

Neuigkeiten aus Darmstadts Einzelhandel und Gastronomie Oktober 2020

Kommen und Gehen

P-Ausgabe 128 (Oktober 2020)

Text: Cem Tevetoglu + Lisa Mattis + Matin Nawabi



Foto: Jan Ehlers

Metzgerei Hamm

Selten haben wir so viel über Metzgereien berichtet wie in den letzten Monaten! In die Riege des wachsenden Bewusstseins über die Bedeutung guter Qualität und regionaler Herkunft reiht sich auch die Metzgerei Hamm ein: „Wir müssen wieder lernen, dass Fleisch etwas Besonderes ist, es muss nicht jeden Tag Fleisch sein. Aber wenn Fleisch, dann gutes Fleisch!“, findet Geschäftsführer und Fleisch-Sommelier Thimeo Hamm. Er führt den 1899 gegründeten Traditionsbetrieb seit 25 Jahren in vierter Generation und bezieht das Fleisch für seine Läden in Darmstadt und Griesheim seit Langem hauptsächlich aus dem

Odenwald und dem Ried. Im August wurde das Ladengeschäft in der Schuchardstraße umfangreich renoviert und modernisiert: Seitdem kommen die tierischen Produkte noch ansprechender daher – unter anderem in einem begehbaren Dryager, der das gesamte Schaufenster ausfüllt und das Fleisch besonders schonend reifen lassen soll. Viel Holz und dunkles Grau sorgen für ein uriges, aber modernes Ambiente, in dem man sich auch gerne zum Frühstück oder Mittagessen niederlässt. Denn auch beliebte Imbiss-Klassiker bereichern nach wie vor das Angebot, etwa die heiße Fleischwurst von der Wursttheke vor dem Geschäft oder – neu! – auch frisch zubereitete Speisen im Front-Cooking-Bereich des Ladens (immer dabei: auch ein vegetarisches Gericht). Neben den technischen Feinessen vor Ort, wie etwa den Zahlautomaten, die die Barzahlung hygienischer machen, gibt es nun auch eine eigens entwickelte App für die Vorbestellung gewünschter Fleischspezialitäten von zu Hause oder unterwegs aus. (lm)

Schuchardstraße 1, Innenstadt | [hamm-hamm.de](https://www.hamm-hamm.de)



Foto: Jan Ehlers

Green Thai

Die Frühlingsrollen werden von Hand gerollt und gewürzt wird alles mit „authentischen thailändischen Gewürzen und Kräutern“. Mit diesem Versprechen konnte das kleine Franchise bereits in Frankfurt und Neu-Isenburg Fuß fassen. Ende Juli folgte die Eröffnung von Standort Nummer drei in Darmstadt. In Bestlage ähnelt das Konzept dem des Vormieters, der Wok- & Bowls-Kette Coa. Statt sich jedoch an Fusion-Interpretationen der südostasiatischen Küche zu versuchen, setzt Green Thai einen klaren Fokus: An Wok und Grill stehen in Thailand geschulte Köche mit 23 Hauptspeisen im Repertoire. Nudelgerichte und Currys können individuell um Garnelen, Tempeh, Tofu in Sesam-Mohn-Panade, Garnelen, Lachs oder Fleisch von der Ente, dem Rind oder Huhn ergänzt werden. Kokossuppen, Salate und Thai-Street-Food-Klassiker wie „Morning Glory“, bei extrem hoher Hitze gebratener Wasserspinnat, finden sich ebenfalls auf der Karte. Würze und Schärfe werden dabei eher dem hiesigen Gaumen gerecht. Wer auf authentisches Feuer auf der Zunge steht, sollte eines der besonders intensiv abgeschmeckten Gerichte wählen – und einen hausgemachten Thai-Eistee zum Ablöschen. (mn)