restaurants und Chefs?
Ja, mit vielen habe ich schon gearbeitet.

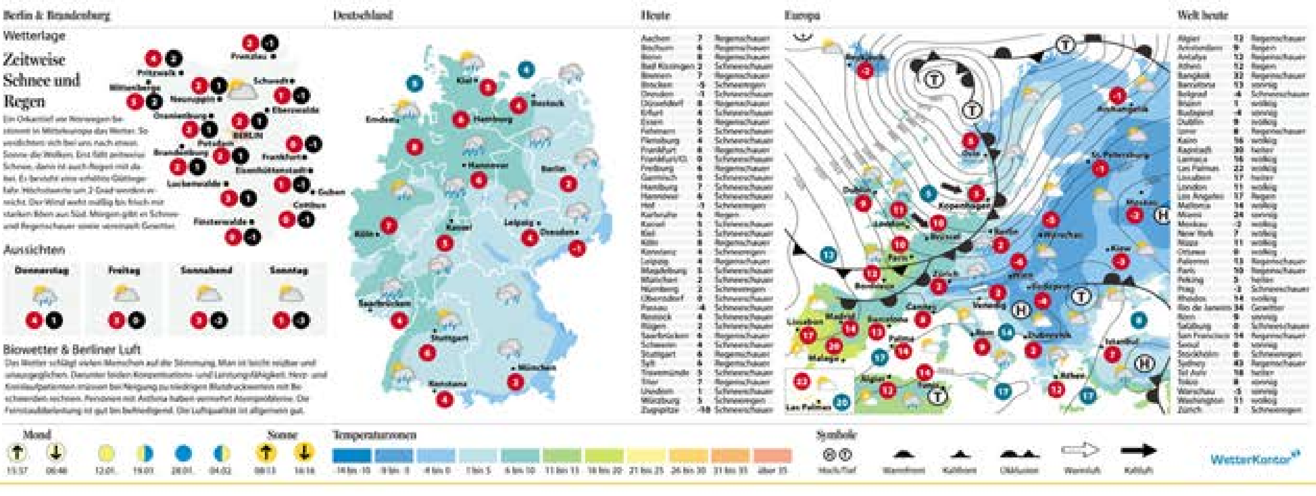
Braucht Berlin denn noch ein weiteres asiatisches Restaurant?
Ja, im Highend-Bereich gibt es noch viel zu wenige davon. Vor allem viel zu wenig günstige. Wir machen Sterneküche, aber zu vernünftigen Preisen. Ein Hauptgericht wird bei acht bis 17 Euro liegen.

Und was genau soll Ihr „Nilan Thai“, das Sie an der Chausseestraße eröffnen werden, besonders machen?
Es erzählt die Geschichte der Thai – aber nicht von denen, die in Thailand leben, sondern von jenen, die in Malaysia, Vietnam, Singapur leben. Wir kochen thailändisch, aber mit Produkten aus allen anderen Ländern Asiens.

Was ist an den Berlinern besonders?
Sie sind so offen, wie nirgendwo sonst in Deutschland. Meine Großmutter ist in Berlin geboren, und es freut mich sehr, wiederkehren zu können.

Drei Adjektive, die Berlin beschreiben?
Vintage, glücklich, aufregend.

Was machen Sie jetzt?
Kochkurs leiten, das Restaurant ist voll und ein Interview fürs Fernsehen geben.



2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

BZ

BZ AM SONNTAG

Das Leben & ich

Alles, was Ihren Alltag schöner und leichter macht

Mix dir den *Sommer* ins Glas!

Chefkoch Shahaf Shabtay (41) von Nithan Thai im Shaker-Einsatz

Mit den warmen Temperaturen kommt die Lust auf frische Drinks. Immer nur Apfelschorle oder Aperol Spritz sind aber ziemlich öde. Hier fünf leichte Alternativen – mit und ohne Alkohol

So frisch und so langweilig? Seien wir mal ehrlich: Wenn es um Sommerdrinks geht, hört die Fantasie bei Aperol Spritz und Hugo oft auch schon auf. Ganz traurig wird es aber erst, wenn man etwas Akoholfreies haben möchte. Apfelschorle? Fassbrause? Wir fangen jetzt schon an zu schnarchen ... Und haben deshalb den neuen In-Thailänder Nithan Thai (Chausseestr. 5, Mitte, nithanthai.de), der für seine kreativen, frischen Gerichte und Drinks bereits in Tel Aviv eine bekannte Adresse ist, nach ein paar Rezepten gefragt. Hier sind sie also – die unschnarchigsten Sommerdrinks, die wirklich jeder zu Hause nachmixen kann. Zwei mit und drei ohne Alkohol. Immer schön an den nächsten Morgen denken!

Inga Hanemann

Thai Spritz

Zutaten für zwei: 2 cl Cointreau, 2 cl Himbeerpüree, Sekt, Himbeeren, Thai-Basilikum. **Und so geht's:** Alle Zutaten (außer Himbeeren und Thai-Basilikum) in ein schmales Weinglas oder in ein Sektglas geben und leicht umrühren. Mit Thai-Basilikum und frischen Himbeeren garnieren. Den Thai-Basilikumzweig vorher auf der Hand etwas anklopfen, damit sich das Aroma besser entfaltet.

Erdbeerlimonade

Zutaten für zwei: 3 cl Limettensaft, 3 cl Maracujasirup (z. B. von Monin) oder 4 cl Maracujasaft, 2 cl Erdbeerpüree, frische Erdbeeren, Mineralwasser, Rosmarin, Orangenschale. **Und so geht's:** Limettensaft, Maracujasirup und Erdbeerpüree in den Shaker mit Eis geben und zehn Sekunden lang kräftig schütteln. In ein Weinglas mit Eiswürfeln abseihen, mit Wasser auffüllen, leicht umrühren. Mit frisch geschnittenen Erdbeeren, Rosmarinzweig und Orangenschale garnieren.

Ginger Fresh

Zutaten für zwei: 8 cl naturtrüber Apfelsaft, 4 cl frischer Limettensaft, 4 cl Holunderblütensirup, Ginger Ale, Minze, dünne Gurkenscheiben. **So geht's:** Alle Zutaten bis auf das Ginger Ale in den Shaker geben, mit Eis füllen und zehn Sekunden lang kräftig mixen. In ein hohes Glas mit Eiswürfeln abseihen und mit Ginger Ale auffüllen. Leicht umrühren. Mit aufgerollten Gurkenscheiben und Minzzweig garnieren.

Jasmin-Eistee

Zutaten für zwei: 1 EL lose Jasminteeblüten, 6 cl Kandiszuckersirup, 1–2 cl Zitronensaftkonzentrat, 4 cl frischer Orangensaft, Minze, Granatapfelkerne. **So geht's:** Jasminteeblüten in einem Teebeutel mit 300 ml kochendem Wasser aufgießen und dann ziehen und abkühlen lassen. Anschließend alle Zutaten vermengen, in ein Glas mit Eiswürfeln geben und mit Minze und Granatapfelkernen servieren.

Blueberry Night

Zutaten für zwei: 4 cl weißen Wermut (z. B. Belsazar White), 2cl Blaubeerlikör, Tonicwater, Blaubeeren, Zitronenschale. **Und so geht's:** Den Wermut und den Likör in ein niedriges Glas mit Eiswürfeln geben, mit Tonicwater aufgießen und ganz leicht rühren. Mit frischen Blaubeeren und einer Zitronenschale garnieren.

FOTOS: STEFANIE HERBST

30. SINGLE. BERLIN.

Rosarote Zeilen

von Evelyn Rosar

Ich weiß nicht, warum ich euch zuhöre, denn eigentlich regt ihr mich auf. Flug Berlin-Marseille. Zweieinhalb Stunden. Neben mir zwei Frauen, Mitte dreißig.

Sie blättern ein Frauenmagazin durch.

„Oh Gott, wie dünn die ist."

„Und wie jung!"

„Die bekommen ja auch schon mit 12 beigebracht, wie man sich schminkt. Auf Instagram. Furchtbar."

„Und Youtube. Schlimm."

Beide ungeschminkt, in Trecking-Schuhen, mit Survivor-Rucksack.

Ich: „Ah, und ihr besteigt den Mont Ventoux?"

Vier mascarafreie Augen schauen mich einen Tick zu lange an. Fragend.

„Nee, Strandurlaub. Mal die Seele baumeln lassen." Dann das nächste Thema: Beziehungen. „Stelle es mir sehr schön vor, immer ohne Partner zu sein. Beziehungen tun mir nicht gut, haben mich immer verändert. Zum Nachteil." 12-Jährige sollten sich nicht schminken. Models sind dünn. Man kann alleine durchs Leben gehen.

Zwar alles Vorurteile. Trotzdem kann mir keiner erzählen, dass es nicht schöner zu zweit ist.

Und selbst wenn es die frustrierten Single-Frauen mit Trekkingschuhen nicht zugeben wollen: Die Models in den Magazinen finden sie doch ein kleines bisschen toll. Und einen festen Partner hätten sie eigentlich auch ganz gern. Ihnen fehlt aber der Mut, sich das einzugestehen.

BZ am Sonntag
21th of May 2017

Den Blog von Evelyn Rosar finden Sie ebenso auf der Website unserer Zeitung: bz.de/kolumnen/rosarotezeilen

ZAHL DER WOCHE

14

Prozent der Körperoberfläche wird von Frauen beim Sonnenschutzeincremen vergessen. Das ergab eine Studie des Kosmetikherstellers Beiersdorf. Zu den nicht eingecremten und damit sonnenbrandgefährdeten Partien zählen neben Händen, Füßen und dem schwer erreichbaren Rücken vor allem die Stellen in unmittelbarer Nähe zur Badebekleidung. Hier bleiben sogar 25 Prozent der Haut ohne UV-Schutz. Was lernen wir daraus? Am besten nackt eincremen und sich helfen lassen!

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

Zu dieser Restaurant-Eröffnung kam sogar der Ex-Außenminister

Neuzugang auf der Chausseestraße in Mitte – und die Promis feiern mit! Am Donnerstagabend feierte der In-Thailänder „Nithan Thai" seine offizielle Eröffnung. Kulinarische Einflüsse aus der ganzen Welt runden den Geschmack der asiatischen Köstlichkeiten ab. Indisch inspiriertes Sushi ließen sich unter anderem Ex-Außenminister Joschka Fischer (69), Schauspielerin Sila Sahin (31) und Musiker Alec Völkel (45) von The Boss-Hoss schmecken. Völkel hatte noch Urlaub, kommende Woche ist er bei „Sing meinen Song – Das Tauschkonzert" auf Vox zu sehen. Der Country-Rocker zur *BZ*: „Diese Staffel wird viel geweint. Jetzt sind die Cowboys da, da müssen auch die Männer weinen. Die Folgen werden emotional."

Sehr emotional war die Eröffnungsparty des Restaurants auch für Naomi Hurvitz (42), eine der Betreiberinnen. Hurvitz zur *BZ*: „Die Basis dieses Restaurants ist Liebe. Ohne meinen Ehemann Chaim hätte ich diesen Traum nicht verwirklichen können." *mst*

Ex-Außenminister Joschka Fischer mit Betreiberin Naomi Hurvitz

Lecker! TV-Star Sila Sahin lässt sich einen Papaya-Salat schmecken

FOTOS: ACTION PRESS, STECK

BZ
20th of May 2017

2017©PEPPER Public+Event Relations

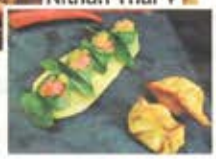
#TV Reports *RTL Punkt 12 and Good Morning Germany I 19th of May*

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

FOTOS: HEMME

Rindfleisch-Orangen-Rolle Thong Kum im Nithan Thai ▼



Thailändisch mal ganz anders

Welche Küche ist klassisch Thai? Es gibt keine Frage, die das neue Restaurant Nithan Thai in der Chausseestraße weniger interessieren würde. Der Tel Aviver Chefkoch Shahaf Shabtay (dort ist das Restaurant bereits ein Riesenerfolg) verbindet royale thailändische Küche mit Einflüssen aus der ganzen Welt. Und kocht so, wie er sie in Thai-Gemeinschaften in Japan, New York, Mumbai oder in Amsterdam kennengelernt hat. Daraus entsteht ein einzigartiger Stil, immerhin wurden Shabtays weltweite Restaurant bereits mehrfach von Michelin in der Bib Gourmand Category empfohlen, die Essen auf Sterneniveau zu bezahlbaren Preisen auszeichnet. Und das mögen wir ja in Berlin!

Nithan Thai Berlin, Chausseestrasse 5, Mitte, tägl. ab 17 Uhr, www.nithanthai.de

BZ am Sonntag
5th of March 2017

Die Top Five der Lifestyle-Expertin Laura Reinking

Reinkings Ranking

Zu Hause ist es immer noch am gemütlichsten. Gerade wenn es draußen noch kalt und windig ist. Laden Sie Ihre Freunde zu sich nach Hause ein! Hier fünf Tipps für ein perfektes Dinner daheim:

1. Die Einladung: Am wertigsten ist ein persönlicher Anruf. Er gibt dem Eingeladenen das Gefühl, wertgeschätzt zu werden, und er bekommt eine Chance, nach dem Dresscode zu fragen oder ob er etwas mitbringen darf, was Sie am besten mit: „Gute Laune!" beantworten. Bitte senden Sie zur Erinnerung noch eine SMS mit Datum, Uhrzeit und Adresse hinterher.

2. Die Dekoration: Schmücken Sie immer entsprechend der Saison. Jetzt, im Vorfrühling, bieten sich Tulpen oder Streublumen an. Stellen Sie niemals Gestecke oder Kerzenleuchter auf, die so hoch sind, dass sich die Gäste nicht mehr sehen können. Teelichter machen's behaglich.

3. Die Musik: Sie darf generell nie in Konkurrenz zu den Gesprächen stehen. Beim Empfang bietet sich elektronischer Chillout an. Halten Sie die Lautstärke der Musik aber immer zurück, damit man sich beim Unterhalten auch versteht.

4. Das Seating: Ab acht Personen können Sie eine Sitzordnung machen, ab zehn Personen halte ich es sogar für notwendig. Nicht jeder kann mit jedem. Überlegen Sie sich vorher, welche Gäste gemeinsame Interessen haben und sich im besten Fall sehr angeregt unterhalten werden. Halten Sie zu Beginn eine kleine Rede und stellen sie jeden in der Runde mit ein paar lustigen Worten vor.

5. Das Menü: Wenn die Gäste kommen, sind sie meistens schon hungrig. Nachdem sie einen Aperitif bekommen haben, sollten sie also gleich die Möglichkeit haben, eine Kleinigkeit zu essen. Stellen Sie Dips, Butter, Oliven und schönes Brot hin. Anschließend sind drei Gänge ausreichend, wichtig ist die Qualität der Speisen. Verzichten Sie auf rotes Fleisch, das essen viele nicht. Wenn Ihre Gäste am nächsten Tag mit Kopfschmerzen aufwachen, ist das peinlich: Gute Weine sind Pflicht!

2017©PEPPER Public+Event Relations

tip Berlin

THAILÄNDSICH

Vom Teilen und Mitteilen

Im Nithan Thai bekommen asiatische Standards einen gekonnten Twist. Am Service aber hapert's

Tip Berlin
08/17

Letztes Jahr Tel Aviv, nun ist Berlin dran in Sachen Märchen. Das nämlich bedeutet das Thai-Wort Nithan auf deutsch. Küchenchef Shahaf Shabtay füllt seine kulinarische Geschichte mit einer Reise durch die Küchen Asiens. Der Laden ist ein gelungener Designentwurf, backsteinerne Wände, warme Farben, gelbe Akzente, ein gläsernes Weinregal als zentraler Hingucker. Ein Kaffirlimettenblatt und ein kleines Handtuch liegen zur Begrüßung am Tisch – eine schöne Sitte, wie man sie aus Fernost kennt.

Dem folgt eine Einweisung des jungen, allzu überschwänglichen Service-Girls. Teilen und naschen sei das Gebot der Stunde. Was sie selbst probiert hätte – einfach super. Ungebetene Vorschusslorbeeren – die sich immerhin bewahrheiten werden. Cocktails mit Asia-Flavour, moderner, deutscher Weinfokus, gepresste Säfte sowie Tees bilden das Rahmenprogramm. Auf den Tellern folgen im Grunde genommen die üblichen Asia-Verdächtigen vom Rindfleischsalat über Rind aus dem Wok, Tandoori-Hühnchen bis hin zu veganem Curry (Vorspeisen und Zwischengänge um 15 Euro, Fleisch- und Fischgänge ab 20 Euro). Doch es ist, neben Handwerk und gelungenen Produktpaarungen, eben jener besondere Twist, den Shabtay durchgängig auf die Teller bringt: die dunkle, süßliche ABC Sesam Sauce, auf der die Thunfisch-Lachs-Rollen hübsch aufgereiht stehen, würde man gerne auflecken. Weiße, Baiser-ähnliche Tupfen mit Wasabi-Aroma sorgen für einen munteren Crispy-Crunch-Effekt. Stimmige Aromen also. Kombiniert allerdings mit einem Service, der erst zu aufgeregt ist und dann schnell das Interesse verliert. Zudem schwierig: Variationen des Gebotenen, etwa bei Unverträglichkeiten, waren auf Nachfrage nicht möglich. MANUELA BLISSE

NITHAN THAI
Chausseestr. 5, Mitte, Tel. 55 21 39 69,
Mo-So 12-24 Uhr, www.nithanthai.de,

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

Berliner Morgenpost

Berliner Morgenpost
20th of May 2017

STADTLEBEN & STIL

SONNABEND, 20. MAI

DT.

GENPOST.DE

AUFGEGABELT

David Hasselhoff startet seine Deutschlandtour in Berlin

David Hasselhoff geht 30 Jahre nach seinem Superhit „Looking for Freedom" im kommenden Jahr auf Deutschlandtour. Am 11. April 2018 startet der Sänger und Schauspieler mit einer Show im Friedrichstadt-Palast. Mit Berlin verbindet ihn seit seinem Auftritt zu Silvester 1989 eine besondere Beziehung. Das Lied wurde zur Zeit des Mauerfalls als Freiheitshymne gefeiert.

DPA/DANIEL NAUPOLD

AUFGEFALLEN

Prominent besetzte Gästeliste beim Grand Opening des „Nithan Thai"

Die erste Sommernacht des Jahres verbrachten der ehemalige Außenminister **Joschka Fischer**, Schauspieler **Thomas Heinze** und Musiker **Alec Völkel** (Foto) am Donnerstag auf der Terrasse des „Nithan Thai" in Mitte. Chefkoch **Shahaf Shabtay** bietet moderne asiatische Küche.

DAVID SONNTAG

AUFGESCHRIEBEN

Mario Testino kommt für ein Signierstunde an die Schlüter

Ab dem 2. Juni ist in der Helm Stiftung an der Jebensstraße di lung „Mario Testino, Undresse mut Newton. Unseen / Jean Pi Pool Party" zu sehen. Am Aben der peruanische Modefotograf **Testino** im Taschen Store und Stunde lang seine Bildbände „S

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

FORUM
DAS WOCHENMAGAZIN

SCHÄRFE MIT GENUSS

Chefkoch Shahaf Shabtay überschreitet im **„Nithan Thai"** in Mitte mit feinen Aromen immer wieder die Grenzen der Tradition und unterschiedlichster Länder. Seine Interpretationen machen neugierig auf eine höchst zeitgenössische, international und weltläufig bereicherte Thai-Küche.

Forum Magazin
5th of May 2017

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

FORUM

Gastronomie à la Ute Schirmack

Phillip Chamb ist stellvertretender Restaurantleiter. Hier zaubert er Cocktails für die Gäste.

„Golden Gong", das sind Tempura-Garnelen mit Joghurt-Sauce und Spargel.

ie Kreuzung von Chaussee- und Hannoversche Straße entwickelt sich zum kulinari- hen Hot Spot – in der Nachbarschaft r besternten Restaurants „einsunter- ill" und „Rutz" hat sich das „Nithan iai" neu niedergelassen. Hinter der hlichten Fensterfront zieht sich der ailändisch inspirierte Genusstempel f ins Innenleben des Gebäudes an r Nummer 5 hinein. Sind die Erstge- nnten im Bereich regionaler Küche chklassige Nachbarn, setzt das „thai- ndische Märchen" auf seine namens- benden Wurzeln. Aber auch auf Ein- isse aus Indien, Japan und dem Orient, it denen Küchenchef Shahaf Shabtay perimentiert und das Aromenspekt- m bereichert.

Schade, dass ich nicht so häufig in der egend bin. Der Papayasalat mit grü- r Mango und Cashewnüssen wäre ein chtes, unkompliziertes Gericht, nach m ich süchtig werden und das ich je- n Abend essen könnte. Pinienkerne, trocknete Tomaten, Minze, Chili und e Sauce mit Koriander dazu – fertig das Salatglück. Der „Tam Ma-La-Ko" ttigt auf die frische, gemüsige, fruchtig gesüßte Art, ohne obstig zu schme- en. Mit Krupuk-Chips und vergolde- n Besteck gereicht, macht die Schale

Forum Magazin
5th of May 2017

rgebens. Auf unsere Bitte bleibt der paya-Salat stehen. Wir picken immer eder mit der Gabel hinein und essen iter. Den inoffiziellen Lieblingsgerich- Test hat er mit Bravour bestanden.

In der Speisekarten-Rubrik „Golden n", die sich auf eine der fünf thailän- ichen Kochtechniken bezieht, erwar- uns eher „knackig frische Speisen, auch Geräusche von sich geben und es das Lachen des Gastes", verrät uns r stellvertretende Restaurantmanager illip Chamb. Im goldenen Sonnen- ht, an das die gelben und goldenen Akzente im eher dunkleren Ambiente des estaurants erinnern, bleibt es leicht auf r Platte. Rosa-lila und schön grafisch zwei Farbhälften geteilt, hüllen sich Lachs und Thunfisch in ein Algenblatt und in eine Tempura-Hülle. Von außen warm angezogen, schwimmt der Fisch auf einer süßen, mit Wasabi abgeschmeckten Sesam-Soja-Sauce heran und wird von einem meerigen Wakame-Algensalat begleitet. Japan grüßt für 16 Euro in freier Abwandlung, und selbstverständlich lächeln wir vor Wohlgenuss. Nicht nur der Fisch, sondern auch das im „Bangkok Style" im Ganzen marinierte und gekochte Rindfleisch lässt sich für 14 Euro anstandslos in Blätter wickeln. Sie sind bei den „Thong Kum"-Röllchen aus Reispapier. Pandanblätter fügen dem Fleisch nussige Aromen und Calamandi-Orangen fruchtige Akzente hinzu. Eine Masala-Sauce mit Erdnüssen und Joghurt liefert frische Cremigkeit zum Dippen.

Jeder kann Schärfe selbst bestimmen

In der einen Ecke der Schieferplatte lagern mit Hühnchen und Garnelen gefüllte, knusprig gebackene Dim-Sum-Taschen und lenken von einer ganzen roten Chili-Schote in der gegenüberliegenden Ecke ab. „Jeder soll die Schärfe selbst bestimmen kön-

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

FORUM
DAS WOCHENMAGAZIN

nen", erläutert Phillip Chamb. In Anbetracht der Diskrepanz von thailändischer und europäischer Schärfe-Sozialisation eine gastfreundliche Geste.

Schärfe kann das „Nithan Thai" auch in flüssig. Das haben wir beim „Umami"-Cocktail erlebt. Angelockt von Erdbeere, Limette, Thai-Basilikum und dem mattschwarzen Cocktail-Schälchen auf schmalem Eleganzfuß, überrascht das Kaltgetränk unterm Litschi-Spießchen

Vergnügliche Reise durch viele Länder

mit intensiv nachglimmendem Chili. „Kann das jemand ohne indische Wurzeln trinken?", fragt sich die Begleiterin, die schon so manche Schote verspeist hat. Wir sind uns einig, dass es die Küche in allen Gerichten schafft, die Geschmäcker von salzig bis süß, von sauer bis umami fein in der Balance zu halten. „Die Aromen waren immer irgendwie da, ohne einander zu bedrängen", sagt sie. Der Fotograf wiederum hat sich ins-

Forum Magazin
5th of May 2017

ne Basis für standhafte Tempura-Garnelen. Sie stützen sich in „Schwänzchen in die Höh"-Manier und formen sich mit grünen Spargelstangen zur „Golden Gong"-Pagode. Wir betrachten die roten Streifen obenauf kritisch. Die wiederum verhalten sich brav paprikaartig und werden ohne Schärfeattacken verzehrt. Die

„Tam Ma-La-Ko" – der Papayasalat mit Cashewnüssen ist ein echter Kracher und macht fast süchtig.

Kombination aus säuerlicher Cremesauce, schwarzen Sesamsaaten und den fritierten, zarten Riesengarnelen ist mein Liebling. Sie hat genau die richtige Mischung aus schlotzigem, angeknuspertem und gemüsig-bissigem Mundgefühl.

Irgendwo zwischen Indien und Mexiko spielt wiederum das „Bandra Kai" auf unserem Tisch mit. Ein in Kokosnusscreme und mit Cashews mariniertes Tandoori-Huhn präsentiert sich elfenbeinfarben auf einem Tortilla-Wrap. Einige Rucola-Blättchen geben Würze und Farbe auf die Viertelkreise mit dem indischen Hühner-Frikassee. Wer mag, träufelt ein paar Tropfen Limette auf und gibt einen roten Zwiebelring dazu. Wir packen unsere Brot-Päckchen und spielen vergnügt mit dem Essen, so wie es sich gehört.

Diese Art zu essen und die anschließend etwas verklebten Hände sind sicher ein Trick, um uns unauffällig in die Bäder zu lotsen. Denn Händewaschen gehört im „Nithan Thai" allein schon aus ästhetischen Gründen zum Pflicht-Programm: Große Keramik-Pflanztöpfe sind zu Waschbecken umfunktioniert. Gerollte, hellbraune Handtücher, Windlichter und hochbeinige Messing-Elefanten vereinen sich in Wellnesstempel-Ästhetik auf einer dunklen Kommode. Die Begleiterin muss aufpassen, dass sich ihre Goldmetallic-Handtasche nicht in der Farbharmonie verliert und einfach dableibt. Zur Begrüßung gehören warme Handtücher am Tisch ohnehin zum Service: „Bitte erst die Kaffirlimettenblätter in den Händen verreiben und danach zu den Handtüchern greifen", sagt die Bedienung. Wir starten erfrischt und wohlduftend in den Abend und in das Essen.

Das Ambiente wirkt sehr hochwertig, gut durchdacht und entsprechend wie aus einem Guss gestaltet.

FOTOS: EMMANUELE CONTIN (5)

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

FORUM

GENIESSEN | LEBEN

Erst Rindfleisch Bangkok-Style mit Calamandi-Orange, danach Pancakes mit Erdbeer-Semifreddo.

Forum Magazin
5th of May 2017

Das ganze Restaurant ist hochwertig d aus einem Guss gestaltet – von der nen Bar über den durchleuchteten unde der strengen Linie und des Mi- nalismus, aber ein von diversen Kon- enten und Kulturen inspirierter, stil- ler Wohlfühlflausch. Den bringt das ai-Märchen" von Haus aus mit.

Die aus Thai- d stammende itzerin Naomi rvitz lebt in Tel v, wo sie ihr ers- „Nithan Thai" ffnete. Anfang ruar übernahm der nicht minder tläufige und international erfahrene h Shahaf Shabtay im Berliner Able- die Regie in der Küche. Die frischen, rzigen, thai-basierten Gerichte stehen t für elf bis 25 Euro auf der Karte.

Das Saucenhändchen von Shahaf btay zeigt sich erneut beim „Thai f": In einer dicken, dunklen Ar- hocken-Morchel-Sauce lagert ge- mortes Rindfleisch. Eine Frischkäse- me mit Algen-Streifen bedeckt einen gel aus Sesamtoast. Schnittlauch- ngel lehnen sich zierlich an. „Vom Sesamtoast hätte es gern mehr sein dürfen", sagt die Begleiterin, die das würzige Geknusper zum gemütlich-weichen leisch schätzt. Wir nehmen den einen der anderen Löffel Reis dazu, essen als ratzeputz auf und seufzen uns entsprechend wohlig zum Dessert hin.

„Hier kommen die Löffel", sagt Phillip Chamb und stellt eine Schale mit Jasmintee auf den Tisch, in dem sie baden und sich anwärmen dürfen. Die Bedienung kommt mit dem sprichwörtlichen „Hackebeilchen" an unseren Tisch und nimmt eine in ihrer Schale knusprig gebackene und mit gesüßter Kondensmilch gefüllte Banane in Angriff.

Die Interpretationen des Küchenchefs machen neugierig

Wir bleiben friedlich bei unseren harmlosen goldenen Löffeln, heben die weichen Fruchtstücke heraus und nehmen etwas Vanilleeis dazu. Mit frühlingshafter Frische strahlen uns überdies die Erdbeeren an, die einen Mini-Pancake-Stapel umranden. Ein Erdbeer-Semifreddo schmilzt nicht nur auf den Löffeln, sondern auch in unseren Mündern dahin. Die unerwartete Kombination mit frischem Koriander und Pistazienhack tut den Früchten und dem amerikanisch inspirierten Pfannkuchen-Türmchen für neun Euro gut. Asien schleicht sich durchs Hintertürchen auf den Dessertteller und setzt überraschende Akzente.

Die royale Hochküche ist zweifellos die Grundlage im „Nithan Thai". Shahaf Shabtay überschreitet mit feinen Aromen immer wieder die Grenzen der Tradition und unterschiedlichster Länder. Seine Interpretationen machen neugierig auf eine höchst zeitgenössische, international und weltläufig bereicherte Thai-Küche.

Ute Schirmack ist Journalistin, Autorin und Erforscherin großstädtischer Lebensräume. Diese Lebensräume sind unter anderem die Restaurants, Cafés und Bars in Berlin, die sie nun auch mit Stift und Papier genüsslich erkundet.

INFO

Nithan Thai
Chausseestraße 5
10115 Berlin-Mitte
Telefon 030-55213969
www.nithanthai.de
Öffnungszeiten: täglich ab 17 Uhr

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC • EVENT RELATIONS

#Print Reports I Tagesspiegel Genuss

DER TAGESSPIEGEL

HLUNG

67 Sixtyseven

JUNKFOOD

Rosenthaler Straße 67 | Mitte
Tel. 28040367

Si Ans (District Môt, Si An, Chen Che) neuester Streich macht keinen Hehl daraus, dass sich hier alles nicht um ausgefeilte vietnamesische Küche sondern um mehr oder weniger gekachelter Tresen mit kleinen Plastikhockern davor und auf der Karte Bao Burger, Pho und Frittiertes – wie immer, wenn sich Si An ein Thema setzt, verfolgt er dieses bis in letzter Konsequenz, auch wenn das hier ein bisschen in den Augen weh tut. Aber das »Junkfood« ist eine Klasse für sich. KR

Tagesspiegel Genuss
Spring 2017

Nithan Thai

ASIATISCH CROSSOVER

Chausseestraße 5 | Mitte
Tel. 55213969 | nithanthai.de

Noch eine Neueröffnung, die sich der Verfeinerung der asiatischen Küche in Berlin auf die Fahne geschrieben hat. Das Konzept hat sich bereits in Tel Aviv bewährt: Ein Crossover aller Küchen Asiens gespickt mit französischem Küchenwissen und immer mit einem Dreh nach Thailand. Die Thai Roll zum Beispiel könnte man als in Tempurateig frittierte Thunfisch-Lachs-Maki ohne Reis bezeichnen, die auf zwei Saucen gebettet ist. Die Produktqualität ist herausragend, ebenso das Handwerk, das trotz kross-frittiertem Mantel den Fisch roh ins Ziel bringt. Die beiden Saucen, eine Teriyaki-ähnliche und eine mit Wasabi-Aroma sind hocharomatisch und vermischen sich so, als wären sie füreinander bestimmt. Das ist die Idee des charismatischen Chefs Shahaf Shabtay, der aus Israel stammt, in Frankreich das Küchenhandwerk lernte, und der jetzt die Brücke zwischen den Küchen Asiens und noch weiter schlägt, wie beim Masaman Mai: Rippchen mit Foie gras, Schwarze-Bohnen-Chili, Datteln, Boston-Salatblätter und Erbsen-Joghurt-Minze-Brot – alles scheint erlaubt, alles schmeckt und bietet sich zum Teilen an. Dazu ein Ambiente, das mit deckenhohem Weinkühlschrank, Humidor, offener Küche, eleganten Sitzgelegenheiten und Bar ins Exklusive zeigt, insgesamt preislich aber auf dem Boden bleibt. Bald auch mit Mittagstisch und Kochschule. KR

2017©PEPPER Public+Event Relations

Gala

Lange nicht gesehen: Ex-Bundesaußenminister **Joschka Fischer** ist Weinkenner und Gourmet

BERLIN
GOURMET-GIPFEL

Für diesen Anlass vergaß sogar Ex-Außenminister Joschka Fischer seine Abneigung gegenüber Society-Events. Denn die Eröffnung des Restaurants „Nithan Thai" war ein exotisches Erlebnis. Chefkoch Shahaf Shabtay hat in Frankreich gelernt und verbindet thailändische Küche mit indischen, japanischen und kambodschanischen Einflüssen sowie europäischer Weinkultur.. Hmm ...

Schnell zum Imbiss: **Gedeon Burkhard** mit seiner Mutter **Elisabeth von Molo**

BossHoss **Alec Völkel** wurde von seiner Frau **Johanna** begleitet

FOTOS: INTERTOPICS (2), GEISLER-FOTOPRESS, ACTION PRESS (2), STAR PRESS, SCHNEIDER-PRESS, BRAUERPHOTOS (3)

Gala
24th of May 2017

Musiker **Leslie Mandoki** mit Staatsministerin **Beate Merk** (l.) und seiner Frau **Eva**

MÜNCHEN
EURO-STAR

Leslie Mandoki ist überzeugter Europäer. Seine All-Stars-Band, die Man Doki Soulmates, vertreten „ein buntes, tolerantes und freiheitsliebendes Europa", so der 1975 aus Ungarn geflohene Jazz-Rocker. Für sein Engagement wurde er mit der „Medaille für besondere Verdienste um Bayern in einem Vereinten Europa" geehrt. Bravo!

Seit über 20 Jahren ein Paar: **Horst Lichter** und Ehefrau **Nada**

KÖLN
SCHMUCKE SCHAU

Da möchte man am liebsten die Zeit anhalten. Bei der „Rolex Neuheiten Präsentation" des Juweliers Rüschenbeck in Köln bestaunten und bewunderten die geladenen VIPs die exklusiven Schätze. Moderatorin Nina Moghaddam verliebte sich in ein Modell und trug es gleich mal freudestrahlend Probe. Auch Schauspieler Tom Beck war vernarrt: natürlich in die eleganten Uhren.

Verstehen sich gut: **Tom Beck** und **Nina Moghaddam**

KULINARIK
KUNST
LEBENSART
DAS MAGAZIN AUS
BERLIN 109/2017

MAI

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

THEMA

Nithan Thai und das Märchen von Naomi und Chaim Hurvitz

NITHAN THAI

Es ist eine Story wie aus einem romantischen Hollywoodfilm – nur besser, weil die Geschichte wahr ist. Das Happyend: die Heirat mit einem Milliardär und die Ver-

wirklichung des Lebenstraumes eines eigenen Restaurants, das ohne Kompromisse der eigenen Philosophie entspricht. Naomi Hurvitz lebt gerade dieses Märchen, sie fand die Liebe ihres Lebens und verwirklicht ihre Träume. Der Name ihres Restaurants „Nithan Thai" passt dazu, die Bedeutung des Namens ist „Thai Märchen". Erst vor 9 Monaten

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

NITHAN THAI

Naomi Hurvitz und Küchenchef Shahaf Shabtay

de, war sie weit weg von dieser Welt, in der sie heute lebt. Ihre Kindheit erlebte sie in der thailändischen Provinz. Naomi: „Ich war glücklich, ich erinnere mich an satte Natur und ein unbekümmertes Leben auf dem Dorf. Das Wasser schöpften wir zwar aus dem Brunnen und hatten oft Hunger, aber glücklich waren wir trotzdem!" Die dunklen Wolken zogen für Naomi und ihre Familie erst auf, als ihr Vater von einer Gang niedergeschossen wurde. Naomi: „Sie wollten die Macht im Dorf übernehmen, meine Mutter flüchtete dann mit mir und meinem

Bruder nach Bangkok, mein Vater kam dann ein paar Monate später nach, als er aus dem Krankenhaus entlassen wurde.

Naomi erinnert sich: „Die Bilder meines fast verblutenden Vaters lassen mich auch heute nicht los!" In der Metropole Bangkok wurde das 11 jährige Mädchen von den anderen Kindern gemobbt. Naomi: „Sie waren sehr grausam. Wir Kinder vom Land sahen damals natürlich anders aus, als die Kids in der Stadt. Mit meinen gelben Zähnen ließen mich die anderen Kinder spüren, dass ich nicht zu ihnen gehörte!" Doch die kleine Naomi war schon damals eine Kämpferin. Sie putzte sich heraus, verwandelte Schwächen in Stärken und arbeitete als Teenager sogar erfolgreich als Model. So lernte sie ihren ersten Mann kennen, der Naomi schließlich in seine Heimat Israel mitnahm. Gemeinsam eröffneten sie dort das erste thailändische Catering des Landes, das sehr

Gründers des Pharmagiganten Teva (weltweit über 60.000 Mitarbeiter) und einer der reichsten Männer Israels. Der Konzern hat auch Standorte in Deutschland, übernahm zum Beispiel 2010 den Arzneimittelhersteller Ratiopharm für 3,6 Milliarden Euro, nachdem dessen Mehrheitseigentümer in eine finanzielle Schieflage geraten war. Als Naomi geboren wur-

öffnete das Restaurant in Tel Aviv d ist schon heute eines der Hot ots beim verwöhnten Publikum in r Trend-Metropole Israels. Vor ein ar Tagen dann in Berlin Mitte die öffnung des zweiten gleichnamigen staurants. GOURMINO EXPRESS suchte beide Locations und traf Inhaber Chaim und Naomi Hurvitz Tel Aviv. Es war ein weiter Weg, n Naomi Hurvitz gehen musste, vor sie ihren Mann heiraten und e eigenen Restaurants eröffnen nnte.

Mann ist der Sohn des legendären

Nithan Thai
Chausseestraße 5
10115 Berlin
Öffnungszeiten
Mo bis Fr 12-0:30
Sa und so 17-0:30 Uhr

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

HAN THAI BERLIN

Und auch im Berliner Restaurant an der trendigen Chausseestrasse hängen im hinteren Bereich wunderbare Gemälde vom königlichen Hof des 19. Jahrhunderts. Gedämpftes Licht schafft eine zauberhafte Atmosphäre, dazu loungige Beats. Im Vorderteil des „Nithan Thai" in Berlin lädt eine coole Bar zu Aperitifs und Cocktails ein, jedes Möbel ist ein Schmuckstück für sich. Im hinteren Teil residiert die offene Küche, in der der megadynamische und immer unter Strom stehende Küchenchef und Starkoch Shahaf Shabtay Regie führt. Seine Speisen verbinden einzigartig royale thailändische Küche mit Einflüssen aus der ganzen Welt.

Shabtay: „Meine Arbeit führte mich in die verschiedensten Länder der Welt. Und überall finden sich andere Formen der Thai Küche – das beste davon habe ich für das ‚Nithan Thai' interpretiert."

So stammt eine fantastische Teigtasche zum Beispiel aus der usbekischen Küche. Es ist eine unbeschreibliche Sinnesreise, auf die sich der Gast in den Räumen des „Nithan Thai" begibt. Immer wieder wird er von der nie zuvor gesehenen Optik der Gerichte in die Ire geleitet und dann geschmacklich überrascht. Am besten man bestellt sich ein paar Leckereien und teilt sich diese mit der Begleitung. Wunderbar zu Beginn kommt der grüne Papaya Salat mit Mango, Chukka Chili und Minze. Ein absoluter Traum auch das Beef Bangkok mit Sesam. Im ganzen fasziniert auch die top Qualität der Ausgangsprodukte, zum Beispiel die sensationellen Shrimps mit Glasnudeln, Kokosnuss und Chili. In Tel Aviv gehört zum Restaurant noch eine traumhafte Bäckerei dazu Mythen und Werte aus ihrer alten Heimat, die sich im „Nithan Thai" wiederfinden.

Handgefertigte Holzornamente an Türen und Wänden, Gemälde, vergoldetes Besteck und kostbare Gefäße oder aus Kokosnuss gefertigte Schalen. Im Stammhaus in Tel Aviv hängen von den 6 Meter hohen Decken vergoldete Lüster, deren Originale die königlichen Paläste schmücken. Alle Details der Einrichtungen wurden in Thailand gefertigt. Allein der Weg zum Barbereich in Tel Aviv ist wie der Gang durch ein Kunstmuseum.

Nithan Thai
Chausseestraße 5
10115 Berlin
Öffnungszeiten
Mo bis Fr 12-0:30
Sa und so 17-0:30 Uhr

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

und auch in Berlin soll bald schon morgens der Service leckeres Frühstücksgebäck aus eigener Herstellung liefern. Kein Wunder also, dass auch die Desserts echte Kunstwerke sind. Shabtays Mission bei allen Gerichten: Essen auf Sterneniveau zu bezahlbaren Preisen.

Shabtay: „Besonders stolz bin ich auf mein Berliner Team, das aus acht verschiedenen Nationen stammt." Das Küchenteam des „Nithan Thai" in Tel Aviv.

Chaim Hurvitz und seine Naomi haben sich gefunden und leben mit Leidenschaft ihr gemeinsames Projekt. Wie ergänzen sie sich bei der täglichen Arbeit? Chaim Hurvitz: „Wenn man einen großen Konzern geführt hat wie ich, weiß man worauf es ankommt im Management. Hier berate ich meine Frau. Es gibt Gemeinsamkeiten bei unseren Branchen. Wenn man neue Arzneimittel entwickelt, ist vor allem Kreativität gefordert. Die gleiche Kreativität braucht man, um neue Geschmackserlebnisse auf die Teller zu bringen! Wenn man hingegen in meiner Branche einen strategischen Fehler begeht, wirft einen das um Jahre zurück. In der Gastronomie lassen sich Fehler viel schneller wieder gut machen!" Über das gemeinsam Erreichte ist Chaim Hurvitz sehr zufrieden, man sieht es ihm an. Auch das neue „Nithan Thai" in Berlin macht ihm Freude. Chaim Hurvitz: „Wunderbar, das Hühnchenfleisch schmeckt hier sogar noch besser als in Tel Aviv!" Naomi Hurvitz reist regelmässig in die deutsche Hauptstadt um bei ihrem jüngsten "Baby" nach dem rechten zu sehen. In ihrer Abwesenheit kann sie sich voll auf ihren Berliner Businesspartner Hany Sawalhi verlassen, der sie über alles informiert. Die beiden sind schon seit Jahren befreundet. Hany Sawalhi: "Wir ergänzen uns wunderbar!"

Jürgen Wenzel

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

Berliner Morgenpost

LEUTE

Shahaf Shabtay

11.01.2017, 03:01

Foto: Friederike Werner

Alexandra Kilian ruft an. Heute: Gastronom **Shahaf Shabtay**.

Wo sind Sie gerade?

In Tel Aviv – und in neun Stunden am Flughafen auf dem Weg nach Berlin.

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC + EVENT RELATIONS

CREME

FOOD · RESTAURANTS ·

Fotos © Nithan Thai

DETAILS & KARTE

Nithan Thai – Quirliger Spot mit thailändisch interpretierter Küche

Montag, 27. Februar 2017
von Constanze Hallensleben

Im brandneu eröffneten Restaurant *Nithan Thai* auf der Chausseestraße in Mitte geht es lebhaft zu. Wer wie ich, einen entspannt lauschigen Ort erwartet hat, schreckt im ersten Moment vielleicht sogar ein wenig zurück. Die Musik. Das rege Treiben. Die Bar im Zentrum des Restaurants. – Bang!

Doch wer sich einlässt, wird mit einer der besten thailändisch interpretierten Küchen belohnt, die wir je serviert bekommen haben. Dabei kocht Chefkoch Shahaf Shabtay so, wie er es in Thai-Gemeinschaften in Japan, New York, Mumbai oder auch Amsterdam kennengelernt hat und vereint royale thailändische Küche mit Einflüssen aus der ganzen Welt.

Ein Ansatz, der sich auch in den Drinks von der Bar wiederspiegelt. Unser "Anno 1934" mit Gin, Cointreau, Himbeeren, Limettensaft und Orangenzeste ist eine Wucht. Dezent in

der Süße, ausgewogen und mit einer Intensität, wie man sie von einem anständigen Aperitif erwartet.

Das Service Team ist freundlich und flink. Individuelle Fragen oder auch Sonderwünsche werden zügig und selbstverständlich mit der Küche geklärt und stets eine befriedigende Lösung gefunden. Es werden ein Limettenblatt zum Zerreiben zwischen den Händen und ein feuchtes Tuch gereicht. Der Abend beginnt.

Die Speisekarte ist in die fünf thailändischen Kochelemente unterteilt. Unter der Überschrift "Sunrise" finden sich die Vorspeisen. "Golden Sun" hält knusprig Frittiertes bereit und "Water" Fischgerichte. Hinter "Sound" verbirgt sich gegrilltes Fleisch und die Kreationen unter "Innerpeace" stärken mit Reichhaltigkeit.

Rasch stehen vier duftende Gerichte zum Teilen auf dem Tisch. Ein Avocado Salat mit sehr genialen, kross frittierten, roten Peperoni unter ein wenig Sesam und einem frischen Dressing sowie eine leicht frittierte "Thai Roll" mit Sahimi von Lachs und Tunfisch, die sogar ohne die dazugehörige Sesamsoße unschlagbar gut wäre.

In zwei weiteren Schalen stehen ein ebenfalls sehr feines "Golden Gong" mit frittierten Garnelen in Joghurtsoße nebst Schlangenbohnen und Thai-Chili sowie ein "Pepper Beef" mit gebratenem Rinderfilet, Knoblauch, Radieschen und Maniok bereit. Beides ebenfalls perfekt abgeschmeckt und schlicht beglückend.

Die zusammengebrachten Aromen und Texturen. Das perfekt gegarte Fleisch. Der wunderbar zarte Fisch. Alles ist so stimmig, dass der einzige Wermutstropfen bleibt, dass bereits die nächsten Gäste warten und wir schon bald wieder gehen müssen. Aber sei es drum, das Essen ist es wert!

Doch bevor wir gehen, gibt es natürlich noch ein Dessert. Ein "Kaffir Semi Fredo" mit Erdbeeren, Himbeeren und Rosmarin. Genussvoll gleiten unsere Löffel durch die hauchdünnen Schichten krossen Karamells und das wunderbar cremige Halbgefrorene. Was für ein wunderbarer Abschluss!

In ein paar Wochen wird im *Nitahan Thai*, genau wie im Stammhaus in Tel Aviv und der nächsten Dependance in New York, auch noch Backwerk aus der eigenen Backstube angeboten werden. Vom Lunch über das Dinner bis hin zum sanften Barbetrieb wird das Restaurant dann für den ganzen Tag etwas Kulinarisches bereithalten.

Constanze Hallensleben
Gründerin & Chefredakteurin

2017©PEPPER Public+Event Relations

AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

Thema **Neueröffnung**

ALLE ARTIKEL ♥ THEMA VERFOLGEN

NEUERÖFFNUNG

Mehr als nur Thai-Food

Foto: Nithan Thai

Freie Sicht: Die großen Fenster sorgen für viel Licht und geben vorbeilaufenden Passanten den Blick frei ins Innere des Restaurants.

Samstag, 25. März 2017 / von Dirk Engelhardt

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC + EVENT RELATIONS

Berlin. Thai-Restaurants gibt es in Berlin mittlerweile an jeder Ecke, und in jeder Preislage. Trotzdem ist das Nithan Thai in der Chausseestraße seit der Eröffnung vor wenigen Wochen bestens ausgelastet. Das liegt im wesentlichen am Konzept von Küchenchef Shahaf Shabtay, der einiges anders macht als die „normalen" Thai-Restaurants. Shabtay, aus Israel stammend, hat dort bereits ein Nithan Thai im Frühjahr 2016 eröffnet. Und der Küchenchef leitete bereits Restaurants in Prag, Amsterdam, New York, Mumbai und Tel Aviv. Aus den jeweiligen typischen Landesküchen integrierte er nun Rezepte oder Zubereitungsarten in sein Konzept. Insgesamt 500.000 Euro hat er in sein Berliner Lokal investiert.

Ungewöhnlich ist bereits der Empfang: eine Hostess reicht jedem Besucher ein warmes, feuchtes Frotteetuch, um sich damit die Hände abzureiben. Vorher darf der Besucher ein getrocknetes Blatt einer Kaffirlimette zwischen den Händen zerreiben. Mit den ätherischen Ölen wird die Haut gleichzeitig desinfiziert und bekommt einen frischen Duft. Das Innere des Lokals ist mit viel dunklem Holz und warmen Farbtönen gestaltet. An den Wänden hängen eindrucksvolle Bilder aus einer Galerie aus Bangkok. Auf einer Insel in der Mitte des Gastraumes befindet sich die Bar, hier mixen die Barkeeper Cocktails, machen Kaffee oder schenken hausgemachte Limonade aus. Die Küche im hinteren Bereich ist offen. Im Restaurant arbeiten insgesamt 20 Mitarbeiter aus acht Nationen, wie Shabtay erzählt. Der Chef setzt sich, wenn er im Haus ist, gerne an die Tische seiner Gäste und plaudert über das Essen und die Welt. Derzeit gibt es im Berliner Nithan Thai nur Abendessen, in naher Zukunft soll das Angebot auf Lunch, Frühstück, eine Bäckerei und Catering ausgeweitet werden. Das Essen will Shabtay auf Michelin-Sterne-Niveau anbieten, dabei sollen jedoch bezahlbare Preise beibehalten werden. Die meisten Hauptgerichte bewegen sich zwischen 10 und 25 Euro. Speziell ist auch die Aufteilung der Speisekarte: Es gibt keine Einteilung in Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise. Stattdessen sind die Gerichte in Anlehnung an fünf thailändische Zubereitungsarten aufgeteilt. Auf der Karte steht etwa das Chantaboon Lamb mit Macadamia-Nüssen, frischem Kurkuma, Laksa, Chili, getrockneten Tomaten und Koriander. Das Entrecote verfeinert Chabtay mit weißem Trüffel, Mirin, Soja, Momo Auberginen und Banh-Da. Der Salat punktet mit grüner Papaya in Streifen geschnitten, Mango, Chili, Minze, Kaffernlimette, Cashewnuss und Akaya Cham Sauce. Auf Sojasprossen verzichtet die Küche gänzlich. Im Massaman Mai ist die Querrippe vom Rind verarbeitet, dazu kommt Foie Gras, schwarze Chili-Bohnen, Datteln, Kopfsalat, Minze und Erbsen. Reis ist bei Shabtay nicht nur eine schnöde Beilage. Der leicht mit Kräutern gewürzte Reis wird mit Reispapier umhüllt, gebacken und dann in Scheiben geschnitten, so dass man ihn ohne weiteres pur essen kann. Es gibt innen 60 Plätze, außen weitere 16.

Vorbildlich: Die Kellnerinnen fragen vor jeder Bestellung, ob der Gast an einer Nahrungsmittelallergie leidet oder vegetarisches Essen vorzieht. Nach diesen Vorgaben werden alle Gerichte der Karte dann modifiziert. Bei der umfangreichen Weinkarte setzt das Nithan Thai, was übrigens „Thai-Märchen" heißt, vor allem auf deutsche Weine.

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC + EVENT RELATIONS

Berliner Morgenpost

UNTER 20 EURO

Überraschende kreative thailändische Küche im "Nithan Thai"

Eine Kombination aus thailändischer Küche und kulinarischen Einflüssen aus aller Welt findet man im Restaurant Nithan Thai in Mitte.

Von Manuela Blisse
03.04.2017, 03:01

NITHANTHAI

Chausseestrabe 5
10115 Berlin
Tel:+49 30 55 21 39 88
www.nithanthai.de

Rechnung

16-Mar-17/19:59 RgNr:AR1000821
Steuernummer: 31747/11179/00002
Tisch-Nr: 2
Station: 1 (Ihre WKStelle)
Es bediente Sie Angelique
Buchungszeit: 16-Mar-17/ 18:58 - 19:58

1x Maow Shrimps Roll	a 10,00	10,00
1x Thai Cauliflower	a 5,00	5,00
1x Hoeesade Lesonade	a 4,00	4,00

MwSt.%	Netto	MwSt.	Brutto
A=19,000	15,97	3,03	19,00

Bar Total: EUR
** 19,00 **

We bring Asian
57 DREAMS to Berlin

Unter 20 Euro im Nithan Thai

Foto: Manuela Blisse

Mitte. Etwas länger als geplant hat es gedauert. Aber schon der erste Eindruck macht klar: Das Warten hat sich gelohnt. Nach Tel Aviv hat jetzt auch Berlin ein Nithan Thai. Ein junges schickes und ansprechendes Design mit warmen Gelb-, Beige- und Brauntönen, ein deckenhohes gläsernes Weinregal (offene Weine ab Euro/0,1 l), mit Wein- und Wassergläsern sowie gelben Stoffservietten eingedecl Tische.

2017©PEPPER Public+Event Relations

Den ersten Besuch nimmt die junge Servicecrew zum Anlass, das Konzept von Chefkoch Shahaf Shabtay zu erklären. Der lädt zu einer Reise durch die Küchen Asiens, modern interpretiert. Vor- und Hauptspeisen waren gestern, es gilt keine Reihenfolge mehr einzuhalten. Querbeet-Gemüse, Meeresfrüchte, Fisch, Fleisch oder vegan bestellen und teilen, ist das Motto (7–24 Euro). Es gibt kulinarische Grüppchen namens "Sunrise" (Sonnenaufgang) oder "Innerpeace" (innerer Frieden).

Die Maow Shrimps Rolls präsentieren sich als vier Garnelen-Maniok-Rollen, den mit Grapefruit und Limetten Säure, mit Algensalat Frische und mit Mandeln ein Knusperelement mitgegeben wird. Gekonnt gemacht, überraschend kreativ. Blumenkohl gehört zum derzeit angesagten Gemüse. In der hiesigen Thai-Beilag Variante mit Limette und Kokos zeigen die Röschen, wie eine richtig gute vegetarische Küche funktioniert. Zusammen mit der hausgemachten Limonade, gibt auch asiatisch inspirierte Cocktails, ergibt sich ein beglückendes, angenehm sättigendes kulinarisches Märchen.

Nithan Thai Chausseestr. 5, Mitte,
Tel. 55 21 39 69, www.nithanthai.de

Zur Startseite

© Berliner Morgenpost 2017 – Alle Rechte vorbehalten.

AUCH INTERESSANT

#Online Reports I Berliner Zeitung

Berliner Zeitung HOME BERLIN POLITIK WIRTSCHAFT SPORT KULTUR PANORAMA GESUNDHEIT FAMILIE

+++EILMELDUNG+++ Mordprozess in Istanbul Brüder von Hatun Sürücü freigesprochen

Berliner Zeitung › Berlin › Essen gehen: Spargel als Thai Roll und Teltower Rübchen auf Japanisch

Essen gehen Spargel als Thai Roll und Teltower Rübchen auf Japanisch

Von Maike Schultz | 08.04.17, 13:52 Uhr

EMAIL FACEBOOK TWITTER MESSENGER

"Fuero Asparagus" heißt diese asiatische Variante des Brandenburger Gemüses im Nithan Thai. Es wird aus Reispapier, Spargel, Chili, Koriander, Rucola und Pilzsauce zubereitet.
Foto: PR

Asia-Fusionsküche. Lange galt dieser Begriff als sicheres Mittel, um Menschen fernzuhalten, die Wert auf kreative Kochkunst legen – stand er doch für Schnellrestaurants, die sich nicht zwischen Sushi, gebratenen Nudeln und Hühnersuppe entscheiden können.

Shahaf Shabtay gibt im Nithan Thai auch Kochkurse.
Foto: Nithan Thai

In Berlin gibt es davon immer noch eine Menge. Aber auch immer mehr Gastronomen, die hochwertige asiatische Zutaten mit regional-saisonalen Produkten und kulinarischen Einflüssen aus aller Welt fusionieren.

Shahaf Shabtay ist einer von ihnen. Der 41-Jährige stammt aus Israel, hat sein Handwerk in Frankreich gelernt und sein Konzept einer asiatischen Crossover-Küche erfolgreich in Tel Aviv getestet – als Küchenchef des Nithan Thai, das seit Februar auch einen Ableger in der Chausseestraße hat.

Aus Tel Aviv nach Berlin Thailändisch essen im Nithan Thai

#Online Reports I Berliner Zeitung

Berliner Zeitung Artikel teilen: EMAIL FACEBOOK TWITTER MESSENG

+++EILMELDUNG+++ Mordprozess in Istanbul Brüder von Hatun Sürücü freigesprochen

Nein, das ist keine BVB-Kneipe, sondern die Bar im Nithan Thai: Schwarz und gelb sind die dominierenden Farben in diesem neuen Restaurant an der Chausseestraße.

Foto: Maike Schultz

1/8

Nur wenige Meter von dem neuen Restaurant entfernt hatten Shabtays jüdische Großeltern einst eine Metzgerei. Nun serviert er hier Kreationen wie „Fuero Asparagus", mit Spargel, Chili, Koriander und Rucola gefüllte Rollen aus Reispapier mit Pilzsauce.

Oder Rinderfilet in Artischocken-Morchel-Sauße, mit 25 Euro das teuerste Gericht auf der Karte. „Ich möchte Essen auf Sterneniveau zu bezahlbaren Preisen anbieten", sagt der Koch, dessen Restaurants bereits mehrfach von Michelin empfohlen wurden, über das Nithan-Konzept. Dazu gehören an manchen Wochenenden auch Kurse, in denen Shabtay seine Kombinationskünste und Rezepte an interessierte Hobbyköche weitergibt.

Auch die jüngste Neueröffnung aus dem Hause Grill Royal ist das Ergebnis kulinarischer Experimentierfreude. Aus dem Thai-Restaurant Edd's hat Moritz Elstermann das Kin Dee gemacht und das Ex-Model Dalad Kambhu als Küchenchefin verpflichtet, die schon im isländischen Dóttir für ihn gekocht hatte.

Statt eines klassischen Papaya-Salats gibt es bei der Thailänderin eine Variante mit Kohlrabi. Auch Mangos ersetzt sie durch Äpfel aus Brandenburg: „Oder wollen Sie etwa in einem Berliner Restaurant Pak Choi aus China essen?"

Tiefgekühlte Importkost, wie sie durchschnittliche Asia-Restaurants verwenden, ist im Kin Dee tabu. Und gegessen wird hier nicht à la Carte, sondern ein Probier-Menü (45 Euro): Alle Gerichte kommen, wie in Asien üblich, zum Teilen auf die Mitte des Tisches, sodass jeder sich davon bedienen kann.

Shiori Arai beim Zubereiten des ersten Ganges. Während seine zehn Gäste

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Online Reports I Berliner Zeitung

+++EILMELDUNG+++ Mordprozess in Istanbul: Brüder von Hatun Sürücü freigesprochen

Sich beim Menü von den Köchen überraschen zu lassen und auf ihre Auswahl zu vertrauen, ist eigentlich eine japanische Tradition. Das Prinzip dort nennt sich „Omakase": Es bedeutet so viel wie „Ich überlasse es dir." Ein Koch, der es perfektioniert hat, ist der Japaner Shiori Arai.

Wer nicht weiß, wo genau sein Restaurant Shiori in der Max-Beer-Straße liegt, wird es auch nicht finden – kein Schild deutet von außen darauf hin. Der winzige Raum wird durch eine offene Küche und den direkt anschließenden Tresen ausgefüllt, über den im Laufe des Abends zehn Gänge (60 Euro) gereicht werden. Nur zehn Gäste finden pro Abend daran Platz.

Drei neue Hotspots

Nithan Thai: Chausseestraße 5, Mitte, Mo-Fr 12-15 und 17-1 Uhr / Sa & So 17-1 Uhr, Reservierung unter Tel. 55213969

Kin Dee: Lützowstr. 81, Tiergarten, Di-Sa 19-0 Uhr, Tasting-Menü für 45 Euro (ohne Getränke), Reservierung erbeten unter reservations@kindeeberlin.com oder Tel. 2155294

Shiori: Max-Beer-Straße 13, Mitte, Mo-Sa 19.30 Uhr (um etwas früheres Kommen wird gebeten, da es pünktlich losgeht). Omakase-Menü für 60 Euro (ohne Getränke, nicht für Vegetarier geeignet). Nur mit vorheriger Reservierung (mind. eine Woche vorab) unter info@shioriberlin.com.

„Serviert wird, was ich morgens auf dem Markt finde und was die Jahreszeit hergibt", erklärt der 29-Jährige, der im Omakase-Restaurants des Vaters in seiner Heimat Fukui gelernt und mit seiner Partnerin Flora Choi zuletzt das Pop-Up-Restaurant VIER in Lichtenberg betrieben hat. Nur die Sake-Flaschen und Aromazutaten wie die Zitrusfrucht Yuzu, der frisch geriebene Wasabi und die Kombu-Algen für seine traditionelle Dashi-Brühe kommen aus Japan.

Das Ergebnis sind Bressehuhn mit japanischem Blütenpfeffer oder Sashimi mit Teltower Rübchen. Shiori drapiert die frisch zubereiteten Leckereien auf Keramikgeschirr, das aus Familienbeständen und Handwerksbetrieben in Japan und Korea stammt. Die wertvollen Teller dürfen nicht in die Spülmaschine – also wäscht der Koch sie am Ende des Abends auch alle selbst mit der Hand ab. Für den nächsten Abend mit zehn neuen Fusionen.

Omakase-Menü Japanisch essen im Shiori

Im Shiori geht es um Geselligkeit: Der Kontakt mit dem Koch ist sehr persönlich, soziale Unterschiede spielen in dieser japanischen Tradition keine Rolle.

1/9

Das könnte Sie auch interessieren

Pizzawoche in Berlin **Eine Frage des guten Geschmacks**

LOUISE ET HÉLÈNE

Kultur, Schönheit & Geschmack

Navigate to...

Navigate to...

NITHAN THAI | DAS BESTE THAI-FOOD DER STADT (?)

14. März 2017 by Friederike Hintze / Allgemein, Food & Travel / 0 comment

© Nithan Thai

Lange bevor das Nithan Thai überhaupt in Berlin-Mitte eröffnete, kannte Frieda den Laden bereits: Denn gut platzierte Facebook-Anzeigen bescherten dem Restaurant schon vorab jede Menge Fans und Likes. Nun, vor wenigen Wochen, eröffnete das Nithan Thai endlich. Jedoch: Ein neues Thai-Restaurant in Berlin? Da gibt es Spannenderes in der Hauptstadt. Stimmt's? Stimmt nicht! Denn im Nithan Thai bekommt ihr das vielleicht beste Thai-Food in der ganzen Stadt…

… oder viel eher: südostasiatische Fusionküche! Und zwar auf Gourmet-Niveau. Genau das ist das selbsterklärte Ziel von Chef Shahaf Shabtay: Essen auf Sterneniveau zu bezahlbaren Preisen anzubieten. Das bedeutet auch, dass die Portionen nicht zu klein geraten sind, die Stimmung nicht steif, sondern viel eher sehr lässig ist. Aber eins nach dem anderen…

© Nithan Thai

Ein Montagabend ist eher nicht der Tag, an dem die Berliner in Restaurants gehen. Umso besser eignet sich der Wochenstart, um neue Restaurants auszuprobieren – denn dann hat der Service auch wirklich Zeit, sich um einen zu kümmern. Und wahrlich werden wir im

#Online Reports I My Stylery

My Stylery

PEOPLE AND THEIR HOMES • PLACES TO BE • UPCOMING TRENDS

HOMESTORIES | HOTSPOTS | TRENDS | MEET ME 4 TEA

Type & hit enter

Nithan Thai – Berlin's neuestes Asia-Restaurant

09.04.2017 · Hotspots · Keine Kommentare zu Nithan Thai – Berlin's neuestes Asia-Restaurant

Was: Nithan Thai, Restaurant
Wo: Berlin – Mitte

Berlin's neuestes Asia-Restaurant: Das Nithan Thai auf der Chausseestraße

Seit einem Jahr in Tel Aviv, jetzt auch in Berlin: Vor kurzem eröffnete in Mitte auf der Chausseestraße das thailändische Restaurant Nithan Thai. Ich liebe die asiatische Küche und war besonders gespannt, was mich hier erwartet. Um es gleich vorweg zu sagen: meine kulinarische Asia-Exkursion war so ziemlich das Beste, was ich in letzter Zeit genießen durfte.

Verantwortlich für das gelungene Interior sind Designer aus Tel Aviv

Gleich beim Betreten des Nithan Thai erfreut ein stylisches Ambiente das Auge des Betrachters. Im Zentrum des 120 Quadratmeter großen Restaurants die Bar, an den Wänden warmes Holz mit matten Messingelementen, asiatische Kunst auf Sichtmauerwerk, gemütliche Sitzgruppen auf verschiedenen Ebenen. Die Interior-Designer aus Tel Aviv verstehen ihr Handwerk. Von dort stammt auch Chefkoch Shahaf Shabtay, der in Israels trendiger Küstenstadt vor einem Jahr das Nithan Thai Stammrestaurant gründete. Nun hat Shabtay, der seine kulinarischen Erfahrungen zuvor in Japan, New York, Mumbai und in

Anzeigen

Instagram Slider

Neueste Beiträge

- Ein perfekter Tag am Comer See
- The Battery – Exklusiver Club & Hotel in San Francisco
- Ibiza-Love: Landhotel Atzaró
- Zu Besuch bei Ivana Jeissing
- Atelier-Besuch bei Haralampi Oroschakoff

Archiv

- Mai 2017
- April 2017
- März 2017
- Februar 2017
- Januar 2017
- Dezember 2016

#Online Reports I My Stylery

Amsterdam sammelte, die royale thailändische Küche mit internationalen Einflüssen in die Hauptstadt gebracht: Eine wahre Bereicherung.

Mein Favorit: Die leicht frittierte ‚Thai Roll' mit Sashimi von Thunfisch und Lachs und einer unschlagbar köstlichen Sesamsauce

Zum Auftakt habe ich einen erfrischenden ‚Nithan Thai Fuzzy'-Cocktail mit Riesling Sekt gewählt. Danach wurde mir ein heißes Tuch und ein Kaffir-Limettenblatt gereicht, das – zwischen den Händen gerieben – seine würzig-frische Duftnote entfaltet. Herrlich! Was dann folgte, war ein köstliches Menü von Fisch- und Fleischgängen. Dazwischen eine vegetarische Maissuppe und ein Papayasalat mit Koriandersauce. Mein Favorit: Die leicht frittierte ‚Thai Roll' mit Sashimi von Thunfisch und Lachs und einer unschlagbar köstlichen Sesamsauce.

Gemütliche Sitzecken im Nithan Thai

Die Speisekarte des Nithan Thai basiert auf fünf thailändischen Kochelemente: Unter ‚Sunrise' finden sich die Vorspeisen. ‚Golden Sun' steht für knusprig Frittiertes und ‚Water' für Fischgerichte. ‚Sound' offeriert gegrilltes Fleisch und ‚Innerpeace' Gerichte, die uns stärken. Freundlich und fix agiert das Service-Team. Meinem Wunsch nach einer extra Portion Koriander wurde sofort entsprochen. Der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Maestro kommt persönlich an den Tisch und erzählt gerne über die Geschichte und seine Philosophie, Essen auf Sterne-Niveau zu bezahlbaren Preisen anzubieten.

- November 2016
- Oktober 2016
- September 2016
- August 2016
- Juli 2016
- Juni 2016
- Mai 2016
- April 2016
- März 2016
- Februar 2016
- Januar 2016
- Dezember 2015
- November 2015
- Oktober 2015
- September 2015
- August 2015
- Juli 2015
- Juni 2015
- Mai 2015
- April 2015

#Online Reports I My Stylery

HOMESTORIES | HOTSPOTS | TRENDS | MEET ME 4 TEA

Type & hit enter

Chefkoch Shahaf Shabtay mit seiner rechten Hand Ivana

Fazit: Fisch und Fleisch waren perfekt gegart. Saucen und Beilagen harmonisch und nicht zu dominant. Es sind die Details, die mich im Nithan Thai überzeugten. Bevor das Dessert – ein ‚Kaffir Semi Fredo' mit Erdbeeren, Himbeeren und Rosmarin – serviert wurde, stehen in Jasmintee getränkte Dessertlöffel auf dem Tisch. Die Löffel nehmen das zarte Aroma des Jasmins an und bescheren damit ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Mehr geht nicht. **BvH**

Sorgen für ein besonderes Geschmackserlebnis: In Jasmintee getränkte Dessertlöffel ...

#Online Reports I My Stylery

HOMESTORIES | HOTSPOTS | TRENDS | MEET ME 4 TEA

Type & hit enter

Nicht zuviel versprochen: Das Wort Nithan kommt aus dem Thailändischen und heißt übersetzt Märchen

Tam Ma-La-Ko – Grüne Papaya, Mango, Chukka Chili, Minze, Kaffir Limettenblätter, Cashew Nüsse, Akaya Cham Sauce

#Online Reports I My Stylery

HOMESTORIES | HOTSPOTS | TRENDS | MEET ME 4 TEA

Type & hit enter

Golden Gong – Garnelen, Joghurt, Spargelbohnen, Yakitori, Thai Chili

Das Nithan Thai bietet seinen Gästen Lunch, Dinner und Barbetrieb. Geplant sind außerdem Frühstücksangebote und eine eigene Bäckerei

Veganes Maissüppchen

Das Nithan Thai mit Liebe zum Detail und auf Expansionskurs: Demnächst eröffnen Dependancen in Prag und in New York

Originell sind die Gästetoiletten im Nithan Thai: Waschbecken einmal anders

Die umfangreiche Weinkarte des Nithan Thai hält deutsche und internationale Weine bereit

Kontakt Nithan Thai:

nithanthai.de

THAILÄNDSICH

Nithan Thai in Mitte

Im Nithan Thai bekommen asiatische Standards einen gekonnten Twist. Am Service aber hapert's

Nithan Thai

Letztes Jahr Tel Aviv, nun ist Berlin dran in Sachen Märchen. Das nämlich bedeutet das Thai-Wort Nithan auf deutsch. Küchenchef Shahaf Shabtay füllt seine kulinarische Geschichte mit einer Reise durch die Küchen Asiens. Der Laden ist ein gelungener Designentwurf, backsteinerne Wände, warme Farben, gelbe Akzente, ein gläsernes Weinregal als zentraler Hingucker. Ein Kaffirlimettenblatt und ein kleines Handtuch liegen zur Begrüßung am Tisch – eine schöne Sitte, wie man sie aus Fernost kennt.
Dem folgt eine Einweisung des jungen, allzu überschwänglichen Service-Girls. Teilen und naschen sei das Gebot der Stunde. Was sie selbst probiert hätte – einfach super. Ungebetene Vorschusslorbeeren – die sich immerhin bewahrheiten werden. Cocktails mit Asia-Flavour, moderner, deutscher Weinfokus, gepresste Säfte sowie Tees bilden das Rahmenprogramm. Auf den Tellern folgen im Grunde genommen die üblichen Asia-Verdächtigen vom Rindfleischsalat über Rind aus dem Wok, Tandoori-Hühnchen bis hin zu veganem Curry (Vorspeisen und Zwischengänge um 15 Euro, Fleisch- und Fischgänge ab 20 Euro). Doch es ist, neben Handwerk und gelungenen Produktpaarungen, eben jener besondere Twist, den Shabtay durchgängig auf die Teller bringt: die dunkle, süßliche ABC Sesam Sauce, auf der die Thunfisch-Lachs-Rollen hübsch aufgereiht stehen, würde man gerne auflecken. Weiße, Baiser-ähnliche Tupfen mit Wasabi-Aroma sorgen für einen munteren Crispy-Crunch-Effekt. Stimmige Aromen also. Kombiniert allerdings mit einem Service, der erst zu aufgeregt ist und dann schnell das Interesse verliert. Zudem schwierig: Variationen des Gebotenen, etwa bei Unverträglichkeiten, waren auf Nachfrage nicht möglich.

Nithan Thai Chausseestr. 5, Mitte, Tel. 55 21 39 69, Mo-So 12-24 Uhr, www.nithanthai.de

●●●○○

von Manuela Blisse 12.04.2017 – 10:22 Uhr

KALENDER

MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
29.05	30.05	31.05	01.06	02.06	03.06	04.06.
MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
05.06	06.06	07.06	08.06	09.06	10.06	11.06.

SUCHE

Suchbegriff eingeben

ANZEIGE

MEISTGELESEN

+++ Tanzen, vögeln, sich frei machen
+++ Die besten Flohmärkte in Berlin
+++ Fahrradverleih in Berlin
+++ Badeseen: Baden gehen in Brand,..
+++ Restaurants am Wasser
+++ Berlin für Kinder – 3 bis 6 Jahre
+++ Berlin für Kinder – 0 bis 3 Jahre

DER NEUE TIP

iKiosk

Jetzt als ePaper im iKiosk kaufen!

Zum iKiosk

IHRE UNABHÄNGIGE LOKALZEITUNG MIT KIEZINFOS VON ADLERSHOF BIS ZEHLENDORF

BERLINER LOKALNACHRICHTEN

Konzept des Teilens im Nithan Thai in Mitte

Mrz 29, 2017 BLN Berlin Mitte , Vorgestellt 0

In Berlin Mitte, gibt es seit etwa vier Wochen das Nithan Thai, Tor- Ecke Chausseestraße. Hier wird der Gast rundum verwöhnt: kulinarisch und servicemäßig. Der erste Eindruck in dem neu eröffneten Restaurant ist angenehm und behaglich, denn es ist nicht mehr alltäglich, dass beim Betreten des Restaurants die Garderobe abgenommen wird. Und das auch beim Business-Lunch.

Das Raumkonzept vermittelt unaufdringlich asiatisches Flair. Ein bereitgestellter Teller auf dem Tisch lädt bei der Vielfalt der verführerischen Speisen zum Teilen mit seinen Freunden ein. Gemeinsamer Genuss einer qualitativ anspruchsvollen, asiatischen aber nicht abgehobenen Küche. Entsprechend dem Kochkonzept des Chefkochs Shabtay: thailändische Küche veredelt mit internationalen, kulinarischen Erfahrungen.

Fühlen, Gerüche und Geschmack spielen dabei die Hauptrolle. Der Service ist dezent und fachlich kompetent. Frau Tram spricht mit den Gästen, gibt Empfehlungen der Gerichte und erklärt die Zusammenstellungen. Bei den spannenden Namen der Speisen ist das sehr hilfreich. Man lässt sich auf die Situation ein, sehr gern sogar und wird überrascht, von jedem Dargereichten – man kann fast sagen – kulinarischem Exponat. Liebevoll angerichtet und geschmacklich jeweils eine große, positive Überraschung. Ob es bei den Vorspeisen die Krapao Corn Soup (Garnelen, Glasnudeln, Kerzennus, Schalotten, Zitronengras, braune Kokosnuss, Magic Chili) oder der Salat Tam Ma-La-Ko (Grüne Papaya, Mango, Chukka Chili, Minze, Kaffir Limettenblätter, Cashew Nüsse, Akaya Cham Sauce) ist. Steigerungen sind bei den Hauptspeisen möglich mit Sea Curry (Steam Stripe Sea Bass, Thai Tomatos, kaffir Lime, Yam Chili, Shitake, Young Coconut) oder Gang Pad Coconut (Garnelen, geräucherte schwarze Muscheln, Sake, Ingwer, Hausgemachte Pommes frites). Das Auge ist mit und beide Augen sind mit dem Gaumen total zufrieden. Die Speiskarte bietet aber auch Fleischspeisen und vegane Gerichte an.

Frisch gepresste Säfte z.B. Kiwi Apfel, Ingwer werden in liebevoll angerichteten Flaschen gereicht. Die große Wein- und Cocktailkarte, sowie ausgewählte spezielle Spirituosen ergänzen die Speisekarte- auch zum Business- Lunch. Eine abgetrennte Raucherlounge freut besonders die Raucher, die dann auch im hauseigenen Humidor ausgewählte Zigarren finden.

Shabtay, der an der berühmten École Gregoire-Ferrandi Culinary School of Cooking Arts in Paris studierte, brachte das frische und modern Nithan Thai-Konzept aus Tel Aviv, beeinflusst durch die Erfahrungen seiner Küchen Asiens und Indiens, nach Berlin. Zur großen Freude von Gourmets der asiatischen Küche.

(Artikelfoto: Nithan Thai , Fotos:© Nithan Thai, G.Berndt)

Suche

Werbung

Neueste Beiträge

Pilotprojekt Fahrradparken auf Fahrbahnen startet in...
Mai 31, 2017 0

Künstlergespräch und Buchpräsentation zum Thema...
Mai 30, 2017 0

Pflegende Eigenschaften der Sorion Repair Creme
Mai 30, 2017
0

Trödelmarkt in Tempelhof-Schöneberg
Mai 29, 2017
0

Juni-Veranstaltungen in den Lichtenberger Bibliotheken
Mai 29, 2017
0

Werbung

Werbung

Schlagwörter

Admiralspalast | Alexanderplatz

B.Z.

Restaurant in Berlin

Nithan Thai: Auch zum Lunch top

Berliner Zunge - die B.Z.-Restaurant-Kritik

Foto: Sylvia Jost

INNA HEMME

19. April 2017 07:40 *Aktualisiert 07:50*

Bereich: Restaurant

Themen: Berliner Zunge, Thailändische Küche

Das Restaurant am Anfang der Chausseestraße bietet royale thailändische Küche mit einem internationalen Twist.

Die weltweiten Restaurants des Chefkochs Shahaf Shabtay wurden für ihr Essen mit Sterneniveau zu humanen Preisen bereits mehrmals in der Bib Gourmand Category von Guide Michelin ausgezeichnet.

Nun noch eine gute Nachricht: das Restaurant hat jetzt auch mittags geöffnet und bietet eine Lunchkarte, bei der man eine Vorspeise und ein Hauptgericht wählt, aber nur das Hauptgericht zahlt. Aber hält das Business-Menü das Dinner-Niveau?

Auf der Karte sind zwar nicht alle Abendgerichte drauf, aber ich bin froh, meinen Lieblingssalat zu finden: Der Tam Ma-La-Ko mit grüner Papaya, Mango, Chili, Minze, Kaffir-Limettenblättern und Cashews schmeckt so frisch, dass ich danach am liebsten nichts mehr essen würde. Dann nehme ich aber doch das Bandra Kai – ein Tandoori-Hühnchen mit Limette, Koriander und Aioli.

Zusammen kostet das ganze 15 Euro und ist genauso lecker wie am Abend – auch wenn ich den Wein leider durch eine hausgemachte Limonade (4 Euro) ersetzen muss.

Täglich 17 bis 23 Uhr, Lunch Montag – Freitag 12 bis 16 Uhr, Chausseestr. 5, Mitte.

Der Jeep ® Renegade

Entkommen Sie dem Alltag. Jetzt ab 16.900 Euro.

Nächste Artikel

Viraler Hit

In Köln wurde ein Döner mit pikantem Kommentar bestellt

Ford

Der Ford S-MAX - jetzt konfigurieren

Mitten in Berlin

Seit Januar ist in Berlin Mitte das Restaurant Nithan Thai von Shahaf Shabtay zu finden. Hier verbindet sich auf rund 120 m² moderne asiatische Dinner- mit europäischer Weinkultur, Frühstücks- sowie Barbetrieb. Ziel des Chefkochs ist es Essen auf Sterneniveau zu bezahlbaren Preisen anzubieten. Zum Nithan Thai Konzept – das bereits in Tel Aviv umgesetzt wird – gehört neben dem hauseigenen Catering auch eine Bäckerei. *www.nithanthai.de*

PERSONALIEN

Im Dezember 2016 veranstaltete Marie Brizard zum 33. Mal seinen internationalen Bartender Contest in Bordeaux. Gewinner des zweitägigen Masters unter dem Motto „The Golden Age of Cocktail 1880–1920" war **Piotr Sajdak** von der Salut! Bar in Berlin. Er konnte sich mit seiner Cocktailkreation „Connection" und seiner unterhaltsamen und kreativen Präsentation des Drinks gegen 35 Bartender aus Amerika, Europa, Afrika, Asien und dem Mittleren Osten durchsetzen.

Erik Dürrschmidt, Chef der Fusion Bar im A-Rosa Travemünde, hat seine Ausbildung zum Tea Master Gold erfolgreich abgeschlossen. In der Ronnefeldt Tea Academy auf Sri Lanka erfuhr er Wissenswertes über den Anbau und die Verarbeitung verschiedener Teesorten. Bereits seit zwei Jahren setzt die Fusion Bar des A-Rosa Travemünde auf Teecocktails und kooperiert dabei mit dem Teehaus Ronnefeld in Frankfurt.

Andreas Windler ist neuer General Manager Professional D-A-CH in der Geschäftsleitung von Jacobs Douwe Egberts. Er war sieben Jahre bei Mars Drinks tätig und verantwortete zuletzt als General Manager die Märkte Deutschland und Frankreich. Andreas Windler folgt auf Michael Stangel, der das Unternehmen zum Ende des Jahres 2016 verlassen hat.

Nachwuchs-Förderung

Bayern investiert in die Zukunft des Gastgewerbes: Das Pilotprojekt der Akademie junger Gastronomen ist erfolgreich gestartet. Die ersten 35 Teilnehmer schlossen den zweiwöchigen Existenzgründungs-Workshop an den Berufsschulen in Rosenheim und Bamberg ab. Dabei vermittelten Profis den angehenden Gastronomen ihr Know-how. *www.dehoga-bayern.de*

Brasilianische Art

Nach einem Umzug eröffnete die Brasilianerin Simone Weissmann das Restaurant VIB Grill & Lounge am neuen Standort in der Leopoldstraße 42 in München. Der Sieger der Kabel 1-Sendung „Mein Restaurant – Dein Restaurant" ist das einzige Rodizio Restaurant in München. Das Highlight: das abendliche „Rodizio" (übersetzt „das sich Drehende"), bei dem spezielle brasilianische Rindfleisch-Cuts, aber auch Lamm, Schwein und Geflügel, gewürzt nach altem Gaucho-Rezept über offenem Feuer auf großen, sich drehenden Spießen gegrillt werden. *www.vib-muenchen.de*

MARKENSCHAUFENSTER

Profi-Qualität von CASIO: Gastronomie-Kassen
Händlerinfo: www.casio-b2b.com/ecr/de/haendler oder (040) 52865416

DHA
nebenberuflich & nah
F&B Manager (DHA)
Sales Manager (DHA)
Ernährungsberater
Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
Fit for leadership – Führungsführerschein (DHA)
Betriebswirt für Systemgastronomie (DHA)
Sommelier (IHK)
Assistant Sommelier (DHA), inkl. WSET® Level 3
Weitere Lehrgänge & Infos unter www.dha-akademie.de

Infotainment mit Spitzenköchen

FoodSpecial, die hauseigene Messe des Service-Bunds, findet auch dieses Jahr an zwei Standorten statt: Nachdem verschiedene Service-Bund-Mitglieder Mitte Januar im Rahmen der Hoga in Nürnberg zu Gast waren, laden weitere Mitglieder am 5. und 6. Februar ins Ruhrgebiet. In der Bochumer Jahrhunderthalle werden u. a. Koch-Shows und Diskussionen mit Food-Experten geboten. *www.servicebund.de*

Fotos: nithanthai, Dehoga Bayern, Günter Lenz, Service-Bund

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Online Reports I Berlin Agenten

BLOG

BERLINAGENTEN

ON TOUR | RED CARPET | THE SCENE | INSIDERS | GLOBAL HOTSPOT | tourSHOP | yourCONTACT | subSCRIBE

The Scene meets Nithan Thai

Search

FURTHER TOPICS

GLOBAL HOTSPOT
INSIDERS
ON TOUR
RED CARPET
THE SCENE
Uncategorized

RECENT POSTS

The Scene – 10 New Hotspots in Berlin
The Scene meets Nithan Thai
Insiders – Marcello
Red Carpet – Henrik's World of Glamour
The Scene – 5 Cool Hotels in 2017

April 2017

M	T	W	T	F	S	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

« Nov

CONTACT US

Henrik Tidefjärd & Team

Paris, Amsterdam, New York, Mumbai, Prague, Tel Aviv and now Berlin. Chef Shahaf Shabtay's impressive resume sounds like a rockstar's tour schedule. Though he may never become a guitar hero, his restaurant series Nithan Thai is sure to strike a chord with foodies all over the world.

Shahaf learned his handicraft in Paris, the undisputed Capitol of gourmets. His talent landed him jobs in world class kitchens, but his inspiration stems from more exotic environments.

Every now and then he packs his bag and travels small villages all over Southeast Asia, returning home with unheard-of cooking techniques and culinary wisdom beyond his years. His aim is to promote a food language that is relatable, down-to-earth and yet innovative. Why not focus solely on French cuisine, though?

"French food takes too long to cook. I prefer the fast-paced Asian cuisine" Shahaf tells us with a grin. While his French teachers doubted his vision for a long time, the exceptional blend of Asian and French cuisine that Shahaf has brought to perfection is now held in high regard even by his old masters.

Tasting his Thong Kum, a roll filled with Bangkok style beef, calamandi orange, smoked sesame and Tia-To Nanami, we can't quite believe our tongues. A slowly unfolding taste explosion. It's meaty, fruity, sweet, bitter, salty and even a little crunchy. While chewing, the rest of the world seems to fade away as our brains try to process the firework of sensations. What many chefs struggle to accomplish in a whole menu, the Thong Kum does in one bite. Amazing!

The exceptional menu is complimented by an elegant and laid back interior design, held in a discreet mix of grey, green and yellow, topped off by dark wood elements. The Asian touch shows on the decor. A golden elephant here, a few white flowers there and golden vases around the room remind you where Shahaf finds inspiration.

Now, for the best part. Main courses are around 20€. That's 20€ for dishes that easily compete with michelin-star kitchens. Nithan Thai's pricing fills the gap between high class cuisine and your usual neighbourhood restaurant, while the taste is nothing short of spectacular. 10/10 from Berlinagenten!

Share this:

Article posted in THE SCENE and tagged asian, berlin, fine dining, food, Mitte, nithan thai, shabtay, shahaf on 4 April 2017 by Jan Czyszke.

#Online Reports *I Berliner Küche*

Instagram

App installieren Anmelden

berlinerkueche Folgen

Gefällt 96 Mal 12Wo.

berlinerkueche Rindfleisch, Artischocken, Morchel, 😋 @nithan_thai #berlinerkueche #thaifusion #nithanthaiberlin #esseninmitte #foodblog #foodphotography #feedfeed #f52grams #berlinfoodies #eatingoutinberlin #thaifood #thaibeef #artichokes #morels #flavourbomb

tooktookberlin Wow looks really good!

#Online Reports I Gastro Info Portal

B&L Medien · FleischNet · Moproweb · Mehr

Newsletter · RSS · Sitemap · Kontakt · Login/ Logout

B&L MedienGesellschaft

gastroinfo portal
www.gastroinfoportal.de

Home | Konzepte | Food | Beverage | Technik/Ausstattung | Wissen | Management | Service | Heft-Archiv | Shop

» Konzepte

Neueröffnung in Berlin: Nithan Thai

Datum 19.01.2017 | Rubrik: Gastronomie | Ort: Berlin
Bewertung:

Das Gastronomiekonzept des **Nithan Thai** von Küchenchef **Shahaf Shabtay** wird bereits seit Frühjahr 2016 erfolgreich in **Tel Aviv** umgesetzt und eröffnet im Februar 2017 in Berlin. Der Starkoch hat bereits in Restaurants in Prag, Amsterdam, New York, Mumbai und in Tel Aviv gearbeitet. **Asiatische Zutaten** verschmelzen hier mit regionalen und saisonalen Produkten. Das Nithan Thai Konzept umschließt das Lunch- sowie das Dinnergeschäft an den ein sanfter Barbetrieb anschließt. Im Frühjahr geht das Restaurant außerdem mit einem Frühstück, einer **Bäckerei** und einem Catering an den Start.

Chefkoch Shabtay hat bereits weltweit **Ruhm** geerntet und wurde mehrfach von **Guide Michelin** empfohlen. Ziel des Koches sei es, Essen auf **Sterneniveau** zu bezahlbaren Preisen anzubieten. Und weitere Zukunftspläne gibt es auch schon: Lokalitäten für weitere Nithan Thai Restaurants in New York und Prag sind schon gefunden.

Optisch wird das Restaurant, passend zum Namen 'Nithan', das im thailändischen **'Märchen'** bedeutet, den Gast mit asiatischer Kunst und besonderen **Designelementen** verzaubern. Ein Weinregal, welches mit deutschen und internationalen Weinen gefüllt sein wird, separiert die Raucherlounge in der sich **Zigarren** zu asiatisch angehauchte Cocktails genießen lassen, von dem Restaurantbereich.

Ein erster Einblick in das Restaurant finden Sie hier.

www.nithanthai.de/

Quelle: Inhalt und Foto: Nithan Thai
Autor: dlm / Redaktion Gastroinfoportal

Artikel weiterempfehlen | Artikel drucken | Share on Facebook | Tweet

Geben Sie uns Ihr Feedback zu diesem Artikel

Bewertung*
Name*
Email-Adresse*
Sicherheitsabfrage! Bitte tragen Sie den Code in das Feld ein:*
Neu laden
Kommentar*

* = Bitte Pflichfelder ausfüllen

Kommentar abschicken

Kommentare zu diesem Artikel

Der Beitrag hat bisher noch keine Kommentare!

Suche

Unter Freunden

24 Stunden Gastlich
214 „Gefällt mir"-Angaben
Seite gefällt mir | Konta
1 Freundin gefällt das

Personalien | Firmen

- Johannsen führt Mars Drinks
- Ines Brünn geht ins Hyatt
- Roudier verantwortet Sales bei Welbilt
- Eric de Neef brandet Carlson Rezidor
- Thomas Willms verstärkt die Deutsche Hospitality
- Stühlerücken bei Meliá
- Kerschbaum geht ins Roomers
- Langdon entwickelt Mövenpick

Messen | Seminare

Just V Show 2017 - 17.06.2017
the allergy + free from show - 17.06.2017
Snackex - 21.06.2017
alle Termine ...

Warenkorb

Sie haben 0 Artikel im Warenkorb

Zusam
Erfolgs
geschic
schreib

diedruck

Zusam
Erfolgs
geschic
schreib

diedruck

Hotelier.de

Das Portal für Hotellerie, Gastronomie & deren Branchen

PERMANENT **RESEARCH** AND **UPDATES**

TOPHOTELPROJECTS

lingua interactive learning Online-Sprachtraining
English for Hotel & Tourism
Jetzt 25% Rabatt!

Machen Sie SELBST kostenlos einen Preisvergleich mit Hotels in Berlin

weinvorteil.de seit 2002
BIS ZU 60% RABATT
mehrfach Prämierte Weine
Der günstige Online-Weinhändler seit über 10 Jahren
Direkt zum Shop

Restaurantnews

NITHAN THAI - neues Restaurant in Berlin mit Shahaf Shabtay

Mittwoch, 28.12.2016 08:50 Autor: pepper-berlin.com

NITHAN THAI ist ein einzigartiges Gastronomiekonzep von Shahaf Shabtay, der mit dem Restaurant Konzept seit Frühjahr 2016 erfolgreich in Tel Aviv Erfolge feiert, eröffnet seine Location im Februar 2017 in Berlin

Chefkoch Shahaf Shabtay, hier während eines Kochkurses; Alle Bildrechte: ©nithanthai

PRINZ

Nithan Thai Berlin

(https://img.prinz.de/o43jx5s5Jer6D0e5fRFtOzmENCo=/1100x786/smart/filters:brightness(5):contrast(5)/https://edn-cdn.s3.amazonaws.com/74/74d872078a52ed58cbd87e54e0929dc1.jpg)

© Nithan Thai

Das Nithan Thai Berlin bietet dir royale Gerichte aus der Thailändischen Küche auf höchstem Niveau. Das Konzept umschließt Lunch und Dinner, an denen ein sanfter Barbetrieb anschließt. Im Frühjahr 2017 geht das Restaurant zusätzlich mit einem Frühstück, einer Bäckerei und einem Catering an den Start.

Ziel des Chefkochs Shahaf Shabtay, dessen weltweite Restaurants bereits mehrfach von Michelin (Bib Gourmand Category) empfohlen wurden, ist es Essen auf Sterneniveau zu bezahlbaren Preisen anzubieten.

Optisch ist das Restaurant mit asiatischer Kunst und besonderen Designelementen dekoriert. Ein Highlight ist

#Online Reports I V.I.P. Reisemagazin

V.I.P. Reise Magazin

LUXUS & LIFESTYLE · WELTWEIT · EUROPA · CAFÉS · RESTAURANTS · SHOPPING · V.I.P. REISE MAGAZIN

LUXUS & LIFESTYLE · WELTWEIT · EUROPA · CAFÉS · RESTAURANTS · SHOPPING · V.I.P. REISE MAGAZIN

Neuester Artikel

Bentley im Bikini Berlin

Noch bis zum 1. August läßt sich ein historischer Bentley-Rennboliden im Bikini Berlin bewundern. Im Pop-Up-Store von "The Beast" ist der aus dem Jahre...

Hotel des Monats

Im Berlin-Mitte erstrahlt ein thailändischer Gourmet-Stern am Hauptstadt-Himmel. Star-Koch Shahaf Shabatay gilt in der internationalen Feinschmecker-Szene als „König der Fusionisten". Seine thailändisch und asiatisch anmutenden Gerichte gehen eine Fusion mit Stationen in Asien, New York, Amsterdam Tel Aviv oder Prag ein. Kreativität zwischen Topf

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

und Pfannen sind keine Grenzen gesetzt – Shabaf beherrscht sein Handwerk perfekt – sehr zur Freude seiner inernationalen und Berliner Gäste im Zentrum der deutschen Hauptstadt.

Entrecôte mit weissen Trüffeln

In Tel Aviv hat er sein Restaurant-Konzept schon längst erfolgreich umgesetzt. In seiner Küche fusionieren thailändische und asiatische Spezialitäten mit den Küchen indischer, europäischer oder amerikanischer Städte und erfüllen ihre lukullische Migration mit einer wahren Aromenvielfalt. Seine Einflüße bezieht er aus Ländern wie Kambodscha, Singapur, Thailand, Vietnam, Indien, Philippinen und Myanmar, die er zuvor bereiste. Fleisch, Gemüse und Fisch stehen im Vordergrund. Saucen, oft sträflich vernachlässigt, beherrscht Shabaf wie kein anderer seiner Zunft. Das Entrecôte mit weissen Trüffeln im asiatischen Gewand ist empfehlenswert, schmackhaft und einzigartig im Arrangement.

Curry, Chili und Pandan

Mit Gewürzen wie Koriander, Chili und Pfeffer wird nicht gespart. Seine Currys sind einzigartig im Geschmack und ergänzen die Aromenvielfalt von Speisen wie „Steam Stripe Sea Bass". Das liegt an der eigenen Zusammensetzung oder deren Ergänzung mit weiteren Gewürzen. Cashews, Erdnüsse, Macadamias, Sprossen, Pandan-Blätter und frische Kokosnüsse ergänzen die Zutatenliste einzelner Speisen, die in vier Kategorien unterteilt – stets frisch zubereitet – angeboten werden.

Show-Küche und Bar als Szene-Treff

Wer seinen Augen nicht traut, werfe einen Blick in die transparente Showküche, wo alles frisch vor Ort zubereitet wird. Das Beef Bangkok Style und auch die Auswahl veganer Spezialitäten, aktuell mit Spargel-Gerichten, läßt keinerlei Wünsche offen. Dessert-Tipp: Coconut Mascarpone. Zum beliebten Szene-Treffpunkt hat sich die Bar inmitten des 120 qm großen Restaurants entwickelt. Stars & Sternchen, Nerds, Start Up-Helden, Feinschmecker und lukullisch vorbelastete Berlin-Besucher tummeln sich am Gastro-Tatort.

Dirk Jacobs Fotos, Copyright: Nithan Thai

Parkhotel Adler: Vergan
und Gegenwart im Eink

Das Parkhotel Adler in Hinterzarten
traditionsreichsten Hotels in Deutsc
zwei Jahrzehnten wird es bereits in
Generation von...

Maritim Berlin: Ta
der Hauptstadt

The Peninsula Sh
Finnair zum luxur
Hotel

Kretas Gastfreun
legendären Eloun

2017©PEPPER Public+Event Relations

#Online Reports I Berliner Woche

Durch Nutzung dieser Website stimmen Sie der Verwendung von Cookies für Analysen, personalisierte Inhalte und Werbung zu. Weitere Informationen über Cookies finden Sie in unserer Datenschutzerklärung.

Akzeptieren

Durch Nutzung dieser Website stimmen Sie der Verwendung von Cookies für Analysen, personalisierte Inhalte und Werbung zu. Weitere Informationen über Cookies finden Sie in unserer Datenschutzerklärung.

Akzeptieren

Mitte ÄNDERN

Registrieren Anmelden

Mein Kiez im Netz

Berliner Woche

Google Benutzerdefinierte Suche

LOKALES VERANSTALTUNGEN MITMACHEN MARKTPLATZ SERVICE E-PAPER

Berlin › Bezirk Mitte › Mitte › Wirtschaft › Nithan Thai Berlin

MEDIENPARTNER Berliner Morgenpost

Nithan Thai Berlin

Berlin: Nithan Thai Berlin | **Nithan Thai Berlin, Chausseestraße 5, 10115 Berlin, www.nithanthai.de**

Voraussichtlich am 5. Februar eröffnet das Restaurant, das Spezialitäten aus der thailändischen Küche bietet. Das Konzept beinhaltet Lunch und Dinner, dem sich ein Barbetrieb anschließt. Im Frühjahr geht das Restaurant dann zusätzlich mit Frühstück, einer Bäckerei und Catering an den Start.

Gibt es in Ihrem Kiez auch eine Neueröffnung? Dann können Sie uns per E-Mail informieren: leser@berliner-woche.de.

Gefällt mir 0

Teilen | Twittern | G+Teilen | Einbetten | E-Mail

SCHREIBEN SIE EINEN KOMMENTAR ZUM BEITRAG:

Schon dabei? Hier anmelden!

Link einfügen

Spam und Eigenwerbung sind nicht gestattet.
Mehr dazu in unserem Verhaltenskodex.

Kommentar speichern

LESEN SIE AUCH

Beitrag eingestellt von
Pamela Raabe
aus Charlottenburg
am 15.01.2017

Folgen

34 Leser
direkt: 33
über Links: 0
über Suchmaschinen: 1
über soziale Netzwerke: 0

Wo?

Nithan Thai Berlin
Chausseestraße | 10119 Berlin

Weitere Beiträge zu den Themen

Neueröffnungen	(1786)
Restaurant	(430)
Essen & Trinken	(288)
thailändische Küche	(6)

Weitere Beiträge aus Mitte

Siegessäule zieht zum Fernsehturm: Miniaturwelt Little Big City... Mitte. In den kommenden Wochen wird Berlin neu aufgebaut: als...

Papageien im Museum Mitte. Im Naturkundemuseum, Invalidenstraße 43, wurde am 23....

Eingreifen bei Gewalt Berlin. Der Berliner Arbeitskreis gegen Zwangsverheiratung hat...

Ehrung für „Mütter des Grundgesetzes": Bundestagsgebäude... Mitte. Zwei Bürogebäude des Bundestages tragen jetzt die Namen...

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Online Reports I Doppel Blog

DOPPEL

BERLIN'S CURATED SEARCH ENGINE

FOOD CAFES & BRUNCH NIGHT LIFE SHOPPING

THEATRES, GALLERIES & EVENTS TOP TEN LISTS DOPPEL PICKS

HEALTH & FITNESS CO-WORKING SPACES ASK DOPPEL

MOVING TO BERLIN SEARCH BY AREA FIND A JOB

COURSES/UPSKILLING

Doppel Pick: Nithan Thai

in Alexanderplatz, Asian, Doppel Picks, Eateries & Restaurants, Food, Food, Fusion, Mitte

Nithan Thai opened up a couple of weeks ago, and I was lucky enough to go along and sample some of the chow. Wow was I impressed, the concept is a melding of asian food cultures where head chef Shahaf Shabtay has lived or worked. He's created each dish with traditional Thai ingredients and added elements from food cultures ranging from Hong Kong to Japan. It also very reasonably priced.

Shahaf also offers a cooking class through **Nithan Thai's website.** Check it out.

Chausseestraße 5, 10115 Berlin

Berlin.de Das offizielle Hauptstadtportal

Restaurants » Neueröffnungen & Nachrichten

Nithan Thai eröffnet in Mitte

Das bereits aus Tel Aviv bekannte thailändische Restaurant eröffnet am 17. Januar 2017 nun auch eine Filiale in Berlin.

© dpa

Eine Kombination aus thailändischer Küche und kulinarischen Einflüssen aus aller Welt findet man im Restaurant Nithan Thai, das bereits mehrere Filialen in verschiedenen Ländern betreibt. Mitte Januar eröffnet nun an der Chausseestraße Ecke Torstraße die erste Filiale in Berlin. Modern asiatisch eingerichtet mit großem Weinregal und abgetrennter Raucherlounge bietet Nithan Thai hochwertige asiatische Gerichte mit regionalen und saisonalen Produkten, sowie auch vegane Menüs an. Zudem werden Frühstück, eine europäische Weinkultur und eine Bar integriert sein. Nithan Thai besteht allerdings nicht nur allein aus dem Restaurant, sondern hat zusätzliche ein hauseigenes Catering und eine eigene Bäckerei.

Restaurants in Mitte

In keinem anderen Berliner Stadtteil läßt sich so einfach eine kulinarische Weltreise machen wie in Mitte. mehr »

Thailändische Restaurants

Die authentische thailändische Küche ist ein Fest für alle Sinne. In ihr verschmelzen die Einflüße aus China, Indien und Europa zu einer unverwechselbaren Landesküche. mehr »

Aktualisierung: 29. Dezember 2016

Der neue S-Bahnhof Warschauer Straße Anzeige

Bis 2017 wird der Bahnhof Warschauer Straße neu gebaut. Verfolgen Sie die Baumaßnahmen per HD-Webcam aus der Vogelperspektive. mehr »

(Bilder: Jens Berger, TIP Verlag GmbH & Co. KG; Christina Görs, TIP Verlag GmbH & Co. KG; dpa; Yovite.com; BerlinOnline; Sky Deutschland AG; Betty Myller, TIP Verlag GmbH & Co. KG; Sky Club Berlin; ADAGIO Entertainments GmbH; W. Brückner; ChiuYun/ Creative Commons ; Enrico Verwomer/ www.enrico-verwomer.de; E4 Berlin Betriebsgesellschaft mbH)

#Online Reports I Michael Polster

Michael Polster
...alles außer gewöhnlich...

KochRad | Eisenbahn | 1. Internationales Gourmet Festival auf Heidelberger Schloss | Alan Winnington | Ernst Schäfer | Nicholas Roerich | Siao & Hauser | Impressum

Suchtext hier eingeben

Home > Food, Medien, Savoir vivre > Nithan Thai & Chef Shahaf Shabtay

Nithan Thai & Chef Shahaf Shabtay

24. Februar 2017 — Kommentare — Einen Kommentar schreiben

Aus Tel Aviv nach Berlin: Küchenchef Shahaf Shabtay hat nun auch eine Filiale in der Berliner Republik. Chefkoch Shabtay, gebürtig in Israel, mit deutsch-polnischen Wurzeln, aufgewachsen in einem Kibbuz, erlernte sein Fach in Frankreich, arbeitete in Restaurants in Prag, Amsterdam, New York und Mumbai, bevor er sein Gastronomie-Konzept in Tel Aviv an den Start brachte. Er nennt sein Angebot – welches erfolgreich in Israels Hauptstadt umgesetzt wird: „eine royale thailändische Küche. Nithan Thai biete ein königliches kulinarisches Erlebnis – genau so, wie es in einem thailändischen Königspalast wäre, wo jeder Gast wie ein König behandelt wird", betont Shabtay. Dem kann nur zugestimmt werden, ob es der Papaya Salt ist, oder die Rollen von Thunfisch und Lachs, es schmeckt nicht nur gut, es ist großes kulinarisches Kino was angeboten wird, bei dem der Besucher schnell zum Wiederholungstäter wird. Modern asiatisch eingerichtet mit großem Weinregal und einer offenen Küche bietet man asiatische Gerichte – die nicht nur auf die Region Thailand begrenzt sind – mit regionalen und saisonalen Produkten, sowie auch vegane Menüs an und einen Barbetrieb. Auffallend ist eine stimmungsvolle Innenarchitektur, von der Theke bis hin zur Akzentbeleuchtung der ausgestellten Produkte, die ansprechend in Szene gesetzt wurden. Das Nithan Thai Berlin ist nur ein weiterer Schritt für Chef Shabtay, in Planung sind schon weitere Objekte in New York und Prag, an deren Umsetzung bereits gearbeitet werde.

Nithan Thai Berlin
Chausseestraße 5
10119 Berlin

www.nithanthai.de

RSS — Twitter

Neueste Kommentare

- Redsun M bei Six Senses Ibiza soll 2020 an den Start gehen
- Otto bei Land Sachsen-Anhalt rettet mit Steuermitteln das Bismarck-Museum
- Land Sachsen-Anhalt rettet das Bismarck-Museum - Michael Polster bei Kochbuch vom Leibkoch der Fürstenfamilie von Bismarck
- Leonhard R. Müller bei Heute: ASKANIA AWARD 2017
- Amelie bei Uhren zum selber erstellen: Uhr-Kraft

Neueste Beiträge

- Kulinarische Safari 2017 im St. Regis Mardavall Mallorca Resort
- Neues Führungsduo
- Center für Zugvögel
- Johann Lafer & das neue Gastronomiekonzept im „Blüchers"
- Wie Deutsche Schokolade essen
- Six Senses Ibiza soll 2020 an den Start gehen
- „Soul Kitchen" mit Sternekoch Björn Freitag auf der MS Europa2
- Verrückt nach der Grünen Fee
- Modern britisch & Down to earth
- Johann Lafer und Olympiasieger und Turner Fabian Hambüchen eröffnen die Grillsaison 2017

Schlagwörter

2. Ostdeutscher Weinpreis Amanresorts Askania Berlin Berlinale Berliner Uhrenmanufaktur Bhutan

#Online Reports I Restaurant Ranglisten

RESTAURANT RANGLISTEN.DE

LOGIN REGISTRIEREN HIER & JETZT

Restaurants | Suchen/Finden | Who is Who | News & Magazin | Gourmet-Club | FAQ | Forum | Shop

SIE SIND HIER: News & Magazin > Restaurant Nithan Thai in Berlin eröffnet

Restaurant-Suche (Ort, PLZ, Restaurantname, Koch)

z.B. Berlin oder Vendome oder Wohlfahrt etc. Suchen

Werbung

Jordan Olivenöl

Puremonde GRANDES PERLES ROSÉ SEKT

Der Grosse Restaurant & Hotel Guide – Hier finden Sie mehr.

Frankfurt-Tipp genießen & erleben

Schwitzer's Hotel am Park

Restaurant Nithan Thai in Berlin eröffnet

Veröffentlicht am: 19.05.2017

Zahlreiche Prominente kamen in das neue Restaurant in der Berliner Chausseestraße

Joschka Fischer mit Chefkoch Shahaf Shabtay / Foto: David Sonntag

BERLIN. In Berlin hat das Restaurant Nithan Thai eröffnet. Dazu kamen eine Reihe prominenter Gäste und in das in der Chausseestraße 5 in Berlin Mitte ansässige Restaurant. Mit dabei waren beispielsweise der ehemalige Aussenminister Joschka Fischer, Schauspieler Thomas Heinze, Gedeon Burkhard und Bruno Eyron, Schauspielerin Sila Sahin, Anouschka Renzi, außerdem Goetz Elbertzhagen mit Freundin Lydia, Boss Hoss Sänger Alec Völkel mit seiner schönen Frau Johanna, Intergrationsbeauftragte Bilkay Öney, Pferdezüchter Helmut von Finck, sowie zahlreiche Vertreter aus der Berliner Wirtschaft, Politik und Gastronomie.

Außerdem reisten die Besitzer des Nithan Thai, **Hany Sawalhi** und **Naomi Huvitz** mit einer großen Entourage aus Tel Aviv an. Mit dabei auch zwei Masseurinnen, aus Naomi Huvitz Massagesalon SHEVA Spa aus dem Hilton in Tel Aviv, die den Gästen vor Ort entspannende Nackenmassagen gaben.

Auf 120 Quadratmetern bietet das Nithan Thai seit März 2017 moderne asiatische Dinner- und europäische Weinkultur. Seit Frühjahr 2016 gibt es dieses Konzept bereits in Tel Aviv. Auch hier verbindet Chefkoch Shahaf Shabtay royale thailändische Küche mit seiner klassisch französischen Kochausbildung sowie Einflüssen aus Ländern wie Indien, Indonesien, Japan und Kambodscha. Hochwertige asiatische Zutaten verschmelzen hier mit regionalen und saisonalen Produkten.

In Verbindung stehende Artikel:

Restaurant NITHAN THAI eröffnet im Februar in Berlin - 28.12.16 15:23

Zurück zu Seite "News & Magazin"

Aktuelle News

29.05.2017 Neue kulinarische Leitung im ATLANTIC Grand Hotel Travemünde

Tommy Hobeck ist neuer Executive Chef

Mehr >>

29.05.2017 Heinz Reitbauer erneut zum besten Koch Österreichs gewählt

AUSTRIA'S 50 BEST CHEFS 2017: Die Bestenliste der Köche Österreichs

Mehr >>

28.05.2017 Restaurant-Ranglisten 2017 für die Niederlande, Belgien und Luxemburg online

Niederlande: De Leest und De Librije teilen sich den ersten Platz / Belgien: Hof van...

Mehr >>

Alle News >>

#Online Reports I Awesome Berlin

INTERACTIVE MAPS ABOUT US

AWESOME BERLIN

Awesome Berlin

UPCOMING EVENTS FUN ATTRACTIONS FOOD & NIGHTLIFE NEIGHBORHOODS
MADE IN BERLIN GAY BERLIN

Home » **Food & Drink** » **Dinner** » Nithan Thai Restaurant – hip Asian fusion in Mitte

Nithan Thai Restaurant – hip Asian fusion in Mitte

Posted in **Dinner, Food & Drink, Mitte**

Durch Werbung mit Google AdWords gefunden werden! Jetzt starten Mit 75 € Guthaben Google AdWords

Winds of change in the Asian fusion food scene in Berlin! Historically the city has had plenty Thai, Vietnamese and other Asian cuisine options. Unfortunately for the foodie crowd, most of them (with a few notable expections) were in the low quality/low price range. Well…that's changing. There are a couple of new mid-range restaurants opening up and Nithan Thai Restaurant is a fun and welcome new addition to the scene.

Nithan Thai Restaurant is a concept transplanted from Tel Aviv to Berlin. The head chef (Shahaf Shabtay) is a French/Asian fusion enthusiast from Israel. That's fusion for you!

The restaurant is located on Chauseesstrasse in Mitte (a continuation of Friedrichstrasse) right where the beloved Asia Deli used to be. To get here, hop on the U6 line to Oranienburger Tor or Naturkunde Museum and walk for about 3-5 minutes. Around the corner from our beloved Torstrasse.

Right of the bat, the design elements announce a different Asian restaurant experience. I love the play with textures and earthy tones. From the comfy yellow velvet chairs to the strong dark wooden elements, Nithan Thai is determined to divorce itself from the traditional Asian restaurant feel. I particularly like the bar setup and the bright yellow/golden and blue mosaics framing the ceiling. Even the toilettes have a cool design concept!

The menu takes Southeast Asian cuisine as a basis, add layers of different Eastern and Western cuisine styles/influences and offer an innovative and fun Asian fusion dining experience. The dishes are conceived to be shared and create specific "flavor trips". Some do need explanation from the super attentive and friendly staff to make complete sense. Rich flavors, interesting concepts and an overall fun experience. That's what we got!

Photo from Restaurant's Facebook Feed.

We ordered the 5AM Beef Salad, Gang Pad Coconut and the Massaman Mai. The salad was tasty and a good start to the meal. Followed by the surprising Gang Pad (with Fries) mimicked Moules Frites and the Massaman had a clear Japanese visual influence.

The Coconut Mascarpone dessert dish was a clean and nice way to finish the meal. Additionally, the cocktail/drinks menu seems interesting, however, we didn't dive into it as we wanted to focus on the food first. We will certainly come back for more food and cocktails at this promising new Asian fusion restaurant.

Nithan Thai Restaurant's Website

Phone: +493055213969

Address: Chausseestraße 5 10115 Berlin

asian fusion | berlin restaurant | cool design | hip | innovative cuisine | modern | thai fusion

MOST POPULAR POSTS

Prinzipal – Berlin's hottest Burlesque Bar
0 Comments

Bar Tausend – a stunning bar under the train tracks
0 Comments

The Barn Coffee – a Berlin craft coffee institution
0 Comments

Käthe Kollwitz Museum Berlin – Intimate Art Experience
0 Comments

#Online Reports I Nutri Culinary

NUTRICULINARY

gutes Essen & große Küche

BEITRAG

Frühling in Berlin: mit Roy & Pris, einsunternull, Nithan Thai, Shoppingbummel und Che Sudaka

6. MÄRZ 2017 1 KOMMENTAR

Zweieinhalb Tage kulinarisches Brainstorming in Berlin „wir nennen es Arbeit" – aber wenn man doch schon mal da ist... und die Berliner Freunde haben wieder neue Adressen rausgesucht, in einer Stadt, in der neue Restaurants und Läden wirklich schwindelerregend schnell eröffnen und leider oft auch genenauso schnell wieder schließen. Die Aufmerksamkeitsspanne der kulinarischen Hauptstadt ist gering – wo in Hamburg neuen Restaurants überhaupt erstmal zwei Jahre brauchen um sich zu etablieren. Der Besucher darf das einfach genießen und auf Entdeckungsreise gehen, jedesmal.

Der erste Abend führt uns ins Roy & Pris, ein gemischtes Theken-Tabel-Restaurant, dass sich der kreativen Asien-Küche verschrieben hat, mit Diskobeschallung, Diskobeleuchtung und mutigem Design, zwischen Disneys Film Tron und Steven Hawkins-Sternwarte. Es gibt viel zu sehen. Und zu hören. Das Beschallungsprogramm des Klapp-Rechners am Eingang steht wohl auf „cheesy Housemusic" und der Dutzbatz geht um, in ohrenbetäubender Lautstärke und ich denke, vielleicht bin ich alt. Vielleicht ist das aber einfach auch keine Lösung, die Fahrstuhlmusik alter Tage ging wenigstens nach einer Weile wieder raus. Der House steht im Haus, all night long.

ÜBER DEN AUTOR

Ich bin Stevan Paul, Kochbuchautor, Foodjournalist, Autor und Blogger. Willkommen auf meinem Blog!

OPEN AIR – DAS FESTIVAL UND CAMPINGKOCHBUCH

Neu: Open Air – Das Festival und Camping-kochbuch *mehr »*

ZUM TRAILER

STEVAN PAUL – DER GROSSE GLANDER

Das Buch im Mairisch Verlag *mehr »*

Lesungen und Buchvorstellungen

LESUNGEN "DER GROSSE GLANDER" 2017

Neu: Der große Glander – Ab September im Buchhandel *mehr »*

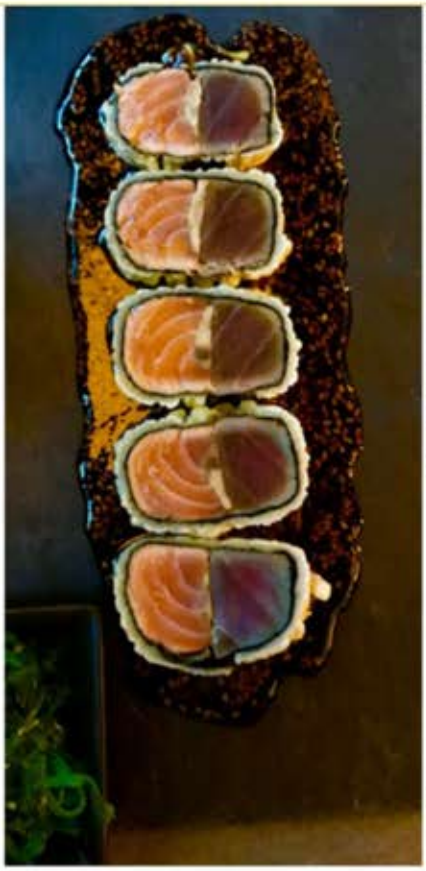
05.08. Luhmühlen. A Summer's

„AUF DIE HAND!" – DAS BUCH

"Auf die Hand!" - das Buch *mehr »*

ZUM TRAILER

DAS MÄRCHENKOCH- UND



Die Küche hochspannend, ein Mix aus thailändischer Küche mit japanischen und israelischen Einflüssen – und ich machs kurz, das ist exzellent! Gebackene Tempura Rolls mit Thunfisch und Lachs in bester Qualität, auf einer sehr süßen, aber passenden Sesamsauce. Der beste Mangosalat den ich je aß, es ist eine Riesenschüssel für uns Drei, aber wir wollen niemals aufhören mit den Gabeln zu picken, feine Kohlstreifen, süße Mango, Fischsauce, Chili und Berge gerösteter Erdnüsse, Minze, Koriander. Jeder künftige Mangosalat wird sich an diesem Mangosalat messen müssen.

#Online Reports I Michael Polster

Ich möchte diesen Artikel: Teilen Twittern

Food, Medien, Savoir vivre

das könnte Sie auch interessieren:

- Davide Scabin betreibt Kochkunst im wahrsten Sinn des Wortes
- Köche und Moor: Unterwegs mit Sternekoch Matthias Diether
- El Celler de Can Roca ist das neue S.Pellegrino World's Best Restaurant
- Brüssel gängelt den Geschmack- Berliner und Brandenburger Spitzenköche sowie Food-Logistik-Unternehmen verbünden sich gegen drohende EU-Verordnung für Einheitssaatgut
- Wellnesshotel Esplanade am Lago Maggiore wird 100 Jahre alt

Einen Kommentar schreiben Trackback Trackbacks (0) Kommentare (0)

Buddhismus China Dach der Welt Dalai Lama Dresden Dänemark foodwatch Frankreich Geheimnis Tibet Glashütte Hangar-7 Himalaya Hotel Indien Johann Lafer Koch Kochen Kulinarisches Kino Köche Lhasa Meisterköche Norwegen Sachsen Salzburg Schloss Wackerbarth Schweiz Six Senses Slow-Food Sternekoch Sterneköche Sterneküche The Ritz-Carlton Tibet Tibetexpedition 1938/39 Uhren VDP Wein Weinpreis

Blogroll

- Cashkurs
- foodwatch
- Jochen Bach
- NachDenkenSeite
- Six Senses
- Slow Food
- Willy Wimmer

Categories

- Alan Winnington
- Buddhismus
- Eisenbahn
- Ernst Schäfer
- Events
- FahrRad
- Food
- Medien
- News
- Nicolas Roerich
- Savoir vivre
- Siao & Hauser
- Wein & Co.
- Zeitmesser

Meta

- Anmelden

BLOGGERei

FOOD BERLIN MITTE

Nithan Thai

Aparna Aurora owner of the South-Indian Restaurant Chutnify about her recommendation.

What makes this place so special for you?
The ambience is perfect for a special night out. The combination of the decor and the music makes for an excellent atmosphere. To add to that, the service is unbelievable– it's friendly, helpful and upbeat.

Take us through your ideal evening there – what does it look like?
Nithan Thai is classy but unassuming, so it's a perfect place to celebrate. I love going with friends or with family to enjoy all of the shared plates. There's something especially exciting about enjoying lots of inventive dishes that showcase different flavours and ingredients. The portion sizes are also perfect for this sharing concept.

Tell us about your most memorable meal / evening?
We went on my husband's birthday and had a fantastic time. The service was especially thoughtful and they even brought out a little dessert with a candle, which was a nice touch! We brought our kids, which is thankfully not a problem here, because it's so flexible and kids-friendly.

Is there a dish you keep returning to?
They have a very unusual menu, so it's hard to pick a favourite. One dish

2017©PEPPER Public+Event Relations

#Online Reports I Schlaraffenwelt Blog

Schlaraffenwelt

Jörn Startseite 20+

Schlaraffenwelt
@Schlaraffenwelt

Startseite
Beiträge
Videos
Fotos
Info
„Gefällt mir"-Angaben

Eine Seite erstellen

Gefällt mir · Abonnieren · Teilen · ···

Nachricht sende

Jörg Hacker hat sein Profilbild aktualisiert.

Patrick Dräger und Bettycho Wele sind jetzt Freunde.

Christina Haseloff und Bettycho Wele sind jetzt Freunde.

Sibel Ce gefällt Markus Ditts Beitrag.

Daniela Pohl gefällt Boutiquefeels Foto.

Ältere Beiträge anzeigen

Schlaraffenwelt hat 9 neue Fotos hinzugefügt.
11. März ·

ASIATISCHE FUSION-KITCHEN MIT SUCHT-POTENTIAL!

Am Mittwoch waren wir eingeladen bei Nithan Thai Berlin, das im Februar eröffnet hat. Obwohl die Karte angenehm überschaubar ist, ist es mir selten so schwer gefallen, mich für ein Gericht zu entscheiden. (http://www.nithanthai.de/main-menu/) Die Verbindung von Zutaten verschiedener asiatischer Küchen mit thailändischem Fokus, lässt Kombinationen entstehen, die Sucht-Potential haben. Zum Beispiel die Sommerollen mit Calamansi-Mandarine, gepökeltem Rind und Erdnuss-Crunch. Oder die geräucherten Muscheln mit Sake und Ingwer. Oder das Fisch-Tatar mit Kiwi, Koriander und Senf. In jedem der Gerichte, die wir getestet haben, wurden süß und salzig, cremig und knusprig, mild und scharf in einer unglaublichen Rafinesse miteinander vereint. Getrunken habe ich einen Cocktail aus Kaffee, Kokosmilch und Basilikum (sensationell!) Die Preise bewegen sich zwischen 12 und 25 Euro pro Gericht, was mich allerdings nicht davon abhalten wird, beim nächsten Berlin-Trip wieder hierher zu kommen. Ein großartiges kulinarisches Konzept mit herzlichem Service!

Gefällt mir · Kommentieren · Teilen

Du, Friederike Werner und 33 weitere Personen

3 Mal geteilt · 3 Kommentare

Kommentieren ...

Andre Petzold Kenn ich noch nicht. Danke für den Tipp. Da schau ich mal vorbei!!
Gefällt mir · Antworten · 1 · 11. März um 15:27

Philipp Scholz Meila Kor
Gefällt mir · Antworten · 1 · 11. März um 13:24

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

BZ

Restaurant Eröffnung Nithan Thai

18. Mai 2017 20:47 - Aktualisiert 21:13

Leckeres original asiatisches Buffet zur Eröffnung

Foto: Melanie Steck

Sila Sahin mit Papaya-Salat

Foto: Melanie Steck

Sila Sahin mag Papaya-Salat

Neuzugang auf der Chausseestraße und die Promis feiern mit: Schauspielerin Sila Sahin gönnt sich bei der Eröffnung des Yummy-Thailändersmag Nithan Thai einen Papaya-Salat.

2017©PEPPER Public+Event Relations

7

Panasiatische Küche | Bild vergrößern im Nithan Thai FOTO: PROMO

Nithan Thai

Noch eine Neueröffnung, die sich der Verfeinerung der asiatischen Küche in Berlin auf die Fahne geschrieben hat. Das Konzept hat sich bereits in Tel Aviv bewährt: Ein Crossover aller Küchen Asiens gespickt mit französischem Küchenwissen und immer mit einem Dreh nach Thailand. Die Thai Roll zum Beispiel könnte man als in Tempurateig frittierte Thunfisch-Lachs-Maki ohne Reis bezeichnen, die auf zwei Saucen gebettet ist. Die Produktqualität ist herausragend, ebenso das Handwerk, das trotz kross-frittiertem Mantel den Fisch roh ins Ziel bringt. Die beiden Saucen, eine Teriyaki-ähnliche und eine mit Wasabi-Aroma sind hocharomatisch und vermischen sich so, als wären sie füreinander bestimmt. Das ist die Idee des charismatischen Chefs Shahaf Shabtay, der aus Israel stammt, in Frankreich das Küchenhandwerk lernte, und der jetzt die Brücken zwischen den Küchen Asiens und noch weiter schlägt, wie beim Massaman Mai: Rippchen mit Foie gras, Schwarze-Bohnen-Chili, Datteln, Boston-Salatblätter und Erbsen-Joghurt-Minze-Brot - alles scheint erlaubt, alles schmeckt und bietet sich zum Teilen an. Dazu ein Ambiente, das mit deckenhohem Weinkühlschrank, Humidor, offener Küche, eleganten Sitzgelegenheiten und Bar ins Exklusive zeigt, insgesamt preislich aber auf dem Boden bleibt. Bald auch mit Mittagstisch und Kochschule. *KR*

Asiatisch crossover. Chausseestraße 5 | Mitte, Tel. 55 21 39 69 | nithanthai.de

#Online Reports I Refinery 29

REFINERY29 FASHION BEAUTY BODY & SOUL LIFESTYLE ENTERTAINMENT NEWS

TÄGLICH INSPIRATION IN IHREM POSTEINGANG E-MAIL-ADRESSE LOS!

HIERMIT MELDE ICH MICH FÜR DEN TÄGLICHEN REFINERY29 NEWSLETTER AN. ICH STIMME SOMIT EINER VERWENDUNG MEINER PERSÖNLICHEN DATEN FÜR DIESEN ZWECK ZU. ICH KANN MEINE EINWILLIGUNG ZU JEDER ZEIT WIDERRUFEN UND DER VERWENDUNG MEINER PERSÖNLICHEN DATEN ZU MARKETINGZWECKEN ODER ZUR MARKT- ODER MEINUNGSFORSCHUNG WIDERSPRECHEN.

Thailändische & vietnamesische Küche am Hackeschen Markt

REA MAHROUS
6. MÄRZ 2017, 19:00

Als Liebhaberin der südostasiatischen Küche halte ich es persönlich für eine der größten Errungenschaften, dass mittlerweile fast jeder Stadtteil Berlins foodtechnisch so aussieht wie die Kantstraße. Von Sushi, Donburi und Ramen über Pekingente, Schweinebauch und Dim Sum bis hin zu den besten Currys und Kokosmilchreisschälchen der Stadt – eigentlich könnte ich mich morgens, mittags, abends von nichts anderem ernähren.

ALLE BILDER SLIDESHOW STARTEN

FOTO: NITHAN THAI

Das Einzige, was einem bei der Vielzahl von Imbissen hier und Fusionküche da schwerfallen könnte, ist die Auswahl der richtig guten, also der *richtig* guten Restaurants. Wir möchten euch hierbei weiterhelfen und fangen dort an, wo wir uns am besten auskennen: in Berlins Mitte.

Aufgelistet haben wir für euch in den folgenden Slides unsere Top 5 der thailändischen und vietnamesischen Restaurants am und um den Hackeschen Markt. Lasst's euch schmecken!

SLIDESHOW STARTEN ›

THAILÄNDISCH & VIETNAMESISCH ESSEN IN BERLIN MITTE

LIFESTYLE

FOTO: NITHAN THAI

Hallo Gast, willkommen bei Refinery29 Germany! Melde dich an und werde Mitglied.

Facebook Twitter E-Mail

Gespräch Anmelden

unserer Cookie-Richtlinie. Sollten Sie der Verwendung von Cookies nicht zustimmen, ändern Sie bitte die aktuellen Einstellungen für Cookies in dem h

#Online Reports I Berlin Boxx

BERLIN BOXX

Business Magazin

Wissen, was läuft!

Hauptstadtkalender Nachrichten Stadtgeflüster Netzwerke Berliner Köpfe

Berlin-Mitte: Milliardärs-Paar eröffnet Thai-Restaurant

Kürzlich eröffnete in der Chausseestraße 5 das „Nithan Thai"-Restaurant. Inhaber ist das Milliardärs-Paar Chaim und Naomi Hurvitz. Chaim Hurvitz ist einer der reichsten Männer Israels. Er erbte den Pharma-Konzern „Teva Pharmaceutical Industries" mit 60.000 Angestellten. Seine Ehefrau Naomi stammt aus Thailand und ist in Israel ein gefeierter Society-Star. Für die Küche ist der Sternekoch Shahaf Shabtay verantwortlich. (red)

Möglicherweise interessiert Sie:

- Entwicklungsminister Müller: Berlinale-Preisträger von morgen kommen aus Afrika
- Wir sind „supergeil" und „schreien vor Glück", obwohl wir „gar kein Auto haben" und nur noch „im...
- Die Elbphilharmonie: Von Schall und Wellen
- Kultur: "Django" eröffnet die Berlinale
- Gedenkstätte Berliner Mauer: Besucherrekord
- IHK-Filmpreis: "Paula" für Dagmar Manzel

0
ANTWORTEN

Hinterlassen Sie einen Kommentar

Wollen Sie an der Diskussion teilnehmen?
Feel free to contribute!

Name *

E-Mail *

Website

Kommentar abschicken

#Online Reports | Qiez

QIEZ

NEUERÖFFNUNGEN

Donnerstag, 23. Februar 2017 | von Yuki Schubert

FUSION DELUXE

Neu in Mitte: Royales Thai-Food bei Nithan Thai

Thunfisch trifft auf Lachs mit crunchy Außenhülle: Die Thai Rolle hat uns mehr als überzeugt! Foto: QIEZ - ©Maria Kufeld

teilen
tweet
+1
pin it
Kommentieren

Direkt aus Tel Aviv kommt das Nithan Thai mit seinem neuen Lokal nach Berlin! Hier bekommst du Fine Dining auf thailändisch mit aromatischen Explosionen auf der Zunge, wie scharfen Fisch in Teigmantel oder Dumplings mit Pilz-Sud.

Die Chausseestraße in Mitte beherbergt seit Kurzem den Highend-Thailänder *Nithan Thai*. Die Türen öffnen sich und wir finden uns in einem Raum mit edlem Interieur wieder: **goldene Ornamente, dunkles Holz, Backsteinwand und gelbes, warmes Licht.**

Passenderweise bedeutet Nithan auf thailändisch *Märchen*, denn ein bisschen fühlen wir uns wie Prinzessinnen, als sich der zuvorkommende Service um uns kümmert. Erst einmal bekommen wir **ein Kaffir-Limetten-Blatt zum Schnuppern überreicht**, um uns auf unsere kulinarische Reise vorzubereiten.

Die wird im *Nithan Thai* **durch fünf Kochtechniken gestaltet**. Unter dem Menü-Punkt *Water* werden Fisch- und Meeresfrüchte angeboten. Hier werden die Gerichte vor allem gedünstet. *Innerpeace* steht für Speisen aus dem Ofen, *Sunrise* für besonders gesundes Essen und bei *Goldensun* bekommst du Leckereien mit Crunch. Abgerundet wird das Ganze durch die Kategorie *Sound*: Vor allem Fleisch kommt hier aus dem heißen Wok oder der Pfanne, wo es vor sich hin gebrutzelt hat.

WEITERE INHALTE

KETTE AUS KOPENHAGEN
Neu in Tiergarten: Sticks'n'Sushi

HANGMEE RESTAURANT
Neu in Friedrichshain: Thai-Laos-Spezialitäten zum Teilen

NEUER FOOD-TREND
Flying Noodles: Kommt eine Nudel auf den Teller geflogen

TOP-LISTE
Top 10: Asiatische Restaurants in Neukölln

NEUERÖFFNUNGEN IN BERLIN

Reeham Coffee
Kottbusser Damm 6, 10967 Berlin

Folge uns auf

Anzeige

MEIST GEKLICKT

TOP-LISTE
Top 10: Friseure in Berlin
BERLIN

TOP-LISTE
Top 10: Die leckersten Erdbeeren für Berlin
BRANDENBURG, BERLIN

TOP-LISTE
Top 10: Frühstück in Mitte
MITTE

QIEZ

Das Motto bei *Nithan Thai* lautet generell: **Sharing is Caring!** Der frische Grüne Papaya-Salat mit Chili und Minze, aber auch die Teigtaschen gefüllt mit Adlerfisch-Curry nebst ultra-aromatischen Pilzen in einem süßlich-würzigem Sud werden **in die Mitte des Tisches gestellt und jeder kann sich bedienen**. Bevor es aber ans Futtern geht, gibt es bei fast jedem Gang noch eine kleine Anleitung, was zuerst womit gegessen werden soll. Jetzt nur nicht an Knigge und steife Dinnerabende denken, **denn kurz danach bekommen wir gesagt, dass wir ruhig mit den Händen zugreifen sollen**: "Make a mess!"

Das lassen wir uns nicht zweimal sagen und tunken unsere *Thai Roll* mit den Händen in die dunkel schimmernde Sesam-Sauce mit Wasabi-Überraschung. **Thunfisch und Lachs gesellen sich hier in einer großen Maki-Rolle zusammen**, die mit einem knusprigen Tempura-Mantel umhüllt ist. So lecker! Ebenso auf unserer Lieblingsliste landen der scharfe Fisch, der bei 450 Grad gegart wird sowie als **Dessert das Kaffir Semi Fredo mit leckerem Krokant, Erdbeeren, Himbeeren und Rosmarin**. Zum Trinken bestellen wir hausgemachte Limonade und *Café Basil*, ein alkoholfreies Getränk mit Kokosnussnote. Im Sommer bestimmt der Hit.

Die Adlerfisch-Dumplings werden mit einem intensiven Pilz-Sud gereicht. © Maria Kufeld

Ausgedacht hat sich die **thailändischen Gerichte mit Einflüssen aus der ganzen Welt** Küchenchef Shahaf Shabtay aus Tel Aviv. Der Koch hat seine Karriere in Frankreich gestartet. Warum dann gerade asiatisch? **Tja, weil ihm die schnelle Küche aus Fernost mehr liegt als stundenlanges Schmoren,** erzählt Shahaf Shabtay. Das passt auch zum Charakter des sympathischen Kochs, der seinen Gästen gerne Gesellschaftsspiele an den Tisch bringt und jederzeit in seine Küche einlädt.

Sein Ziel: Er möchte Essen auf Sterneniveau zu bezahlbaren Preisen anbieten. Das ist sein Spezialgebiet, denn seine bisherigen Restaurants konnten wegen **der Qualität zu humanen Preisen auch den *Guide Michelin* überzeugen**.

2 Tickets für r
BANDefits

Hausgemacht ist am
auch die Musiker vo
und gründeten ein ..

BERLIN

#Online Reports | Qiez

QIEZ

Unser Dessert-Favorit: Das Kaffir Semi Fredo. © Maria Kufeld

Dieses Fine Dining-Erlebnis auf thailändisch ist eine Reise für die Sinne. **Das Essen ist erfahrbar sowohl mit den Händen als auch mit der Nase und natürlich der Zunge**, insbesondere durch die interessanten Texturen. Das hat auch seinen Preis: Die meisten Gerichte kosten **zwischen 10 und 25 Euro**. Wenn du aus allen fünf Koch-Techniken bestellst, geht das definitiv ins Geld. Allerdings ist das *Nithan Thai* ein Spot, den du für einen besonderen Anlass im Kopf behalten solltet. **Dazu gibt es ab dem 7. März von 14 bis 16 Uhr einen Businesslunch**. Der gute Deal: Du bekommst Vor- und Hauptspeise, bezahlst aber nur für das Hauptgericht.

Noch ein Tipp für Weinfreunde: Im *Nithan Thai* gibt es einen riesigen Weinschrank mit einer beeindruckenden Auswahl an deutschen Weinen.

Nithan Thai

Chausseestraße 5
10115 Berlin

Zum Eintrag

Entdecke deinen Kiez mit unserer Karte! aufklappen

Kommentieren

Quelle: QIEZ

teilen | tweet | +1 | pin it

Möchten Sie einen Beitrag schreiben oder eine Bewertung vornehmen?

QIEZ Login via Qiez oder Login mit Facebook Konto

J'ADORE FOOD

Magazin für Gastronomie und Reisen

30. Mai 2017 Besucht, Gegessen

Asiatische Küche auf Sterne-Niveau im Nithan Thai

Geschrieben von Julia Beckert

Manchmal schreibt das Leben Geschichten, deren Ausgang man nie erahnt hätte. So verlief auch die Gründung des Nithan Thai, dessen Besitzer ursprünglich einen Massage Salon eröffnen wollten. Gut, dass das nicht passiert ist, denn als Restaurant offenbart das Nithan Thai eine asiatische Küche par excellence. Sterne-Niveau zu bezahlbaren Preisen lautet das Konzept, das konsequent eingehalten wird.

Wer das Nithan Thai in Berlin besucht, sollte dies unbedingt in zahlreicher Begleitung machen, denn die Speisen sind so konzipiert, dass sie mit anderen geteilt werden. Dies hat zwei einfache Gründe: Erstens kann somit mehr von dem durchwegs kreativen und leckeren Angebot getestet werden. Zweitens sind die Geschmäcker der einzelnen Gerichte so intensiv und außergewöhnlich, dass es auf Dauer doch etwas zu viel werden könnte, so die Restaurantleitung. Auf das Nithan Thai muss man sich einlassen und dafür offen sein, auf ein Abenteuer einer geschmacklich völlig Neuinterpretation der asiatischen Küche mitgenommen zu werden. Wer den Empfehlungen des Servicepersonals vertraut, wird dafür mit der besten asiatischen Küche belohnt, die hier zu Lande wohl je serviert wurde.

2017©PEPPER Public+Event Relations

Märchenhaftes Ambiente im Nithan Thai

Nithan bedeutet im Thailändischen „Märchen“ und daran ist auch das Design angelehnt. Asiatische Kunst und Designelemente verzaubern den Gast, der immer wieder neue interessante Details entdecken kann. Ein absoluter Blickfang ist die Bar, die sich im Mittelpunkt des Lokals befindet und einen Blick auf die Zubereitung der kreativen Cocktailkreationen zulässt. Auch die Küche sorgt durch ihre offene Front für inspirierende Einblicke in die thailändische Kochkunst. Goldene Töpfe und Schüsseln stapeln sich stilvoll über der Ausgabe, die manch bereisten Gast an ein thailändisches Straßenlokal erinnern mag. Im Kontrast zu einer goldenen Wand aus Mosaik-Steinen steht ein großes Weinregal, das eine Auswahl erlesener Weine beinhaltet und sich perfekt in das abgestimmte Design des Lokals einreiht.

Shabtay und Gavriel – Kreatives Koch-Duo seit zwölf Jahren

Chefkoch Shahaf Shabtay verzaubert gemeinsam mit Eliran Gavriel seine Gäste. Seit zwölf Jahren sind die beiden ein eingespieltes Team und haben rund um den Globus verschiedene Küchen der Welt beehrt. Zu einigen ihrer Stationen zählen Restaurants in Prag, Bukarest, New York und Mumbai, die seit 2009 durchgängig mit Sternen ausgezeichnet wurden. Die Inspiration für die Küche im Nithan Thai haben sich die beiden Profi-Köche auf unzähligen Asienreisen geholt. Für ihre Gerichte haben sie sich Elemente des asiatischen Streetfoods zu Nutze gemacht und dieses durch Eleganz und ihre persönliche Note auf ein royales Niveau gebracht.

Bei so viel Kreativität und Liebe zum Detail spürt der Gast, wie sehr es den beiden Köchen am Herzen liegt, eine durchwegs erstklassige Qualität auf die Teller zu bringen. Um diese in allen Restaurants auf einem gleichbleibend hervorragenden Niveau zu halten, wechseln sich die beiden Köche wöchentlich ab und so findet man einen von beiden im Nithan Thai in Tel Aviv und den anderen in Berlin. Zukünftig sollte sich dieser Wechsel etwas schwieriger gestalten, denn das Nithan Thai soll es schon bald weltweit in weiteren Städten geben.

Ein stimmiger Abend für alle Sinne

Der Abend im Nithan Thai beginnt mit einem erfrischenden Tuch für die Hände und einem Kaffir-Limetten-Blatt, das zwischen den Händen gerieben wird. Der Duft, der dadurch freigesetzt wird, soll beruhigend auf den Geist wirken und die richtige Stimmung für den Abend einleiten. Mit einem ersten Gefühl von Vorfreude erhält der Gast die Speisekarte, die nach den fünf Elementen der thailändischen Küche aufgebaut ist: Water steht für Seafood, Innerpeace für gedämpfte Köstlichkeiten,

2017©PEPPER Public+Event Relations

Sunrise für Frische, wie sie etwa im Gemüse zu finden ist und Golden Sun für den Wok, der beim Anbraten ein verführerisches Zischen verlauten lässt.

Die Gerichte sind jedes für sich eine einzigartige Überraschung und verblüffen mit verschiedensten Geschmäckern, die kreativ und mutig zusammengesetzt wurden. Vor jedem Gang erklärt ein kompetenter Mitarbeiter das Gericht und empfiehlt in welcher Reihenfolge es gegessen werden soll, um das perfekte Zusammenspiel der Geschmäcker und Gewürze zu erleben. Alles ist hervorragend und ansprechend angerichtet und mit kleinen geschmacklichen Ergänzungen oder Kontrasten angereichert.

Den vollendeten Ausklang findet das Essen mit einem Jasmin Tee, der durch Umrühren seinen feinen Duft verbreitet. Das Konzept der Sinnesreise wird bei der Dessertkarte fortgesetzt. Diese ist durch einen kreativen Clou besonders erwähnenswert: In einer kleinen Box befinden sich Gewürze wie etwa Zimt, Anis oder Nelken, die den perfekten Übergang der herzhaften Küche zum süßen Ausklang bilden. Ein Abend im Nithan Thai entführt jeden Gast ins ferne Asien und lässt ihn mit einem wohligen und glücklichen Gefühl nach Hause gehen. Ein Kurzurlaub für alle Sinne und ein Abenteuer für jeden neugierigen Genießer, der gerne wiederholt wird.

Website: nithanthai.de

„Nithan Thai“ und das Märchen von Naomi und Chaim Hurvitz

Posted on 21.02.2017 Jürgen Wenzel Posted in Gastronomie, International, Israel

Tel Aviv

Es ist eine **Story** wie aus einem **romantischen Hollywoodfilm** – nur **besser**, weil die Geschichte **wahr** ist. Das **Happyend**: die **Heirat** mit einem **Milliardär** und die **Verwirklichung** des **Lebenstraumes** eines **eigenen Restaurants**, das **ohne** Kompromisse der **eigenen** Philosophie entspricht. **Naomi Hurvitz** lebt gerade dieses **Märchen**, sie fand die **Liebe** ihres Lebens und **verwirklicht** ihre **Träume**. Der **Name** ihres Restaurants **„Nithan Thai“** passt dazu, die **Bedeutung** des **Namens** ist **„Thai Märchen“**. Erst vor **9 Monaten** eröffnete das Restaurant in **Tel Aviv** und ist **schon heute** eines der **Hot Spots** beim verwöhnten **Publikum** in der Trend-Metropole **Israels**. Vor ein **paar Tagen** dann in **Berlin Mitte** die **Eröffnung** des **zweiten** gleichnamigen Restaurants. **GOURMINO EXPRESS** besuchte **beide** Locations und traf die Inhaber **Chaim** und **Naomi Hurvitz** in Tel Aviv.

2017©PEPPER Public+Event Relations

#Online Reports *I Gourmino Express*

International (346) Gastronomie (181) He

So stammt eine **fantastische Teigtasche** zum **Beispiel** aus der **usbekischen Küche.** Es ist eine **unbeschreibliche Sinnesreise**, auf die sich der **Gast** in den **Räumen** des **„Nithan Thai"** begibt. **Immer wieder** wird er von der **nie zuvor** gesehenen **Optik** der **Gerichte** in die **Irre** geleitet und dann **geschmacklich überrascht.** Am **besten** man **bestellt** sich ein **paar Leckereien** und **teilt** sich diese mit der **Begleitung.** Wunderbar zu **Beginn** kommt der **grüne Papaya Salat** mit **Mango, Chukka Chili** und **Minze.** Ein absoluter **Traum** auch das **Beef Bangkok** mit **Sesam.**

Im ganzen fasziniert auch die top Qualität der Ausgangsprodukte, zum Beispiel die sensationellen Shrimps mit Glasnudeln, Kokosnuss und Chili.

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

Kunstwerke des Royalen Thailands
schmücken den Weg zur Bar in Tel Aviv.

International (346) Gastronomie (181) Ho

handgefertigte Holzornamente an Türen und Wänden, Gemälde, vergoldetes Besteck und kostbare Gefäße oder aus Kokosnuss gefertigte Schalen. Im Stammhaus in Tel Aviv hängen von den 6 Meter hohen Decken vergoldete Lüster, deren **Originale** die **königlichen Paläste** schmücken. Alle **Details** der Einrichtungen wurden in **Thailand** gefertigt. Allein der **Weg** zum Barbereich in **Tel Aviv** ist wie der **Gang** durch ein **Kunstmuseum**. Und auch im **Berliner** Restaurant an der trendigen **Chausseestrasse** hängen im **hinteren** Bereich wunderbare **Gemälde** vom **königlichen Hof** des **19. Jahrhunderts**. Gedämpftes **Licht** schafft eine **zauberhafte** Atmosphäre, dazu **loungige** Beats. Im **Vorderteil** des „Nithan Thai" in **Berlin** lädt eine coole **Bar** zu **Aperitifs** und **Cocktails** ein, jedes **Möbel** ist ein **Schmuckstück** für sich. Im **hinteren** Teil residiert die **offene Küche**, in der der **megadynamische** und immer **unter Strom** stehende **Küchenchef** und **Starkoch Shahaf Shabtay** Regie führt. Seine **Speisen** verbinden **einzigartig** royale **thailändische Küche** mit **Einflüssen** aus der **ganzen** Welt.

Shabtay: „Meine Arbeit führte mich in die verschiedensten Länder der Welt. Und überall finden sich andere Formen der Thai Küche – das beste davon habe ich für das 'Nithan Thai' interpretiert."

Es war ein weiter Weg, den Naomi Hurvitz gehen musste, bevor sie ihren Mann heiraten und ihre eigenen Restaurants eröffnen konnte.

Ihr **Mann** ist der **Sohn** des **legendären Gründers** des **Pharmagiganten Teva** *(weltweit über 60.000 Mitarbeiter)* und einer der **reichsten Männer** Israels. Der **Konzern** hat auch **Standorte** in **Deutschland**, übernahm zum Beispiel **2010** den Arzneimittelhersteller **Ratiopharm** für **3,6 Milliarden** Euro, nachdem dessen **Mehrheitseigentümer** in eine **finanzielle Schieflage** geraten war. Als Naomi **geboren** wurde, war sie **weit weg** von dieser **Welt**, in der sie **heute** lebt. Ihre **Kindheit** erlebte sie in der **thailändischen Provinz**. Naomi: „Ich war **glücklich**, ich **erinnere** mich an **satte Natur** und ein **unbekümmertes Leben** auf dem **Dorf**. Das **Wasser** schöpften wir zwar aus dem **Brunnen** und hatten oft **Hunger**, aber **glücklich** waren wir **trotzdem!**" Die **dunklen Wolken** zogen für **Naomi** und ihre **Familie** erst auf, als ihr **Vater** von einer Gang **niedergeschossen** wurde. Naomi: „Sie wollten die **Macht** im Dorf **übernehmen**, meine Mutter **flüchtete** dann mit **mir** und meinem **Bruder** nach **Bangkok**, mein **Vater** kam dann ein **paar Monate später** nach, als er aus dem **Krankenhaus** entlassen wurde.

2017©PEPPER Public+Event Relations

Es sind diese historischen Bezüge, Mythen und Werte aus ihrer alten Heimat, die sich im „Nithan Thai" wiederfinden.

Kunstwerke des Royalen Thailands schmücken den Weg zur Bar in Tel Aviv.

Fotos: Helmut v. Finck / Jürgen Wenzel

Handgefertigte **Holzornamente** an **Türen** und **Wänden**, **Gemälde**, vergoldetes **Besteck** und kostbare **Gefäße** oder aus **Kokosnuss** gefertigte **Schalen**. Im **Stammhaus** in **Tel Aviv** hängen von den **6 Meter** hohen **Decken** vergoldete **Lüster**, deren **Originale** die **königlichen Paläste** schmücken. Alle **Details** der Einrichtungen wurden in **Thailand** gefertigt. Allein der **Weg** zum

Chaim Hurvitz und seine Naomi haben sich gefunden und leben mit Leidenschaft ihr gemeinsames Projekt.

Wie **ergänzen** sie sich bei der **täglichen Arbeit**? Chaim Hurvitz: „Wenn man einen **großen Konzern** geführt hat wie **ich**, weiß man worauf es **ankommt** im **Management**. Hier **berate** ich meine Frau. Es gibt **Gemeinsamkeiten** bei unseren **Branchen**. Wenn man **neue Arzneimittel** entwickelt, ist vor allem **Kreativität** gefordert. Die **gleiche Kreativität** braucht man, um **neue Geschmackserlebnisse** auf die **Teller** zu bringen! Wenn man **hingegen** in **meiner Branche** einen **strategischen Fehler** begeht, wirft einen das um **Jahre** zurück. In der **Gastronomie** lassen sich Fehler **viel schneller** wieder **gut** machen!" Über das **gemeinsam Erreichte** ist Chaim Hurvitz **sehr zufrieden**, man **sieht** es ihm **an**. Auch das **neue „Nithan Thai"** in **Berlin** macht ihm **Freude**. Chaim Hurvitz: „**Wunderbar**, das **Hühnchenfleisch** schmeckt hier sogar **noch besser** als in **Tel Aviv**!"

Hier noch ein paar exklusive Rezepte vom Nithan Thai zum selber kochen:

Papaya Salat

Zutaten für die Soße: *Kirschtomaten (5 Stück), weißer Zucker (40 g), Palmzucker (50 g), Zitronensaft (100 ml), Kokosmilch (100 ml), gehackter Koriander (30 g), Salz (20 g)*

Zutaten für den Salat: *grüne Papaya (1 Stück in Juliennes schneiden), Sojasprossen, lange Bohnen (geschnitten), Minze (gehackt), Cashew-Nüsse (in Öl geröstet), Zwiebeln (geröstet), grüne Mango (in Juliennes schneiden)*

*In einer **Schüssel** die **Kirschtomaten** und den **Koriander** zerkleinern und **alle Zutaten** nach und nach **hinzufügen**, sehr gut **vermischen** und den **sehr fein** zerkleinerten **Palmzucker** zuletzt unterheben. Nach **Belieben** kann noch **Fischsoße** (50 g) hinzugefügt werden.*

Thai Rollen

Zutaten für die Rolle: *frischer Thunfisch (100 g), frischer Lachs (100 g), Rolle mit Nori Seegras, Champignons*

Zutaten für die Soßen: *süße Sojasoße (200 ml), schwarzer Sesam (30 g), weißer Sesam (50 g), Wasabi Pulver*

***Alle Zutaten** außer den Soßen **zusammengerollt** (zwischen **Thunfisch** und **Lachs** eine Schicht **Champignons** einlegen) in einer **Pfanne** erhitzen, auf **kleinerer Flamme** weiter kochen und **abkühlen** lassen. Anschließend die Rolle in **Tempura-Mischung** tauchen und **1 Minute** braten, bis sie **knusprig** ist, dann in **5-6 Scheiben** schneiden. Das **Wasabi Pulver** mit **Wasser** zur **gewünschten Konsistenz** anrühren und die **Soßen** mit dem **Sesam** auf der Platte **anrichten** und die Scheiben*

Feierten den Valentinstag in ihrem eigenen Restaurant: Naomi und Chaim Hurvitz.

Foto: Jürgen Wenzel

Chaim Hurvitz erinnert sich: „Ich bin in meinem Leben durch unseren Konzern viel herumgekommen. Die asiatische Kultur und besonders die thailändische hat mich immer fasziniert. Andere Menschen glücklich zu machen ist den Thailändern eine echte Herzensangelegenheit." Nach einiger Zeit fragte Chaim, ob Naomi mit ihm Essen gehen wolle. Naomi: „Ich sagte zu und es wurde ein wunderschöner Abend, aber ich konnte einfach nicht glauben, dass er sich wirklich für mich interessiert. Ich dachte, er spielt nur mit mir. Deshalb hab ich mich danach zunächst zurückgezogen und mich nicht mehr bei ihm gemeldet. Nach einigen Tagen stand er vor meiner Tür und wollte wissen, warum ich plötzlich verschwunden war!" Das war der Beginn einer romantischen Beziehung, die in Israel schließlich in den Medien für Schlagzeilen sorgte.

#Online Reports I Gourmino Express

International (346) Gastronomie (181) Ho

HD vimeo

Shabtays Mission bei allen Gerichten: Essen auf Sterneniveau zu bezahlbaren Preisen.

Shabtay: „**Besonders stolz** bin ich auf mein **Berliner Team**, das aus **acht verschiedenen** Nationen stammt."

Das Küchenteam des „Nithan Thai" in Tel Aviv.

Foto: Jürgen Wenzel

Chaim Hurvitz und seine Naomi haben sich gefunden und leben mit Leidenschaft ihr

Naomi **erinnert** sich: „Die **Bilder** meines **fast verblutenden** Vaters lassen mich auch **heute** nicht los!" In der **Metropole Bangkok** wurde das **11 jährige** Mädchen von den **anderen Kindern** gemobbt. Naomi: „Sie waren sehr **grausam**. Wir **Kinder** vom **Land** sahen damals **natürlich anders** aus, als die **Kids** in der **Stadt**. Mit meinen **gelben Zähnen** ließen mich die **anderen Kinder** spüren, dass ich **nicht** zu ihnen gehörte!" Doch die **kleine Naomi** war schon **damals** eine **Kämpferin**. Sie **putzte** sich **heraus**, verwandelte **Schwächen** in **Stärken** und arbeitete als **Teenager** sogar **erfolgreich** als **Model**. So lernte sie ihren **ersten Mann** kennen, der **Naomi** schließlich in seine Heimat **Israel** mitnahm. **Gemeinsam** eröffneten sie dort das **erste** thailändische **Catering** des **Landes**, das sehr **erfolgreich** lief. Das **Geschäft** blühte, doch die **Liebe** zerbrach. Naomi: „Wir ließen uns **scheiden**, er führte das **Geschäft** dann **alleine** weiter!"

Den Traum eines eigenen Restaurants hatte Naomi schon damals – sie hatte die Vorstellung eines einzigartigen authentischen Ambientes, das das royale Thailand in all seiner Feinheit und Hochkultur zeigt.

Ein **hoher** Anspruch. Naomi: „Doch ich war **weit weg** davon, diesen Traum **umzusetzen**. Ich **musste** mich um das **tägliche Überleben** kümmern, **daneben** war **kein Platz** etwas aufzubauen." So **jobbte** sie als **Kellnerin** und auch als **professionelle Masseurin** in einem **exklusiven Wellnessstudio** im **Hilton Hotel** in **Tel Aviv**. Einer ihrer **Kunden** war **Chaim Hurvitz**. Naomi **erinnert** sich: „Wir **sahen** uns **alle paar Wochen** einmal, aber er war **immer ernst**, wir **sprachen** eigentlich **nie** miteinander. Ich tat meine **Arbeit** und das **wars**!" Als sie in dem Studio **kündigte**, **verlor** man sich **aus den Augen**. Doch ein **halbes Jahr** später **begegneten** die beiden sich **zufällig** auf der **Straße** wieder. Naomi: „Er **fragte** mich, warum ich **nicht mehr** in dem **Studio** arbeitete und ob ich ihm **zu Hause** helfen könnte, da er seinen **Haushalt** neu **organisieren** müsste, nach der **Trennung** von seiner **Frau**." Naomi **willigte ein**, kümmerte sich um die **Organisation** seines **Haushalts**, auch um seine **Kinder** und brachte wieder **Sonne** in eine für den Manager **schwierige Lebensphase**.

2017©PEPPER Public+Event Relations

#Photography Reports I AEDT

NICKI'S.com
Designer Kids Fashion since 1985
€ 59

AEDT
AM ENDE DES TAGES

HOME
ARCHIV
LOGOS
BEST OF AEDT
WOWI-GALERIE
GEWINNSPIELE
DATENSCHUTZ
NEWS / VIDEOS
NEWSLETTER
PARTNER
SUCHE
IMPRESSUM

AUCH INTERESSANT

Ford präsentiert Vignale.

ANZEIGE

Ursula Karven mit ihrer Patchwork-Familie beim

25 Jahre Hard Rock Cafe & Eröffnung Nithan Thai mit Joschka Fischer, Natalia Wörner, Sila Sahin & Alec Völkel

« »

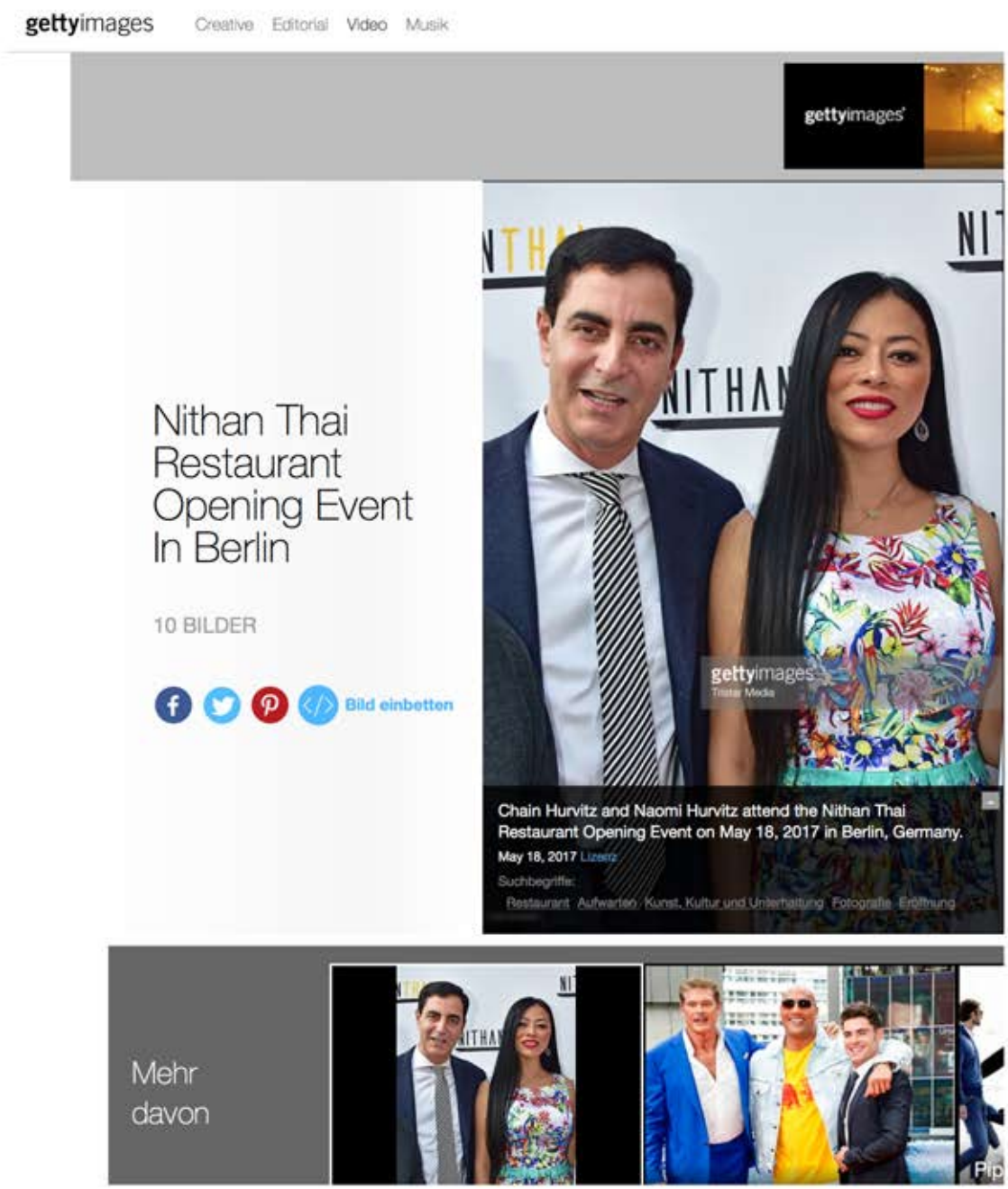
18.05.17 I 25 Jahre Burger und Rock-Musik oder eine Reise durch die Küchen Asiens: Berlins Schickeria hatte es in den letzten Tagen nicht leicht mit der Entscheidung für das eine oder andere kulinarische Abenteuer. Ein viertel Jahrhundert gibt es das Hard Rock Cafe nun schon in Deutschland. Das Jubiläum lockte mit Pantomimen, Stelzenläufern & Fingerfood-Burgern neben den Ochsenknechts mit Mama Natascha und ihren Söhnen Jimi Blue + Wilson Gonzalez auch Schauspielerin Natalia Wörner, Iris Mareike Steen + Felix von Jascheroff aus dem GZSZ-Clan (feierten just einen Tag vorher auch ihren 25. Jahrestag - AEDT berichtete), Manuel Cortez + Freundin Miyabi Kawai, Timur Bartels, Patrice Bouedibela, Nick Julius Schuck, Handballer Silvio Heinevetter, Ralph Morgenstern, Joana Zimmer, Malte Arkona, die Wörtherseer, Jean Bork & Cherno Jobatey an den Kurfürstendamm.

Etwas länger als geplant hat es gedauert, aber das Warten hat sich wohl gelohnt. Nach Tel Aviv hat jetzt auch Berlin ein Nithan Thai an der Chausseestraße. Zum Food-Konzept des Restaurants zählen vor allem kulinarische Grüppchen mit so ansprechenden Namen wie "Innerpeace" oder "Sunshine". Auf ein paar Maow Shrimps Rolls, Algensalat oder hausgemachte Limonade schauten neben Ex-Außenminister Joschka Fischer auch Bossi-Hoaser Alec Völkel mit seiner Frau Johanna, Anouschka Renzi, Gedeon Burkhard mit seiner Mutter Elisabeth von Molo, Götz von Elbertzhagen mit Freundin Lydia Becker, Thomas Heinze + Jackie Brown, Nikolai Makarow, Helmut Baron von Finck + Kerstin Brieskorn, PR-Fee Friederike Werner von Pepper & Sila Sahin vorbei, die mit ihrem großem SUV fast keinen Parkplatz vor der neuen Mitte-Location bekommen hätte.

Fotos: AEDT

NICKI'S.com
Designer Kids Fashion since 1985
NICKI'S.com
Designer Kids Fashion since 1985

#Photography Reports I Getty Images



2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Travel Guide I Dumont

DUMONT

Newsletter Über den D

REISEFÜHRER MAGAZIN SEHENSWERT B

Europa / Deutschland / Berlin

Nithan Thai Berlin

Restaurants, Berlin

☆ ☆ ☆ ☆ ☆ (0)

Kommentare (0)

Chausseestraße 5
Berlin, Deutschland
Telefon: +49 30 55213969
Fax: +49 30 55211930
Website: http://www.nithanthai.de/
E-Mail: Info@nithanthai.de

Informationen zu Nithan Thai Berlin:

Im Februar 2017 öffnete dieses Restaurant in Berlin Mitte seine Türen. Hier verbindet sich auf rund 120 Quadratmetern moderne asiatische Dinner- mit europäischer Weinkultur sowie exklusivem Barbetrieb. Zum Konzept des Restaurants gehört außerdem neben dem hauseigenen Catering auch eine Bäckerei. Hier, im Ableger eines erfolgreichen Restaurants in Tel Aviv, verbindet der Chefkoch royale thailändische Küche mit Einflüssen aus der ganzen Welt. Shabtay, der weltweit gearbeitet hat, kocht thailändische Küche so, wie er sie in Thai-Gemeinschaften in Japan, New York, Mumbai oder in Amsterdam kennengelernt hat. Der Stil seiner Küche ist international absolut einzigartig. Hochwertige asiatische Zutaten verschmelzen hier mit regionalen und saisonalen Produkten.

Küchenstil
thailändisch

Ambiente
schick

#Travel Guide I Marco Polo

MARCO POLO REISEFÜHRER MAGAZIN BUCHEN SHOP

Alle | Sehenswürdigkeiten | Aktivitäten & Ausflüge | Essen & Trinken | Übernachten | Reiseangebote

BERLIN: ESSEN & TRINKEN

Nithan Thai Berlin

Restaurants, Berlin

Chausseestraße 5
Berlin, Deutschland
Zum Routenplaner
Telefon: +49 30 55213969
Fax: +49 30 55211930
Website: http://www.nithanthai.de/
E-Mail: Info@nithanthai.de

(0)
Kommentare (0)
Merken
Gefällt m
0
Twitte
Änderung melden

Start:
Start
Ziel:
Chausseestraße 5 10115 Berlin Deutschlar
Route planen
Zum Routenplaner

Bild /
Ort:
Stichworte:

Von:
Bildagenturen
nithanthai

Link zu diesem Bild:
https://www.marcopolo.de/bild/berlin-34657/bildagenturer

Bild zu dieser Location hinzufügen

Locations in der Nähe

- Dalí – Die Ausstellung am Potsdamer Platz
  Museen, Berlin
- Neuer Berliner Kunstverein
  Museen, Berlin
- Weinbar Rutz
  Bars, Berlin
- Rutz Restaurant und Weinbar
  Restaurants, Berlin
- Bonbonmacherei
  Touristenattraktionen, Berlin
- Cocktailbar Reingold
  Bars, Berlin
- Novalis
  Hotels, Berlin

Informationen zu Nithan Thai Berlin:

Im Februar 2017 öffnete dieses Restaurant in Berlin Mitte seine Türen. Hier verbindet sich auf rund 120 Quadratmetern moderne asiatische Dinner- mit europäischer Weinkultur sowie exklusivem Barbetrieb. Zum Konzept des Restaurants gehört außerdem neben dem hauseigenen Catering auch eine Bäckerei. Hier, im Ableger eines erfolgreichen Restaurants in Tel Aviv, verbindet der Chefkoch royale thailändische Küche mit Einflüssen aus der ganzen Welt. Shabtay, der weltweit gearbeitet hat, kocht thailändische Küche so, wie er sie in Thai-Gemeinschaften in Japan, New York, Mumbai oder in Amsterdam kennengelernt hat. Der Stil seiner Küche ist international absolut einzigartig. Hochwertige asiatische Zutaten verschmelzen hier mit regionalen und saisonalen Produkten.

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Travel Guide I Michelin

Bookatable GUIDE MICHELIN

Startseite > Deutschland > Bundesland Berlin > Berlin > Mitte > Nithan Thai

Nithan Thai

Derzeit keine Bewertung vorhanden

Chausseestraße 5, 10115 Berlin Stadtplan

Thailändisch; Asiatisch

Durchschnittliche Preise - von 9 € bis 27 €

FOTOS (5) MENÜS INFO

Fotos

Menü

Durchschnittliche Preise - von 9 € bis 27 €

Thailändisch; Asiatisch

Speisekarte zeigen

Praktische Informationen

Das Restaurant Nithan Thai in Berlin wurde für sein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis bereits mit dem Bib Gourmand vom Guide MICHELIN ausgezeichnet. Hier gibt es gehobene thailändische Fusions-Küche von Shahaf Shabtay. Der moderne Twist der Speisen spiegelt sich auch im Restaurant-Interior. Weniger anzeigen

Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 12.00 - 15.00 Uhr und 17.00 - 01.00 Uhr Samstag und Sonntag: 17.00 - 01.00 Uhr

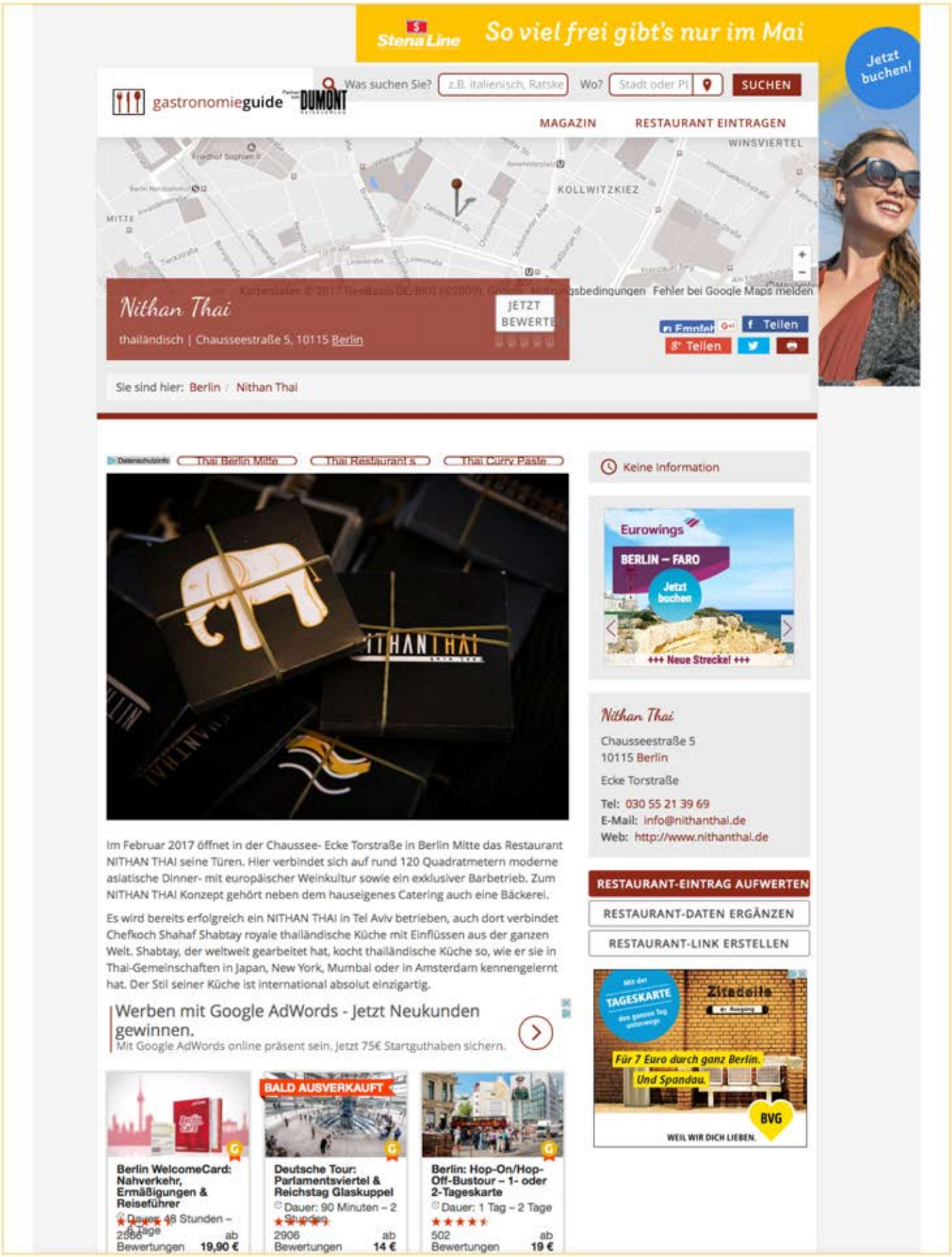
Auf der Karte suchen

Chausseestraße 5, 10115 Berlin

2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Travel Guide I Gastronomieguide by Dumont



2017©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Review Sites I Tripadvisor

tripadvisor Berlin Jörn

Informationen zu Berlin | Hotels | Ferienwohnungen | **Restaurants** | Aktivitäten | Flüge | •••

Europa › Deutschland › Berlin › Restaurants Berlin - Bewertungen › Nithan Thai — Nithan Thai, Berlin

Nithan Thai

14 Bewertungen | **Nr. 1.296** von 6.921 Restaurants in Berlin | €€ - €€€ | Bar, europäisch, asiatisch

Chausseestrasse 5, 10115 Berlin, Deutschland | +49 30 55213969 | Webseite | Speichern

Überblick | Bewertungen | Standort | F & A | Details

Übersicht

4,5 — 14 Bewertungen

Ausgezeichnet	50 %
Sehr gut	42 %
Befriedigend	0 %
Mangelhaft	7 %
Ungenügend	0 %

vor 6 Tagen
"Tolles Ambiente, spannende Karte, Essen top Qualität"

18. Apr 2017
"Schöne Atmosphäre, extravagante Speisekarte, tolles Essen"

Jetzt geschlossen — Rund um die Uhr

KÜCHEN: Bar, europäisch, asiatisch, thailändisch

PREIS: €€ - €€€

DETAILS
Chausseestrasse 5, 10115 Berlin, Deutsc...
Stadtviertel: Mitte

Service | Qualität | Küche
Alle Details | Diesen Eintrag verbessern

Bewertungen (14)

Bewertung schreiben

Bewertungen von Reisenden
- Ausgezeichnet 7
- Sehr gut 6
- Befriedigend 0
- Mangelhaft 1
- Ungenügend 0

Reisetyp
- Familien
- Paare
- Alleinreisende
- Geschäftsreisende
- Freunde

Jahreszeit
- März - Mai
- Juni - Aug.
- Sept. - Nov.
- Dez. - Feb.

Sprache
- Alle Sprachen
- Deutsch (9)
- Englisch (9)
- Italienisch (1)

Das sagen Reisende:

Bewertungen suchen

1 - 10 von 14 Bewertungen

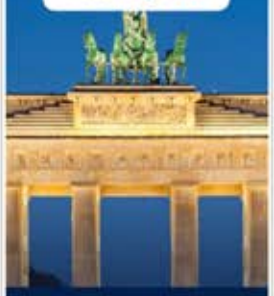
adiplay
Gumligen, Schweiz
16 12

Bewertet am vor 6 Tagen

Tolles Ambiente, spannende Karte, Essen top Qualität

Empfang und Service sehr aufmerksam und persönlich. Gute und kompetente Beratung. Gerichte werden wie Tapas zum teilen serviert. Das Lokal wird von einem starken Frauenteam (Bar & Küche) geführt. Nachhaltiges Erlebnis, absolut empfehlenswertes Restaurant in Berlin. Danke, kommen bald wieder

Booking.com



957
Unterkünfte erwarten Sie in
Berlin
Jetzt buchen

#Review Sites | Yelp

yelp | Finde Currywurst, Brunch-Buffet, Italie | Wo Berlin, BE, DE | Registrieren

Restaurants | Nightlife | Lokale Dienstleistung | Beitrag schreiben | Events | Forum | Anmelden

Nithan Thai

Übernommen

3 empfohlene Beiträge

Details

€€€ · Thailändisch

Bearbeiten

Beitrag schreiben | Foto hinzufügen | Teilen | Lesezeichen

Chausseestr. 5
10115 Berlin
Mitte

Bearbeiten

Route berechnen

U Oranienburger Tor und 2 weitere Stationen

04930 55213969

nithanthai.de

Empfohlene Beiträge zu Nithan Thai

Dein Vertrauen ist unser Hauptanliegen, daher können Unternehmen nicht für Änderungen oder Löschungen von Beiträgen bezahlen. Mehr darüber

In den Be | Sortieren nach Yelp Sortierung | Sprache Deutsch (1)

Bei so wenig Beiträgen, kann deine Meinung zu **Nithan Thai** viel Gewicht haben. Schreibe noch heute einen Beitrag.

Markus E.
Augsburg, Bayern
0 Freunde
2 Beiträge

18.4.2017

Ich fand das Restaurant zufällig. Das Lokal war gut besucht und ist sehr schön eingerichtet. Das Personal ist sehr aufmerksam, aber nicht aufdringlich. Man hat einen Einblick in die Küche. Die Qualität des Essens ist hervorragend. Die Grösse war jedoch zu klein, um ohne Nachtisch satt zu werden.

War dieser Beitrag ...?

Hilfreich | Lustig | Cool

Seite 1 von 1

Über dieses Unternehmen

Besonderheiten

Im Februar 2017 öffnet in der Chaussee- Ecke Torstraße in Berlin Mitte das Restaurant Nithan Thai seine Türen.

Firmengeschichte

Hat 2017 eröffnet.

Ziel von Chefkoch Shabtay, dessen weltweite Restaurant bereits mehrfach von Michelin (Bib Gourmand Category) empfohlen wurden, ist es Essen auf Sterneniveau zu bezahlbaren Preisen anzubieten.
Optisch wird das Restaurant, passend zum Namen 'Nithan', das im thailändischen 'Märchen' bedeutet, den Gast mit asiatischer Kunst und besonderen Designelementen verzaubern. Ein Eyecatcher wird das großes Weinregal sein, welches mit deutschen und internationalen Weinen gefüllt sein wird. Dieses separiert die Raucherlounge in der sich Zigarren zu asiatisch angehauchte Cocktails genießen lassen, von dem Restaurantbereich. An manchen Wochenenden gibt Chefkoch Shabtay, der bereits erfolgreich in Restaurants in Prag, Amsterdam, New York, Mumbai und in Tel Aviv gearbeitet hat, Kochkurse für jeden der daran interessiert ist. Einmal im Jahr geht er ausserdem mit Stammgästen und

Heute 12:00 - 15:00
17:00 - 01:00
Jetzt geschlossen

Speisekarte

€€€€ Preisspanne 21-40 €

Öffnungszeiten

Mo.	12:00 - 15:00	
	17:00 - 01:00	
Di.	12:00 - 15:00	
	17:00 - 01:00	
Mi.	12:00 - 15:00	Jetzt geschlossen
	17:00 - 01:00	
Do.	12:00 - 15:00	
	17:00 - 01:00	
Fr.	12:00 - 15:00	
	17:00 - 01:00	
Sa.	12:00 - 15:00	
	17:00 - 01:00	
So.	12:00 - 15:00	
	17:00 - 01:00	

Geschäftsinfo bearbeiten

Weitere Geschäftsinformationen

Reservierung möglich **Ja**
Lieferservice **Nein**
Take-Away **Ja**
Akzeptierte Karten **Kredit, EC**
Parkplatz & Parkhaus **Straße**
Für Gruppen geeignet **Ja**
Dresscode **Schick**
Alkohol **Alle Alkoholika**
Sitzplätze im Freien **Ja**
Hat Fernseher **Nein**
Hunde erlaubt **Ja**
Bedienung **Ja**
Catering **Ja**

Abdulaziz A.
Erster Beitrag

In der Nähe suchen

Restaurants
Nightlife
Shopping
Alle anzeigen

#Review Sites I Google my business

Google My Business

Nithan Thai

Website | Routenplaner

4,3 ★★★★★ 20 Google-Rezensionen

Thailändisches Restaurant

Adresse: Chausseestraße 5, 10115 Berlin

Öffnungszeiten: Heute geöffnet · 12:00–15:00, 17:00–01:00

Telefon: 030 55213969

Änderung vorschlagen · Sind Sie der Inhaber des Unternehmens?

Bewertungen aus dem Web

4,7/5 Facebook · 62 Abstimmungsergebnisse

Stoßzeiten

mittwochs

Besuch planen: In der Regel verbringen Menschen hier **1 bis 2,5 Stunden**

Bewertungen

Rezension schreiben | Foto hinzufügen

"Auch die **Bedienung** war ausgesprochen freundlich und **zuvorkommend.**"

"Diese **Punkte gebe** ich tatsächlich nur für das **Essen.**"

"**Schade** weil die **Saucen** und das Entrecote wirklich gut waren..."

Alle Google-Bewertungen ansehen

Feedback