BO.LAN authentische Thai- Cuisine aus erstklassigen Zutaten

STREETFOOD MIT STERNEN serviert von Jay Fay in Chinatown

VON DER GARKÜCHE BIS ZUM GOURMET-TEMPEL

One Night in Bangkok ohne köstliche Currys und all die anderen Spezialitäten der Thai-Küche? Auch für unsere Autorin völlig unvorstellbar! Ihr Kulinarik-Guide führt Sie in die besten und außergewöhnlichsten „Esszimmer" der Stadt …

TEXT: HEIKE NEUENBURG, ANDREAS DRESSLER

FOTOS PATRIA PARINEJAD

Seit 2018 hat der „Guide Michelin" Thailand endlich mit seiner ersten Bangkok-Ausgabe geadelt und damit die Acht-Millionen-Metropole in eine Riege mit anderen asiatischen Gourmetzielen wie Tokio, Singapur oder Hongkong gestellt. Thai-Food liegt im Trend: frisch, aromatisch, exotisch. Die raffinierten Gerichte sind von vielfältigen Aromen geprägt. Scharf alleine ist zu wenig. Das Können eines Kochs zeigt sich in der perfekten Balance der vier Elemente süß, sauer, salzig und scharf. Die Thai-Küche gilt als eine der besten der Welt. Selbst Sterneköche lassen sich von ihr inspirieren. In Thailand isst man nicht nur, um seinen Hunger zu stillen, sondern aus purer Freude am Genuss und das am liebsten von morgens bis abends. Bangkok wartet mit einer kreativen Food-Szene auf – lokal wie auch international – und an jeder Ecke kann man kulinarische Abenteuer erleben. Wir empfehlen die aufregendsten und heißesten Adressen:

■ NAHM

Das nahm im schicken COMO Metropolitan Designhotel zählt zu den besten Restaurants Asiens. Für seinen Ruhm sorgte jahrelang der Australier David Thompson, der übrigens bereits 2001 den weltweit ersten Michelin-Stern für authentische Thai-Küche erkochte. Seit seinem Weggang 2018 steht Pim Techamuanvivit am Herd. Pim hatte zunächst im Silicon Valley Karriere gemacht, bevor sie sich ganz ihrer Leidenschaft, dem Kochen, widmete. Ihr eigenes, international gefeiertes Restaurant Kin Khao in San Francisco erhielt bereits nach einem Jahr einen Michelin-Stern. Im nahm gibt es authentische, traditionelle Thai-Küche auf hohem Niveau und zu entsprechenden Preisen. T. +66 26 25 33 33, www.comohotels.com

■ RESTAURANT SÜHRING

Völlig aus dem Rahmen fällt das Restaurant Sühring. Brotzeit in Bangkok – seit 2016 gibt es das in einer ehemaligen Diplomatenvilla mit Wintergarten abseits der Touristenströme. Die Berliner Zwillingsbrüder Thomas und Mathias Sühring verzaubern in ihrem Gourmetrestaurant die „Thai Society" mit kreativen, raffinierten Interpretationen deutscher Klassiker und wurden dafür dieses Jahr mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Es gibt Obazda mit Brezn, Currywurst, Zwiebelrostbraten oder Frankfurter Grüne Sauce – und das alles mitten in Bangkok. T. +66 228 7 17 99 www.restaurantsuhring.com

■ LE NORMANDIE

Während die Lunch-Preise hier noch überschaubar sind, steigen sie beim

ICONSIAM
Floating-Market-Feeling in der Mall

Dinner in höchste Höhen. Doch wenn Geld keine Rolle spielt und man ein hochelegantes Ambiente, französische Weine sowie legendären Thai-Service liebt, dann ist das mit zwei Michelin-Sternen gekrönte Restaurant des Mandarin Oriental Hotels im 5. Stock des Garden Wing mit grandiosem Blick auf den Chao Phraya Fluss genau das Richtige. Chef Arnaud Dunand Sauthier begeistert mit seiner exzeptionellen, modern interpretierten französischen Haute Cuisine mit saisonalen Aromen.
T. +66 26 59 90 00
www.mandarinoriental.com

■ **PASTE**
Direkt gegenüber des berühmten Erawan Schreines in der 3. Etage der luxuriösen Gaysorn Village Mall brilliert „Bee" Satongun, 2018 zum besten weiblichen Chef Asiens gekürt, in ihrem Sterne-Restaurant mit Neuinterpretationen Jahrhunderte alter Thai-Rezepte, die sie jahrelang akribisch mit ihrem australischen Ehemann Jason Bailey studiert hat. Das Ergebnis sind grandiose Kreationen, die sich auf höchstem Niveau bewegen, ebenso wie die Preise. Ihre Gerichte sind optisch wie auch geschmacklich exzellent. Die knusprig gebratene Ente mit Thai Mah Kwan Pfeffer (wächst wild in Nordthailand mit Mandarinenaroma) und Sternanis-Sauce ist zum Niederknien.
T. +662 656 1003
www.pastebangkok.com

■ **CANVAS**
Das Canvas mit seinem stylishen, entspannten Ambiente im hippen Stadtteil Thonglor ist seit seiner Eröffnung 2017 einer unserer Favoriten. Nach nur zwei Jahren wurde es jetzt bereits verdientermaßen mit einem Michelin-Stern gekrönt. Der junge Küchenchef Riley Sanders, den es von Texas nach Thailand verschlagen hat, weiß auf unnachahmliche Weise thailändische und westliche Aromen zu außergewöhnlichen, überraschenden Geschmackserlebnissen zu verbinden. Er kreiert aus saisonalen und lokalen Premiumprodukten sensationelle 6- und 9-Gang-Menüs, die kleinen Kunstwerken gleichen. Das Interieur ist ein eleganter Mix aus dunklem Holz, braunem Leder, Glas und Stahl. Der Service ist freundlich und professionell. Tipp: Unbedingt einen Platz an der Bar reservieren, um Chef Riley und seinem Team beim Zubereiten der Köstlichkeiten zuzuschauen.
T. +66 996 14 11 58
www.canvasbangkok.com

■ **ISSAYA SIAMESE CLUB**
Versteckt in einem idyllischen Tropengarten mit alter Thai Villa liegt der Issaya Siamese Club. Selbst unser Taxifahrer brauchte zwei Anläufe, ihn zu finden. Das Restaurant gehört zu den schönsten Gartenlokalen Bangkoks. Hier steht der thailändische Spitzenkoch Ian Kittichai, in seiner Heimat auch als Fernsehkoch berühmt, am Herd. Kochen hat er bereits in jungen Jahren in der Garküche seiner Mutter gelernt. Höchst originell, einfallsreich und mit modernem Touch sind seine Interpretationen thailändischer Klassiker. Ein Muss ist sein Yam Hua Plee – Bananenblüten und Palmherzen-Salat mit gerösteten Erdnüssen. Wer ein Mitbringsel braucht: Seine Kochbücher sind im wahrsten Sinne des Wortes bildschön. Tel: +66 26 72 90 40
www.issaya.com

■ **BO.LAN & ERR**
Duangporn Songvisava (Bo) und ihr australischer Mann Dylan Jones (Ian) sind das Traumpaar der neuen Thai-Küche. Ihre Wege kreuzten sich in der Londoner Küche von David Thompson, dem „King of Thai Cuisine". Sie sind Pioniere in Bangkoks kreativer Food-Szene und präsentieren in einer alten thailändischen Holzvilla im Szeneviertel Thonglor geschmacksintensive, zeitgemäß-kreative Gourmetversionen einer authentischen Thai-Küche. Aber aufpassen, authentisch bedeutet auch: keine Kompromisse bei der Schärfe. Das Duo legt Wert auf Nachhaltigkeit und verwendet überwiegend Bioprodukte und Zutaten von Bauern und Produzenten, die sie persönlich kennen. Ihre hocharomatischen Currys sind ein Traum.
Im Err, dem rustikalen, unkomplizierten Zweitrestaurant des Powerpaares, ist Streetfood-Style angesagt. Rezepte von der Straße werden hier mit exzellenten Zutaten nachgekocht – das Ergebnis: fantastisch! Ideal ist auch die Lage in einer kleinen Seitenstraße im ältesten Teil Bangkoks, nur wenige Schritte vom Chao Phraya entfernt, zwischen den Top-Sehenswürdigkeiten Wat Po und Wat Arun (auf der anderen Flussseite).
T. +66 22 60 29 62, www.bolan.co.th
Tel. +66 26 22 22 92, www.errbkk.com

■ **JAY FAY**
Vor kurzem standen Bangkoks Straßenküchen noch vor dem Aus. Doch seit Jay Fay, die eigentlich Supinya Junsuta heißt, es mit ihrem Straßenlokal im alten Chinesenviertel zu einem Michelin-Stern gebracht hat, sieht es anders aus. Die 72 Jahre alte Thailänderin ist plötzlich weltberühmt und jeder möchte Kai-Jeaw Poo, das meistbestellte Gericht bei ihr, essen: ein sensationell gutes Krabben-Omelett. Der Ruhm hat allerdings auch seine Folgen: Die Preise sind höher, die Warteschlange länger.
327 Maha Chai Road, Chinatown

■ **EAT ME**
Highlight dieser viel gehypten Adresse ist nicht nur die Menükarte des New Yorker Küchenchefs Tim Butler mit progressiver, internationaler Küche und gewagten Aromakombinationen, sondern auch die Bar und Galerie im Restaurant. Publikum sind hippe Thais, Geschäftsleute und Kreative. Das Beef ist fantastisch. Gehört zu den 50 besten Restaurants Asiens.
Tel. +66 22 38 09 31
www.eatmerestaurant.com

ISSAYA
Hier kocht der thailändische Starkoch Ian Kittichai

NAHM authentische Asia-Cuisine von einem Australier

FOTOS: PATRIA PARINEJAD

CANVAS Hochgenuss in 6 oder 9 Gängen

■ **CELADON**
Das Celadon im Sukhothai Hotel ist mehrfach als bestes Thai-Restaurant Bangkoks ausgezeichnet worden und auch bei Einheimischen äußerst beliebt. Reservierung empfohlen. Umgeben von Lotusteichen schwebt das romantische Restaurant auf dem Wasser. Der Service ist sanft wie Seide und die exzellente Cuisine wie eine Gourmetreise durch Thailand. T. +66 23 44 88 88
www.sukhothai.com

■ **NAMSAAH BOTTLING TRUST**
Eines unserer Lieblingsrestaurants in Bangkok – und die perfekte Kombination aus Bar und Restaurant. Es liegt abseits in einer kleinen Seitenstraße der Silom Road und ist nicht leicht zu finden. Allein die pinkfarbene Fassade des alten Kolonialhauses ist ein Hingucker. Innen geht es nicht minder abgefahren weiter mit über 2 Etagen verteilten Räumlichkeiten in Bordeauxrot, Gold oder Mitternachtsblau. Der Service ist flink und freundlich. Hinter dem Ganzen steckt die lokale Koch-Celebrity Ian Kittichai. Einfach himmlisch: sein Yellow Tuna Ceviche mariniert in Kokosmilch und grünem Chili oder seine Momo Dumplings mit Wagyu Beef.
Tel. +66 26 36 66 22
www.namsaah.com

■ **SOUL FOOD MAHANAKORN**
Leicht übersieht man den unauffälligen Eingang zum kleinen, zweistöckigen, lauten und immer vollen Restaurant im trendigen Stadtteil Thonglor. Bei Expats wie Einheimischen gleichermaßen beliebt, deshalb unbedingt reservieren. Ein unkompliziertes Lokal mit Gerichten aus allen Regionen des Landes zu zivilen Preisen. Köstlich sind die „sticky tamarind ribs" oder der „crispy sea bass" mit Thai-Basilikum und grünem Pfeffer.
Tel: +66 27 14 77 08
www.soulfoodmahanakorn.com

■ **ESSEN IN DER MALL**
Bangkoks Malls sind nicht nur wahre Shoppingparadiese, sondern auch Oasen für Foodies!

■ **UNSERE TIPPS**
Im Basement der edlen Central Embassy Mall kann man sich im Eathai durch die Küchen des Landes schlemmen. Die Atmosphäre ist locker und das Essen ebenso ausgezeichnet wie authentisch. Ein paar Etagen höher lockt das Open House hingegen mit einem ganz anderen Konzept – und einer schönen Aussicht in die Gärten der Britischen Botschaft: Bücherladen, Coworking Space, Concept Store, Coffeeshop und Restaurant in einem – das Open House ist all das und noch viel mehr. Kein Wunder, dass sich hier die hippen Expats und Bangkoks Trendsetter treffen. Auf der anderen Seite vom Fluss geht es im SookSiam in der neuen ICON SIAM Mall ein wenig traditioneller zu. Das gesamte Food-Areal wurde einem Floating Market mit Wasserflächen und laternenbeschienenen Plätzen nachempfunden. Das Essensangebot ist entsprechend bodenständig-thailändisch.
www.centralembassy.com
www.iconsiam.com