

Gar köstlich:
mit **schönscharf**
auf Tour durch

Bangkoks beste Küchen

FOTO ADOBE STOCK

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 herhalten 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.

→

Entsprechend sind die Garküchen ein integraler Bestandteil des thailändischen Alltags und dienen als Treffpunkt für alle Bevölkerungsschichten und Altersgruppen, sodass sich Geschäftsleute hier ebenso einfinden wie einfache Arbeiter und Touristen, um auf bunten Plastikstühlen sitzend aus ebenso bunten Plastikschüsseln ihre Nudelsuppen zu schlürfen oder das Abendessen für zu Hause abzuholen. Und wen wundert's? Abgesehen davon, dass die meisten Gerichte unverschämt günstig zu haben sind, kommt nichts an die Vielfalt und die Frische der einfachen und dennoch komplexen Gerichte heran, die hier unter freiem Himmel scheinbar wie im Handumdrehen gezaubert werden.



Hubert Mauracher – Als Teil der erfolgreichen österreichischen Alternativ-Rock-Band «Mauracher» mochte er es immer laut, als Koch aber vor allem scharf.

Hubert Mauracher meint dazu:
«Bangkok ist als Inspirationsquelle einfach unschlagbar und die ganze Stadt dient mir als Impulsgeber, deshalb fliege ich nach Möglichkeit auch mindestens einmal im Jahr hin. Ich esse am Strassenrand, gehe aber auch zum Fine Dining – das kommt darauf an, welche Gerichte oder Themen mich gerade besonders interessieren. Ich recherchiere das ganze Jahr über und erkundige mich immer, wer gerade für welches Gericht bekannt ist, und entsprechend suche ich dann diese Leute auf. Das kann ein einfacher Stand am Gehweg ebenso sein wie ein Haubenlokal, in dem man über den Dächern der Stadt speist.
Vor ein paar Jahren hat es mich zum Beispiel sogar bis nach Trang in Südthailand verschlagen. Der Ort ist als kulinarischer Hotspot und besonders für seine grosse chinesische Community mit ihren thailändisch inspirierten Dim Sum bekannt, die es dort schon zum Frühstück gibt. Das fand ich extrem spannend, aber auch stressig, denn das Essen geht so um fünf Uhr morgens los und um elf, wenn ich normalerweise aufstehe, machen die meisten Lokale schon wieder zu.»

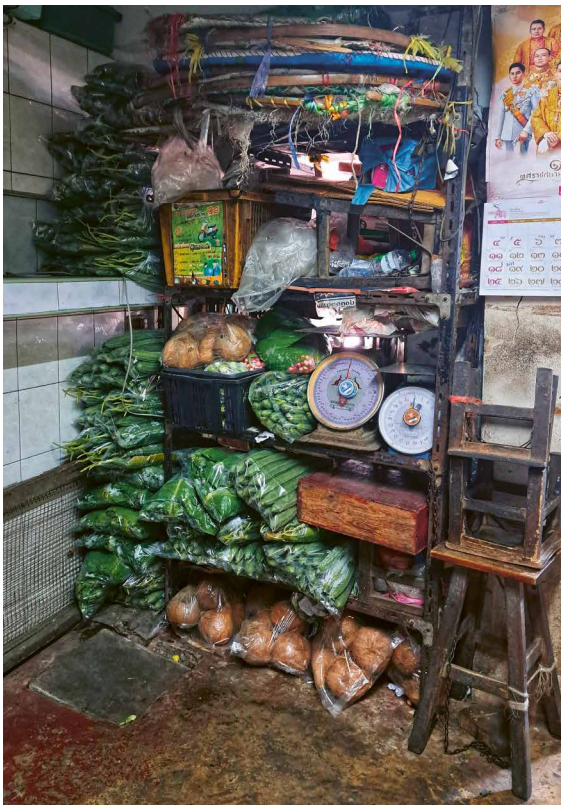
Warum hast du dich auf thailändische Küche spezialisiert? Du kommst ja eher aus Richtung Wiener Schnitzel und Kaiserschmarrn, wenn wir das jetzt einmal ganz klischeehaft betrachten.
Als ich nach Wien kam, hat mich anfangs vor allem die indische

FOTO HUBERT MAURACHER



Küche extrem interessiert. Bei einem Städtetrip nach London wollte ich dann ein bekanntes indisches Lokal besuchen, das hatte aber zu. Gleich daneben gab es einen einfachen Thailänder – und der hatte offen, also habe ich dann einfach dort gegessen. Es war Liebe auf den ersten Bissen – so viele Geschmäcker in einem Gericht fand ich faszinierend und das hat mich nicht mehr losgelassen, sodass ich mich ab da sehr intensiv mit der Thai-Küche beschäftigt habe. Zu Hause koche ich auch meistens thailändisch, maximal eventuell einmal etwas Italienisches oder Zillertaler Kost.

Und was macht die thailändische Küche deiner Meinung nach so besonders?
Ich glaube, dass keine Küche so ausbalanciert mit den fünf Geschmäckern – bitter, sauer, salzig, süss und scharf – arbeitet. Wenn ich an die Thai-Küche denke, fühlt sich das wie ein mehrdimensionales Ding an, wohingegen die europäische Küche zweidimensional ist, da kommt ein bisschen Salz zum Einsatz, eventuell noch ein paar Kräuter, und das war's dann auch schon.



Du hattest mit der Gastronomie ja eigentlich nichts mehr am Hut, sondern hast dich ganz der Musik verschrieben und insgesamt sechs Alben herausgebracht. Wie kam es, dass du jetzt doch wieder selbst am Herd stehst – und das mittlerweile immerhin schon wieder seit fast einem Jahrzehnt?
Ich koche einfach sehr gern und wollte nicht mehr nur von der Musik allein leben. Ich wollte aber auch nicht mehr in einem klassischen Gastronomiebetrieb arbeiten, das liegt mir nicht. Da kam dieses kleine Lokal wie gelegen, über das ich ganz zufällig auf einer Plattform im Internet gestolpert bin und in dem das schönscharf bis heute eine passende Heimat

FOTOS CHRISTINA LEITNER

→

gefunden hat. Die Küche nimmt ein bisschen weniger als ein Drittel der Gesamtfläche ein – also von der Grösse her eigentlich ganz klassisch thailändisch. Mehr Platz brauche und möchte ich gar nicht.

Wir haben gerade auch deine Musik angesprochen – gibt es einen Song von dir, der von deinem Faible für Thailand beeinflusst wurde?
Nein, nicht wirklich, obwohl mich die Musik und die Bands, die man in Bangkok findet, schon sehr interessieren, ebenso wie die Psychedelic-Szene, die in Thailand in den 70er-Jahren ziemlich ausgeprägt und wild war. Solche Dinge faszinieren mich und sie inspirieren mich auch in gewisser Weise, aber eher unter- und unbewusst. Noch gibt's also keinen Song, der sich auf Thailand oder gar auf das thailändische Essen bezieht beziehungsweise einen Zusammenhang damit hat.



Zu guter Letzt wollen wir natürlich wissen, was deine Lieblingsadressen in Bangkok sind und weshalb genau diese für dich aus der Masse herausstechen… es soll ja immerhin mehr als 100'000 Imbissstände und 20'000 bis 30'000 Restaurants quer über die Stadt verteilt geben.
Das ist in der Tat gar nicht so einfach, weil es schlichtweg so viel Auswahl gibt und die Qualität fast immer grossartig ist. Meine Lieblingslokale wechseln auch mit jedem Besuch in der Stadt, ich habe aber eine Liste mit konstanten Favoriten zusammengestellt, die einen guten Querschnitt der thailändischen Küche darstellen.

Ausgewählte Adressen von Maurachers kulinarischen Streifzügen durch Bangkok:

Herrliches Massaman Curry gibt's bei **KRUA AROY AROY** in Bang Rak: 1 Pan Road, Yan Nawa

Köstliche Ba-Mee Nudeln werden in **SAE LEE'S NOODLE HOUSE** in Sukhumvit serviert: 1081 Sukhumvit Road

Eines der besten Restaurants für Pad Kra Pao (würziges Schweinehackfleisch mit Basilikum) gibt es bei **UNG JIA HUAD** in Khlong Toei: Klong Thoei Nuea, Whatthana

Ganz grosse Wok-Kunst findet man bei **FIKEAW YAOWARAT** in China Town:Soi Yaowarat 11, Chakkrawat, Samphanthawong

Allgemein gute Speisekarte in einem mehrere Generationen zurückreichenden Familienbetrieb findet man bei **OCHAROS MUNKONG** in Bang Rak: 492/3 Soi Charoen Krung 49, Suriya Wong

Eines der besten Joks (Reisporridge, ein klassisches Frühstücksgericht) gibt es bei **JOK PRINCE** in Bang Rak: 1391 Charoen Krung Road

Ein Lieblingslokal – aber nur, wenn der Chef selbst am Herd steht – ist **SOEI**: Phibun Watthana 6, Phaya Thai

Eine der besten und coolsten privaten Dinner-Locations der Stadt ist **HAWM BKK**: 290 Soi On Nut 25, Suan Luang

FOTOS CHRISTINA LEITNER



«Wo einem New York die Orientierung mit seiner schachbrettartigen Ausrichtung leicht macht, sollte man in Bangkok am besten seinem Geruchssinn folgen – zumindest dann, wenn man zum Schlemmen hierher gekommen ist.»

Für mich sind die kleinen, unscheinbaren Strassenrestaurants mit ihrer schnellen Küche so etwas wie ein Symbol für den Gegensatz und das gleichzeitige Nebeneinander von Neu und Alt, die der thailändischen Hauptstadt ihren Stempel aufdrücken. So modern die Skyline mittlerweile auch sein mag, in den Strassenschluchten selbst geht es nicht viel anders zu als vor 10, 20 oder sogar 30 Jahren – einerseits von einem rasanten Fortschritt getrieben, ist Bangkok nach wie vor geprägt von Tuk-tuks, die allerdings auch mit der Zeit gehen und mittlerweile per App bestellt werden können, und Strassenhändlern, die von frischen Blumen über buddhistische Statuen bis hin zur Fussmassage so ziemlich alles anbieten, was das Herz begehrt. Und selbst wenn die Freiluftküchen nicht mehr ganz so omnipräsent sind wie früher, mit dem richtigen Spürsinn oder einer Anleitung vom Profi kann man nach wie vor echte Offenbarungen finden.

Während es gewisse Speisen nur in bestimmten Gegenden gibt und bestimmte Stadtteile mit ihren ganz eigenen kulinarischen Spezialitäten aufwarten, findet man die Klassiker der thailändischen Küche an so gut wie jeder Strassenecke – und das in der Regel in frischer, aromatischer und grossartiger Qualität.



ÜBRIGENS: Wer es nicht so schnell nach Bangkok schafft, um vor Ort thailändische Spezialitäten zu geniessen, findet Mauracher im schönscharf, Laurenzerberg 1, 1010 Wien, und für alle, die aus der Schweiz nicht extra so weit fahren möchten, geht es im kommenden Sommer sogar noch näher, wenn er im Rahmen eines Pop-up für thailändischen Genuss in den Tiroler Bergen sorgt. Das Datum steht noch nicht fest, wird aber auf der Webseite des Aar Wirt (www.aar-wirt.at) bekanntgegeben.