

Neu im Quartier

«imthip» macht satt und zufrieden

Seit August 2016 gibt es an der Zürichstrasse 38/40 den kleinen Thai-Imbiss imthip. Für Freunde thailändischer Küche eine gute Adresse: Die Karte ist erfreulicherweise klein, alles wird täglich frisch zubereitet. Ein Platz zum Verweilen oder «to go».

«Wir waren eigentlich auf der Suche nach dem passenden Lokal für ein Café, aber als wir diesen Raum besichtigt hatten, war klar: Hier machen wir einen Thai-Imbiss auf», erzählt Kurt Isenegger (56). Er und seine Frau Yaowapa (57) stehen von Dienstag bis Samstag, mittags und abends, in der offenen kleinen Küche gleich beim Eingang und bereiten thailändische Gerichte zu. «Meine Frau ist die Chefin und ich bin der Hilfskoch», schmunzelt der Luzerner.

Kein Wunder: Yaowapa Isenegger stammt aus Thailand und weiss, wie Currys und andere Köstlichkeiten aus dem asiatischen Raum schmecken müssen. Seit 1992 lebt sie in der Schweiz. Am beliebtesten sei Pad Thai, das heisst gebratene Nudeln mit Gemüse und Huhn, Crevetten oder Tofu. Ebenfalls gern gegessen werde das rote sowie grüne Curry.

Fleisch stammt aus der Schweiz
Bei «imthip» wird alles frisch zubereitet, das aus der Schweiz oder



Sie dürfen bereits nach wenigen Monaten auf eine treue Stammkundschaft zählen: Yaowapa und Kurt Isenegger vom Thai-Restaurant imthip an der Zürichstrasse.

Europa stammende Gemüse selber gerüstet, die Erdnüsse selber geröstet. Das Fleisch ist einheimischer Herkunft, «was natürlich doppelt so viel kostet, wie wenn wir es importieren würden», erklärt Kurt Isenegger. Trotzdem verlangt das Ehepaar für eine reichhaltige Portion mit Fleisch nicht mehr als 15 Franken, die Vegi-Variante kostet 13

Franken. Die Preise sind die gleichen, ob man vor Ort an einem der Tischchen isst, oder das Essen – gut verpackt – mitnimmt.

Zur Stammkundschaft gehören Leute, die in der Umgebung arbeiten und andere, welche das «imthip»-Angebot mögen. Um im schlichten, doch gemütlichen Imbiss-Raum einen sicheren Platz zu ergattern, lohnt sich eine Reservierung. Im hinteren Teil liegen verschiedene Spezialitäten und asiatisches Geschirr zum Kauf bereit. «Wir sind mit dem Geschäftsgang zufrieden», sagt Isenegger. Man spürt, dass er und seine Frau ihr Imbiss-Lokal mit Freude und Engagement führen.

Aber was heisst eigentlich imthip? «Es

ist ein eher altmodischer Ausdruck und heisst so viel wie ‚satt und zufrieden‘ oder ‚parat für die Siesta‘. Dem kann man nur beipflichten. Die gebratenen Nudeln mit Gemüse und Huhn schmeckten vorzüglich und führten geradewegs zu einem wohligen Mittagsschlaf.

◆ Text Eva Holz,
Bilder Verena Di Gallo



Im hinteren Teil des Restaurants gibt es auch asiatische Spezialitäten zu kaufen.



«Imthip», Thai-Imbiss

Zürichstrasse 38/40
6004 Luzern

- Di bis Fr 8.00 – 14.30 und 17.00 – 21.00 Uhr
- Sa 8.00 bis 21.00 Uhr
- So & Mo geschlossen

Tel. 077 460 35 32
imthip@gmx.ch