



Koch-Visionärin, Feministin, Erzählerin

Wie gelangt eine Frau Mitte 30 auf den Olymp der asiatischen Küche? Ein Besuch in Bangkok bei **Chef Pam**, ausgezeichnet als „Asiens beste Köchin 2024“

VON JESSICA JUNGBAUER

Abseits des Trubels der belebten Streetfood-Meile Yaowarat in Bangkoks Chinatown verläuft eine unscheinbare Seitenstraße, die meisten Geschäfte haben ihre Rollläden bereits heruntergelassen. Mittendrin: ein schmales, fünfstöckiges Haus, 120 Jahre alt, sino-portugiesische Architektur. Hier befindet sich eines der angesagtesten Restaurants dieser Foodie-Metropole, Nummer 57 laut „World's 50 Best Restaurants“, geführt von keiner Geringeren als „Asiens bester Köchin 2024“.

Mit einem Lächeln und einem Kombucha aus Grüntee, Ananas und Kokosnuss empfängt

Pichaya Soontornyanakij, besser bekannt als „Chef Pam“, ihre Gäste. Sie ist in der Chinatown aufgewachsen. Das Haus, so erzählt sie, war einst eine Apotheke für traditionelle chinesische Medizin, sie gehörte ihren Ururgroßeltern. Statt Kräutertinkturen stehen nun Teepilze für Kombucha in den Regalen, 2021 hat Chef Pam zusammen mit ihrem Mann das Potong ins Leben gerufen. Der Name bedeutet „einfach“.

Vorbei am Fermentationsraum, in dem sich hausgemachte Sojasaucen aneinanderreihen, geht es an den Tisch zum 20-gängigen Verkostungs Menü. Den ersten Gang widmet

Chef Pam einem einfachen, omnipräsenten Produkt Thailands – je nach Jahreszeit einem anderen, heute geht es um die Palme. „In tropischen Ländern wie Thailand oder den Philippinen ist die Palme allgegenwärtig. Aber niemand weiß, welche Früchte sie trägt oder welche Teile des Baumes man verwenden kann“, sagt Chef Pam. Mit einer Palmfrucht in der Hand erklärt sie am Tisch jede einzelne Komponente: ein Brötchen, gebacken mit Palmfleisch, dazu eine Cashewkernpaste. Ein Ceviche aus Palmkernen, angemacht mit Tomatenwasser und Chili. Ein Sesambällchen, gefüllt mit mariniertem Palmapfel. Ein Lolli aus Palmzucker mit fermentierten Bohnen, Kokosmilch und Chili. Und dazu Palmsaft mit dem Geschmack von verbranntem Bambus.

Als ihre Tochter klein war, las Chef Pam ein Buch über kindliches Lernen, das sie inspirierte, fortan alle fünf Sinne in ihre kulinarischen Kreationen einzubeziehen. „Um etwas wirklich in Erinnerung zu behalten, müssen alle gleichzeitig angesprochen werden“, meint sie. Übertragen auf die Gerichte im Potong bedeutet das, dass das Essen nicht nur schön aussieht und gut schmeckt, sondern auch Geschichten erzählt und zum Anfassen einlädt. „Bei vielen meiner Gerichte kommt der Tastsinn zum Einsatz.“

Rad Na, Nudeln mit Bratensauce und Schweinefleisch, ist ihr Lieblingsgericht aus Kindertagen, sie integriert es in ihre Menüs. „Aber wenn ich mich von einem Gericht inspirieren lasse, koche ich es nicht einfach nur nach, vielmehr leitet mich ein Gefühl für das Gericht.“ Im Potong sieht Rad Na so aus: Eiernudeln in den Yin-Yang-Farben Schwarz und Weiß, begleitet von einer Morchelsauce, garniert mit Gelee-Essig. Am Tisch wird dazu eine milchige Schweinebrühe serviert, die sich die Gäste selbst über die Nudeln gießen. „Ich wollte, dass die Gäste die Nudeln selbst mischen. Das ist das Gefühl, das ich als Kind hatte“, erzählt Chef Pam.

Seit der Auszeichnung als „Asiens beste Köchin 2024“ hätten sich viele junge Köchinnen bei ihr beworben, 80 bis 90 Prozent ihres Teams sind weiblich. Sie fühlt sich verpflichtet, ein gutes Vorbild zu sein und sich ständig zu verbessern, und sie will beweisen, dass Frauen in Führungspositionen erfolgreich sein können. „Ich möchte die thailändischen



Köchinnen repräsentieren und zeigen, dass man Mutter und Chefin sein kann.“

Und nicht nur in der Küche ist sie eine Wegbereiterin. Ihr neuestes Projekt WfW („Women for Women“) ist eine Initiative, die jungen Frauen den Weg in die Gastronomie ebnet. „In den ländlichen Gebieten Thailands ist es oft so, dass Familien nur ein Kind unterstützen können, und das ist dann meist der Sohn. Er darf zur Schule gehen, während die Tochter zu Hause bleibt und sich um den Haushalt kümmert.“ Genau diese Töchter will sie unterstützen – mit einem Stipendienprogramm und einem bezahlten Praktikum im Potong. „Ich möchte etwas schaffen, das in der Gastronomie etwas bewirken kann.“ ❖ restaurantpotong.com

Chef Pams Kreationen: ihre Hommage an die thailändische Krabbe und eine Chrysanthemen-Mousse mit Kakaonibs und Zitronensorbet