

Presse-Feature

Weltreise für Genießer

Mannheim ist international und offen. Eine liebevolle Einwandererküche trifft dort auf Herzensprojekte von Leuten mit Fernweh. Unterwegs mit Spitzenkoch Dennis Maier

Dennis Maier hat zwar die Kochschürze nach 20 Jahren und einem Michelin-Stern erst mal an den Nagel gehängt, trotzdem dreht sich sein ganzes Leben um Essen. Der Mannheimer liebt seine Stadt und kehrt gerne in den vielen internationalen Delis, Bars und Restaurants ein. Vier davon stellt er hier vor.

Soi 39 – Wie in Bangkok

Vorsichtig drapiert Visnee Lips die essbaren Betelblätter neben den bunten Schüsselchen. Dann zeigt sie Dennis, wie man die asiatischen Blätter faltet, und füllt sie mit Limettenstückchen, Kokosflocken, Garnelen und einem Klecks Soße. Das Miang Kham würde man genau so auch in Bangkok bekommen, verrät die Köchin stolz. „Und ich habe es so nur hier gegessen“, fügt Dennis hinzu. Authentizität ist der Thailänderin extrem wichtig. So hält sie sich streng an die heimischen Zutaten und Rezepte und kocht etwa das Pad Thai so, wie schon ihre Mutter vor 40 Jahren. „Meine Mama hatte auch ein thailändisches Restaurant, und ich bin in der Küche groß geworden. Im Februar 2019 habe ich dann mit meiner Familie das Soi 39 aufgemacht.“ Und damit den besten Thailänder in Mannheim, wie Dennis findet. Seine Empfehlung: mit Freunden kommen und eine Runde Miang Kham, Pad Thai, Papaya-Salat und dazu einen leckeren Eistee bestellen.

soi39.de

Luni – Bio, ja bitte!

„Voilà, eines unserer beliebtesten Gerichte“, sagt Uli und serviert Dennis eine dampfende Shakshuka. Die orientalische Speise aus pochierten Eiern, Tomatensoße und Hirtenkäse „schmeckt fabelhaft“, sagt Dennis. Das Luni ist seit 2018 eine feste Größe in der Schwetzingener Vorstadt und bietet von 11 bis 23 Uhr leckere Speisen in Bio-Qualität an. Uli ist gebürtiger Aachener, wuchs in Amerika auf und leitete ein Restaurant in Afrika, bevor er das Luni eröffnete. All seine Erfahrung verarbeitet er im Deli. „Es ist ein Herzensprojekt, das er wirklich schön umgesetzt hat“, findet Dennis. Das Abendangebot ändert Uli alle zwei Monate. „Auf der Speisekarte landen Lieblingsgerichte und Urlaubserinnerungen. Die aktuelle Karte wurde von meinem Italienurlaub inspiriert“, verrät er. Dennis selbst besucht das Luni am liebsten abends, „da herrscht einfach eine tolle, ruhige Atmosphäre.“

luni-mannheim.de

Pita-Pita-Grill-Store – Auf die Hand

Er ist leicht zu übersehen, aber definitiv nicht leicht zu überhören. Zu laut schallt die Partymusik aus dem schmalen griechischen Schnellimbiss unweit des Mannheimer Bahnhofs. Hinter dem Tresen stehen zwei gut gelaunte, junge Griechen, die in Windeseile würzig herzhaft Pita (gefülltes Pitabrot), Psomaki (gefülltes Fladenbrot) und Skepasti (eine Art Pita-Burger) zaubern. Der Laden ist gut besucht, und auch Dennis kommt gerne hierher: „Die selbst gemachten Cremes geben diesen doch recht einfachen Gerichten das besondere Etwas. Und an manchen Tagen sind die Pommes im Pita und die Option, das Ganze mit Käse zu überbacken zu bekommen, genau das Richtige!“ Dennis' Tipp für den Sommer: Das Pita auf dem gegenüberliegenden Friedrichsplatz essen und für ein Vanille-Schoko-Softeis wiederkommen. pitapitagrillstore-mannheim.de

Snocks Coffee – Genussvoller Wohlfühlort

Gebannt schaut Philipp zu, wie Dennis das frittierte Ei auf dem Avocado-toast aufschneidet; und lacht erleichtert, als das Eigelb über das Brot läuft: „die perfekte Konsistenz“. Auf das Frühstück ist man im „Snocks Coffee“ stolz. Zurecht, findet Dennis, der das Deli sehr gerne besucht. „Ich liebe die Pancakes, aber auch das Kürbis-Chutney, den New York Cheesecake und die Pimientos kann ich empfehlen. Bei der internationalen Vielfalt ist für jeden Geschmack etwas dabei“, verrät der Mannheimer. Philipp hat das Deli 2021 gemeinsam mit der Mannheimer Lifestylemarke „Snocks“ eröffnet. Sie haben einen Ort erschaffen, an dem man genüssliche Stunden verbringen und Schönes mitnehmen kann. In dem Café werden Kaffeebohnen, Keramik und Snocks-Produkte verkauft. snockscoffee.com

Info-Kasten:

Mehr Informationen zu Mannheim gibt es unter tourismus-bw.de/Mannheim

Hinweise an die Redaktionen:

Das Presse-Feature steht – in voller Länge oder in Auszügen – zur freien Verwendung zur Verfügung. Wir freuen uns über die Zusendung eines Belegs.

Kontakt:

Sannah Mattes

Stellvertretende Pressesprecherin

Tel.: 0711 / 238 58 – 16

s.mattes@tourismus-bw.de