

# Angus A. Punto

## Thailand-Restaurant

Am Anfang waren die Chinesen. Dann, vereinzelt, kamen die Inder, Vietnamesen und Thais. Gerne erinnern wir uns noch an die Pionierin Nitaya, die vor Jahren im Münchner Westen ihren Wok aufstellte und darin Prächtiges anrührte. Nach längerer Pause tat sie es zum zweiten Mal in der pleitegegangenen Villa Borghese in der Thierschstraße. Aber auch dieser Italo-Thai-Tempel ist nicht mehr; irgendwie paßten auch Chili, Coriander und Lap Ped (das ist: exotisch gewürztes Enten-Tatar) nicht zu den Milanese Designer-Stühlen im Inneren und den gipsenen Pseudo-Michelangelos im Garten.

Inzwischen hat in München längst die wundersame Vermehrung der Thai-Restaurants um sich gegriffen. Viele von ihnen sind den Weg der Chinesen gegangen. Sie produzieren ein Standard-Angebot, das nur entfernt an das alte Siam erinnert. Wo der gängige Chinese das Fleisch in einer Einheitssoße ertränkt, mordet der Thai an der Ecke mit Chili. So, meint er wohl, hätten's die Herren und Damen Deutschen ganz gern. Mit reichlich Chili und Fett läßt es sich auch trefflich schludern; das eine tötet sofort den Geschmacksnerv ab, das andere konserviert, was frisch sein müßte. Denn Thai-Cuisine im weiten germanischen Norden müßte, wenn gut, teuer sein. Frischer Coriander, frisches Zitronengras, frischer Thai-Basilikum müssen eingeflogen werden, von Fischen und Krustentieren, die einen Großteil der Küche ausmachen, ganz zu schweigen.

Das THAI-RESTAURANT liegt irgendwo in der oberen Hälfte der Qualitäts-Skala: besser als die große Masse der Thais, aber (noch) nicht so gut wie weiland Nitayas beste Gerichte. Obwohl die Preise fast ebenso hoch sind - das billigste Nudelgericht kostet fast 20, der teuerste fish dish fast 40 Mark - , neigt man zu der Mutmaßung, daß der Besitzer zu sparen versucht. Spärlich, spärlich nutzt er die frischen Kräuter und Wurzeln, und das Bambus-Gemüse (vermutlich aus der Dose) ist ein Ärgernis für Nase und Gaumen. Überdies: Was den Thailand-Reisenden, den nicht bloß Patpong (das ist: der Rotlicht-Bezirk) nach Bangkok zieht, an der dortigen Küche so fasziniert, fehlt fast vollständig: das kunstvolle, mithin arbeits- und lohnintensive Arrangement der Speisen. In der klassischen Cuisine wird gedrechselt und

geschnitzt, gefaltet und gepresst; es bietet sich dem Auge ein Kaleidoskop der Farben und Formen.

Stattdessen werden die Speisen hauptsächlich 'auf chinesisches' serviert: auf ovalen Tellern und in der Soße. Nur der kunstvoll gehämmerte (eigentlich wohl gestanzte) Reistopf sowie Anflüge von Dekoration mit Salatblatt und Tomate lassen die große Tradition der Thai-Cuisine ahnen. Aber: Die Sache hat einen erklecklichen Vorteil für den Thai-Freund, der sich nicht dem üblichen Mehr-Stunden-Ritual eines siamesischen Festmahles unterwerfen will: Es geht schnell und zügig, und hier verdient das Management Lob. Kaum hatte Pontos Testbrigade Piset bestellt, das ist: die gemischte Vorspeisenplatte (19,50 pro Person), da war sie auch schon auf dem Tisch, samt einem lustig loderdenden Spiritus-Feuer, in dem man die aufgespießten Gaben weiter aufheizen konnte.

Vieles davon kam im frittierten Teigmantel und war entsprechend fettig. Wenn Sie auf den Feuerzauber verzichten können, bestellen sie lieber einzeln. Zum Beispiel Giau-grob, das ist: Hühnerbrust in Teigaschen, so groß wie Fünf-Mark-Stücke und köstlich. Oder den 'Rinderlendensalat mit Zitronengras und Thai-Gewürzen, scharf', ein appetitanregendes Vor-Gericht, das die Zunge bloß zeitweilig betäubt. Oder, als Gegenmaßnahme, den 'Papayasalat nach Thai-Art, mild'. Viel Papaya konnten die Test-Truppe zwar nicht entdecken, aber die Krautschnitzel waren, wie man sagt, 'knackig' - Zähnen und Gaumen ein Wohlgefallen.

Auf der Applaus-Skala den höchsten Wert erhielt die Nummer 105: 'gebratenes Lammrückenfilet mit Knoblauch und grünem Pfeffer', für wohlfeile 25,50. Gewiß war der Hauptbestandteil der Soße das gute alte Soja-Gebräu, das in jedem heimischen Küchenregal steht. Doch schmeckte die Soße, als hätte der Koch stundenlang einen kostbaren Fond zusammengekocht. Darin lagen Lammstücke, die zarter und weicher nicht hätten sein können. Mit-Esser Louis (kein Vielfraß) hat sofort eine zweite Portion ganz für sich alleine bestellt; ein feineres Kompliment für Küche und Gericht hätte er kaum machen können.

Den zweitlautesten Applaus mußten sich zwei andere Hauptspeisen teilen. Die eine war 'Pomfretfisch aus Thailand mit würziger

Chili-Soße, scharf' (27,50), ein flunderähnliches Tier, außen außerordentlich knusprig und innen fast al dente, fein ergänzt durch die vom Zitronengras dominierte Soße. Ebenfalls zweiter Gewinner war die 'ausgelöste halbe Ente, knusprig gebraten, auf Sojakeimen' (29,50). Unter der Kruste lauerte nur eine dünne Schicht Fett, gerade richtig, um dem zarten Entenfleisch Saft und Kraft zu verleihen.

Probieren Sie auch den 'Tintenfisch mit Knoblauch und grünem Pfeffer' (24,50). Der erinnert Sie nämlich nicht wie so oft in anderen Restaurants, welcher Nationalität auch immer, an frischen Fahrradschlauch. Die Stücke sind fest, aber nicht bißresistent, dazu hübsch gedrechselt und somit eine Erinnerung an die kunstvolle Bearbeitung der Ingredienzen, mit der die klassische Thai-Küche zu glänzen pflegt.

Ebenfalls zu empfehlen sind die Suppen. Die teuere Version, die Nr. 100, (32,50 für zwei) kommt im Feuertopf; in einer milden, gut durchkomponierten Brühe schwimmen reichlich Hummerkrabben, Jakobsmuscheln und Lachs. Der thai-typischen Suppe (Zitronengras plus Kräuter und Chili) kann man sich freilich auch billiger nähern. Mit Hummerkrabben kostet sie 8,50, mit Huhn 7,50. Schade nur, daß Geflügel und Krustentier jeweils erst vor dem Servieren in die Brühe eingelegt werden, so daß beide Versionen zwar gut, aber eben gleich schmecken. Da zeigt sich wieder, daß der Koch Abkürzungen schätzt.

Nachtisch - eine alte Litanei bei der auslandsasiatischen Küche. Daheim in Thailand kämen jetzt Berge frischer exotischer Früchte. Hier gab's die obligate gebackene Banane, die Rambutan-Früchte aus der Dose. Beides OK, aber bestellen sie lieber Zitroneneis pur, vom feinsten Aroma, aufgewertet von winzigen Zitronenschalen-Fragmenten.

Am besten aber wirkt jetzt einer jener Long-Drinks, die jede hiesige Thai-Karte schmücken. Zum Beispiel Chi-Chi aus Wodka, Ananassaft und Kokosmilch - schrecklich süß, aber wunderbar hilfreich, um die Chili-Schichten auf der Zunge wegzuspülen.

THAILAND-RESTAURANT, Hesselohrer Straße 7. Telephon 346830. Parken schwierig, besser den öffentlichen Parkplatz an der Münchner Freiheit ansteuern. Keine Kreditkarten. Geöffnet täglich außer Montag von 17 bis 23.30 Uhr.