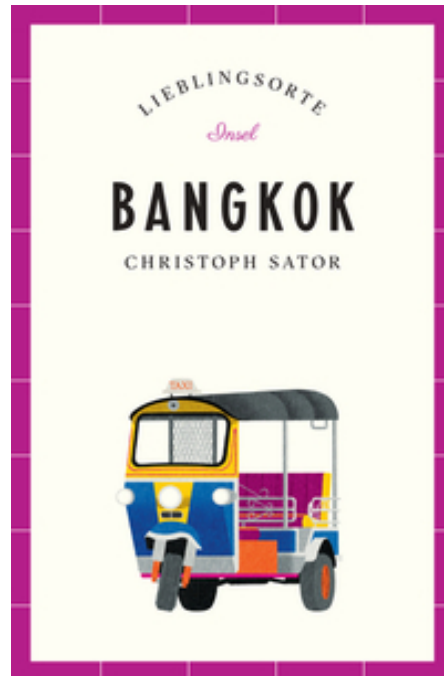


Insel Verlag

Leseprobe



Sator, Christoph
Bangkok – Lieblingsorte

Mit farbigen Fotografien und Illustrationen

© Insel Verlag
insel taschenbuch 4789
978-3-458-36489-4

insel taschenbuch 4789
Christoph Sator
Lieblingsorte – Bangkok



LIEBLINGSORTE

Insel

BANGKOK

CHRISTOPH SATOR

MIT FARBIGEN FOTOGRAFIEN UND ILLUSTRATIONEN



Herzlichen Dank für Tipps, Ratschläge und überhaupt: Chiara Baschiroto, Caroline Bock, Bill Bredeesen, Susanne Fischer, Barwon Heads, Kaweewit Kaewjinda, Jessada Kongtaveelert, Supot Manalpanacharoen, Rosane Matana, Maren Niemeyer, Somsri Phiwkteng, Gudrun Roy, Stéphane Roy, Andy Schillinger, Sharon Schillinger, Frank Schrader, Jutarat Skulpichetrat, Frank Steinacher, Korapin Thupvong, Melanie Wiesner, Armin Wiesner.

Für Antje und Ella

Erste Auflage 2020

insel taschenbuch 4789

Originalausgabe

© Insel Verlag Berlin 2020

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung, des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag

Umschlaggestaltung und Layout: Marion Blomeyer, München

Illustrationen: Ryo Takemasa, Tokio

Karten: Peter Palm, Berlin

Satz: Greiner & Reichel, Köln

Druck: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-36489-4

INHALTSVERZEICHNIS



RATTANAKOSIN

Stadt der Engel:
 Krung Thep 12
 Großer Palast: Phra Borom
 Maha Ratcha Wang 15
 Köchin mit Warze: Jay Fai 18
 Siams Schatzkammer:
 Nationalmuseum 21
 Goldener Berg: Wat Saket 24
 Buddha Mächtig: Wat Pho 26
 Königliche Pillendreher:
 Mo Waan 29
 Rucksackland:
 Khao San Road 32
 Glücksbringer unter sich:
 Kraft der Amulette 35
 Platz der Thais:
 Sanam Luang 38

DUSIT

Café Alt-Wien:
 Café de Norasingha 44

Hotel der Antiquitäten:
 The Siam 46
 Stadion der Thaiboxer:
 Rajadamnern 49

THONBURI

Fluss der Könige:
 Chao Phraya 54
 Holländer in Gelb:
 Co van Kessel 57
 König und Mörder:
 Siriraj-Krankenhaus 60
 Kreuze und Madonnen:
 Kudichin 63
 Tempel der Morgenröte:
 Wat Arun 66
 Königliche Gondeln:
 Royal Barge Museum 68

CHINATOWN

Mutter aller Kaufhäuser:
 Nightingale-Olympic 72

Thaimusik für Hipster:
Tep-Bar **75**
Bahnhof der Nostalgie:
Hua Lamphong **78**
Schwarzer Arzt: Talad Noi **81**
Wohltäter von Chinatown:
Stiftung Thien Fah **84**
Blumen am Fluss:
Pak Khlong Talad **87**

SATHORN & SILOM

Bauklötzchenhaus:
Maha Nakhon Tower **92**
Alte Liebe: »Oriental« **96**
Bibliothek der Liebe:
Neilson Hays Library **99**
Markt der Versuchungen:
Sala Daeng **101**
Zwillinge aus Marzahn:
Sühning **104**
Turm der Geister:
Sathorn Unique **107**
Hangoverтини:
State Tower **111**
Hauptpost und Kultur:
Thailand Creative and
Design Center **113**
Sprayer von Bangkok:
Alex Face & Co. **115**

OBERE SUKHUMVIT

Straße des geschmolzenen
Goldes: Thonglor **120**
Laden mit Süßfrüchten:
Mae Varee **123**
Schildkrötenhaus:
Tiziano Terzani **126**

Glashaus im Garten:
Patom **129**
Paradies der Damen:
Panipa **131**
Abschließbar:
Locker Room **133**
Künstler auf dem Eis:
The Rink **136**

UNTERE SUKHUMVIT

Mann mit Goldcolt: Scala **142**
Maßschneider mit Turban:
Rajawongse **144**
Kleines Guggenheim:
Bangkok Art and Culture
Centre **147**
Spion im Dschungel:
Jim Thompson **150**
Kanal der 100 000 Mücken-
stiche: Khlong Saen Saeb **153**

ARI & CHATUCHAK

Markt der Märkte:
Chatuchak **158**
Stinkfrucht in Luxus:
Or Tor Kor **161**
Retter in Orange: Moto Sai **165**

LUMPHINI

Muskelmänner:
Lumphini-Park **170**
Good moooooorning, Thailand:
Hotel »Malaysia« **173**
Kunst der Massage:
Divana & Co. **176**
Institut der Schlangen:
Thai-Rot-Kreuz **179**

AUSSERHALB

Laut und bunt: Tuk-Tuks **184**
Essen mit Eisbären:
Chang Chui **186**
Grüne Insel: Bang Krachao **188**
Friedhof der Ausländer:
Susan Farang **191**
Beckhams Tempel:
Wat Pariwat **194**
Friedhof der Flugzeuge:
Airplane Graveyard **197**
Sachensammler: Papaya **200**
Abschied von Thai-Food:
Airport Street Food **203**

AUSFLÜGE

Alte Hauptstadt:
Ayutthaya **208**
Brücke am Kwai:
Kanchanaburi **212**
Bad der Könige: Hua Hin **214**
Siams Zwillinge:
Samut Songkhram **217**

REGISTER 221

Rattanakosin



Stadt der Engel

2 THANON LAK MUEANG, PHRA BOROM
MAHA RATCHAWANG, PHRA NAKHON,
TEL. +66 2222 9876. TÄGL. 6.30-17 UHR.

TIPP

AN DEN LAK MUEANG KOMMT MAN
AM BESTEN MIT DEM TAXI. MIT DEM
ÖFFENTLICHEN NAHVERKEHR - DER U-BAHN
NAMENS MRT ODER DEM SKYTRAIN BTS
IST ER NICHT DIREKT ZU ERREICHEN.
NORMALERWEISE SIND MRT UND BTS
ABER DIE BESTEN, SCHNELLSTEN UND
PREISWERTESTEN FORTBEWEGUNGSMITTEL.

Allein der Name schon. Bangkok? Sagt kein Mensch, wenn die Thais unter sich sind. Die Einheimischen nennen ihre Hauptstadt Krung Thep, die »Stadt der Engel«. Oder, so wie es auf den Autokennzeichen steht: Krung Thep Maha Nakhon, die »Stadt der Engel, große Stadt«. Das sind die beiden Kurzfassungen.

Vollständig heißt sie: Krung Thep Maha Nakhon Amon Ratanakosin Mahinthara Ayutthaya Mahadilok Phop Noppharat Ratchathani Burirom Udom Ratchaniwet Maha Sathan Amon Piman Awatan Sathit Sakkathattiya Witsanukam Prasit. 169 Buchstaben. Einen längeren Namen hat keine ande-



re Hauptstadt auf der Welt. Und einen umständlicheren schon gar nicht.

Bedeutet: Stadt der Engel, große Stadt, Residenz des Smaragd-Buddhas, uneinnehmbare Stadt des Gottes Indra, große Hauptstadt der Welt, geschmückt mit neun wertvollen Edelsteinen, reich an gewaltigen königlichen Palästen, die dem himmlischen Heim des wiedergeborenen Gottes gleichen, Stadt, die von Indra geschenkt und von Vishvakarma gebaut wurde.

Das klingt nun wahrlich um einiges edler als der Name, unter dem man die Stadt mit ihren mehr als zehn Millionen Einwohnern im Rest der Welt kennt: Bangkok bedeutet vermutlich nichts anderes als »Dorf der Goldpflaume«.

So hieß die Siedlung auf der allerersten Landkarte, die 1511 ein portugiesischer Seefahrer zeichnete. Bang: ein Dorf am Wasser. Kok: die Kurzform von Makok,

einer Pflaumenart, die in der thailändischen Küche bis heute gern benutzt wird, um ihr etwas von der Schärfe zu nehmen.

Auf der anderen Seite des Flusses, im heutigen Stadtviertel Rattanakosin, legte König Rama I. den Grundstein der neuen Hauptstadt. Das war 1782, nachdem die Thais ihre bisherige Metropole Ayutthaya verloren hatten. Heute steht an der Stelle ein drei Meter hoher Pfeiler, geschnitzt aus Holz, überzogen mit Gold: der Lak Mueang. Der Legende nach lebt darin der Geist der Stadt. Den ganzen Tag lang sind Tänzerinnen beschäftigt, ihm Gesundheit und Wohlstand abzuhandeln. Das Geld dafür kommt von Touristen aus aller Welt.

Der Lak Mueang ist auch das Maß aller Dinge, was Kilometer angeht. Von hier aus wird gemessen. Schließlich führen in Thailand alle Wege nach Bangkok. Pardon: nach Krung Thep.

Großer Palast

1 MAHA RAT RD, BOROM MAHA,
RATCHAWANG, TEL. +66 2623 5500.

TÄGL. 8.30-15.30 UHR.

WWW.ROYALGRANDPALACE.TH

TIPP

BEI HOHEN FEIERLICHKEITEN SIEHT MAN
VOR DEM GROSSEN PALAST SOGAR SOL-
DATEN MIT BÄRENFELLMÜTZEN - EIN RELIKT
AUS KOLONIALZEITEN, ÜBERNOMMEN AUS
GROSSBRITANNIEN, OBWOHL THAILAND NIE
KOLONIE WAR. ABER MAN SIEHT SIE NUR
SELTEN. ZUM GLÜCK FÜR DIE SOLDATEN!

Der Große Palast hat seine besten Jahre wahrscheinlich hinter sich. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts war der Bau die offizielle Residenz von Thailands Königen, die alle den Namen Rama tragen. Bis sich 1946 der junge König Ananda Mahidol (Rama VIII.) dort mit 20 Jahren erschoss. Oder erschossen wurde. Und sich der neue König Bhumibol Adulyadej, der übrigens als Einziger in der Nähe war, als sein älterer Bruder zu Tode kam, aus naheliegenden Gründen entschied, in den Dusit-Palast umzuziehen, ein paar Kilometer weiter.

Dort blieb Rama IX. sieben Jahrzehnte lang. Als er im Oktober 2016 im Alter von 88 Jahren starb, war er der dienstälteste



Monarch der Welt. Von seinen Landsleuten wurde er abgöttisch verehrt. In den Großen Palast kehrte er in all der Zeit nur sporadisch zurück. Bis er dort nach seinem Tod ein Jahr lang aufgebahrt wurde.

Der jetzige König Maha Vajiralongkorn, einziger Sohn von Bhumibol, ist ebenfalls eher selten da. Er residiert in Bangkok ebenfalls im Dusit – wenn Rama X. nicht, wie so oft, gerade in der Schweiz ist oder in Bayern. Dort besitzt er am Starnberger See eine Villa und andere Immobilien dazu.

Zumindest aber setzte sich Rama X. im Mai 2019 im Großen Palast die sieben Kilogramm schwere Thai-Krone aufs Haupt –

eine Zeremonie wie aus früheren Jahrhunderten, die sich über vier Tage hinzog. Zum Schluss, nachdem schon Hunderttausende Menschen am Straßenrand vor ihm gekniet hatten, mussten auch noch ein Dutzend Elefanten einen Knicks machen.

Ansonsten ist der Palast heutzutage die Anlaufstelle schlechthin für die vielen Touristen aus China und auch für Farangs, wie Westler in Thailand heißen. Das Risiko, übers Ohr gehauen zu werden, ist nirgendwo größer als hier. Vorsicht ist geboten bei Taxifahrern und den Besitzern von Tuk-Tuks, den Autorikschas, sowie vermeintlichen Englischlehrern, die zufällig gerade eine Stunde frei haben.

Der Besuch lohnt sich trotzdem. Die ältesten der mehr als hundert Bauten auf dem riesigen Gelände, umgeben von einer zwei Kilometer langen Mauer, stammen von 1782. Vorbild war der Königspalast in der alten Hauptstadt Ayutthaya, den die feindlichen Nachbarn aus Birma ein paar Jahre zuvor zerstört hatten. Das neueste Gebäude ist eine Thronhalle. Sie wurde 2006 fertig.

Das meiste Gedränge gibt es im Wat Phra Kaeo, dem Tempel des Smaragd-Buddhas. Dabei ist der Buddha aus grüner Jade auf seinem goldenen Thron anfangs kaum zu sehen.

Thailands Nationalheiligtum ist nur 48 Zentimeter breit und 66 Zentimeter groß. Und sitzt elf Meter über dem Erdboden. Viel zu hoch, als dass man es genauer anschauen oder gar berühren könnte. Das dürfen ohnehin nur der König und der Kronprinz.

Dreimal im Jahr wird das Gewand des Smaragd-Buddhas der Saison angepasst. Es gibt eine Robe für die Regenzeit, eine für die heiße Zeit und eine für die kühle. Damit sind die Tage gemeint, an denen die Temperatur nachts auf 20 Grad heruntergehen könnte.

Köchin mit Warze

327 MAHA CHAI RD,
TEL. +66 9272 49 633.
DI-SO 14.30-1 UHR.

UNBEDINGT WEIT IM VORAUSS RESERVIEREN.
E-MAIL: JAYFAIBANGKOK@GMAIL.COM

TIPP

WEITERE AUSGEZEICHNETE STRASSEN-
KÜCHEN: BAAN YAI PAD THAI, SOI
INTHAMARA 47, DIN DAENG. GUAY JUB MR.
JOE, 46 SOI CHAN 44, BANG KHO LAEM,
TEL. +66 2313 3007. WATTANAPANIT,
336-338 SOI SUKHUMVIT 6 (EKKAMAI),
TEL. +66 2391 7264.

Sieht so ein Sterne-Restaurant aus? Sieben Linoleumtische mit Holzstühlen, grüne Uralt-Fliesen, Neonlampen. An der Decke zwei Ventilatoren, die sich erfolglos bemühen, die warme Luft umzuschlagen. Und Speisekarten aus Plastik.

In Deutschland würde in diesem Ambiente nicht einmal das billigste Thai-Restaurant überleben. In Bangkok hat es das »Jay Fai« zu einem Michelin-Stern gebracht, als erste Straßenküche überhaupt. Begründung der Tester: »Das »Jay Fai« ist ein Platz, wo Taxifahrer wie Foodies in Verzückung geraten.«

Obwohl die Konkurrenz in dieser Stadt nicht eben klein ist, gab es keinerlei Widerspruch. Das dürf-



te vor allem an der Besitzerin liegen: Supinya Junsuta, eine kleine Frau von mehr als 70 Jahren.

In einem Rahmen an der Wand steckt ein vergilbter Ausschnitt der *Bangkok Post* vom 2. September 1999. Damals schon wurde sie als »Mozart der Nudelpfanne« betitelt. Andere nennen sie die »Königin der Straßenküche«. Wie die gelernte Schneiderin wirklich heißt, weiß kaum jemand. Bekannt ist sie nur unter ihrem Spitznamen Jay Fai. Auf Deutsch: Schwester Warze. Der Grund lässt sich nicht übersehen, mitten in ihrem Gesicht, links von der Nase. Böse gemeint ist das nicht. In Bangkok frotzelt man gern.

Natürlich hätte sie sich das Ding

längst wegmachen lassen können. Aber warum? Auf Äußerlichkeiten legt Jay Fai wenig Wert – abgesehen davon, dass sie stets Lippenstift trägt. Auf die Wichtigmacher-Utensilien anderer Spitzenköche (meist männlichen Geschlechts) verzichtet sie.

Ihre Arbeitskleidung: Schürze, T-Shirt und Gummistiefel. So wie, aller Hitze zum Trotz, eine Wollmütze über den Haaren. Und: Motorradbrille. Die hat ihr der Arzt empfohlen – zum Schutz der Augen, wenn wieder einmal die Funken stieben.

Der Job am offenen Feuer ist Schwerstarbeit, nicht nur der Hitze wegen. Jay Fai kocht immer allein. Länger als drei Mi-

nuten braucht sie für kein Gericht.

Das »Jay Fai« mit seinen etwa 50 Plätzen ist kein Restaurant, in dem man den Abend verbringt. Billig ist es auch nicht – schon gar nicht für eine Stadt, wo man für sehr wenig Geld sehr gut essen kann. Das meistbestellte Gericht kostet knapp 30 Euro: Kai Jeaw Poo, ein sensationelles Krabbenomelett. Am teuersten sind die Nudeln mit Abalone-Muscheln, die gar nicht auf der Karte stehen: 260 Euro.

Jay Fai erklärt die Preise damit,

dass sie nur beste Zutaten benutzt.

Trotzdem kommt es vor, dass Touristen davonziehen. Was nichts daran ändert, dass die anderen kaum einen Platz bekommen. Selbst wenn man reserviert, kann es passieren, dass man eine Stunde warten muss.

Seit Jay Fai in einer Netflix-Serie als »beste Straßenköchin der Welt« bejubelt wurde, sind die Schlangen noch länger. Sie selbst, sagt die kleine Frau, hat den Film noch nicht gesehen. Man glaubt ihr das sogar.