

DIE ZUTATEN

Acacia pennata (Cha-om) 10
Climbing wattle / Cha-om / ชะอ

Asiatischer Wassernabel 10
Asiatic pennywort / Prai Tod Cr Vr / ผัก. ตบ. ขวา

Austernsauce 11
Oyster sauce / Nahm Man Hoi / หอยนางรมซอส

Aubergine 12
Eggplant / Ma-kheau / มะเขือ

Basilikum 14
Basil / Krapao, Bai Horapa oder Menglak /
กะเพรา, โหระพา, แมงลัก

■ Bai Krapao 14

■ Bai Horapa 15

■ Bai Menglak 15

■ Bai Horapa Chang oder Bai Yee Ra 15

Bambussprossen 16
Bamboo shoots / No Mai / หมนอไม

Bittergurke 17
Bitter gourd / Mara Ke Nok / มะระจีนก

Bittermelone 17
Bitter melon / Mara / มะระ

Blumenkohl 18
Cauliflower / Dok Ga Lam / ดอกกระหล่ำ

Blühender Kohl 18
Chinese cabbage / Phak kwangtung / ผัก-กวาง-ต้ง

Brokkoli 18
Broccoli / Boc Ko Re / บลอค โค ลี

Bohne (Schlangenbohne) 19
Snake bean / Tua Fak Yao / ถั่ว ผัก ยาว

Brühe 20
Stock / Naam Soup / น้ำซุป

Chili 22
Chili / Prik / พริก

Chinakohl 24
Chinese cabbage / Phak Kàat Khaao / ผักกาดขาว

Dill 24
Dill / Phak Chi Lao / ผักชีอีสาน

Eier 26
Eggs / Khai / ไข่

Essig 28
Vinegar / Nomg Corm Crem Chu / น้ำส้มสายชู

■ Ananasessig / Pineapple Vinegar / Nomg Corm Crem Chu
Sapparot / น้ำส้มสายชู สัปปะรดภูเก็ต 28

Fak Fäng 29
Fac Feang (Gourd) / Fak Feang / ฟักอ่อน

Flügelbohne 29
Winged bean / Thua Phuu / ถั่วพู

Fisch 30
Fish / Plaa / ปลา

... und Meeresfrüchte 31
Seafood / Arhan Tra Re / อาหารทะเล

■ Mangrovenkrabbe / Mangrove Crab / Pudom / ปูดำ 31

■ Jakobsmuscheln / Scallop / Hxy Chel / หอยเชลล์ 31

■ Garnelen / Shrimp / Goong / กุ้ง 31

■ Tintenfisch / Squid / Plahmuk sd / ปลำหมึกสด /
Tintenfisch getrocknet / Squid dried / Plahmuk haeng /
ปลำหมึกแห้ง 31

■ Venusmuscheln / Venus shell / Hxy lay / หอยลาย 31

■ Luft getrockneter Fisch / Sun-dried fish /
Plaa daed deiyw / ปลำแดดเดียว 31

Fischsauce 32
Fish sauce / Nam Plaa / น้ำปลา

Fleisch 34
Meat / Nour Sad / เนื้อสัตว์

Gewürze 37
Spices / Kuan Cad / เครื่องเทศ

■ Pfeffer / Pepper / Phrik Thai / พริกไท 37

■ Koriandersamen / Coriander seeds / Med Phak Chi /
เมล็ดผักชี 37

■ Sternanis / Star anise / Poy Kak, Dak Chan / โป๊ ยักก 37

■ Sesamsamen / Sesame seed / Ngaa / เมล็ดงา 37

■ Muskatnuss / Nutmeg / Lük Cánhththes / ลูกจันทน์เทศ 38

■ Muskatblüte / Mace / Dawk Chand / ดอกจันทน์เทศ 38

■ Fenchel / Fennel / Pak Chi Lohm / ผักชีล้อม 38

■ Salz / Salt / Ghua / เกลือ 38

■ Lorbeerblätter / Bay leaves / Bai Krawan / ใบกระวาน 39

■ Zimtkassie / Cassia / Ob Cheuy / อบเชย 39

■ Kreuzkümmel / Cumin / Yeera / ผงยี่หร่า 39

■ Gewürznelke / Clove / Garn Ploo / กานพล 39

Gewürzsaucen 40
Seasoning sauces / Kheruxngprung / เครื่องปรุง

■ Chili-Fischsauce / Chili fish sauce / Phrik Naam Plaa oder
Naam Plaa Phrik / น้ำพริกแกง 40

■ Pflaumensauce / Sweet plum sauce /
Nam Jim Geam Bui Wan / น้ำจิ้ม-บัว 40

■ Süße Chilisauce / Sweet chili sauce / Phrik Hwan /
ซอสพริกหวาน 41

■ Erdnusssauce / Peanut sauce / Nam Thaw / ซอสถั่ว 41

■ Chinesische Schnittlauch-Knödel-Sauce /
Chinese chive dumpling sauce / Jig cho / จี๊จไฉว 41

■ Nudelrollensauce / Noodle roll sauce / Sauce prink /
ซอสพริก 41

■ Grüne Mango-Chili-Fischsauce / Green mango chili fish sauce /
Nam Pla Prig Mamuang / น้ำปลาพริกมะม่วง 42

■ Heiße Schalottensauce mit geröstetem Reis /
Hot shallot sauce with toasted rice / Nam jim jaow / น้ำจิ้มแจ่ว 42

🍴	Erdnussdip für gebratenen Tofu / Peanut dipping sauce for fried tofu / Nam Jim Tou Hu Tod / น้ำจิ้มเต้าหู้ทอด.....	42
🍴	Sauce für gegrilltes Schweinefleisch / Sauce for grilled pork / Sauce for grilled pork / Nam jim jaow / น้ำจิ้มแจ่ว	42
🍴	Süß-saure Sauce / Sweet and sour sauce / Sauce peaw hwan / ซอสเปรี้ยวหวาน	43
🍴	Süß-saure Tamarindenensauce / Sweet and sour tamarind sauce / Sauce ma kham / ซอสมะขาม หวาน มะขาม.....	43
🍴	Frittierte Fischomelettesauce / Fish omelette sauce oder Tod Mun Sauce / Sauce prink / ซอสพริก.....	43
	Grüner Salat	44
	Lettuce / Pang Falad / ผัก-สลัด	
	Gurke	44
	Cucumber / Dtaeng Gwaa / ตงกวา	
	Ingwergewächse	46
	Ginger family / Cra Mun Pai / สมุนไพร	
🍴	Ingwer / Ginger / Khing / ขิง	47
🍴	Chinesischer Ingwer / Chinese keys / Kra Chai / กระชาย	47
🍴	Galgant / Galangal / Khaa / ข่า	47
🍴	Kurkuma / Turmeric / Kha-min / ขมิ้น	47
🍴	Kardamom / Siam cardamom seed / Luk Krawan / กระวาน	47
	Kai-lan	48
	Kai-lan oder Chinese broccoli / Khanaa / คะ-น้า	
	Kartoffel	48
	Potato / Man Farang / มันฝรั่ง	
	Knoblauch	49
	Garlic / Krathiam / กระเทียม	
	Eingelegter Knoblauch	49
	Pickled garlic / Krathiam Dong / น้ำ กระเทียม ดอง	
	Koriander	50
	Coriander / Phak Chi / ผักข	
	Langer Koriander	50
	Sawtooth coriander / Pak Chi Farang / ผักชี พันเลื่อย	
	Krabbenpaste	51
	Thai shrimp paste / Kapi / กะปิ	
	Getrocknete Krabben	51
	Dried prawns / Goong Haeng / กุ้งแห้ง	
	Kürbis	52
	Kabocha / Fak Thong / ฟักทอง	
	Baby-Maiskolben	52
	Baby corn / Khao Pod On / ข้าว-โพด-อ่อน	
	Mehl	54
	Flour / Pang / แป้ง	
🍴	Reismehl / Rice Flour / Paeng Kao Chau / แป้งข้าว จ้า	54
🍴	Tapiokamehl / Tapioca flour / Paeng Man Sampalang / แป้งมัน	54
🍴	Tempuramehl / Tempura flour / Paeng Thxd krxb trakoka / แป้งทอดกรอบ ตรา โกกิ	54
🍴	Mungbohnenmehl / Mung bean flour / Paeng Thua Kiau / ถั่วเขียว	54
🍴	Klebreismehl / Glutinous rice flour / Paeng Khao Niew / แป้งข้าวเหนียว	55
🍴	Pfeilwurzelmehl / Arrowroot flour / Arrowroot flour / Paeng theayaymxm / แป้งเหี่ยวายม่อม	55
🍴	Paniermehl / Breadcrumbs / Paeng Thxd krxb trakoka / แป้ง ทอด กรอบ ตรา โกกิ	55
🍴	Geröstetes Reismehl / Roasted rice flour / Kao Kua / ข้าว คั่ว.....	55

Minze	56
Mint / Bai Saranae / สะ ระ แหน่	
Möhre	56
Carrot / Care-rot / แค-รอต	
Niembaumblüten	56
Neem tree blossoms / Ca-down / สะเดา	
Nudeln	58
Noodles / Guai dtiao / ก๋วยเตี๋ยว	
🍴 Breite, flache Reismudeln / Wide rice noodles / Sen Yai / เส้นใหญ่	58
🍴 Eiernudeln / Egg noodles / Bami / บะหมี่	59
🍴 Thai-Reisfadennudeln / Thai rice vermicelli / Khanom Chin / ขนมจีน	59
🍴 Glasnudeln / Cellophane noodles oder glass noodles / Wunsen / วุ้นเส้น	59
🍴 Reismudeln / Rice noodles / Guai Dtiao / ก๋วยเตี๋ยา	59
🍴 Reisfadennudeln / Rice vermicelli (thin) / Sen Mi / เส้นหมี่	59
🍴 Wonton-Teigblätter / Wantan / Pan Kaew / แผ่นเกี๊ยว	59
Nüsse - Erdnüsse	60
Peanuts / Tour Re Cor Koy / ถั่วลิสง คั่ว	
Okra	60
Okra / Ka Jeab / กระเจี๊ยบ	
Öl	60
Oil / Nong Mon Pure / น้ำมันพืช	
Pandanusblätter	61
Pandan (screwpine) leaves / Bai Toeï / ใบเตย	
Paprika	61
Bell pepper / Prik-wrean / พริก-หวาน	
Pilze	62
Mushrooms / Het / เห็ดรา	
Plarra-Würzsauce	64
Plarra seasoning sauce / Plarra / ปลาซ้า	
Reis	66
Rice / Khao / ข้าว	
Rettich	68
Radish / Wad Sei Daw / หัวไชเท้า	
Schnittknoblauch	68
Garlic chives / Kui-chai / กุ้ยฉ่าย	
Senfkohl	68
Pak choi / Kroun Tung / กวางตุ้ง	
Sojasauce	69
Soy sauce / Naam Sii Luh / ซอสถั่วเหลือง	
Sojasprossen	69
Bean sprouts / Thua Ngok / ถั่วงอก	
Süßkartoffel	70
Sweet potato / Nam-tap / มันเทศ	
Thailändisches Pfefferblatt	70
Cha phlu leaf / Bai Cha Plu / ใบชะพลู	
Thai-Sellerie	71
Thai celery / Khün Dschai / ขึ้นฉ่าย	
Thai-Spargel	71
Green Thai asparagus / No Mai Farang / หน่อไม้ฝรั่ง	
Tofu	72
Tofu oder bean curd / Dtor Hu / เต้าหู้ถั่ว	

Taro	72	Zwiebel	77
Taro / Pheuak / เผือก		Onion / Hou-hom-yai / หัวหอม-ใหญ่	
Tomate	73	Schalotte	77
Tomato / Makhuea Thet / มะเขือเทศ		Shallot / Hom Daeng / หอมแดง	
Verdrehte Blockbohne	73	Frühlingszwiebel	77
Twisted cluster bean / Sator / สะตอ		Spring onion / Ton-hom / ต้น-หอม	
Wasserkastanie	74	Zucker	78
Water chestnut / Krachap / กระฉับ		Sugar / Nom Tran / น้ำตาล	
Wasserspinat	74	 Brauner Zucker / Brown sugar / Nom Tran Oil /	
Water spinach morning glory / Pak Bung / ผักบุ้ง		น้ำตาล-อ้อย	78
Weißkohl	74	 Kokosnusszuckercreme / Coconut sugar creme /	
White cabbage / Kar Ram Pe / กระหล่ำปลี		Nom Tran Purk / น้ำตาล-ปึก	78
Yambohne	75	 Weißer Zucker / White sugar, refined / Nom Tran Sind /	
Yam bean / Mian Kial / มันแกว		น้ำตาล-ทราย	79
Zuckerschote	75	 Brauner Zucker , unraffiniert / Brown sugar, unrefined /	
Kefe / Tui Run Tour / ถั่ว-ลันเตา		Nom Tran Sind Dang / น้ำ-ตาล-ทรายแดง	79
Zitronengras	76	 Kandiszucker / Rock sugar / Nam Tran Kau /	
Lemon grass / Takhrai / ตะไคร้		น้ำตาล-กรวด	79
 Zitronengraste / Lemon grass tea / Cha Takhrai /		 Honig / Honey / Nam-pung / น้ำ ผึ้ง	79
น้ำ ตะ ไคร้	76	 Kokospalmzuckerstücke / Coconut sugar chunk /	
		Nom Tran Pef / น้ำตาล-ปับ und Palmzuckerstücke /	
		Palm sugar chunk / Nom Tran Puk / น้ำตาล-ปึก	79

DIE AUSRÜSTUNG

Koreanischer Suppengrill	82	Elektrischer Reiskocher	86
Barbeque Maker / Ka ta mou cran korie / หมู กระ ทะ		Rice cooker / Mor Hou Kaor / หม้อ-หุง-ข้าว	
Dampfgarer	83	Wok	87
Food steamer / Cris / ชึ่ง		Wok / Gra Tha / กระทะ	
Mörser und Stößel aus Granit	84	Schneidbrett und Messer	88
Granite mortar and pestle / Koll / ครก-สาก		Cutting board and knife / Med & Kern / มีด, เขียง	

DIE REZEPTE

Abmessungen	92	Gebratener Tofu mit Sojasprossen	106
 Traditionelle thailändische Gewichtsmaße	93	Fried tofu with bean sprouts / Tao Hoo Pal Tour Khoup /	
Reispapier-Plätzchen	94	เต้าหู้ผัดถั่วงอก	
Rice paper cookies / Kuk Ka Bant / กุ้ง-กระเบียง		Gebratene breite Reisnudeln	
Gedämpfte Eier (mit Schalotten)	96	in Sojasauce mit Shrimps	108
Steamed eggs (and shallots) / Kai Toon (Hom Dang) /		Fried rice noodles in dark soy sauce with shrimps /	
ไข่ ตุ่น		Pad Zi-iu / ผัดซีอิ้ว	
Frühlingsrollen	98	Knuspriges Thai-Schweinefleisch	110
Spring rolls / Paw Pia Thawt / ปอเปี๊ยะทอด		Thai crispy pork / Moo Ghob / หมูกรอบ	
Gebratener Reis mit Huhn	100	Gebratener Kai-lan mit	
Fried rice with chicken / Khao Pad Gai / ข้าว ผัด ไก่		knusprigem Schweinefleisch	112
Gebratener Reis mit chinesischen Oliven	102	Fried Chinese kale with crispy pork / Pad Khanaa Moo Ghob / ผัด	
Fried rice with Chinese olives / Khao Pad Nam Leab /		คะน้าหมูกรอบ	
ข้าวผัด หน้าเห็ลยบ		Gebratener Wasserspina	
Wie man Tofu macht	104	mit knusprigem Schweinefleisch	114
How to make tofu / Vitikarntom Dtor Hu /		Fried morning glory with crispy pork /	
วิธีการทำ เต้า หู้		Pad Pak Bung Moo Ghob / ผัด ผักบุ้ง หมูกรอบ	

Gebratenes Huhn mit Knoblauch und Pfeffer	116	Pfannengerührtes Rotes Curry mit Huhn	152
Fried chicken with garlic and pepper / Pad Gai Kratiam /		Stir fried Red Curry and chicken / Pad Phrik Kae Gai /	
ไก่ทอด กระเทียม พริกไทย		ผัด พริก แกงไก่	
Hackfleisch mit scharfem Basilikum	118	Dschungel-Curry	154
Fried hot basil leaves / Pad Krapao / ผัดกะเพรา		Jungle Curry / Kaeng Pa / แกงป่า	
Pad Thai	120	Erdnuss-Curry	156
Pad Thai / Pad Thai / ผัดไทย		Panaeng Curry / Kaeng Phanaeng / แกงพะแนง	
Betrunkene Nudeln	122	Gebratenes Huhn mit Cashewkernen	158
Drunken noodles / Pad Kee Mao / ผัดซีเม่า		Fried chicken with cashew nuts / Gai Pad Med Mamuang /	
Gebratenes „süß-sauer“	124	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	
Sweet and sour stir-fry / Pad Preaw Waan /		Gebratene Garnelen mit	
ผัด-เปรี้ยว-หวาน		Knoblauch und Pfeffer	160
Gebratenes Hühnchen „süß-sauer“	126	Fried prawns with garlic and pepper / Kung Thot	
Fried sweet and sour chicken / Pat Preaw Waan Gai /		Krathiam Phrik Thai / กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย	
ผัด-เปรี้ยว-หวาน-ไก่		Rotes Schweinefleisch	162
Gekochtes Hühnchenfleisch nach Hainan-Art	128	Red pork / Moo Daeng / หมูแดง	
Thai chicken and rice, Hainan style / Khao Man Gai /		Eiernudelsuppe mit rotem Schweinefleisch	164
ข้าวมันไก่		Egg noodle soup with roasted red pork / Bami Luang	
Koreanischer Suppengrill	130	Moo Deng / บะหมี่ หลวง หมู เต็ง	
Korean barbecue / Moo Kata / บาร์บีคิวเกาหลี		Tom Yam	166
Schweinefleisch Chamuang	132	Hot and sour soup / Tom Yam / ต้มยำกุ้ง	
Kaeng Khua Moo Bai Chamuang / Moo Chamuang /		Gebratene Mama-Nudeln	168
แกงคว่ำหมูใบชะมว		Fried Mama noodles / Mama Pad / มาม่าผัด	
Gegrillte Würste „Sai Krok Isaan“	134	Mama-Nudel-Suppe	170
Grilled sausages Isaan style / Sai Krok Isan /		Mama noodle soup / Mama Tom / ต้มยำบะหมี่มาม่า	
ไส้กรอกอีสาน		 Instant-Suppen in Asien	171
Satay	136	Glasnudelsuppe	172
Satay / Sate / สะเต๊ะ		Glass noodle soup / Guai Diao Gai / กว๊ายเตี่ยว ไก่	
Grüner Papayasalat	138	Vegane Tofusuppe	174
Green papaya salad / Som Tam / ส้มตำ		Vegan tofu soup / Guai Tiao Nham Sai /	
Hähnchensalat	140	กว๊ายเตี่ยวน่าใส	
Spicy Thai chicken salad / Laab Gai / ลาบไก่		Eiersuppe mit frittiertem Knoblauch	176
Thai-Steaksalat	142	Egg soup with fried garlic / Soup Gai / ซุปไข่	
Thai steak salad / Nam Tok Moo / เนื้อน้ำต		Huhn-Kokoscurry-Nudel-Suppe	178
Currypaste	144	Curried egg noodles with meat / Khao Soi / ข้าวซอย	
Curry paste / Khrueang Kaeng / เครื่องแกง		Wontons	180
 Massaman-Currypaste	144	Wantan / Kelar / เกียว	
 Rote Currypaste	144	Wonton-Suppe	182
 Grüne Currypaste	145	Wantan soup / Ewy Num Moo Daeng / ซุปเกียว	
 Dschungel-Currypaste	145	Kokossuppe mit Huhn und Galgant	184
 Panaeng-Currypaste	145	Tom kha gai / Tom Khaa Gai / ต้มข่าไก่	
Grünes Curry	146	Ingwersuppe	186
Green Curry / Kaeng Khiao Waan / แกงเขียวหวาน		Ginger soup / Tome Houne / เต้าฮวย	
Massaman-Curry	148	Vogelnestsuppe	188
Massaman Curry / Kaeng Masaman / แกง-มัสมั่น		Bird nest soup / Wat Ka Ce Rum Nok / เวช ธร รังนก	
Rotes Curry	150		
Red Curry / Kaeng Ped / แกงเผ็ด			

DIE FRÜCHTE

Ananas	192	Banane	194
Pineapple / Sapparot / สับปะรดภูเก็ต		Banana / Kluay / กล้วย	
Ananassprösslinge	192	Bananenblüte	195
Pineapple shoots / Nor Cfom Pa Rod / หม่อ. สับ. ปะ. รด		Banana blossom / Hua Bli / หัว ปลี	

Bananenblätter	197
Banana leaves / Bai Dtong / ใบ ตอง	
Bengalische Quitte	198
Bael fruit / Matoom / มะตูม	
☞ Bengalischer Quittentee / Bael fruit ice tea / Nam Matoom / ผลไม้ผสมมะตูมชา	199
☞ Bengalisches Quittengelee / Bael fruit jelly / Jelly Matoom / เจลลี่มะตูม เยลลี่มะตูม	199
Betelnusspalme	200
Betel nut / Mark / เบเทลนัท	
Blaue Klitorie	202
Butterfly pea / Dok Anchan / ดอกอัญชัน	
Blaue-Klitorie-Eistee	203
Butterfly pea ice tea / Nam Tok Anchan / น้ำดอกอัญชัน	
Camambilarinde	204
Kamatsile / Ma kham khong, Ma kham thet / มะขามเทศ	
Drachenfrucht	205
Dragon fruit / Kaew Mang-korn / แก้วมังกร	
Goldpflaume	206
Ambarella / Ma Kok Nam / มะกอกน้ำ	
Granatapfel	207
Pomegranate / Thap-thim / ทับทิม	
Guave (Echte Guave)	208
Common guava / Farang / ฝรั่ง	
Indische Stachelbeere	209
Indian gooseberry / Ma Kham Pom / มะขามป้อม	
Jackfrucht	210
Jackfruit / Kanoon / ขนุน	
Jujube	212
Jujube / Phutsa / พุทราใหญ่	
Kakipflaume	213
Persimmon / Plapchin / พลับ-จีน	
Kamias	214
Camias / Ta Ling Pling / ตะลิง-ปิง	
Karambole	215
Starfruit / Ma Fuang / มะเฟือง	
Kokosnuss	216
Coconut / Má-práo / มะพร้าว	
☞ Kokosmilch / Coconut milk / Hang Gati / หาง. กระ.หิ.	219
☞ Kokosnusscreme / Coconut cream / Hua Gati / หัว. กระ. หิ. .	219
☞ Kokoswasser / Coconut water / Nam Gati / น้ำ. กระ. หิ.	219
Kaschuapfel	220
Cashew apple / Mammuang Him Ma Phan / มะม่วงหิมพานต์	
Limette (Echte Limette)	222
Lime / Manao / มะนาว	
Kaffirlimette	223
Kaffir lime / Makrut / มะกรูด	
☞ Kaffirlimettenblätter / Kaffir lime leaves / Bai Makrut / ใบมะกรูด	223
☞ Kaffirlimettenschale / Kaffir lime peel / Luk Makrut / ลูก มะกรูด.....	223
Duku	224
Duku / Long Gong / ลองกอง	

Longan	225
Longan / Lamyai / ลำไย	
Litschi	226
Lychee / Lin chi / ลิ้นจี่	
Mandarinen	227
Tangerines / Som Gin / ส้ม จีน	
Mango	228
Mango / Ma Muang / มะม่วง	
Maprang	229
Plum mango / Ma Yo Chai Ma Praang / มะยงชิด มะปราง	
Mangostin	230
Mangosteen / Mang Kut / มังคุด	
Noni	231
Noni / Rau Eua / รูก ยอ	
Papaya	232
Papaya / Malakor / มะละกอ	
Passionsfrucht	233
Passion fruit / Saowaros / กระ-ตรก-รก	
Pomelo	234
Pomelo / Som-0 / ส้มโอ	
Rosenapfel	235
Rose apple / Chom Phu / ชมพู่	
Roselle	236
Roselle / Gra Jeap / กระเจี๊ยบ	
☞ Roselletee oder -eistee / Roselle tea or ice tea / Nam Gra Jeap / น้ำกระเจี๊ยบ	237
Salak	238
Snake fruit / Sala / ระกำ	
Sapotille	239
Sapodilla / La-mut / ละมุด	
Sauersack	240
Soursop / Turian Khaek / ทูเรียนเทศ	
Süßorange	241
Sweet orange / Som Kheo Wan / ส้ม เที่ยว หวาน	
Tamarinde	242
Tamarind / Ma-kham / มะขาม	
Thailändische Stachelbeere	244
Thai gooseberry / Ma Yom / มะยม	
Wasserapfel	245
Water apple / Chomphu Pa / มะ เหมียว	
Wassermelone	246
Watermelon / Taeng-mo / แตงโม	
Zuckermelone	247
Sugar melon / Thang-thai / แตง-ไทย	
Zibetfrucht (Durian)	248
Durian / Tu Rean / ทูเรียน	
Zimtapfel	249
Sugar apple / Noi-na / น้อยหน่า -1	
Zwillingspflaume	250
Rambutan / Ngoh / เงาะ	
Danksagung / Impressum / Bildnachweis	252