

Grillen in Chiang Mai

und andere Geschichten

aus Thailand

Alex Gunn

©

TIPANI-VERLAG

©

Tipani-Verlag
Stefan Uhrig & Agnes Fatrai GbR
Philipp-Holl-Str. 22A
65195 Wiesbaden
www.tipani-verlag.de



Zuschriften und Kritik an:
Tipani-Verlag Stefan Uhrig & Agnes Fatrai GbR,
Philipp-Holl-Str. 22A, 65195 Wiesbaden

Bibliographische Information der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter www.dnb.de abrufbar.

Alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2019

© der deutschen Ausgabe:

Tipani-Verlag Stefan Uhrig & Agnes Fatrai GbR

Alle Teile dieses Werkes sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verer-
tung außerhalb des Urheberrechtsgesetzes ist ohne die Zustimmung
des Verlages unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Ver-
vielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspei-
cherung in elektronische Systeme.

Übersetzung: Agnes Fatrai

Satz: Tipani-Verlag

Umschlaggestaltung: Tipani-Verlag

Fotos: iStock

Druck und Bindung: Finidr, s.r.o., Tschechische Republik

ISBN: 978-3-9815471-4-6

Inhalt

- 15 Die Guten, die Schlechten und die Hässlichen: zu viele Insekten
- 33 Der verborgene Mittlere Osten: Muslimisches Essen in Chiang Mai
- 51 Auf dem Markt
- 68 Essbare Fliegen
- 85 Schwarzes Gold: Trüffel aus Chiang Mai
- 96 Schlange durch den Garten: Die Fisch-Szene von Chiang Mai
- 121 Ein Frühstück, das das Leben verändert
- 135 Tanzende Shrimps
- 146 Bratwürste im Sinn
- 152 Schon wieder Bratwürste im Sinn: Teil 2
- 162 Ein zarter Grünton: Avocado-Saison
- 170 Essenstherapie
- 190 Austernomeletts
- 209 Pizza-Restaurant
- 216 Die größte Show auf Erden: Schweinefleisch-Nudeln

Andere Geschichten

- 227 Kleine Ingwerlilie: Die vergessenen Wasserwege von Chiang Mai
- 235 Die Harpunenfischer in den Baumwipfeln von Chiang Mai
- 239 Treffen mit dem Geist von Mutter Nak
- 250 Einfach vorangehen
- 254 Die Schwarzfärber
- 258 Der Leichenverbrenner
- 262 Der Fährmann der Barmädchen



Die Guten, die Schlechten und die Hässlichen: zu viele Insekten

Essen die Menschen in Chiang Mai wirklich Insekten?

Existiert in einer Stadt, die Austernbars, Eislaufen, Marks and Spencer, Weinverkostungen, Running Sushi, Käsegeschäfte und unzählige Multiplex-Kinos zu bieten hat, tatsächlich ein Markt für essbare Insekten?

Ich fragte mich, ob das ein anhaltendes Klischee war, so wie dass alle Engländer ausschließlich Erdbeeren mit Sahne essen und Tee trinken, was wir natürlich auch tun, außer sonntags morgens, wenn wir uns ein Frühstück in der Größe Moldawiens zubereiten.

Tatsächlich ist Chiang Mai aber, wie jeder sagt, ein unglaublich interessanter Ort zum Leben, und dies gilt natürlich auch, wenn es um das Essen geht.

Wenn man nach Chiang Mai kommt, fällt einem als Erstes auf, dass überall Essen jeglicher Art zu finden ist. Es ist im wahrsten Sinne des Wortes an jeder Straßen-ecke zu finden, und dort gibt es meistens auch essbare Insekten.

Die Straßenküche hier kann zweckmäßigerweise in zwei Kategorien eingeteilt werden: in die erste Kategorie „Zeug, das wir kennen“ und in die zweite Kategorie „Zeug, das wir nicht kennen“, die wiederum die reizvolle Unterkategorie „Was zum Teufel ist das“ enthält.

In die erste Straßenküchen-Kategorie, „Zeug, das wir kennen“, fallen Portionen von frischem Obst voller beruhigend vertrauter Dinge wie Wassermelone und Ananas, gegrillter Maiskolben, wie Mama sie früher gemacht hat, und saftiges Hühnerfleisch am Spieß, das jedem Sonntagsbraten Konkurrenz macht. Man kann Pfannkuchen

kaufen, die auf Bestellung gemacht und mit süßer, klebriger Kondensmilch gefüllt werden, Fruchtshakes und Smoothies, gegrillten Fisch (vor Ort gezüchteter Tilapia und Wels sind die häufigsten), der mit duftenden Kräutern gefüllt und mit Salz eingerieben wird, damit die Haut knusprig wird, und die guten alten Schweinswürste, auch wenn sie ein bisschen scharf und merkwürdig geformt sind, von Reihen kleiner runder Kugeln bis hin zu riesigen gedrehten Spiralen in der Größe großer Teller (mehr dazu später).

Wunderbarerweise gibt es auch Dinge, die nicht nur sehr vertraut, sondern gleichzeitig auch völlig unerwartet sind.

Das erste Mal, als ich gesehen habe, wie am Straßenrand eine Bergvolkfrau Schalen mit Erdbeeren verkaufte, musste ich mich selbst kneifen, um mich zu vergewissern, dass ich nicht in Wimbledon beim Tennis war. Einige Monate später verkaufte sie kleine Schalen aus Palmlättern voll mit süßen, roten Kirschen, die etwas weiter oben in den Bergen wachsen, wo das Wetter etwas kühler ist. Kirschen, wer hätte das gedacht?

Geröstete Maronen! Wer hätte damit gerechnet, bei einer Reise in die weit entfernte Dschungelstadt Chiang Mai im Tausch gegen eine Handvoll des hart erarbeiteten Bargelds eine kleine Packung glühender Maronen kaufen zu können, worauf unvermeidlich Staunen, Freude, Fingerverbrennen, Fluchen, Magenverstimmung und schlechte Laune wie bei einem Kind folgen. (In Nahrungsmittelkreisen kennt man dies als „die schnelle Abwärtsspirale der Nahrungsmittelenttäuschung“, bei der anfängliche kindliche Begeisterung schnell von einer vernichtenden adulten Depression abgelöst wird. Sie ist bei Erwachsenen weit verbreitet, die versehentlich heiße

einem neuen Nudel- und Fischgericht experimentierten, als plötzlich ohne Vorwarnung, nach 200 Jahren vergeblicher Versuche, die thailändische Armee sie überwältigte, ihre Grills umtrat und sie ein für alle Mal nach Hause schickte. Darüber sind sie nie vollständig hinweggekommen.

Während dieser Zeit friedlicher Stabilität sind die bangladescher Muslime (das hört sich wie eine progressive islamische Rockgruppe an) südwärts durch Burma gezogen, während sie mit ihren charakteristischen langohrigen Rindern handelten, an verstimmten, sich zankenden burmesischen Soldaten vorbeikamen und schließlich direkt am Nachtbasar in Chiang Mai auftauchten. Wie alle Händler ließen auch sie sich am Fluss nieder, wo alle geschäftlichen Aktivitäten stattfanden. Es ist immer noch ein Bereich lebhaften Handels, der den fantastischen Blumenmarkt, zahlreiche kleine unabhängige Läden, die elektrische Dinge verkaufen, den größten überdachten Markt Chiang Mais und natürlich den berühmten Nachtbasar beherbergt.

Als die ersten muslimischen Siedler ankamen, hat davon tatsächlich nur wenig existiert, Chiang Mai musste mit dem berühmten Nachtbasar auf die zweite Welle von Muslimen warten.

Die zweite Gruppe traf Mitte der 1850er Jahre aus der riesengroßen Provinz Yunnan im Süden Chinas ein. Sie flüchteten vor der sogenannten Panthay-Rebellion, die 1856 begann und jahrelang weiterschwelte und im Wesentlichen, soweit ich das verstehe, darin bestand, dass die herrschenden chinesischen Machthaber tausende armer Muslime der Arbeiterklasse abschlachteten, weil diese etwas Ärger machten. Schließlich waren diese Arbeiter so genervt davon, umgebracht und schlecht behandelt zu

werden, zu viel Steuern zu zahlen, zu viel arbeiten zu müssen und zu hungern, dass sie ihre Sorgen in einen alten Seesack packten (wie es in einem alten Lied heißt) und sich langsam aber sicher auf den Weg in Richtung Süden nach Burma, Nordthailand und in den Rest Südostasiens machten. Diese Vorliebe des Chinesischen Kaiserreiches, aufständische Arbeiter abzuschlachten, klang 1873 ab, was, wie ich vermute, im Wesentlichen darauf zurückzuführen war, dass inzwischen alle in Chiang Mai waren und eine nagelneue funkelnende Moschee bauten, den Nachtbasar ins Leben riefen, die Wirtschaft Chiang Mais ankurbelten, Reis fermentierten, Alkohol destillierten, Feuerwerk machten, eine Seidenindustrie begründeten, Rindfleisch produzierten, Akupunktur entwickelten, scharfe Bratwürste aßen, eine hochentwickelte Gewässerbewirtschaftung und neue Anbaumethoden einführten, Pflaumenschnaps soffen, mit Kräutermedizin experimentierten und insgesamt viele neue und einfallerreiche Dinge taten, ohne dabei von einem überprivilegierten, imperialistischen Polizeichef in den Kopf geschossen zu werden. Alles in allem war es ein gutes Geschäft.

Die Muslime aus Yunnan brachten mehr oder weniger eine ganz neue Küche mit, ebenso Nahrungsmittel und Geschmacksvarianten, die im verschlafenen alten Chiang Mai den Augen und der Zunge bis dahin unbekannt waren. Fast über Nacht war die Stadt erfüllt von Köstlichkeiten wie Joghurt, Auberginen, Kirschen, Tofu, Spinat, Rhabarber, Käse, Pflaumen und Litschi, um nur einige zu nennen. Die größte Auswirkung allerdings hatte die stetig wachsende Beliebtheit von allen nudelartigen Dingen, vor allem von den neumodischen gelben Eiernudeln.

und bestellten schließlich billigere Sachen wie Phad Thai und Khao Phad Gai. Keiner von ihnen bestellte indisches Essen, was eine Schande war.

Ich aß mein Thali und bezahlte bei einem grinsenden Dez. Er zwinkerte mir zu. „Bis morgen, Sir“, sagte er übertrieben laut und theatralisch. Ich drehte mich um, lächelte den Rucksacktouristen zu und verabschiedete mich mit einem zurückhaltenden Nicken von ihnen.

Gerade als ich mich zum Gehen umdrehte, stand einer von ihnen auf und sagte ziemlich steif und unbeholfen, „danke, das ist ein toller Ort.“

Ich weiß nicht, ob sie Dez' kleinen Imbissstand oder Chiang Mai meinten. Es war aber auch egal. „Ja“, sagte ich, „das ist es.“

Rezepte



Muslimisches Curry (Kaeng Mussaman)

Dies ist eine wunderbare Mischung aus muslimisch-arabischen und südthailändischen Geschmacksrichtungen. Es gibt nicht viele Gerichte, die solch ein breites Spektrum an Zutaten haben wie Kartoffeln, Rindfleisch, Zimt, Gewürznelken, Tamarinde und Zitronengras!

Zutaten

- Für die Curry-Paste: Zwiebeln, Knoblauch, rote Chilis, Zitronengras, Galgant, Fenchelsamen, Shrimps-Paste, einige Gewürznelken und Salz
- In Würfel geschnittenes Rindfleisch
- Kokosmilch
- In Stücke geschnittene Kartoffeln
- Eine Handvoll Erdnüsse
- Feingeschnittene Zwiebel

- Palmzucker
- Ein Spritzer Fischsauce
- Ein Spritzer Tamarindensauce
- Einige Kardamomsamen und eine Zimtstange

Zubereitung

Die Zutaten der Curry-Paste miteinander vermischen und mit ein wenig Wasser zu einer Paste zerstoßen. Die Curry-Paste zusammen mit den Rindfleischwürfeln und etwas Kokosmilch anbraten. Wenn das Fleisch gar ist, alle anderen Zutaten und noch mehr Kokosmilch zugeben. Auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis alles gar und verdammt lecker ist.

Traditionelles Chiang-Mai-Roti

So werden sie in Chiang Mai gemacht.

Zutaten

- Mehl
- Butter
- 1 verquirltes Ei
- Prise Salz
- Warmes Wasser
- Erdnussöl zum Anbraten

Zubereitung

Etwas Mehl und die Prise Salz in eine Schüssel geben, die Butter unterrühren, das Ei zugeben und alles miteinander vermischen. Ein wenig warmes Wasser zugeben und weiterrühren, bis ein schön geschmeidiger Teig entstanden ist. Ein kleine Menge abwickeln, daraus eine Kugel formen, diese zu einer großen Scheibe flachdrücken, dabei zusätzlich Mehl verwenden, um ein Festkleben zu verhindern. So groß wie möglich ausrol-