



## Von Streetfood bis Sterneküche

Bangkok gilt als die Stadt mit der größten kulinarischen Vielfalt weltweit / Auf dem Chatuchak Markt hingegen wetteifern alleine 400 preiswerte Garküchen um die Gunst der verwöhnten Kundschaft / Von Marc Vorsatz

**C**urry 36 in Thailand? Die Currywurst aus Berlin in Bangkok? Okay, ja vielleicht. Aber in einem Sterne-Restaurant? Genau! Denn in der Welthauptstadt der kulinarischen Vielfalt gibt es so gut wie nichts, was nicht auf dem Teller landet.

Einmal die Woche lassen die Spitzenköche Thomas und Mathias Sühning die Berliner Kulturstadt mit dem tiefgefrorenen Currywurst einfliegen. „Kleiner Gag“, lacht Mathias. „Funktioniert immer, besonders bei unseren deutschen Gästen.“ Als sechsten von zwölf Gängen wird die Currywurst im Miniformat in einer stilvollen weißen Pappschachtel gereicht.

Wer in Bangkok beste deutsche Küche erleben möchte, ist im Bangkok Restaurant Sühning goldrichtig. Die beiden Zwillinge aus Friedrichshain im einstigen Ostteil der Stadt haben erst im vergangenen Jahr ihr Speiselokal eröffnet. In einer ehemaligen Diplomatenvilla servieren sie nun durchweg teutonische Küche ohne viel Schnickschnack und Firlefanz. Bodenständig, authentisch, ehrlich. Manches auch mit einem Augenzwinkern, wie die Currywurst oder aber auch Toast Hawaii, verpackt in einer Baby-Frühlingsrolle. Gelernte DDR-Bürger kennen die realsozialistische Variante sicher noch recht gut. Oder aber die Frankfurter Grüne Soße, feinsten Schinken aus dem Schwarzwald, Bismarck-Hering von der norddeutschen Küste.

Fast schon ein wenig sentimental präsentiert Thomas das handgeschriebene und reichlich abgegriffene Kochbuch seiner Oma aus Klein Briesen in Brandenburg. Auf den Teller kam damals fast nur, was das fruchtbare Oderbruch so hergab. Kohl, Rote Beete, Kartoffeln, Rüben, Tomaten, Zwiebeln. Und herzhaftes Brot natürlich. Die besten Rezepte hat die Oma in dem Büchlein verewigt. Und heute lebt diese eher bescheidene Küche weiter im tropisch-heißen Bangkok. Eine Köstlichkeit. Das hat sich schnell herumgesprochen, bis nach Europa sogar.

**G**utsituierte Thais und Ex-Pats wissen das zu schätzen. Tischreservierung absolut empfehlenswert – spätestens jetzt. Schließlich dekorierte der Gault Millau die Zwillinge als „beste deutsche Köche im Ausland“. Damit nicht genug, der Restaurantführer Michelin setzte jetzt noch einen drauf und verlieh dem Restaurant Sühning einen Stern.

Und was machen die Brüder, wenn ihnen der Sinn nach Thai-Cuisine steht? Immerhin einer der besten Küchen der Welt mit einer schier ungläublichen Aromafülle. Dann schlendern sie entweder durch die Häuserschluchten der Neun-

Millionen-Metropole und probieren das legendäre Streetfood oder aber sie besuchen den Or Tor Kor Feinschmecker-Markt. Hier wird alles feilgeboten, was die südostasiatische Natur an Essbarem zu bieten hat. Mango, frisch oder getrocknet, Drachenfrucht, Ananas, Banane, Guave, Jackfrucht und und und. Nicht zu vergessen die geliebte-gehasste Durian, auch Stinkfrucht genannt, deren Verzehr selbst in Unterführungen verboten ist. Und natürlich Fleisch und Meerestiere in jeder nur erdenklichen Vielfalt.

Seit kurzem gibt es sogar eine ganze Sektion mit kontrolliert organischen An-

15 000 Shops und Buden und über 400 Restaurants und Garküchen auf gigantischen 110 000 Quadratmetern gilt Chatuchak als der größte Markt der Welt. An einem durchschnittlichen Tag wälzen sich 200 000 Thais, Ex-Pats und Urlauber durch die unzähligen Gassen, an einem guten Wochenende sind es eine halbe Million Besucher! Wie heißt es doch so schön? Quantität hat ihre eigene Qualität. Trotzdem wird es nie eng. Chatuchak scheint seine Besucher förmlich aufzusaugen wie ein Wüstenschwamm.

„Wer nur mal eben zum Gucken kommt, wird sehr schnell feststellen, dass

die kostenlosen Lagepläne studiert, erkennt gar ein System im scheinbaren Chaos. Chatuchak ist in 27 Sektionen gegliedert, jeder von der Größe eines stattlichen großstädtischen Marktes. Die Angebotsvielfalt sprengt jedoch alle Vorstellungskraft eines gemeinen Europäers. Soll es vielleicht nur eine Tasse mit dem eigenen Geburtsdatum sein? Oder doch lieber eine acht Meter lange Python? Oder eine klare Schlangensuppe mit halber Viper drin? Oder ein antiker chinesischer Schrank? Oder Flip-Flops Größe 46? Eine Fußmassage? Blinkendes Liebespielzeug? Oder oder oder.



Mathias und Thomas Sühning haben gerade für ihre deutschen Kreationen in Bangkok einen Michelin-Stern ergattert.



Großes Entertainment: Auf dem Chatuchak Markt wird um die Gunst der Käufer geworben. Fotos (3): Marc Vorsatz

geboten. Immer wieder entdecken die Brüder Unbekanntes auf ihren Streifzügen. Butterfly Pea Flower Tea zum Beispiel. Ganz dunkelblau ist der Aufguss. Nach schon zwei Wochen soll der Blaue Tee seine positive Wirkung auf Augen und Haut zeigen. 3000 Jahre ist er nun schon fester Bestandteil der ayurvedischen Medizin und trotzdem hier im Westen weitestgehend unbekannt. Schmeckt zudem interessant erdig. Unbedingt mal probieren.

Was für Bangkok im Allgemeinen gilt, gilt für den Spezialitäten-Markt im ganz Besonderen. Überall wird emsig gekocht, gebrutzelt, frittiert, gebacken. Es duftet an jeder Ecke anders verführerisch.

Wem das alles noch nicht reicht, der geht einfach weiter, denn schon schließt sich der Chatuchak Market nahtlos an. Und der sprengt wirklich alle Dimensionen. Mit seinen sage und schreibe

das einfach nicht funktioniert“, weiß der Mainzer Patrick Both mit einem Augenzwinkern zu berichten. „Zumindest wird er nach einiger Zeit irgendwo etwas Leckeres essen oder einen frisch gepressten Saft schlürfen. Aber dabei bleibt es für gewöhnlich nicht.“

Den General Manager vom legendären Anantara Siam Hotel kann eigentlich so schnell nichts beeindruckern. Er ist einiges gewöhnt an Superlativen. Große Namen, glamouröse Auftritte, rauschende Galaabende und nicht zuletzt das World Gourmet Festival in seinem Haus. Doch als Patrick zum ersten Mal den Chatuchak Markt betritt, verschlägt es selbst dem eloquenten Hensen schlichtweg die Sprache. „Dieser Markt ist so riesig, dass wir uns anfangs schlichtweg hoffnungslos im Labyrinth der Sois verlaufen hatten.“ Sois nennt man kleine Straßen und Gassen. Wer sich etwas Zeit nimmt und

Obwohl die Geschäfte, Buden, Garküchen und Restaurants Nummern tragen, sei es schlichtweg naiv, diese wiederfinden zu wollen, weiß der Hotelmanager zu berichten. „Falls du etwas siehst was dir gefällt, schlage sofort zu. Egal, ob das nun ein Akkordeon aus Klingenthal ist oder ein leckeres Pad Thai.“ Das Arme-Leute-Essen sei ohnehin sein Lieblingsgericht und besser als jeder überbezahlte Hummer: Reisbandnudeln mit verquirlten Eiern und frangrischen kleinen Krabben, Frühlingszwiebeln, Chili, Fischsoße, Tamarinde, Knoblauch, Koriander und Limette. Das Ganze für gerade mal zwei Euro. Was will man mehr?“

Na vielleicht doch eine Original Berliner Currywurst? Aber selbst im riesigen Chatuchak Markt findet man dieses deutsche Unikum nicht. Macht ja nix. Die servieren Mathias und Thomas ja dann abends im Sühning.

### INFORMATIONEN

Bangkok ist übersät mit 400 glitzernden buddhistischen Tempeln. Es gibt wunderbare Paläste und viel zu entdecken.

■ **Anreise:** Mit Thai Airways von Frankfurt täglich nonstop nach Bangkok, ab 490 Euro retour, [www.thaiairways.com](http://www.thaiairways.com).

■ **Übernachten:** Den spektakulärsten Infinity Rooftop Pool von ganz Bangkok gibt es im grade eröffneten 137 Pillars Suites & Residences, ab 480 Euro pro Nacht, [www.137pillarsbangkok.com](http://www.137pillarsbangkok.com) Im Design-Hotel W Bangkok, 5 Sterne, logiert ein hippestes Publikum. Schon zum Brunch legt ein DJ auf. Stylishes Zimmer ab 199 Euro, [www.whotelbangkok.com](http://www.whotelbangkok.com)

■ **Märkte:** Riesig ist der Chatuchak Markt, [www.chatuchak.org](http://www.chatuchak.org), etwas kleiner, aber köstlich der Gourmet Or Tor Kor Markt [www.bangkok.com/shopping-market/or-tor-kor-market.htm](http://www.bangkok.com/shopping-market/or-tor-kor-market.htm)

■ **Pauschal:** Der viertägige Reisebaustein „Bangkok intensiv erleben“ mit Klong-Tour, Märkten, Tempelbesichtigungen, Mönchsgesängen, Thai-Massage, Verpflegung, Hotel ab 490 Euro bei Geoplan. Telefon: 030/346498-10, [www.geoplan.net](http://www.geoplan.net). Bei der Privatreise „Von Bangkok nach Yangon“ taucht man tief in das Alltagsleben der beiden Metropolen ein. 15 Tage inklusive Flug, Unterkunft, Programm, Verpflegung ab 3110 Euro bei Lernidee, Telefon: 030/7860000, [www.lernidee.de](http://www.lernidee.de)

