

Reduktions-Marinade und Sauce Tempo Teufel

Wie in Thailand Feste gefeiert werden

© Thaihom Enterprises und Josef Burri 2024
Stand: 31.3.2024



Wenn es etwas zu feiern gibt, dann sind die Thai mit Leidenschaft dabei, nicht nur als passive Nutzniesser, sondern als höchst aktive Mitwirkende: als Musiker, Sängerinnen, Köche, Spassvögel, Fruchtschnitzerinnen und Tellerwäscher. Überraschungen sind willkommen. Wir Europäer wundern uns über den Einfallsreichtum und die Art des Zupackens. Eine sehr gute Freundin, die für ihre Kochkünste bekannt ist, erwarb sich ihre Kochkompetenz erst in mittlerem Alter, und zwar über das Internet. Umso mehr schätzen wir, was sie inzwischen auf den Tisch bringt. Eine wohl erste Begegnung mit ihr hat mich, gelinde gesagt, etwas schockiert. Geplant war damals ein ungezwungenes Zusammensein in meinem Haus in der Schweiz. Dementsprechend hatte ich meine küchenmässigen Vorbereitungen getroffen. Kaum hatten wir die Begrüssung hinter uns gebracht, da stürmte sie in die Küche und verlangte nach Pfannen und Töpfen. Meine Verblüffung war derart tiefgreifend, dass ich gar nicht dazu kam, mich gegen ihr Eindringen in mein Küchen-Heiligtum zur Wehr zu setzen. Also liess ich den Ereignissen ihren Lauf. Kulinarisch gab es anschliessend nichts zu bereuen. Was ich daraus gelernt habe? Gastfreundschaft und Gemeinsamkeit haben in Thailand einen hohen Stellenwert. Als Europäer müssen wir einiges dazulernen.



Warten auf die Gäste

Die Küche als Begegnungsort

Ähnliche Erfahrungen mit überfallmässigem Eindringen in die Küche machte ich auch später immer wieder. Die Küche ist so etwas wie der gemeinsame Kreativraum der kochenden Frauen und Männer. Kürzlich feierten wir in Thailand meinen Geburtstag. Nicht dass ich etwa der Meinung bin, dass der Tag meines Erscheinens auf dieser Erde von irgendeiner Bedeutung wäre. Aber die Thai in meinem Umfeld sehen das anders. Jeder Geburtstag ist Anlass genug, um sich im kleineren oder grösseren Kreis zu treffen und zu amüsieren. Da ich dem Schicksal nicht entrinnen konnte, besprach ich mit meinen Nächsten das Vorgehen, wie das leibliche Wohl der Gäste wohl zufrieden zu stellen sei. Mein Partner wünschte sich für das Mittagessen meine Spaghetti Bolognese, eines jener Gerichte der europäischen Küche, das er zu schätzen weiss, allerdings nur in *meiner* Variante.

Kaum hatte ich meine Bereitschaft geäussert, diesem Wunsch zu entsprechen, in der stillen Hoffnung, dass ich mich dann fürs Abendessen gemütlich zurücklehnen könnte, während sich andere für die thailändischen Speisen abmühten, da trat eine meiner Schwägerinnen auf den Plan. Sie wollte sich an meinem Geburtstag unbedingt *meine* Pouletschnitzel zu Gemüte führen, die sie beim letzten Silvesteressen bei uns offensichtlich genossen hatte. Da ihr Wort Gewicht hat, wusste ich, was zu tun war: den Geburtstag in der Küche verbringen. Die Zubereitung der Hühnerbrüste ist zwar weiss Gott keine Hexerei. Aber etwas Zeit dazu braucht es schon, angefangen beim Einkauf über das Marinieren bis hin zur Kreation einer passenden Sauce (scharf). Nur hatte ich die Rechnung ohne den Wirt beziehungsweise ohne die übrigen Wirtsleute gemacht.

Denn als ich mich gerade an die Marinade machen wollte, standen die ersten Gäste schon auf dem Teppich beziehungsweise in der Küche. Sie hatten eine lange Anreise hinter sich und waren entsprechend hungrig. Ihr Essen hatten sie gleich mitgebracht. Mir blieb nichts anderes übrig, als ihnen die Küche zu überlassen. Mein Hühnerfleisch musste auf die Marinade warten, was dem späteren Genuss nie gut tut. Ich liess sie hantieren und dann in Ruhe essen, in der Küche. Also musste die Marinade warten.

Lob oder versteckter Tadel?

Kurz und gut: Meine Chicken-Brüste kamen in Verzug. Irgendwann stand das Wunschgericht dann doch noch auf den Tisch, allerdings in einer abgespeckten Version sozusagen, mit einer Sauce, die nicht über das elementare Wissen eines Küchengehilfen hinausragt. Alle fanden das Huhn vorzüglich. Der Bruder der Freundin meiner Schwägerin, Gründer eines renommierten Catering-Unternehmens aus dem Vereinigten Königreich, fragte mich sogar nach dem Rezept für meine Sauce. Ich war mir nicht sicher, ob er mich auf den Arm nehmen wollte. Ich tat so, als ob seine Frage als Lob zu verstehen wäre und machte auf Understatement, ohne sie wirklich zu beantworten. Glücklicherweise hatten auch meine übrigen Gäste allerhand Essen mitgebracht, so dass mein Gericht im allgemeinen Trubel des Geburtstagsessens unterging, was mir recht war.

Nicht gerechnet hatte ich mit etwas anderem: Zum ersten Mal zauberte meine Schwägerin, die Liebhaberin von Hühnerbrüsten, bei vorgerückter Stunde eine richtige Geburtstagstorte mit Kerzchen auf den Tisch. Ich vermute, es war die erste kerzengeschmückte Geburtstagstorte meines Lebens. Die Anzahl der Kerzen konnte mit meinem tatsächlichen Alter nicht Schritt halten.

Themen-Tipps zur Tafelrunde

Wie immer bei ausgedehnten Mahlzeiten wogte das lebhaftes Gespräch am Tisch mit zunehmender Lautstärke vom einen zum anderen. Da die Leserinnen und Leser dieses Textes zur Anstands-Elite gehören, erlaube ich mir, einige Regeln zum Gesprächsstoff bei Tisch einzufügen.

- Politik ist ein definitiver Stimmungskiller der fröhlichen Tafelrunde. Nicht nur besteht die Gefahr, dass sich die Parteigänger in die Haare geraten. Noch schlimmer: Die Frustration über Politiker und ihre Entscheide verdirbt den Appetit.
- Völlig daneben in Thailand ist das Thema Sex. Dieses Vergnügen ist in Thailand kein Gesprächsstoff, sondern eine Tätigkeit, über die es keine Worte zu verlieren gilt.
- Ohne Musik kein Festessen, ohne Knapper-Schälchen keine Musik. Wenn gleichzeitiges Singen und Essen physiologisch möglich wäre, gehörten die Thai zu den ersten, die es praktizierten. In Thailand ist Karaoke äusserst beliebt und oft mit Essen verbunden. Während sich vorne ein Gast mit dem Text abmüht, naschen Hörerinnen und Hörer von den bereit gestellten Erdnüssen und Fleischbällchen und fallen mit vollem Mund in den Refrain ein. Je höher der Nasch-Faktor desto schlechter die Sängerin, der Sänger. Aber Gesang ist auf jeden Fall einen Versuch wert.
- Krankheiten spalten die Tischgemeinschaft. Die einen hören aus Mitgefühl das Klage lied der Leidenden an. Andere warten nur darauf, ihre eigene Krankengeschichte in der Runde zum Besten zu geben. Die dritten schliesslich wenden sich anderen Gesprächsgegenständen zu. Also eigentlich kein Thema.
- Freunde und Verwandte: Ja, aber nur wenn die Besprochenen mit Sicherheit abwesend sind. Da bei Tischgelagen nie ganz klar ist, wer eigentlich alles da ist, lässt man es besser bleiben. Es gilt als völlig normal, dass oft Leute auf dem Fest erscheinen, die gar nicht eingeladen sind.
- In gemischt europäisch-thailändischen Männerrunden fördert das Thema Fussball die Gesprächsbereitschaft. Mit Liwenphuhn FC oder Pärei Säng Dschörmäng oder kurz PSG ist man dabei. Erstaunlich viele thailändische Männer kennen den Namen des einen oder anderen europäischen Spitzenfussballers. Ich nenne es das Shaqiri-Phänomen (benannt nach dem kosovo-schweizerischen Fussballer Xherdan Shaqiri).

- In Thailand drehen sich viele Gespräche, nein, nicht ums Wetter, das mangels Schnee und wegen monatelanger Trockenheit schnell abgehandelt ist, sondern ums Essen. Darüber lässt sich stundenlang diskutieren und streiten. Das Thema ist völlig unpolitisch. Niemand wird dabei blossgestellt. Alle finden das Essen "*aroi*", also gut. Ausnahme: mein Partner. Er lobt *und* kritisiert, falls nötig, die Köchin oder den Koch, was wiederum das Tischgespräch belebt.

Begegnungen beim Aufputz

Nach dem ausgiebigen Gelage wartet auf den Gastgeber der Aufputz. Doch als ich kurz zwischen Pouletbrüstli und Geburtstagsständchen in die Küche blickte, sah ich zwei unserer thailändischen Gäste bereits am Werk. Ich musste nur noch das getrocknete Geschirr und Besteck in die Schränke einräumen. Auch in diesem Moment zeigte sich, dass der Angriff auf die Küche immer zwei Gewinner hat: nämlich den Gastgeber, dem unerwartet rührige Hände zu Hilfe eilen, und ein paar Gäste, die dem allgemeinen alkoholgeschwängerten Trubel entkommen und in der Küche gemütlich die neusten Absurditäten der anderen Gäste durchhecheln wollen – und sich dabei vielleicht auf die eine oder andere Weise näherkommen. Wilhelm Buschs Verse klingen im Hintergrund an: Ein jeder "hat wohl mal 'n Hang zum Küchenpersonal". Der Abwasch verbindet.

Für die Thai ist die Küche kein Heiligtum, das sie nicht betreten dürfen. Im Gegenteil spielt sich dort das fröhliche Miteinander eines Festes ebenso ab wie am grossen Esstisch, wo die Lautsprecher-Boxen neben den zahlreichen Speisen platziert sind und das Gespräch wegen der Lautstärke der Musik allmählich in Schreien übergeht.

Bleibt am Schluss etwas übrig (und es hat immer zu viel), packt der Gastgeber die "Resten" in Tüten und Plastikdosen und drängt sie seinen Besucherinnen und Besuchern zum Abschied auf. Wir haben sogar Freunde, die eigens für uns Massaman-Curry zum Mitnehmen kochen. In solchen Situationen geschenkte Speisen abzulehnen, käme schon fast einem Sakrileg gleich. Jedenfalls sind schlagkräftige Ausreden gefragt ("ich verreise morgen leider für ein paar Tage und der Tiefkühler ist kaputt"), um solche Mitnahme-Geschenke ohne Gesichtsverlust für den Gastgeber abzulehnen. Wir mussten nicht lange bitten: Wir waren die restlichen Pouletbrüstli schnell los. Die Katzen oder Hunde, die sie später aufessen, werden sich über den Mangel an Salz und Gewürzen nicht beklagt haben.