



Zuerst kommt ein scharfer Eintopf aus Welsrogen, der über einer lodernen Flamme brodelt, dann ein Teller mit gebratenen Fischfrikadellen. Dazu zart gekochte Bittermelone. Krabbenrogen, Papaya-Salat, bald ist der lange Holztisch so voll, dass die Reisschalen nur noch in die Ecken gequetscht werden können – Mittagessen im „Krua Ja Yan 2“ in Bangkok. Am Ende einer kleinen Gasse, direkt am Chao-Phraya-Fluss gelegen, rauschen am Tisch die Motorboote vorbei, Teller werden hin und her gereicht. „Was war das noch mal?“, „Vorsicht, die Soße ist sehr scharf“, „Die Flusskrabben müsst ihr unbedingt probieren!“

Wir wollen die kulinarische Szene Bangkoks entdecken – und unsere Guides sind Köchin Pam vom „Potong“ und Koch Ton vom „Le Du“, die zu den bekanntesten Nachwuchsköchinnen und -köchen Thailands gehören. Beide sind in Bangkok geboren und immer auf der Suche nach Inspiration für ihre



Gerichte, an Orten wie diesem finden sie sie. An der Decke rotieren Ventilatoren, immer wieder werden Eiswürfel ins Bier nachgefüllt. „So verbringen hier die Einheimischen ihre Samstage“, sagt Chef Ton, wie der Koch hier nur genannt wird.



3  
Text & Fotos  
JESSICA JUNGBAUER

Bangkok – die Stadt, in der selbst Streetfood-Stände Michelin-Sterne haben. Wo Schilder an Hoteleingängen angebracht sind, die das Mitbringen der Durianfrucht wegen ihres strengen Geruchs verbieten. Wo es an jeder Ecke brutzelt, zischt und dampft. Eine Stadt für Feinschmecker.

Am Abend finden wir wieder Flusskrabbe auf den Tellern – als „Signature dish“, begleitet von einem Risotto aus braunem Bioreis mit Shrimppaste und einer Soße mit Tom-Yum-Gewürzen in Chef Tons eigenem Sternerestaurant „Le Du“, dem „besten Restaurant Asiens 2023“. Chef Thitid „Ton“ Tassanakajohn präsentiert eine moderne Thai-Spitzeküche, die sich auf lokale und saisonale Produkte fokussiert, unweit des Lumpini-Parks,



4

der grünen Lunge der Stadt. Jahreszeiten? In Thailand? „Aktuell ist Regenzeit, Produkte wie Mango, Lotuswurzel und Wolffia aus dem Nordosten schmecken jetzt besonders gut“, erzählt er. Seinen Fisch bezieht das „Le Du“ von Fischern aus dem Süden, seine Kräuter aus dem Norden. Das sechsgängige Menü hebt Thailands beste Produkte hervor, wie etwa Wolfsbarsch von der Angel mit kalt gepressten Tomaten und Thai-Basilikum-Öl,

- BILDER:
- 1 Pichaya Soontornyanakij – Chef Pam –, eine der jüngsten Spitzenköchinnen Thailands
  - 2 Petits Fours: schwarze Sesambällchen, saure Mango mit Krabbendip und Thai-Eistee
  - 3 Bangkok – Stadt für Feinschmecker
  - 4 Das „Potong“ war früher eine chinesische Apotheke
  - 5 Flusskrabbe mit Risotto mit Shrimppaste und Soße mit Tom-Yum-Gewürzen
  - 6 Starkoch Thitid „Ton“ Tassanakajohn im eigenen Restaurant „Le Du“

gefolgt von Banana prawns mit Meeresalgen und Rote-Bete-Sorbet, danach Wels mit Wolffia-Curry. Dazu gibt es ein spannendes nicht-alkoholisches Pairing, das allein aus verschiedenen Kombuchas besteht, etwa „Monsoon Oolong Blend“, passenderweise „Rhythm of the Rain“ genannt.

Das „Le Du“ ist eines von drei Restaurants, die zum Imperium von Chef Ton gehören. Das Dessert gibt es im „Nusara“, das er der Küche seiner Großmutter gewidmet hat und wo wir eines der besten Desserts der ganzen Reise genießen: „Es wird nur aus der Sago-Palme, Marone und Kokosnuss hergestellt.“ Das Erlebnis wird bloß durch den Anblick des Wat-Pho-Tempels bei Nacht getoppt.

In Bangkok kann man in jeder noch so unscheinbaren Gasse einen kleinen Schatz entdecken. So liegt mitten in Chinatown, unweit der pulsierenden Yaowarat Road, auch als Streetfood-Straße bekannt, das „Potong“. Alle anderen Läden haben schon die Rolläden unten, es ist bereits dunkel, es regnet, da leuchtet ein Schild auf: „Progressive Thai-Chinese“. Hier treffen wir Chef Pam wieder, mit vollem Namen Pichaya Soontornyanakij. Sie ist die jüngste Köchin Thailands, die einen Stern erköcht und gleichzeitig den Michelin-Award „Opening of the Year“ gewonnen hat. Wo früher in der alten chinesischen Apotheke Tinkturen standen, reihen sich heute große Gefäße mit Teepilzen, den Scoby, aneinander. Chef Pam hat das Haus in vierter Generation zu einem der spannendsten Restaurants der ganzen Stadt gemacht. Ihre Art

zu kochen ist tief in der thailändisch-chinesischen Küche verwurzelt, aber voll Kreativität.

Schon der erste Gang zeigt, wohin die Reise geht: Jeder Gast darf sich ein kleines Orangengelee von einem Baum nehmen, als Begrüßungsgeste. „Die Thais essen sehr gerne süß“, sagt Chef Pam. Beim nächsten Gang wird ein thailändisches Produkt in seiner ganzen Pracht hervorgehoben, diesmal ist der Gang der Palme gewidmet. „Jedes Mal, wenn ich mein Menü ändere, wähle ich eine sehr bescheidene Zutat aus und verwandle sie in mehrere Komponenten.“ Ein Brötchen mit dem Fruchtfleisch der Palme, dazu eine Creme aus Cashew oder etwa ein Ceviche aus marinierten Palmkernen mit Tomatenwasser, Chili und Schalottenöl. „Ihre Kon-



6

sistenz hat mich an Jakobsmuscheln erinnert“, sagt Chef Pam.

Spätestens als wir das Fleisch einer Blaukrabbe, braune Butter mit Krabbenemulsion und schwarze Pfeffer-Konfitüre auf ein getoastetes Brioche streichen sollen, ist ein Muster zu erkennen: Jedes Mal, wenn ein neuer Gang serviert wird, verstummen die Gespräche am Tisch abrupt. Eine ganz besondere Stille macht sich breit, eine Mischung aus Genussfreude und purer Neugier. Jeder einzelne Gang



5

## Zwischen Garküchen und Sterneküche: Ein kulinarischer Trip durch Bangkok

Schon das Streetfood-Angebot der thailändischen Hauptstadt ist sensationell, jetzt aber erklimmt auch die Spitzengastronomie dort neue Höhen.



7

zelebriert das Beste, was Thailand zu bieten hat. Diese Begeisterung der Köchin für ihre eigene Kultur setzt sich im „Potong“ bis zum Dessert fort: Es gibt Petits Fours in den Geschmacksrichtungen schwarze Sesambällchen, saure Mango mit Krabbendip und Thai-Eistee, eine Hommage an Streetfood in Bangkoks Chinatown.

Nachdem wir durch einen schweren, schwarzen Vorhang hindurchgegangen sind, sitzen wir in einem abgedunkelten Raum, 14 Plätze rund um die Küche, nur die Worte „Be a Rebel“ leuchten an der Wand. „Willkommen zu meiner Food-Oper“, begrüßt Gaggan Anand mit lauter Stimme. An Anand – der erste indische Koch überhaupt, der zwei Sterne erkocht hat und allein viermal in Folge den Award für das beste Restaurant Asiens bekam – kommt niemand vorbei, der Bangkoks Spitzenküche erkunden will. Seit 2010 hat Anand das „Gaggan“ in Bangkok mit großem Erfolg geführt, bis er plötzlich schließen musste. Als er 2019 als „Gaggan Anand“ wieder eröffnete, hatte er sich neu entdeckt.

„Wir werden Ihnen heute Abend kein Menü servieren“, erklärt er, „stattdessen gibt es zwei Akte à acht bis zehn Gänge, die jeweils mit zwei Desserts enden.“ Erinnerungen schaffen, Emotionen wecken – Gang für Gang hinterfragt er das Konzept von Fine Dining. Die meisten Gänge sollen wir mit der Hand oder mit nur einem Happys zu uns nehmen. Zu einer reinen Naturwein-Begleitung, was selbst in Bangkok noch eine Seltenheit ist, und den dröhnenden Klängen von David Bowie, Elton John oder Coldplay wohnen wir etwa der „Beerdigung einer Aubergine“ bei oder wühlen mit unseren Händen in einer Schale voll Erde

BILDER:  
7 Mittagessen im „Krua Ja Yan 2“, einem Lieblingsrestaurant von Chef Pam und Chef Ton

8 Gaggan Anand war der erste indische Koch, der zwei Sterne bekam. Sein Essen serviert er als „Food-Oper“

9 Die meisten Gänge im „Gaggan Anand“ sollen mit den Händen oder nur einem Happys gegessen werden

10 Jakobsmuscheln, verfeinert mit Zitrone, Chili und Senföl, zwei Minuten gegrillt

11 Eine Schale voller Erde, in der zman mit den Händen auf der Suche nach Roter Bete wühlen soll



8

nach einer Roten Bete. Zwischendurch wird das Licht sogar ganz ausgeschaltet, damit wir uns mit allen Sinnen auf den Geschmack von Kebab mit Jackfruit konzentrieren können.

Die Food-Oper basiert auf einem festen Fundament, mit einem Blick für das Wesentliche – die Tradition und die Kultur. „Meine Kultur ist indisch, meine Seele ist thailändisch, meine Techniken sind spanisch, meine Inspirationen sind japanisch“, so Anand. Er stellt die Frage in den Raum, was eigentlich ein nachhaltiges Restaurant ausmacht. „Wir sind hier mitten in Bangkok ... Was bedeutet hier Farm-to-Table?“ Seine Antwort: „Rattengehirn.“ Ein Dinner, das wohl niemand der Gäste so schnell vergessen wird. Und damit hätte Anand alles erreicht.

Gaggan Anand will uns eines seiner Lieblingsrestaurants in Bangkok zeigen, einen Geheimtipp: Beim Betreten des „Chairoj“ unweit der Phaya-Thai-Station sitzen nur vereinzelt Einheimische an den Tischen, Arbeiter auf einen schnellen Happen, Freundinnen zum Lunch. Eine Frau mit Maske begrüßt uns, ihr Lächeln ist trotzdem zu erkennen. „Sie führt den Laden zusam-



9



10



11

men mit ihrem Mann in seinem 64. Jahr. Sie hat das Restaurant von ihrer Mutter übernommen“, so Gaggan. Noch heute rechnet sie jede Bestellung auf einem großen Rechenschieber aus. Es gibt eine kleine Speisekarte mit einfachen Gerichten. „Ihr könnt über diesen Ort schreiben, aber unter einer Bedingung: Erwähnt, dass man unbedingt einen Google-Übersetzer braucht!“ Anand hat die ganze Karte bestellt: ein Krabbenomelette, das so schnell aufgegessen ist, dass wir direkt noch ein zweites bestellen. Kung Pao, so zart und scharf zugleich, dass man auch nur die Mandeln essen könnte. Zum Nachtisch: Kokosnussei mit Jackfruit und Mais als Topping. Am Ende der Mittagszeit sind wir die einzigen Gäste im Restaurant.

Mitten im Geschäftsviertel Sathorn betreten wir eine grüne Oase, wo wir uns in den klimatisierten Wintergarten einer traditionellen Stadtvilla setzen. Auf dem Teller: Obatzda. Gefolgt von Labskaus und Makrele nach Hausfrauenart. Deutsche Küche, in Bangkok? Das „Sühring“ gehört mit seinen zwei Sternen zu den besten Restaurants der Stadt. Die Zwillingbrüder Mathias und Thomas Sühring stammen ursprünglich aus Berlin, sind nur durch Zufall nach Bangkok gekommen – und geblieben. Seit 2015 kochen sie in Bangkok ihre „neue deutsche Küche“, wie sie es nennen. Dazu gibt es eine Auswahl an deutschen und österreichischen Weinen. Nicht nur die Besucherinnen und Besucher aus ganz Asien wissen ihr Können zu schätzen.



12

BILDER:  
12 Das „Chairoj“ wird von einem alten Ehepaar betrieben und ist der Geheimtipp von Spitzenkoch Gaggan Anand

13 Das Zweisterne-restaurant „Sühring“ wird von zwei Deutschen im Wintergarten einer Stadtvilla betrieben

14 Die Zwillingbrüder Mathias und Thomas Sühring stammen aus Berlin – hier ihre Variante von Labskaus

15 Feine neue deutsche Küche: keine Blüte zu viel



13

Schon die Appetizer sind kleine Kunstwerke, delikat und doch keine essbare Blüte zu viel. Auch die weiteren Sieben-Gänge-Menüs sind stets mit einem Augenzwinkern garniert: Auf einen pochierten Kabeljau mit Rieslingsoße und Algen, dazu eine Maultasche, folgt ein weiteres Highlight: hausgemachte Spätzle, verfeinert mit schwarzem Trüffel. „Wir wären kein deutsches Restaurant, würden wir nicht auch Brot mit Butter servieren.“ Ein Teller voll selbst gebackenem Sauerteigbrot, kernigen Vollkornscheiben und frischen Laugenbrötchen – mitten in Bangkok!

„World's 50 Best und Michelin haben hier viel verändert“, so Mathias Sühring. Er meint damit unter anderem die bessere Verfügbarkeit von lokalen Produkten im Umland an - durch den neuen Fokus auf die Food-Szene. Einiges muss aus Deutschland und Europa importiert werden, der Kaviar aus Hamburg etwa oder die Nordseekrabben. „Aber wir versuchen, so viel wie möglich lokal zu beziehen.“ Zum Beispiel auch von der „Royal Project Foundation“, gegründet von König Bhumibol Adulyadej, die seit 1969 Kleinbäuerinnen und -bauern im Norden des Landes unterstützt.

Zum Dessert gibt es eine Interpretation von roter Grütze, die Pralinen enden in so aufregenden Geschmacksrichtungen wie Schwarzwälder Kirschtorte. Die Krönung: Eierlikör nach Rezept



14



15

von Oma Christa. Eifrig wird ihr Rezeptbuch herumgereicht. Die Gesichter der Gäste sagen alles: Wer hätte gedacht, dass es eines der besten deutschen Restaurants in Bangkok gibt? Als wir nach fünf Stunden Mittagessen das Restaurant wieder verlassen, dämert es bereits, dunkle Wolken kündigen wieder Regen an.

Am Ende des Trips will mir Chef Pam noch den besten Mango Sticky Rice der Stadt zeigen, das inoffizielle Wahrzeichen der Stadt. Bei „Mae Varee“ ist der in Kokosmilch gekochte Klebreis besonders herzhaft und die Mango herrlich reif und süß. Schließlich ist Regenzeit – die wohl beste Zeit für Feinschmecker in Bangkok. ♦