

Angus A. Punto

Benjarong

Vor einem Dutzend Jahren begannen die ersten Thai-Restaurants das eiserne Münchner Monopol der Chinesen zu brechen. Die kulinarischen Neo-Invasoren pachteten irgendeine Kneipe, nagelten ein paar Tourismus-Plakate an die Wände, plazierten zwei, drei Plastik-Palmen in die Ecken und schoben jene Hochglanz-Faltkarten unters Kerzengefäß, die überall in der Welt mit zuckrigen Longdrinks wie 'Mai-Tai' und 'Zombie' Exotik zu suggerieren versuchen.

Inzwischen ist der Brückenkopf zur Dauerpräsenz geworden, und mit ihr haben manche Thais, wie einst die Italiener, jenen Reifeprozess vollzogen, den die Marktstrategen mit dem Begriff der 'up-market-Positionierung' umreißen: eleganter das Ambiente, verfeinert die Speisen und höher die Preise. Nitaya hat es mit ihrem gleichnamigen Restaurant vorgemacht, indem sie ihren Wok von der Thorwaldsenstraße in die ehemalige Villa Borghese in der Thierschstraße verlegte - einen Ex-Italo-Tempel aus Marmor und Edelholz. Das BENJARONG macht sich schon mit seinem Namen anheischig, die Chili- und Fett-Orgien der schlichteren Konkurrenz hinter sich lassen zu wollen. 'Benjarong' bezeichnet nämlich eine Keramik-Kategorie, die 'nur von Angehörigen der Oberschicht verwendet wurde'. So steht es jedenfalls ganz am Anfang der elegant und zurückhaltend gestylten Speisekarte.

Nomen, das soll als gleich hinzugefügt werden, est omen. Wer sich selbst geschmacksmäßig up market positionieren und die Chili-Explosionen der inzwischen schon recht weit verbreiteten Thai-Durchschnittsware mit den subtileren Genüssen der haute Version vertauschen möchte, der ist im Benjarong bestens aufgehoben.

Er merkt es in dem Moment, da er das Restaurant betritt. Die Pflanzen sind echt, und das Dekor definiert sich durch die strikte Verbannung dessen, was in der Brückenkopf-Phase der Exotiker Pflicht zu sein scheint: keine Troddeln, keine Drachenköpfe, kein Messing-Trödel und keine herzigbunten Drucke im Stil der frühen Technicolor-Jahre. Statt dessen honigfarbenedes Holz, dezent beleuchtete Vitrinen mit allerlei Tönern und Glasierten, gedämpftes Licht und leise fernöstliche Klänge - all das in hohen, luftigen Räumen, die viel Platz lassen zwischen Essern und Nachbar-Essern. Wer's

ganz authentisch haben möchte, kann sich in einen Nebenraum zurückziehen und sich dort bodenwärts auf dicke Polster absenken, die um kniehohe Tische gruppiert sind.

Dergestalt in eine ebenso wohlwollende wie erwartungsvolle Stimmung versetzt, kann der Gast natürlich auch hier den obligaten Mai-Tai bzw. Zombie bestellen, die aus derlei Restaurants nicht mehr zu vertreiben sind. (Punto gibt's zu: Er kann ihnen auch nicht widerstehen.)

Hernach wird die Lage etwas unübersichtlicher, weiß doch der zentraleuropäische Gastronom nicht auf Anhieb, was 'Tom' und 'Yam' und 'Pat' bedeuten (es sind keine Vornamen). Deshalb ist die Speisekarte auch wegen ihrer Polyglottheit zu loben: Deutsch, Englisch und Thai, wobei hinzuzufügen ist, daß durch die ausführlichen Übersetzungen die Speise-Bestandteile auch für den Nicht-Adepten durchsichtig werden.

Am einfachsten macht es sich der Novize, indem er eines der vier Menüs bestellt, die zwischen präzise 59,50 und 71,50 Mark rangieren, wobei aber rätselhafterweise das teuerste nur sechs und die billigeren neun Positionen aufweisen. Womöglich mochte das Management damit Karl Marx widerlegen, der bekanntlich postulierte, daß irgendwann Quantität in Qualität umschlage.

Qualität, eine sehr hohe sogar, besitzen freilich alle Menüs ebenso wie viele der 122 Einzelgerichte, die sich von der Suppe für 9,50 bis zu den Langustenschwänzen für 53,90 Mark in der Karte ausbreiten. Und hilfreich ist die ebenso diskrete wie aufmerksame Bedienung. Als ein Mit-Tester ein Kraut nicht identifizieren konnte - und der Kellner auch nicht -, schob es dieser auf einen Löffel, trabte in die Küche und kehrte prompt mit der Nachricht zurück: 'Thai-Basilikum'.

Das Menü 'Phuket' beginnt mit adretten kleinen Frühlingsrollen (eher: Frühlings-Fingern), deren Soße komplexer komponiert ist als die beim 'Chinesen'. Es folgt die 'Pikante Meeresfrüchte-Suppe mit Kokos-Milch und Kräutern'. Auch diese ist ein guter Eingangstest, ist doch Kokosmilch, zumal wenn sie aus der Konserve flösse, ein gefährlich Ding, weil zu süß und überwältigend im Geschmack. Nicht aber in diesem Fall, so daß Tintenfisch und Shrimps in gleichberechtigter Koexistenz mit der Milch leben konnten. Die kunstvoll arrangierten Garnelen in

Weinbrand sind ein schieres Vergnügen fürs Auge - gerade mit einem Soupon von Alkohol, der den frischen Ingwer in der Soße vortrefflich ergänzt. Es folgt der Fisch (Seezunge) mit Ingwer-Pflaumen-Soße, der einer deutschen Marotte folgend zum 'Edelfisch' befördert worden ist, aber trotz adliger Nomenklatur die Garung nicht ganz formvollendet überstanden hatte. Dafür war aber das Gemüse auf den Punkt gekocht, dergestalt jedes 'Gebr. Gemüse' beim Chinesen weit deklassierend.

Ein anderer Einstieg sind die Suppen; besonders hervorzuheben sind die Fisch- und Garnelensuppen. Die Suppen demonstrieren schon in einem einzigen Gang, was die Thai von der verwandten chinesischen Küche abhebt: Limonensaft, Zitronengras, Kafirblätter, Koriander, Ingwer, Thai-Basilikum - alles frisch und mit feiner Hand abgestimmt, Augen und Gaumen zum Wohlgefallen.

Zwei Muß-Bestellungen: 'Lamm in Feigensauce' (zum wohlfeilen Preis von 22,90) und 'Entenbrustfilets mit Mango und Cashew-Nüssen' (32,90). Zart und mürbe das Lamm in einer reichen, aber nicht erdrückenden Soße, 'einen Umweg wert' (so Mit-Tester Georg G. den Michelin zitierend) die Ente, die ihm trotz leicht zerkochter Mango-Streifen als 'absoluter Hochgenuß' erschien.

Auch im Benjarong ist dieses oder jenes Gericht überwürzt - so der Glasnudel-Krabbensalat (11 Mark), der das Manko an Krabben mit reicher Chili-Gabe auszugleichen versucht, oder die Hähnchenbrust mit einem Übersoll an Knoblauch (21,50). Umso besser dafür der 'Gegrilltes-Rindfleisch'-Salat: präzise abgeschmeckt der Koriander. Zwar sind die Currys vielfältig ('rot', 'grün', 'gelb') gewürzt, aber für Puntos Geschmack etwas zu fettig.

Doch sind dies Marginal-Mäkeleien, die den Koch nicht beschämen, sondern beflügeln mögen. Denn das Konzept stimmt - vom Dekor über Ambiente und Bedienung bis zur Hauptsache: den kunstvoll arrangierten und komponierten Speisen, die im übrigen auch mittags, und dann sehr preiswert, zu goutieren sind.

BENJARONG, Falckenbergstraße 7, Telefon 291 30 55, geöffnet mittags von 12 bis 15 Uhr (außer an Wochenenden) und täglich von 18 bis 24 Uhr.

Diese Kolumne erscheint jeden Montag.