

Text Christina Leitner

Während wir uns in diesem Artikel auf die Spuren der besten Garküchen in Thailands pulsierendem Herz Bangkok begeben, nimmt die Geschichte ihren Anfang ganz woanders, nämlich in Wien. Hier, in der Hauptstadt des Schnitzels und der Würstelbuden, des Apfelstrudels und der Sachertorte, gibt es unweit des Stephansdoms ein sehr kleines, aber nicht minder feines thailändisches Restaurant, das nicht nur in Sachen Kochkunst, sondern auch in seiner minimalistischen Ästhetik echt und unverfälscht thailändisch anmutet. In Wahrheit steckt jedoch ein gutes Stück Österreich drin, denn in der Küche steht ein gebürtiger Tiroler – und trotz seiner alpenländischen Wurzeln bringt er derart authentisch siamesische Geschmacksexplosionen auf die Teller, dass selbst echte Thailänder erstaunt sind, wenn sie sehen, dass da ein «Farang» in den Töpfen rührt.

Das **SCHÖNSCHARF**, so der Name des gerade einmal 18 Quadratmeter umfassenden Lokals, gehört Hubert Mauracher, der die Koch- vor vielen Jahren zugunsten der Tonkunst hinter sich gelassen, sich mittlerweile aber vermehrt wieder seinem ursprünglich erlernten Beruf zugewendet hat – auch wenn er nebenbei nach wie vor musiziert. Es bräuchte eine eigene Geschichte, um zu erzählen, wie er zur Musik kam, gesagt sei hier nur, dass zu Beginn seiner künstlerischen Karriere eine Wäschetrommel aus der Grosswaschküche des elterlichen Hotels als Instrument erhalten musste. Aus der Wäschetrommel wurde irgendwann ein echtes Schlagzeug, denn die Freude an der Musikmacherei war gross – sie nahm schnell einen zentralen Stellenwert ein und brachte Mauracher, so sein Künstlername, schliesslich nach Wien, wo er in den Nullerjahren auf dem österreichischen

Sender FM4 zum viel gespielten Dauergast wurde. Wien wiederum brachte ihn zurück zu seinen professionellen Wurzeln und so betreibt er seit 2015 das schönscharf, doch mit Ausnahme eines Desserts, nämlich den Moosbeernocken à la Oma, haben die Gerichte, die er in seinem winzigen Lokal zaubert, so gut wie gar nichts mehr mit seiner Herkunft zu tun.

Als bekennender Fan der thailändischen Küche mit all ihrer Vielfalt versorgt er die Wiener seit nunmehr fast zehn Jahren mit laufend wechselnden Köstlichkeiten aus Siam. Die Rezepte recherchiert er wenn möglich vor Ort – bevorzugt in Bangkok und Chiang Mai – wo ihn seine ausgedehnten Streifzüge naturgemäss auch in versteckte Winkel abseits bekannter und beliebter Touristenpfade und zu einfachsten Garküchen führen, die sich in den Schatten moderner Glas- und Stahlbauten ducken. Zwar hat Bangkok in Sachen Strassenrestaurants schon bessere Zeiten gesehen, denn die Stadtverwaltung hat in den letzten Jahren mit einer wahren Aufräumkampagne dafür gesorgt, dass immer mehr Imbissstände aus dem Stadtbild verdrängt werden. Doch es gibt sie noch, die einfachen, nach allen Seiten offenen Kleinstküchen, wo man den Köchinnen und Köchen über die Schulter schauen und einen Blick in die Töpfe oder Woks werfen kann. Die meisten davon sind immer gut besucht, denn selbst wenn es in der Metropole nicht an Alternativen in Form von gut klimatisierten Food Courts und mit Sternen überhäuften Gourmettempeln mangelt – aktuell gibt es sage und schreibe 34 von Michelin ausgezeichnete Restaurants in der Stadt, darunter auch einen Imbissstand – bevorzugt es die Stadtbevölkerung, mit schnellen, günstigen und köstlichen Speisen versorgt zu werden.