

Hundert und mehr Fragen zu Thailand

Teil 6

Trinken und Speisen in Thailand

© Thaihom Enterprises und Josef Burri 2019
Stand: 30.10.2019



Speisen und Trinken haben in Thailand einen hohen Stellenwert. Es gibt kaum ein Thema, das unter Thai so ausgiebig diskutiert wird wie das Essen. An jeder Ecke steht eine fahrbare Strassenküche, die der schnellen Nahrungsaufnahme dient, vor allem für Geschäftsleute, die wenig Zeit haben, oder für Leute mit kleinem Geldbeutel. In Bangkok genießt die sogenannte Street Food mittlerweile Kultstatus. Das familiäre Abendessen ist sehr oft bescheiden; denn die Berufstätigen kommen spät nach Hause, sind von der Arbeit und der Hitze erschöpft und legen wenig Wert auf die familiäre Atmosphäre eines abendlichen Mahls, das alle Familienmitglieder um den Tisch versammelt. Wichtiger ist das Frühstück mit der Reissuppe, die eine solide Basis für das Tagewerk legt; doch auch hier herrscht oft Hektik. Ganz anders sind die Essen bei besonderen Gelegenheiten wie Geburtstagen, Familienzusammenkünften und gesellschaftlichen Anlässen. Da sind die Tische (in der Regel in einem Restaurant) reich gedeckt; der Alkohol fließt in Strömen, die Stimmung ist ausgelassen. Alle Teilnehmer haben viel Zeit, geniessen das reichhaltige Speisenangebot und unterhalten sich miteinander über den neusten Klatsch - und keiner geht ungesättigt von dannen.



Fröhliche Tafelrunde in Thailand

Wer bestellt Speisen und Getränke?

Die Bestellung für eine grössere Gesellschaft überlässt der Ausländer am besten einem oder einer führungserfahrenen Thai. Er oder sie wird die unterschiedlichsten Speisen auswählen, immer in Rücksprache mit den Anwesenden. Er oder sie wird auch dafür besorgt sein, dass alle ausreichend zu essen kriegen. Die meisten Ausländer sind froh, wenn sie mit der Bestellung nichts zu tun haben. Für andere ist diese Grundregel schwer nachvollziehbar, stellen sie sich doch auf den Standpunkt, dass sie auch über das Essen bestimmen wollen, wenn sie schon bezahlen müssen. Sie merken nicht, dass sie sich mit ihrer Eitelkeit nur lächerlich machen, vor allem dann, wenn die Rechnung schon längst von thailändischer Seite beglichen worden ist.

Was ist bei einer Bestellung zu beachten?

Alles, was auf den Tisch kommt, ist für alle da, und alle dürfen sich von allem bedienen. Bei der Bestellung ist deshalb darauf zu achten, dass das Essen variantenreich ist und möglichst von allem etwas enthält. Ganz allgemein steht Fleisch immer nur in beschränkten Mengen auf dem Speiseplan. Fisch in den verschiedensten Zubereitungsarten hingegen wird sehr häufig gegessen. Bei ausgiebigen Mahlzeiten sollte ein Gericht Ingwer enthalten (wegen der Verdauung). Selbstverständlich darf auch ein Gemüsegericht nicht fehlen.

Gibt es in Thailand eine bestimmte Abfolge von Speisen oder Gängen?

Es gibt keine festgelegte Reihenfolge. Was nach und nach auf den Tisch kommt, wird gleich in Angriff genommen. Die Suppe wird häufig erst gegen Ende des Essens gelöffelt. Bei grösseren Gruppen und zahlreichen Speisen auf dem Tisch reichen die höflichen Thai die Essplatten an ihre Tischnachbarn weiter.

Wer beginnt mit Essen?

Der Gastgeber lädt zum Essen ein (*kin khau*) und beginnt ohne Hast mit dem Essen. Dann dürfen alle andern ebenfalls anfangen. Bei einer Mahlzeit müssen keine weiteren Formalitäten eingehalten werden. Essen dient der Ernährung, soll Spass machen und das Gemeinschaftserlebnis fördern. In Thailand geht es am Tisch zwar höflich, aber unkompliziert und fröhlich zu und her.

Welches Besteck benutzen die Thai beim Essen?

Die Thai essen in der Regel mit Löffel und Gabel. Die Gabel wird nicht in den Mund geführt, sondern nur zum "Verteilen" und zum "Aufladen" benutzt. Normales Essbesteck ist der Löffel. Die meisten Thai verstehen sich auch im Umgang mit Stäbchen, die bei chinesischem Essen zum Einsatz kommen. Schöpfbesteck steht nicht immer zur Verfügung. In diesem Fall bedienen sich alle mit dem eigenen Besteck. In ländlichen Gegenden des Nordens und Nordostens essen die Menschen mitunter noch immer mit den Fingern, vor allem den Klebreis (*khaao ngiao*).

Wie reagiere ich, wenn ich eine Speise gar nicht mag?

Dann lasse ich sie einfach beiseite, ohne weitere Erklärung. Die Thailänder machen es nicht anders. Der Teller sollte ohnehin nie völlig leergeputzt werden. Es gilt als höflich, einen kleinen Rest auf dem Teller zu belassen; sonst könnten die Gastgeber denken, der Besucher sei noch nicht satt.

Wie peinlich ist es, wenn mich die ungewohnte Schärfe des thailändischen Essens schier umhaut?

Was als "spicy" empfunden wird, ist von Person zu Person unterschiedlich, auch in Thailand. Daneben existieren regionale Schärfevarianten. So gilt die Küche des Südens und des Nordostens als besonders schweisstreibend. Es gibt Thai, die überhaupt kein scharf gewürztes Essen mögen und sehr schnell ins Schwitzen geraten. Die Einheimischen verstehen es ohne weiteres, wenn dem Ausländer das Essen zu scharf ist. Problematisch sind eigentlich nur die Chili-Schoten, die ich, wenn sie mein Magen oder Gaumen nicht verträgt, beiseitelegen kann. Die Schärfe wird übrigens durch Flüssigkeit nicht gemildert. Zum "Löschen" ist Reis besser geeignet.

Dürfen wir Unverträglichkeiten oder Allergien zum Ausdruck bringen?

Unbedingt. Wer davon betroffen ist, sollte dies der bestellenden Person zu Beginn des Essens diskret mitteilen. Wenig später wird reihum bekannt sein, dass der Ausländer keine Meerfrüchte verträgt, und alle werden Mitleid mit ihm haben. Viele Speisen enthalten übrigens Garnelen, oft unsichtbar in einer Paste, die für die Zubereitung von Mahlzeiten, vor allem von Currys, verwendet wird. Wer eine Abneigung gegen Knoblauch und seine Ausdünstungen hat, wird überrascht feststellen, dass der häufig verwendete thailändische Knoblauch im Geschmack selten vorherrscht.

Wer lädt ein, und wer bezahlt die Rechnung?

In Thailand lädt die in der hierarchischen Rangordnung am höchsten platzierte Persönlichkeit zum Essen ein. Eingeladen wird in der Regel ins Restaurant und nur selten nach Hause. Frauen sind von der gelegentlichen Pflicht zur Einladung entbunden. Ausländer werden hingegen immer relativ hoch eingestuft, sehen sich deshalb oft in der Rolle des Gastgebers und werden entsprechend häufig zur Kasse gebeten. Denn wer einlädt, bezahlt auch die Rechnung. "Geteilte" Rechnungen sind in Thailand eher unüblich. Die Zahl der Teilnehmer einer solchen Einladung lässt sich nie im Voraus festlegen, denn es kommen immer noch Freunde, Verwandte oder Kollegen von Eingeladenen hinzu, die sich zufälligerweise gerade in der Gegend und noch so gerne in angenehmer Gesellschaft aufhalten. Auch Kinder essen häufig mit am Tisch. Thailändische Restaurants sind in der Regel auf eine variable Anzahl von Gästen eingestellt.

Sollen wir unsere thailändischen Freunde zu einem "westlichen" Essen ins Restaurant oder nach Hause einladen?

Zu einer "westlichen" Mahlzeit sollten wir nur Thai einladen, die ausländische Kost zu schätzen wissen oder sie unbedingt kennen lernen möchten. Mit "Spaghetti Bolognese" kann man fast alle Thais zufriedenstellen. Salat kommt in der Regel ebenfalls gut an (vorzugsweise mit Italian Dressing). Eine Essenseinladung in die eigenen vier Wände ist für Thailand eher ungewöhnlich.

Gibt es in Thailand eine Sitzordnung?

In der Regel setzt man sich dorthin, wo gerade ein Platz frei ist, oder man wartet geduldig, bis einem ein Platz zugewiesen wird. Meistens werden sich die Ausländer aus sprachlichen Gründen zusammensetzen, und die Thailänder sind häufig froh, wenn sie sich in ihrer eigenen Sprache unterhalten können. Ausser bei sehr formellen Zusammenkünften ist eine Sitzordnung unüblich.

Welche Getränke kommen in Frage?

Bei der Bestellung fragen die Kellner zuerst nach den Getränken. In Bezug auf die Geldbörse ist dies die wichtigste Frage. In gewissen Kreisen ist es üblich, schottischen Whiskey oder französischen Cognac zum Essen zu trinken. Wenn auf diese Weise dem Alkohol gefrönt wird, ist das Essen oft Nebensache. Wein eignet sich weniger in Kombination mit der thailändischen Küche. Normalerweise reichen gewöhnliches Wasser, andere alkoholfreie Getränke und Bier aus. In chinesischen Restaurants ziehen viele Leute einen Tee vor.

Was trinken die Thai normalerweise zum Essen?

Thailänder trinken in der Regel erst nach dem Essen, meistens Wasser (ohne Kohlensäure). Ernährungsphysiologen bewerten diese Gewohnheit positiv.

Ist in Thailand eine vegetarische oder vegane Ernährung möglich?

Die vegetarischen Restaurants in Thailand vermehren sich. Am häufigsten finden wir vegetarische und vegane Speisen (*ahahn cheh*) in Bangkok und in Chiang Mai. Vegetarier und selbst Veganer kommen in Thailand gut über die Runden, allerdings unter der Voraussetzung, dass sie dem Service- und Küchenpersonal ihre Wünsche verständlich machen können. In Hotelrestaurants ist dies natürlich einfacher möglich als irgendwo auf dem Land, wobei Obst eigentlich überall erhältlich ist. Viele Rezepte lassen sich vegan zubereiten (mit Gemüse, Ananas oder Tofu), wobei dann allerdings die sehr häufig verwendeten Fisch- und Austernsaucen weggelassen werden müssen (durch gewöhnliches Salz oder durch Sojasauce ersetzen). Fertig-Pasten enthalten oft tierische Substanzen.

Kapi (Garnelenpaste)

Die fermentierte Crevetten-Paste unter dem Namen Kapi ist eine Geschmackssache. Viele hassen sie, nicht nur wegen des für manche üblen Duftes. Dennoch ist sie in zahlreichen Gerichten wie beispielsweise in bestimmten Currys enthalten, ohne dass der Esser etwas davon merkt. Wer Garnelen nicht verträgt oder nicht essen möchte, sollte deshalb beim thailändischen Essen Vorsicht walten lassen. Kapi wird aus zwei unterschiedlichen, kleinen Meerwasser-Garnelen, die in Thai *khui* genannt werden, hergestellt. Die Garnelen werden gesalzen, geknetet, im Mörser zerstampft und in Behältern an der Sonne getrocknet und fermentiert.

Warum sprechen Thailänder während des Essens wenig?

Wenn die Thai im kleinen Kreis essen, wird meistens nicht viel gesprochen. Das Essen wird eher hastig herunter geschlungen, und wer mit dem Essen fertig ist, entfernt sich vom Tisch. Das hat mit der Herkunft der meisten Thai aus ärmlichen Verhältnissen zu tun. Wer als Kind nicht rasch genug zulange, dem blieb nur noch der Reis übrig, um den Hunger zu stellen, und der letzte besorgte den Abwasch... Ein festliches Essen im grösseren Kreis mit vielen verschiedenen Speisen war und ist die grosse Ausnahme.

Wie geht es in einem typischen Thai-Restaurant zu und her?

Speiselokale sind in Thailand meistens grossdimensioniert. Oft gibt es einen gekühlten Raum, wo dann auch im wörtlichen und im übertragenen Sinn eine "kühle" Atmosphäre herrscht. Beliebter sind die Open-Air-Restaurants auf Terrassen oder in Gärten oder am Strassenrand. Dort darf in den meisten Fällen geraucht werden. Zu den Hauptbesuchszeiten ist es manchmal nicht ganz einfach, für grössere Gruppen einen freien Tisch zu finden. Doch das Personal ist erfahren und flexibel und findet immer eine Lösung. In einem solchen Restaurant herrscht viel Bewegung und Trubel. Doch das scheint niemanden zu stören. Der Lärmpegel erhöht sich noch um einige Stufen, wenn das Essen durch eine Live-Band lautstark begleitet wird. Westliche Ohren stellen sich einen "gemütlichen" Abend anders vor...