jwd

Thailand-Spezial

reisemagazin 01/12

Lieblingsstücke: Die Prinzessin und das Seelenhaus // **Authentisches Thailand:** Tipps von Insidern // **Wet, Wet, Wet:** Was den Thais Wasser bedeutet // **Stop Over Bangkok:** 24, 48 oder 72 Stunden volles Programm // **ExklusivesThailand:** Wahrer Luxus // **Nachhaltig Reisen:** Tourismus mit gutem Gewissen

Fliegen Sie mit Thai Airways *smooth as silk* zu den schönsten Destinationen Asiens, Australiens und Neuseelands.

I FLY THAI

Jetzt mit neuem Inflight-Entertainment-System auf allen Deutschland-Strecken

www.thaiair.de

A STAR ALLIANCE MEMBER

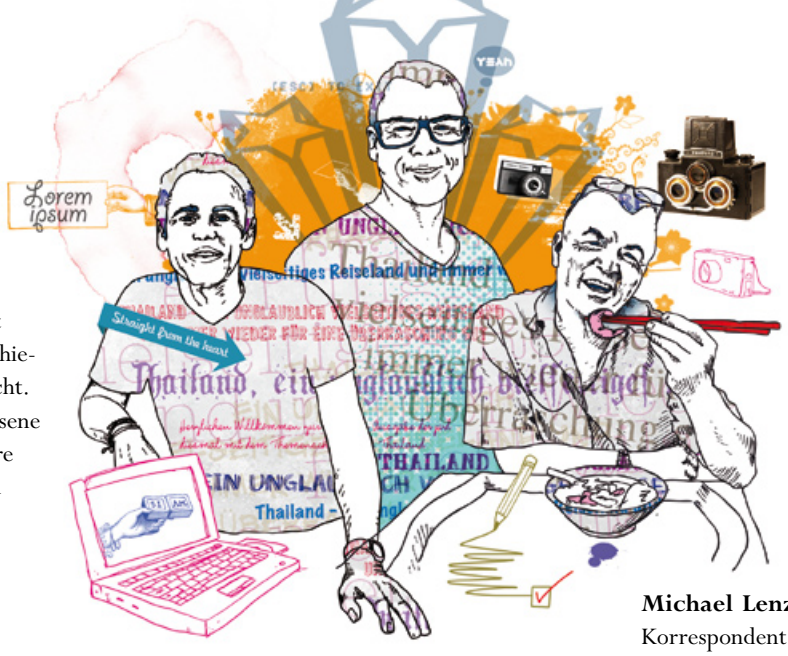
Reise nach Thailand gewinnen!
Weitere Infos auf S. 15

EDITORIAL

Herzlich Willkommen

zur neuesten Ausgabe der jwd – diesmal mit dem Themenschwerpunkt Thailand.
Es fiel uns nicht schwer, ein Thailand abseits der Klischees zu finden. Wir haben dabei Menschen getroffen, die spannende Geschichten erzählen. Wir haben ungewöhnliche Orte aufgesucht und besondere Momente erlebt. Lassen Sie sich überraschen: Wenn Sie etwas Besonderes im viel zitierten „Land des Lächelns" unternehmen möchten, werden Sie abseits der ausgetretenen Touristenpfade zweifellos fündig.
Viel Spaß dabei wünscht

Clemens Glade
Chefredakteur



Martin H. Petrich, 46, ist Reisejournalist und hat verschiedene Reiseführer veröffentlicht. Der am Bodensee aufgewachsene Wahlberliner lebte sechs Jahre in Bangkok und ist jährlich in Thailand unterwegs.

Michael Lenz, 56, lebt als freier Korrespondent in Südostasien. Seit über sieben Jahren nomadisiert der Rheinländer mit Laptop, Kamera und Reisetasche zwischen Phnom Penh und Bali, Bangkok und Singapur.

amazing THAILAND
Always Amazes You

Thailand – ein unglaublich vielseitiges Reiseland und immer wieder für eine Überraschung gut. Ausführliche Informationen finden Sie auf der offiziellen Website des Thailändischen Fremdenverkehrsamtes TAT unter www.thailandtourismus.de

INHALT

3
editorial

15
Gewinnspiel

66
Reisefragebogen
Der Journalist Stephan Nink über seine Erfahrungen mit Thailand

6 ABHEBEN

8
Lieblingsstücke Prinzessin Maja von Hohenzollern hat Ihr Herz an ein Seelenhaus verloren

10
Fundstücke Kurioses zum Schmunzeln

12
Portrait Sunsern Poontavee, Lomograf, bricht mit seiner Kunst alle Regeln

14
Nachgefragt Wo entspannen Sie am liebsten? Koh Phi Phi und Kaffee.

16
Gesichter Thailands Über wen man spricht, wen jeder kennt – nur Stars, keine Sternchen.

18
Portrait Mae Chee Sansanee, Buddhistin und bekannteste Nonne des Landes über ihre Religion

20
Portrait Thanakorn Hoontrakul, Hoteleerbe, über exklusive Erfahrungen

21
Portrait, Tasara Taksinapan, PR-Manager, über Spiritualität und Wasser

24
Ein Tag im Leben von... Herrn Liew, Garküchenbesitzer, kocht seit über zehn Jahren im Herzen Bangkoks

26 ANKOMMEN

28
Authentisches Thailand Jenseits der Touristenströme: Beim Radeln unter Palmen oder Rudern auf dem Fluss lernt man das echte Thailand kennen

36
Metropolentage// 36 Stop-over Bangkok, die besten Tipps für 1, 2 oder 3 Tage **//42 Design für alle,** Architekt Vasu Virajsilp gibt Tipps **//46 Töpfe voller Stolz,** Khun Poos Kochschule im Slum von Bangkok

48
Landpartie// 48 Tourismus à la thai, Leben und Arbeiten zusammen mit den Gastgebern**// 50 Paradiese für Naturfreunde,** Tipps von Duangkamol Chansuriyawong, Reiseleiterin**//52 Portrait,** Phansiri Winichagoon, Tierschützerin**//54 Thai-H2O,** Thailand und das Wasser

58
Mahlzeit// 58 Es muss nicht immer Chili sein, thailändisch kochen lernen**//60 Auf dem Khlong,** Einkaufen auf einem schwimmenden Markt**//62 Tim Raue** Der Starkoch und die thailändische Küche**// 64 Mozzarella in Thailand** Ungewöhnliche Geschäftsidee

Impressum

Herausgeber:
Frank Grafenstein
Grafenstein Freizeit- und Tourismuswerbung GmbH
Kaunstraße 21,14163 Berlin
Tel.: +49. 030. 80 58 59 2-44
Fax: +49. 030. 80 58 59 2-10
Mail: jwd@grafenstein.net
www.grafenstein.net

jwd ist ein geschützter Begriff. Das Magazin ist urheberrechtlich geschützt. Jede urheberrechtswidrige Verwertung ist ohne Zustimmung der Herausgeber unzulässig und strafbar. Die Herausgeber übernehmen keine Haftung für die Richigkeit der Angaben in diesem Magazin.

Redaktion:
Clemens Glade (v.i.S.d.P)
c.glade@grafenstein.net
Tina Brancke, Michael Lenz, Micha Schulz, Martin H. Petrich, Alexandra Wolters

Grafik:
Susanne Scheding
Illustration:
Kim Klakow
Anzeigen:
Charles Pattipeilohy
Tel.: +49. 030. 80 58 59 2-71
Fax: +49. 030. 80 58 59 2-10
c.pattipeilohy@grafenstein.net
Fotos:
Michael Lenz,
Martin H. Petrich

CHIANG RAI
DOI INTHANON
2.565 M
CHIANG MAI
UDON THANI
SUKHOTHAI
NAKHON
SAWAN
NAKHON
RATCHASIMA
UBON
RATCHATHANI
AYUTTHAYA
BANGKOK!
PATTAYA
ประเทศไทย
KOH CHANG
CHUMPHON
KOH SAMUI
PHUKET
SONGKHLA
N

lex:tra
EINFACH SPRACHE

Wenn die Worte fehlen ...

*unverbindliche Preisempfehlung

Für 24 weitere Sprachen erhältlich

Sprachkurs Plus Thailändisch

€ (D) 34,95 | € (A) 36,– | sFr 54,90*
ISBN 978-3-589-01517-7

Für alle, die aktiv in der Welt unterwegs sind:

- Abwechslungsreiche Übungen zu Wortschatz, Grammatik und Aussprache
- Mit klaren, deutschsprachigen Anweisungen
- ca. 320-seitiges Kursbuch und 2 Audio-CDs (ca. 140 Min.) im praktischen Schuber
- MP3-Daten zum Download unter www.lextra.de

Infos unter **www.lextra.de**
Lextra – so lernt man Sprachen heute.

Cornelsen Verlag | 14328 Berlin

Cornelsen

abheben

Wer verreist, hebt ab. Vorher schon, bevor er seinen Thai-Airways-Flieger nach Thailand betritt und sich von den freundlichen Stewardessen verwöhnen lässt. Denn Vorfreude macht uns leichter. Handfeste Informationen und wichtige Fakten, aber auch amüsante Anekdoten und sonderbare Kuriositäten werden zum Wind unter unseren Schwingen der Ungeduld. Und wer weiß, vielleicht begegnen uns die Nonne oder der Lomograph persönlich, wenn wir durch Thailand reisen…

Die Designerin **Prinzessin Maja von Hohenzollern** engagiert sich seit vielen Jahren für hilfsbedürftige Kinder und Tiere. In Thailand unterstützt sie Waisenkinderprojekte, eine Blindenschule und ein Straßenhunde-Projekt. Für ihr internationales soziales Engagement wurde die Prinzessin mehrfach ausgezeichnet. *Weitere Infos: www.prinzessin-von-hohenzollern.de*

DIE PRINZESSIN UND DAS SEELENHAUS

„Ich glaube an die Wiedergeburt und habe für meine verstorbenen Tiere, die ich als Tierschützerin und Botschafterin des Europäischen Tier- und Naturschutz e. V. seit Jahren rette, ein Spirit House neben meiner Haustür stehen.

Ich habe es mir in Thailand vor Jahren gekauft und mit dem Flieger nach Hause gebracht. Die Verpackung war ein Abenteuer, nur eine Shipping-Company in Thailand konnte es verpacken. Der Zoll in Deutschland hat die riesige Kiste gründlichst inspiziert und war von der Erklärung „Spirit House“ irgendwie verwirrt, wahrscheinlich steht das auf keinem Standardformular.“

Der Komfort Ihrer Reise beginnt mit dem richtigen Sitzplatz!

Elite Class bei EVA AIR:

Perfektion in Premium Economy! Mehrfach prämiert überzeugt die Elite Class mit privater Kabinenatmosphäre, ergonomischen Sitzschalen und großzügigen 97 cm Sitzabstand, bequemen Beinstützen, interaktivem Unterhaltungsprogramm sowie eigenem Check-in-Schalter.

Täglich mit EVA AIR nach Bangkok und weiter zu Thailands Traumdestinationen Chiang Mai, Koh Samui und Phuket. Attraktive Tarife für Flüge ab Deutschland inklusive Zubringer sind buchbar in jedem Reisebüro zum Beispiel ab Berlin, Frankfurt, Hamburg oder München!

EVA AIR
Tel. 069 – 92 91 09 -0 / -10
info.frankfurt@evaair.com | www.evaair.com

20 Fly · Comfort · Beyond

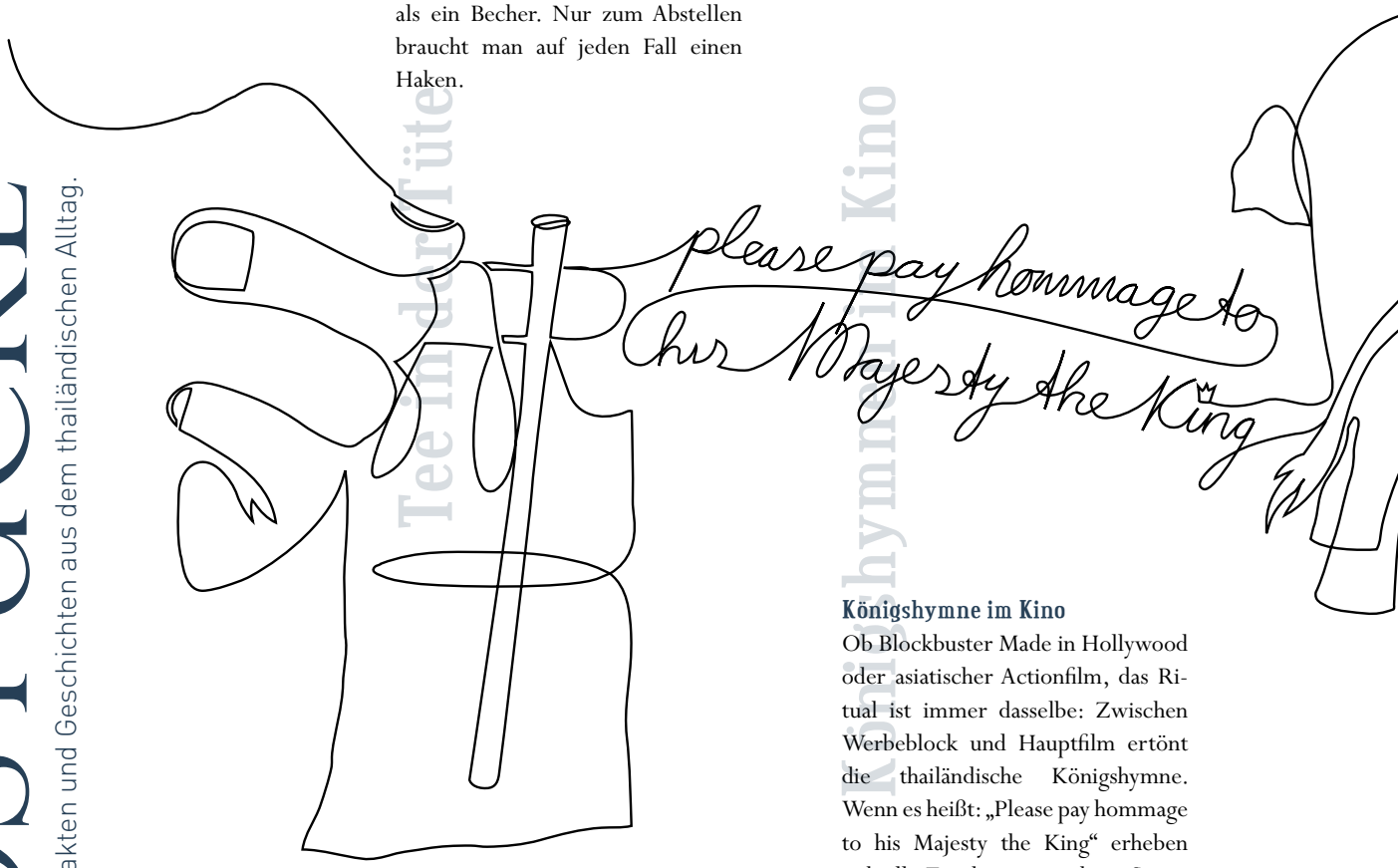
EVA AIR

FUNDSTÜCKE

Skurrile und faszinierende Dinge, Fakten und Geschichten aus dem thailändischen Alltag.

Tee in der Tüte

Wen in Thailand der Durst treibt, braucht ein Auge für Plastiktüten. Denn das ist hier der Allzweckbehälter für Getränke „to go“. Zuerst schaufelt der Verkäufer Eis in den transparenten Beutel, dann folgt das Getränk: Säfte, Cola, Shakes, aber auch Tee oder Kaffee landen in der Tüte. Die ist mit einem Strohhalm versehen viel weniger tropfanfällig als ein Becher. Nur zum Abstellen braucht man auf jeden Fall einen Haken.



Königshymne im Kino

Ob Blockbuster Made in Hollywood oder asiatischer Actionfilm, das Ritual ist immer dasselbe: Zwischen Werbeblock und Hauptfilm ertönt die thailändische Königshymne. Wenn es heißt: „Please pay hommage to his Majesty the King“ erheben sich alle Zuschauer von ihren Sitzen und folgen den eingespielten Szenen auf der Leinwand. Gezeigt werden Bilder und Ereignisse aus der langen Regentschaft des hochverehrten Königs. Das sehr berührende Lied hat sich im Herzen der Thais tief eingeprägt.

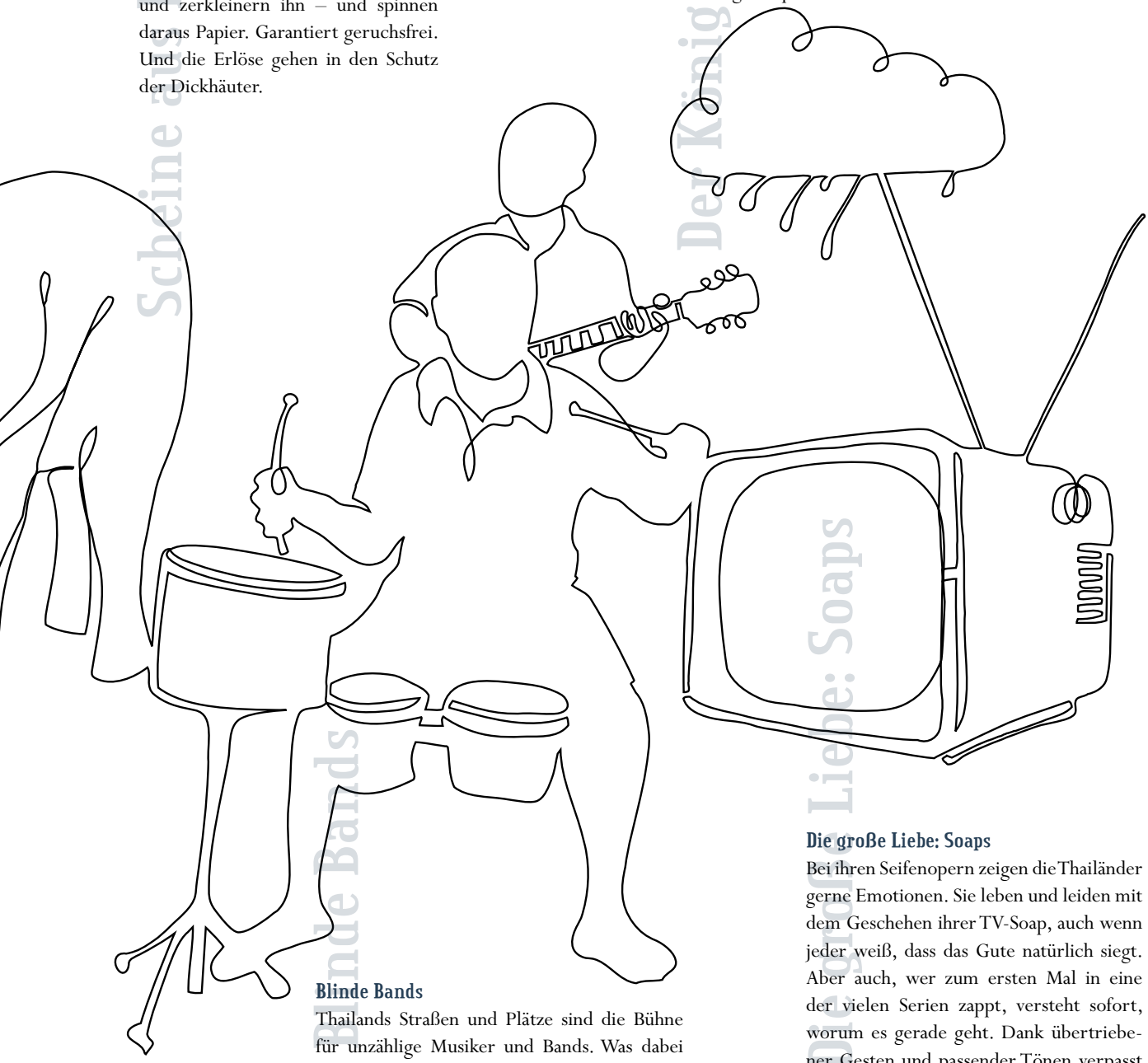
AUFGEZEICHNET VON ALEXANDRA WOLTERS UND MARTIN H. PETRICH

Scheine aus Mist

Wer viel frisst, macht auch viel Mist. Das gilt besonders für Elefanten, die pro Tag mehr als 200 Kilogramm Gras und Blätter fressen und damit bis zu 50 Kilogramm Dung produzieren. Mit dem ganzen Mist doch etwas anzufangen sein, dachten sich die Mitarbeiter des Elefantenzentrums in Lampang und hatten eine Idee. Seitdem sammeln die Mitarbeiter den Dung ihrer 100 Elefanten. Sie kochen, säubern und zerkleinern ihn – und spinnen daraus Papier. Garantiert geruchsfrei. Und die Erlöse gehen in den Schutz der Dickhäuter.

Der König lässt es regnen

Wenn in Thailand Trockenheit droht und die Ernten in Gefahr sind, dann schickt König Bhumibol seine Regenmacher in die Luft. Vor mehr als 30 Jahren gründete er das „Bureau of Royal Rainmaking and Agricultural Aviation“. Dessen Flugzeuge sind mit Kochsalz, Trockeneis und Silberiodid dafür ausgerüstet, Wolken zu erzeugen und sie zum Regnen zu bringen. Bereits mehrere Länder haben Interesse an dem Verfahren bekundet, das der König sich patentieren ließ.



Blinde Bands

Thailands Straßen und Plätze sind die Bühne für unzählige Musiker und Bands. Was dabei auffällt: Die meisten *wanipok* (Straßenkünstler) können nicht sehen. Die blinden Musiker spielen Rock, Soul, Folk und Balladen, singen alte Volkslieder und aktuelle Hits. Das hat in Thailand eine gewisse Tradition, denn hier spricht man den Blinden aufgrund ihres guten Gehörs eine besondere Musikalität zu.

Die große Liebe: Soaps

Bei ihren Seifenopern zeigen die Thailänder gerne Emotionen. Sie leben und leiden mit dem Geschehen ihrer TV-Soap, auch wenn jeder weiß, dass das Gute natürlich siegt. Aber auch, wer zum ersten Mal in eine der vielen Serien zappt, versteht sofort, worum es gerade geht. Dank übertriebener Gesten und passender Tönen verpasst niemand einen Gag oder die Schlüsselszene. Wer mit guckt, ist in. Schließlich ist die letzte Folge meist das Gesprächsthema am nächsten Tag.

© S. Poontavee

Sunsern Poontavee // Lomograph

Sunsern Poontavee (*1982) alias Kokakoo, leitet eine thailändische Lomographie-Community – eine Stilrichtung der Schnappschussfotografie, die mit analogen Kleinbildkameras der ehemals sowjetischen Firma LOMO arbeitet und mit dem Charme des Unvorhergesehenen, Fehlerhaften spielt. Poontavees Fotos zeigen ein junges, hippes Thailand – doppelt belichtet, verschwommen, überzeichnet und auf Film.

„ … DENN MIT LOMOGRAPHIE BRICHT MAN ALLE REGELN.“

AUFGEZEICHNET VON MIRCO LOMOTH

WAS BEDEUTET DIE LOMOGRAPHIE FÜR DICH?

Freiheit, denn mit Lomographie bricht man alle Regeln. Ich habe vor elf Jahren damit angefangen. Im Internet sah ich diese abgefahrenen Bilder in seltsamen Farbtönen. Kurz danach habe ich mir eine Lomo LC-A gekauft. Mein erstes Foto war ein Selbstporträt, dann bin ich raus gegangen und habe Leute auf der Straße fotografiert. Seitdem bin ich süchtig nach fehlerhaften Kameras und Fotos. Man weiß nie, was dabei herauskommt, das ist das Spannende.

WO BIST DU MIT DEINEN KAMERAS UNTERWEGS?

Meistens lasse ich mich einfach durch die Straßen von Bangkok treiben. Es gibt viele Leute, die sich ohne Probleme fotografieren lassen und dich dabei anlächeln. Wenn ich mehr Zeit habe, fahre ich an die wunderschönen Strände, etwa auf Samet Island. Ich mache am liebsten emotionale Fotos und versuche auch Orte emotional abzubilden, aber oft ist es einfach so, dass ich etwas sehe und abdrücke, weil es mich in dem Moment fasziniert. So sind etwa auch die beiden abgedruckten Fotos von der Frau am Meer und der Straßenkreuzung in Bangkok zustande gekommen.

WAS LIEBST DU AN DEINER HEIMATSTADT?

Bangkok versammelt ganz Thailand in sich, man findet hier alles vom Tempel bis zum Einkaufszentrum. Und es ist eine der hippesten und heißesten Städte Asiens. Unsere Musikszene ist sehr lebendig, es gibt Rock-Bands und elektronische Musik, ein absoluter Kontrast zur traditionellen Musik. Heiß ist die Stadt nicht nur wegen des Wetters, auch wegen des scharfen Essens. Am liebsten mag ich Som Tum, ein scharfer Papaya-Salat. Essen sollte man ihn an den Ständen in der Yaowarat-Straße – ein Paradies für Feinschmecker.

Was mir an Thailand generell gefällt: Die Menschen lächeln viel und nehmen die Dinge nicht immer so ernst, vor allem nicht, wenn sie vor unlösbaren Problemen stehen. Dann lächeln sie dich an und sagen ‚forget it’!

Ein unberührtes Paradies

WANAKARN BEACH RESORT

Wenn der Winter mit ungemütlichem Wetter und kalten Regenschauern Einzug hält, ist die Sehnsucht nach sonnigen Gefilden und traumhaften Stränden größer denn je. Wir träumen uns an einen kilometerlangen, puderzuckerfeinen Sandstrand und sehnen uns in kristallklares Wasser. Der Reiseveranstalter Asian Adventure lässt unsere Träume wahr werden. Wir sprachen mit Albert Sham, Geschäftsführer eben dieses Reiseveranstalters und wollten seine exklusiven Tipps zu geheimen Hideaways wissen.

WAS IST FÜR SIE DAS BESONDERE AN ASIEN, HERR SHAM?

Asien ist für mich ein magischer Kontinent. Jedes Land hat ein individuelles, einzigartiges Gesicht. Besonders die Länder Südostasiens finde ich zauberhaft – speziell Thailand übt seinen ganz eigenen Reiz aus. Das Wort "Dienstleistung" ist meiner Meinung nach eine asiatische Erfindung. Nirgendwo sonst ist Service so selbstverständlich wie bei uns in Asien. Gerade deutsche Gäste schätzen das. Außerdem ist Asien günstig. Ein köstliches Thaicurry bekommt man zum Beispiel schon für zwei Euro. Auch die Hotels haben ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.

WO LIEGEN IHRE SCHWERPUNKTE ALS SPEZIALREISEVERANSTALTER?

Wir setzen auf Klasse statt Masse, auf Individualität. Das heißt aber nicht, dass wir nur Luxusresorts im Programm haben. Wir nehmen nur Hotels in unser Programm auf, in denen wir uns selbst wohlfühlen. Unsere Stärke ist, eine Reise ganz individuell auf die Wünsche und das jeweilige Budget des Kunden abzustimmen.

NUN IST THAILAND DOCH ABER TOURISTISCH SCHON SEHR GUT ERSCHLOSSEN. GIBT ES DENN NOCH EINEN GEHEIMTIPP?

Es gibt tatsächlich noch unberührte Gegenden. Bei meinem letzten Thailandbesuch wurde mir ein Hotel zwischen Phuket und Khao Lak empfohlen, das ich unbedingt kennenlernen müsse. Ich schaute mir also das **Wanakarn Beach Resort** an und war total begeistert. Hier finden Sie keine Massage-Girls, keine Strandverkäufer. Nur feiner Sand zwischen den Zehen, das schimmernde Türkis des Ozeans und gelegentlich einige Vögel, die zwitschernd vorbeifliegen. Es ist wirklich wie im Paradies.

ALSO EIN RUSTIKALES RESORT IN DER EINÖDE?

NEIN!!! Man muss sich zwar darauf einstellen, während des Besuches keine anderen "Langnasen" zu sehen. Auch der Besuch im "nächsten" Restaurant wird sich als schwierig gestalten. Aber seien wir doch ehrlich: Heutzutage suchen wir doch genau dieser Art Urlaub. Die nur 15 Designer-Villen passsen sich perfekt in die Landschaft ein. Alle Villen haben einen privaten Pool und sind mindestens 150qm groß. Hier erleben Sie Erholung und Flucht aus dem Alltag, und Sie werden verwöhnt, wie man es nur in Thailand erleben kann.

WAS MUSS DER REISENDE FÜR EINEN TRAUMURLAUB HIER INVESTIEREN?

Wir bieten eine 12-tägige Reise mit Flügen ab/bis Deutschland mit Thai International, dreitägigem Aufenthalt im Mandarin Oriental Bangkok inklusive Stadtrundfahrt sowie 7 Übernachtungen im Wanakarn Beach Resort inklusive aller Transfers bereits ab 3.050,- Euro pro Person an.

ASIAN ADVENTURE
Place de Laval 7-8 • D-40822 Mettmann • Germany
Tel.: 02104 / 97310 • Fax: 02104 / 75129
E-Mail: info@asian-adventure.de • Web: www.asian-adventure.de

WO ENTSPANNEN SIE AM LIEBSTEN?

Son, 27 Jahre, Modeschöpferin, Bangkok
„Zum Entspannen gehe ich in den 6. Stock des Emporium Shopping-Malls, wo sich das Thailand Creative and Design Center befindet. Dort gibt es tolle Modebücher zum Schmökern."

Lee, 87 Jahre,
Ladenbesitzer, Talad Khlong Suan
„Seit 1937 verkaufe ich in meinem kleinen Laden Kaffee. Ich liebe es, die frischen Kaffeebohnen zu rösten, meinen Gästen eine Tasse anzubieten und mit ihnen plaudern. Nirgendwo bin ich glücklicher!"

Anne, 36 Jahre,
Marketing, Chachoengsao
„In unserem Familienbetrieb führen wir chinesische Süßigkeiten und Tees schon in der dritten Generation. Vermutlich deshalb liebe ich asiatische Süßspeisen. Dazu eine Tasse Kaffee – dann ist mein Tag perfekt."

Nam, 24 Jahre,
Schuhverkäufer, Bangkok
„Die Traumkulisse der kleinen Insel Koh Phi Phi unweit von Phuket hat es mir angetan. Wenn die Temperaturen in Bangkok unerträglich werden, entfliehe ich dorthin mit meinen Freunden."

AUFGEZEICHNET VON MARTIN H. PETRICH

Das Aleenta Hua Hin - Pranburi Resort und Spa ist ein sehr kleines, sehr exklusives und ausgesprochen romantisches Resort am Strand von Paknambran. Klare Formen, feine Materialien und der überaus persönliche Service machen es zum idealen Ort, um neue Energie zu tanken.

GEWINNSPIEL

Gewinnen Sie mit jwd eine Reise nach Thailand!

Fliegen Sie mit Eva Air in der Business-Class nach Thailand und übernachten Sie im exklusiven **Aleenta Hua Hin – Pranburi Resort und Spa**!

Unsere Gewinnspielfrage:
Wo wird in Thailand Mozzarella hergestellt?

Wenn Sie unser Heft aufmerksam lesen, wird Ihnen die Antwort leicht fallen! Unter allen Einsendern mit der richtigen Antwort verlosen wir eine **Reise für zwei Personen im Wert von 3600,– Euro.**

Flug ab Wien, Amsterdam oder London bis Bangkok in der Business-Class, 8 Nächte im Aleenta Hua Hin – Pranburi Resort und Spa am Strand von Paknambran mit Frühstück, inkl. Transfer, zur Verfügung gestellt von Eva Air und Geoplan Touristik GmbH.

Reise einlösbar bis Ende 2012.
Weitere Infos unter www.aleenta.com, www.evaair.com und www.geoplan-reisen.de

Einsendeschluss ist der 31.01.2012, Verfügbarkeit vorausgesetzt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Schicken Sie eine Postkarte mit dem Stichwort „Gewinnspiel“ an:
jwd c/o Grafenstein, Kaunstraße 21, 14163 Berlin.
Oder senden Sie eine Email an jwd@grafenstein.net.
Oder besuchen Sie uns auf www.jwd-reisen.de.

THAILAND-HIGHLIGHTS

- Erleben Sie asiatische Gastfreundschaft und palmengesäumte Strände
- Sehenswürdigkeiten in Hotelnähe
- Kombinieren Sie Gratisnächte und Frühbucher-Rabatte
- Rail & Fly inklusive

THAILAND
Koh Samui | Lamai
Thai Ayodhya Villas & Spa NNN+
2 Wochen Villa mit Gartenblick, Frühstück, mit Emirates ab München
p. P. ab **1.397,– €**

THAILAND
Khao Lak
Khao Lak Merlin Beach Resort NNNN+
2 Wochen im Superior-Zimmer, Frühstück, mit Thai Airways ab Frankfurt
p. P. ab **1.674,– €**

Neckermann Reisen

Beratung und Buchung in Ihrem Reisebüro, unter www.neckermann-reisen.de oder 01803/88 88 55*

*9 Cent/Min. – dt. Festnetz, abweichende Mobilfunkpreise

GESICHTER THAILANDS

THANPUYING CHANUT PIYAOUI//Dusit Thani, „Himmlische Stadt“, nannte Chanut Piyaoui ihre 1949 gegründete Hotelgruppe, denn die Gäste sollten sich in ihren Häusern himmlisch wohlfühlen. Mit ihren Hotels setzte Thailands Grand Dame unter den Hoteliers hohe Standards für die Tourismusindustrie und machte die thailändische Gastfreundschaft weltberühmt. Ihrem Motto „Internationaler Standard, aber originär Thai“ blieb Chanut stets treu. Als eine der erfolgreichsten Geschäftsfrauen im Königreich wurde sie mit dem Ehrentitel „Thanpuying“ ausgezeichnet.

BIRD THONGCHAI MCINTYRE// Er verkaufte über 20 Mio. Alben, spielte in unzähligen Fernsehserien und erhielt eine Vielzahl von Preisen – „Phi Bird“ ist Thailands beliebtester Sänger. 1958 als neuntes Kind eines Vaters mit schottischen Wurzeln und einer Thai-Mutter in Bangkok geboren, begann seine steile Kariere 1983 bei einem Gesangswettbewerb. Sein Hit „Sabai Sabai“ gilt vielen als inoffizielle Nationalhymne.

LUANG PHOR KHUN PARISUTTHO//Sein Bild oder seine Statue ist in Autos, in Geschäften oder Restaurants zu finden. Der Abt des Klosters Wat Banrai in der Provinz Nakhon Ratchasima zählt zu den berühmtesten Mönchen Thailands. 1922 in einem Dorf bei Khorat geboren, wurde er bereits mit sieben Jahre Mönch. Gläubige sehen in Parisuttho einen spirituellen Meister mit übernatürlichen Kräften, der vor Unglück und Krankheit schützen sowie Glück und Wohlstand bringen soll.

KHAOSAI GALAXY//Unzählige Kämpfe beendete er mit einem K.O.-Sieg. Khaosai Galaxy ist nicht nur in Thailand eine lebende Boxerlegende. Er begann seine Karriere beim Thaiboxen, wechselte jedoch 1980 zum klassischen Boxkampf. Vier Jahre später holte er sich erstmals den Weltmeistertitel im Superfliegengewicht und behielt ihn bis 1991. Heute ist Khaosai ein erfolgreicher Geschäftsmann.

TATA YOUNG//Die Tochter eines US-Amerikaners und einer Thai ist die populärste Sängerin des Königreiches und weit über die Grenzen hinaus bekannt. Mit 14 Jahren unterschrieb sie ihren ersten Plattenvertrag. Sie ist das Gesicht zahlreicher Werbekampagnen und seit 2009 UN-Botschafterin für die Umweltinitiative „My Ozone wish“.

ANN THONGPRASOM//Die Liste ihrer TV- und Kinofilme ist atemberaubend lang, regelmäßig räumt sie erste Preise der „National Film Association“ ab. In Dutzenden von „Lakhon“, wie die populären Seifenopern in Thailand heißen, spielte sie die Hauptrolle. Wegen ihrer Popularität reist die heute 34-Jährige als UNICEF-Botschafterin durch das Land.

SONIA COULING//Als „Schauspielerin, Moderatorin, Ehefrau und begeisterte Reiterin“ stellt sich das Supermodel auf Twitter vor, wo es sich auch mal über das chronische Verkehrschaos in Bangkok auslässt. Bereits mit 13 machte die Tochter eines Engländers und einer Thai Werbung für einen Softdrink und war das Gesicht für diverse Beauty-Produkte. Ihre TV-Karriere startete „Pim“ 1997 als Moderatorin für MTV Singapore. Seitdem ist die heute 36-Jährige vom Bildschirm und von der Leinwand nicht mehr wegzudenken.

SUKRIT WISETKAEW//Seine Fans nennen ihn schlicht „Bie the Star“, seit der Sänger 2006 bei der Talentshow „The Star“ den zweiten Platz belegte. Das vielseitige Multitalent aus Chiang Mai spielt regelmäßig in Serien, Musicals und Werbespots mit, als Moderator ist „Bie“ aus dem Thai-Fernsehen nicht mehr wegzudenken. Bislang sind drei Studioalben erschienen und die Erfolgstory des 25-Jährigen geht zweifelsohne weiter.

TEERATHEP WINOTHAI//Der 1985 in Bangkok geborene Sportler gilt als eines der größten Talente im thailändischen Fußball. Seine Karriere begann „Leesow“ in England, wo er beim Crystal Palace Football Club in London und spielte und später in die Premier League zum FC Everton wechselte. Derzeit ist der beliebteste Fußballstar Thailands die Nummer 14 beim aktuellen Meister, Muangthong United, und einer der herausragenden Stürmer in der Nationalmannschaft.

AUFGEZEICHNET VON MARTIN H. PETRICH

Galaxy

Mae Chee Sansanee Sthirasuta zählt zu den bekanntesten buddhistischen Nonnen Thailands. Das von ihr 1987 im Norden Bangkoks gegründete Sathira Dhammasathan entwickelte sich zu einem bedeutenden religiösen Zentrum. Die gefragte Meditationslehrerin und spirituelle Meisterin sprach in ihrem Interview mit jwd über die Rolle des Buddhismus in Thailand.

AUFGEZEICHNET VON MARTIN H. PETRICH

Mae Chee Sansanee // Buddhistin

WEG ZUR ERLEUCHTUNG

WELCHE BEDEUTUNG HAT DER BUDDHISMUS FÜR DIE THAILÄNDISCHE GESELLSCHAFT?

Generell ist der thailändische Buddhismus eine Religion des Friedens, welche die Welt verändern und den Menschen helfen möchte. Im Kern geht es ihm darum, dass jeder Mensch sich von jeglichem Leiden befreien sollte, um Erleuchtung zu erlangen. Nun sind jedoch die Menschen sehr unterschiedlich, weshalb die buddhistische Lehre ihnen auf unterschiedliche Weise helfen möchte. Viele wollen oder können die Grundideen des Buddhismus (noch) nicht in ihrem Leben umsetzen. Die Religion des Erleuchteten passt sich daher den jeweiligen kulturellen Eigenheiten der Menschen an, damit sie in Friede und Harmonie mit sich und der Welt leben können.

Menschen gehen mit ihrem Leiden verschieden um. Manche sehen Leiden als eine Tragödie, die sie mit einem Mantel von Aberglauben umgeben, etwa indem sie Amulette tragen oder sich tätowieren lassen. Andere kommen erst durch das Leiden zur Kernlehre des Buddhismus. Nur wenige akzeptieren das Leiden als das, was es ist: als etwas Äußerliches und Unbeständiges, das kommt und geht. Ein Großteil der thailändischen Buddhisten steht dem Leiden passiv gegenüber und wartet auf einen Erlöser, der ihnen hilft. Sie sind keine wahren Buddhisten.

WELCHE ROLLE SPIELEN HEUTE BUDDHISTISCHE NONNEN?

Als ich vor 30 Jahren Nonne wurde, akzeptierten nur wenige meine Entscheidung. Heute respektieren mich die meisten Thais, viele folgen meiner Lehre. Nonnen werden im thailändischen Buddhismus zweifellos an Bedeutung gewinnen. Ich sehe eine zunehmende Zahl von Mae Chees, welche die Lehre des Buddha verstehen und Tag für Tag praktizieren. Dieses Wissen führt bei den Nonnen zu mehr Selbstbewusstsein. Ihre Wissen sollten die Nonnen jedoch zum Dienst an der Gesellschaft einsetzen.

WAS EMPFEHLEN SIE JENEN, DIE BUDDHISTISCHE MEDITATION ERNSTHAFT PRAKTIZIEREN MÖCHTEN?

Zur Meditation benötigt man weder einen besonderen Ort noch eine spezielle Zeit. Meditation heißt, jeden Augenblick bewusst zu leben. Man kann sich sein Denken, Sprechen und Handeln jederzeit bewusst vor Augen führen. Diese Praxis genügt für den richtigen Weg zur Erleuchtung. Bei meinen Meditationskursen mache ich nichts anderes, als wenn ich einem Schüler das Lesen beibringen würde. Sobald er lesen kann, braucht er nicht mehr zurück zu kommen, das kann er überall. Wer meditiert, braucht Disziplin und Ausdauer. Bewusstes Leben ist eine lebenslange Übung.

Thanakorn Hoontrakul // Inhaber The Tongsai Bay

„ EXKLUSIVE ERFAHRUNGEN KOSTEN MEIST NICHTS“

Thanakorn Hoontrakul
(* 1974) ist Inhaber des Tongsai Bay auf Koh Samui. Er führt das Erbe seines Vaters fort, der vor 24 Jahren die Bucht entdeckte und dort das Hotel gründete. Das 5-Sterne-Resort verfügt heute über 83 Unterkünfte auf 10 ha und gehört zu den „Small Luxury Hotels of the world“.
www.tongsaibay.co.th

WELCHE ROLLE SPIELT LUXUS IN DER THAILÄNDISCHEN KULTUR?

Unsere Kultur leitet sich vom einfachen Leben vergangener Tage ab: ein Leben auf den Reisfeldern, längs der Kanäle und Flüsse. Streng genommen glaube ich nicht, dass Luxus ein Teil der Thai-Kultur ist. Luxus stand nur einer kleinen Elite zur Verfügung, denen, die die politische und wirtschaftliche Macht hatten.

Heutzutage ist die thailändische Kultur von Globalisierung und den Marketingarmen des Kapitalismus umschlungen und unterscheidet sich nicht groß von chinesischer, westeuropäischer oder indischer Kultur. Wenn die Welt unter Luxus als Gold, Diamanten und Champagner versteht, Austern, Kaviar, Designer-Kleidung und –Produkte, Sportautos, Privatjets, Privatjachten, große Villen, so gilt dies weltweit. Luxus steht nur wenigen zur Verfügung, demnach kann man nicht sagen, er hätte einen Einfluss oder spielte eine Rolle in der Kultur eines Landes.

WAS IST FÜR SIE WAHRER LUXUS?

Für mich ist Zeit wahrer Luxus, auswählen zu können ist Luxus. Service ist Luxus. Privatheit ist Luxus. Platz zu haben ist Luxus. Und Natur ist Luxus. Wenn ich Langstrecke fliege, fliege ich Business, da man weniger Zeit benötigt beim Einchecken. Ich habe Beinfreiheit. Ich kann selbst entscheiden, wann ich den Film schaue. Ich bekomme mehr Aufmerksamkeit von den Stewardessen. Ich teile die Toilette mit weniger Menschen. Wenn ich mich für ein Hotel entscheide, dann bedenke ich – nicht notwendigerweise in dieser Reihenfolge – die Location, die entspannende Atmosphäre, geräumige Zimmer, natürliche Umgebung, bzw. Umweltfreundlichkeit der Anlage, welchen Ruf der Service hat und natürlich den Preis.

WAS WÜRDEN SIE ANSPRUCHSVOLLEN URLAUBERN EMPFEHLEN, DIE GERNE ETWAS EXKLUSIVES ERLEBEN MÖCHTEN?

Wenn jemand etwas Exklusives erleben möchte, kann es immer nur exklusiv für ihn oder sie sein. Also empfehle ich, einfach etwas zu wagen: Probiere neue Dinge, vermeide die üblichen Touristenwege, lerne etwas von der Kultur, triff Einheimische – dann wirst du sicher eine exklusive Erfahrung machen, die nur dir gehört, denn kein Mensch wird dieselben Erinnerungen daran haben. Exklusive Erinnerungen und Erfahrungen kosten meist nichts. Erfahrungen, für man bezahlen muss hingegen, kosten dich mehr. Vor allem sind sie meist denen ähnlich, die sich andere geleistet haben.

Tasara Taksinapan // Public Relations Manager

„WASSER IST MEINE SPITITUALITÄT“

Tasara Taksinapan (*1982) ist Public Relations & Event Manager des Hotels dusitD2 baraquda in Pattaya. Das Flaggschiff der neuen, jungen Marke dusitD2 der vornehm-gediegenen Hotelgruppe Dusit International gilt als eines der Top-Designer-Hotels in Thailand. Mit seiner Arbeit will Taksinapan die Zielgruppe der kreativen urbanen Professionals aus dem nur zwei Autostunden entfernten Bangkok überzeugen, dass Pattaya mehr ist als ein Rotlichtviertel mit Strand.

AUFGEZEICHNET VON MICHAEL LENZ

„Für uns Kon Thai – wie wir uns nennen – bedeutet Wasser Leben! Alles hat seinen Ursprung im Wasser. Was bedeutet Wasser für mich? Ich könnte einfach sagen: Ich bin ein Thai. Aber das versteht nur, wer mit der Kultur Thailands vertraut ist. Wasser ist bei uns in Thailand keine Selbstverständlichkeit.
Aus dem Wasser stammt unser Grundnahrungsmittel: Der Reis wächst auf den gewässerten Reisfeldern. Freunde begrüßen sich mit dem schlichten Satz ‚Hast du schon Reis gegessen?'. Das Wasser, das uns den Reis bringt, ist durch unsere Religion geheiligt. Wenn wir Buddhisten im Wat (Tempel) Opfer darbringen, segnet ein Mönch unsere Köpfe mit Wasser. Der Kopf ist für uns Kon Thai der heiligste Teil des Körpers.

Anders als die Ausländer mit ihrem Silvesterfeuerwerk feiern wir Kon Thai unser Neujahrsfest, den Songkran, mit Wasser. Der Songkran ist der wichtigste Brauch in der thailändischen Gesellschaft und Religion. Touristen erleben den Songkran hingegen nur als eine gigantische Wasserschlachtparty. Was er auch ist. Sie sehen aber nicht, wie wir Thais den wirklichen Songkran begehen. Zu dem Fest kommt die Familie zusammen. Die Jüngeren erweisen durch das Benetzen der Hände der Eltern und Großeltern mit parfümiertem Wasser den Älteren ihren Respekt und den Ahnen werden Opfer dargebracht. Die Alten ihrerseits wünschen den Jungen viel Glück und Wohlstand. In Unternehmen benetzen und segnen die Chefs ihre Mitarbeiter aus Dank und Anerkennung für ihre Leistungen mit Wasser.

Auch Tränen sind Wasser. Erst vor kurzem habe ich meine Mutter an ihrem Geburtstag leise weinen gesehen. Warum? Weil ich ihre Füße mit Wasser gewaschen habe. Auf diese Weise sage ich meiner Mutter Dank dafür, dass sie zu mir steht und an mich glaubt.

Jeder weiß, dass die Thais sehr reinliche Menschen sind. Das stimmt. Wir baden sehr oft. Da sieht man wieder, dass Wasser ein Teil nicht nur meiner, sondern unserer Natur ist. Wasser ist unser Leben, es nährt unsere Seele….und für mich ist Wasser meine Spiritualität!“

Luxus mit Aussicht

Blick auf den Ozean oder doch lieber auf den tropischen Regenwald? Gleich, für welche Aussicht man sich entscheidet, The Pavilions auf Phuket verwöhnt seine Besucher mit ausgesuchtem Service und besonderen Spa-Angeboten.

Auf dem Gelände einer ehemaligen Gummibaumplantage über der azurblaue Andaman See empfängt The Pavilion, ein exclusives Poolvilla Ressort, seine anspruchsvollen Gäste. Nah genug am aufregenden Leben von Phuket, aber weit genug entfernt, um einen erholsamen Urlaub mit traumhaften Stunden zu verbringen. Eigentlich könnte man die gesamte Zeit in einem der 49 Traum-Hide-aways hier an der Westküste der Insel verbringen. Man müsste es nicht einmal zum Essen verlassen, denn natürlich – Service wird hier groß geschrieben – wird Dinner auf Wunsch gerne in der eigenen Villa serviert. Besonders schön für faule Tage oder romantische Abende, aber dann würde man eines der Highlights des Ressorts verpassen, den atemberaubenden Blick von der Terrasse des Restaurants auf die Andaman See, der den Genuss der Speisen um ein Vielfaches hebt. Man müsste sein Traumhaus nicht verlassen, nicht einmal zu den Spa-Anwendungen. Erst kürzlich erweiterte das Resort um 24 neue, elegante Spa & Pool Villas und Penthouses, die über einen eigenen Spa-Bereich und eine eigene Sauna verfügen und so den Genuss und die Erholung von Wellness-Anwendungen in den eigenen Vier Wänden ermöglichen.
Wie gesagt: eigentlich müsste man seine Villa nicht verlassen, so traumhaft schön ist es. Aber dann verpasste man das ruhige Ende des Bang Tao Strandes, zu dem es nur wenige Minuten Fußweg sind. Man verpasste auch den Markt am Surin Strand, wo die Jetsetters shoppen und sich sehen und sehen lassen, und den man nach kurzer Fahrzeit erreicht.

Spannendes Treiben und zurückgezogene Erholung sind keine Gegensätze, sondern ergänzen sich im The Pavilions perfekt zu einem unvergesslichen Urlaub – atemberaubender Blick inclusive.
Kein Wunder also, dass das Resort kürzlich mit dem 'Tripadvisor Certificate of Excellence' ausgezeichnet wurde und man es 2010 zur Nummer Eins 1 der 'Sexy Skinny Dips' in Asien wählte. Auch das Wall Street Journal war begeistert und kürte The Pavilions zu "Asia's Best Spas for a Romantic Getaway".

Kontaktdaten:
The Pavilions Phuket
31/1 Moo 6, Cherngtalay, Phuket 83110,Thailand
reservations.phuket@thepavilionsresorts.com
Tel: +66 (0) 7631 7600 Fax: +66 (0) 7631 7601
www.thepavilionsresorts.com

EIN TAG IM LEBEN VON...

HERRN LIEW

Es ist früher Abend. Die Thanon Yaowarat im Herzen der Chinatown wirkt aufgeregt wie ein rastlos schlagendes Herz. Wie immer zu dieser Zeit herrscht auf der ältesten Straße Bangkoks hektisches Treiben. Auch Herr Liew und seine Frau Oi stehen wieder geschäftig an ihrem Essensstand.

AUFGEZEICHNET VON MARTIN H. PETRICH

„Jeden Abend gegen 18.30 Uhr geht es los: Dann beginnen die meisten Geschäfte zu schließen und viele der Kunden und Verkäufer eilen zu den Garküchen, bevor sie sich auf den Heimweg machen. Seit über zehn Jahren betreiben wir unseren Essenstand, stets mit dem gleichen Angebot. Von unseren acht Menüs sind Kiaw Ped, Entensuppe, Khao Na Ped, Reis mit gegrillter Ente, und Bah Mee Kiaw Moo Daeng, Nudelsuppe mit Schweinefleisch, die populärsten. Kurz gesagt: Wir sind die Entenspezialisten an der Yaowarat. In unserem Straßenabschnitt bietet jeder eine andere Spezialität an, sei es Dimsum oder chinesische Süßspeisen. Somit herrscht keine Konkurrenz. Die Leute können bequem von einem Stand zum anderen wandern und nach Lust und Laune auswählen.
Nachdem wir morgens unseren achtjährigen Sohn zur Schule gebracht haben, gehen wir zum Pak Khlong Talad, dem riesigen Gemüsemarkt am Chao Praya. Touristen schätzen die gewaltige Auswahl bunter Blumen, wir eher die günstigen Preise und das breite Angebot. Dort decken wir uns mit frischen Reis- und Weizennudeln, Gemüse, Ingwer und Wonton ein. Unsere Enten und das Schweinefleisch kaufen wir im Talat Mai, der zwischen der Yaowarat und der Charoen Krung liegt. Mittlerweile kostet dort eine etwa 3,5 kg schwere Ente um 440 Baht (ca. 11 €), ein Jahr zuvor war es noch wesentlich billiger. Trotzdem sind bei uns die Durchschnittsgerichte mit 30-50 Baht sehr preiswert.

Am späten Nachmittag kommt unser Sohn von der Schule und wir beginnen mit der Vorbereitung der Speisen. Die gegrillten Enten hängen am Essensstand und werden bei Bestellung herunter genommen, kleingehackt und mit gekochtem Reis auf einen Teller gelegt. Dazu gibt es Gemüse und Chilisoße – fertig ist Khao Na Ped.

Unser Stand ist wie die anderen auch bis weit nach Mitternacht geöffnet. Gegen 2 Uhr früh packen wir zusammen und gehen nach Hause. Schätzungsweise 100-150 Kunden werden bei uns verköstigt. Bis 21 Uhr dominieren die Angestellten, dann kommen eher Partygänger, Touristen und Nachtarbeiter zu uns. Glücklicherweise lässt der Verkehr nach Mitternacht nach. Obwohl wir es nicht anders kennen, sind der Lärm und die schlechte Luft schon eine Belastung.

Meine Eltern wanderten vor über 70 Jahren aus China nach Thailand und eröffneten in den 1960er-Jahren unweit unseres Standes ein Restaurant. Heute wird es von meinem Bruder geführt. Das Gastgewerbe hat also in unserer Familie Tradition.“

Tagsüber ist die Thanon Yaowarat eher unscheinbar, abends verwandelt sie sich in ein Schlemmerparadies.

ID REISEWELT

INDIVIDUALISTEN GESUCHT

Unbekanntes Entdecken
Koh Talu – Thailand
1 Nacht, Frühstück **ab 65 €**

Abtauchen im Paradies
Raja Ampat – Westpapua
8 Tage, Vollpension
21 Tauchgänge,Transfer
ab 1.793 €

Neue Horizonte
Laos & Kambodscha Overland
13 Tage Rundreise
deutschsprachig **ab 1.493 €**

Unvergessliches Erleben
Myanmar entlang des Irrawaddy, 3 Tage
Flusskreuzfahrt **ab 396 €**

Asien für Einsteiger
Vietnam Total,
9 Tage Rundreise,
deutschsprachig **ab 540 €**

Asiamar by ID Reisewelt
DIE ASIENSPEZIALISTEN

Asiamar
ASIEN AUSSER GEWÖHNLICH

ID REISEWELT GmbH
06886 Luth. Wittenberg
Bürgermeisterstraße 16
fon 03491 40 73 73
anfragen@id-reisewelt.de
Tagesaktueller Onlinekatalog auf:
www.ID-Reisewelt.de

INDIVIDUELL | SICHER | NACHHALTIG

Ankommen braucht Zeit. Denn Reisen braucht Zeit, vielleicht in Thailand ein bisschen mehr als anderswo. Hier herrscht ein anderes Tempo. Lässt man sich ein, wird man belohnt: Es ist ein beeindruckender Farbenrausch, ein überwältigendes Spiel für die Sinne. Doch egal, wie lange der Reisende zum Ankommen benötigt – Thailand wartet auf ihn. .

ankommen

© Stéfan@www.flickr.com/photos/st3f4n/

AUTHEN TISCHES THAILAND

Teerapol Promsuk // Moderedakteur

Teerapol Promsuk (*1984)
ist Mode-Redakteur bei
„Cheeze", Thailands größtem
Street-Fashion-Magazin

AUFGEZEICHNET VON MICHA SCHULZ

© Anthony Bouch

WAS BEDEUTET FÜR DICH „AUTHENTISCHES THAILAND"?

Für mich ist das mehr als nur der klassische Thai-Tanz, Ayutthaya und Orchideen zum Anstecken. Thailand ist wie eine große Salatschüssel, in der Tradition und Moderne miteinander vermixt werden. Eine junge Generation aus Kreativen bringt das Beste aus der Thai-Geschichte in die heutige Zeit – in der Mode, in Kunst und Architektur, in der Küche wie im Entertainment-Business.

WO KANN MAN DEINER MEINUNG NACH AUTHENTISCHES THAILAND ERLEBEN?

In Bangkok etwa am Siam Square. Ich meine damit nicht das Luxuskaufhaus Paragon, sondern die vielen kleinen Läden, Boutiquen, Studios, Cafés und Restaurants auf der gegenüberliegenden Seite. Es lohnt sich wirklich, sich in das Gewühl zu begeben!

WO IST THAILAND DENN NICHT AUTHENTISCH?

In Bangkok etwa in der Khao San Road. Da ist's sicher lustig, keine Frage, aber das ist doch nur eine Kulisse für die Touristen - so wie die vielen Bustouren zu Schwimmenden Märkten, wo nur noch Souvenirs verkauft werden. Wer wirklich das Leben in den Khlongs erkunden will, mietet sich besser am Markt von Bang Kae für 30 Minuten ein Taxiboot. Da begegnet man noch Großmüttern, die vom Boot aus Nudelsuppe verkaufen.

WAS WÜRDEST DU BESUCHERN AUS EUROPA AUSSERDEM ZEIGEN?

Mein allgemeiner Rat ist: Verlass die Hauptstraße und erkunde die Seitenstraßen! Das gilt für Ko Samui ebenso wie für Bangkok: Von der Khao San Road ist es beispielsweise nur ein Katzensprung nach Phra Arthit, wo viele authentische Cafés und Läden sind. Wer baden will, ist mit Ko Chang gut beraten. Thailands zweitgrößte Insel ist noch immer sehr natürlich, nicht überlaufen und bietet neben tollen Stränden jede Menge Natur.

© www.istock.com

© www.123rf.com/Josef Muellek

Wandern mit den Karen

Ban Pha Mon liegt im Doi-Inthanon-Nationalpark, südwestlich von Chiang Mai. In dem Dorf am Fuß von Thailands höchstem Berg lebt die Volksgruppe der Karen und offeriert Gästen nicht nur einen rustikalen Familienbungalow zum Wohnen, sondern führt sie auch auf Wanderungen durch Reisterrassen, Gemüsefelder und Bergwald.

Herr Surasith, Tel.: +66 (0) 86 185 07 88, surasitd@hotmail.com, www.cbtnetwork.org

Verloren in den Mangroven

Umgeben von Mangrovenwald erstreckt sich Ban Leeled 9 Kilometer nordöstlich von Surathani entlang der Küste. Für Besucher organisieren die Bewohner spannende Kultur- und Naturprogramme, etwa per Kanu durch die Kanäle, auf einem Steg durch dichten Dschungel oder zum Fischen hinaus aufs Meer.
Herr Ampawan,
Tel.: +66 (0) 87 889 00 34 oder
Herr Prasert,
Tel.: +66 (0) 81 271 00 17, oder
über Phu Phiang,
www.phuphiang.com

Wohnen bei den Fischern

Koh Yao Noi liegt zwischen Phuket und Krabi und ist Heimat muslimischer Fischerfamilien. Vom Massentourismus weitgehend verschont, bietet sich die Insel für schöne Rundfahrten mit dem Moped, für Bootsausflüge in die Phang-Nga-Bucht oder für den Besuch einer Kautschukplantage an. Übernachtung und Aktivitäten werden vom „Tourism Club" organisiert.
Koh Yao Noi Community-Based Tourism Club,
Tel.: +66 (0) 76 59 74 09 oder
+66 (0) 1 08 954 13,
www.koh-yao-noi-eco-tourism-club.com

Tropisches Landleben

Bei Bang Nam Phueng südlich von Bangkok kann man per Boot auf verwunschenen Kanälen durch die tropische Natur tuckern, durch lauschige Obstgärten schlendern oder Radtouren unternehmen. Jedes Wochenende ist der Ort Schauplatz eines bunten Schwimmenden Marktes. Übernachtet wird im Haus gastfreundlicher Familien.
Frau Arporn,
Tel.: +66 (0) 89 807 25 01 oder
Frau Mali,
Tel.: +66 (0) 81 347 39 97

Nan Riverside Art Gallery

Die abgelegene Nan-Provinz im hohen Norden ist bekannt für wunderschöne Berglandschaften und filigrane Wandmalereien in den buddhistischen Klöstern. Keiner ließ sich derart von diesen lebendigen Illustrationen inspirieren wie Winai Prabripoo. „In der Kunst drückt sich die Geisteshaltung einer Nation aus", meint der in Nan geborene Artist und schuf wunderschöne Werke, die wie ein Spiegel seiner Heimat wirken. Für seine Werke und jene anderer Künstler erbaute Winai die idyllisch am Nan-Fluss gelegene Nan Riverside Art Gallery.

Nan Riverside Art Gallery, Straße Nr. 1080, 20 km nördlich von Nan, Tel. 0-54 79 80 46, Geöffnet täglich außer mittwochs 9.00 – 17.00 Uhr

Die Gondoliere von Salak Kok

Radeln unter Palmen

Nur 70 km südwestlich von Bangkok erstrecken sich im Mündungsbereich des Mae-Khlong-Flusses endlose Kokosnuss-Plantagen. Im Schatten der Palmwedel können Aktivurlauber mit dem Fahrrad entlang schmaler Straßen fahren, urige Kanäle überqueren und dabei altertümliche Tempel kennen lernen. Ein perfekter Ausgangspunkt ist der bekannte Schwimmende Markt von Damnuak Saduak.
Spice Roads, 14/1-B Soi Promsi 2, Sukhumvit 39, Klongtan Nua, Tel. 0-27 12 53 05, 0-27 12 53 06, www.spiceroads.com

Auf Koh Chang, Thailands zweitgrößter Insel, bieten die Bewohner des Fischerdorfes Salak Kok eine idyllische Dinner-Fahrt durch die Mangrovenwälder an. Während sie die Holzboote durch die stillen Gewässer rudern, können die Gäste leckere Thai-Köstlichkeiten probieren und dabei die abendliche Stille genießen. Das verdiente Geld kommt Projekten der lokalen Dorfgemeinschaft zugute.
Kontakt: Chang Spirit Club, Koh Chang, Ban Salak Kok, Tel. 087-7489497

Thailands Jimi Hendrix

Vielleicht liegt es an der Mischung von thailändischer Sanftheit und Hardrock, die Watchara Charoenpon alias Took so perfekt verkörpert. Sicher sind es aber seine virtuosen Gitarrensolos, mit denen der Rockmusiker aus Chiang Mai schon seit über drei Jahrzehnten in der Brasserie River Terrace am Ping-Fluss die Zuhörer verzückt. Zwischen Tropenpflanzen und bunten Lampions erleben Jimi Hendrix & Co. allnächtlich eine akustische Wiedergeburt.*Brasserie River Terrace, 37 Charoen Rat Road, Wat Ket, Chiang Mai 50200, Tel. 0-53 24 16 65, Geöffnet täglich 10.00 – 2.00 Uhr.*

Buddhas kleine Prinzen

Einmal im Leben Mönch sein, das gehört für die männlichen Thais zu ihrem Lebenslauf. Besonders feierlich und bunt wird die Ordinationszeremonie im nordthailändischen Mae Hong Son begangen. Dort leben viele Thai Yai, eine Untergruppe der Thais, welche das „Fest der edlen Söhne", Poi Sang Long, alljährlich Anfang April feiern. In Erinnerung an Buddhas Herkunft kleiden die Eltern ihre Sprösslinge wie kleine Prinzen und tragen sie auf Schultern in die Klöster.

Poi-Sang-Long-Festival, Mae Hong Son

Thailands berühmteste Buddhas

Der Smaragdbuddha in Bangkoks Wat Phra Keo zählt zu den bedeutendsten Buddha-Figuren des Landes. Nicht zuletzt wegen der Odyssee, die ihn seit seiner Entdeckung in Chiang Rai 1434 durch viele Orte Thailands und Laos führte, bis er schließlich in Bangkoks im Tempel des Königspalastes seinen Platz fand. Kaum weniger bedeutsam und besonders schön ist der vergoldete „Siegreiche Buddha", Jinaraj, im Wat Mahathat von Phitsanulok am Nan-Fluss.

Amulettmarkt in Bangkok

Südlich der Thammasat-Universität, zwischen der Maha-Rat-Straße und dem Chao-Praya-Fluss, erstreckt sich in einem Labyrinth von engen Gassen Bangkoks großer Amulettmarkt mit einer Fülle buddhistischer Glücksbringer. Vor allem ältere Männer begutachten mit der Lupe Miniatur-Buddhas und Portraits berühmter Mönche, welche die Träger vor Unglück und Schaden bewahren sollen. Am Sonntag ist besonders viel los.
Thanon Maha Rat, Bangkok

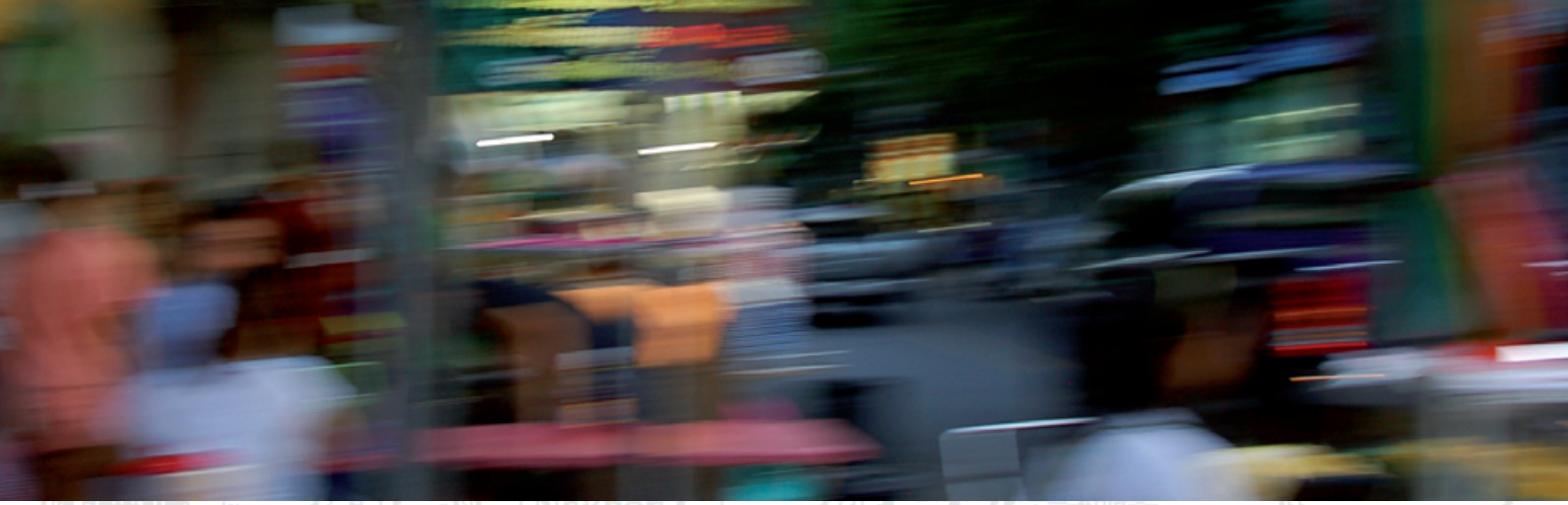
Meditation im Kloster

Der „Garten der Befreiung", so die Bedeutung von Suan Mokkh, liegt bei Chaiya, etwa 50 km nördlich von Surat Thani. Es ist eines der bekanntesten Meditationsklöster Thailands und wurde von dem 1993 verstorbenen Mönch Buddhadasa Bhikkhu gegründet. Am Ersten jeden Monats beginnt im „International Dharma Heritage" ein zehntägiger Meditationskurs. Die Unterkünfte sind einfach, die Verpflegung ist bescheiden. Es empfiehlt sich, über Meditationserfahrungen zu verfügen.
Wat Suan Mokkh, Chaiya, Surat Thani, www.suanmokkh-idh.org

Magische Tattoos

Seien es religiöse Formeln, Tierdarstellungen oder Buddha-Darstellungen – auf Rücken, Oberarmen oder Beinen lassen sich viele Thais buddhistische Symbole tätowieren. Dazu gehen sie jedoch nicht in einschlägige Studios, sondern zu bekannten Tätowiermeistern in die Klöster. Denn wie die Amulette sollen Tattoos ihre Träger vor Unheil schützen und ihnen spirituelle Kräfte verleihen.

AUFGEZEICHNET VON MARTIN H. PETRICH



STOP-OVER BANGKOK

Manchmal reichen wenige Tage, um sich in eine Stadt zu verlieben. Das bisschen Zeit, das man z.B. bei einem Stopover hat, sollte man nutzen. JoJo Ticharkorn und Masiri Tamsakul stellen uns ihr Bangkok vor.

Tag 1 in Bangkok:

Frühmorgens:

Almosenempfang beim Marmortempel

Noch bevor die ersten Sonnenstrahlen die weiße Fassade des Marmortempels zum Leuchten bringen, versammeln sich die orange gewandeten Mönche zum Almosenempfang an der Straße vor dem Klosterkomplex. Die Gläubigen kommen in Scharen und spenden Reis und Gemüse, ja selbst Coca Cola und Zahnpasta. Wer das würdige Ritual beobachten möchte, muss früh aus den Federn: Die Zeremonie startet bereits um 6 Uhr.
Wat Benjamabophit (Marmortempel), Thanon Sri Ayutthaya / Ecke Thanon Nakhon Pathom.

Vormittags:

Spaziergang durchs alte Bangkok

Ein schönes Feeling für das traditionelle Bangkok vermittelt ein Spaziergang in der Umgebung des Königspalastes. Er führt vom Palasttor entlang der Na Phra Lan gen Osten zum Lak Muang, dem Tempel zur Verehrung des Schutzgeistes der Stadt. Dort gibt es auch regelmäßig traditionelle Theateraufführungen. Über eine Kanalbrücke gelangt man zur schmalen Phraeng-Nara-Gasse, wo zahlreiche Essenstände verlockende Düfte zaubern und zur Einkehr einladen.

Nachmittags:

Phra-Sumane-Park

Obwohl nicht weit von Travellerviertel in Banglamphoo entfernt, halten sich erstaunlich wenige Touristen in diesem kleinen Park auf. Dabei lohnt sich der Besuch, denn rund um ein altes Fort, das einst Teil der Stadtmauer war, treffen sich die Studenten der nahen Thammasat-Universität zur Theaterprobe, zum Musik machen oder einfach zum Fun haben. Und wer keine Lust mehr hat, kann in eines der vielen Cafés oder Kneipen entlang der nahen Phra-Athit-Straße einkehren.
Der Phra-Sumane-Park liegt am Chao-Praya-Fluss und dem Khlong Banglamphoo.

Abends:

Modern Dance zum Dinner

Zum authentischen Thai-Menü mit 15 Gängen im Tapas-Stil bietet das Maya-Restaurant im Millennium Hilton Hotel nicht nur einen tollen Blick auf den

Chao-Praya-Fluss, sondern eine faszinierende Performance mit Tänzern des renommierten Patravadi-Theater in fantasiereichen Kostümen der Designerin Ruth Pongstaphone.
Millennium Hilton Hotel, 123 Charoennakorn Road, Khlongsan, Tel. 02-4422000. Montag bis Samstag ab 19.30 Uhr, 1500 Baht (ca. 35 €), www.hilton.com und www.patravaditheatre.com

Nachts:
Demo
Thonglor, lange als Hi-So-Viertel verschrieben, wird allmählich cooler. Das Demo in Soi 10 ist der derzeit beste Club für Electro-Fans in Bangkok, besonders mittwochs bei der CMYK-Party. Die Atmosphäre erinnert an einen illegalen Underground-Club in einem New Yorker Lagerhaus, nur die Getränkepreise holen einen leider immer wieder nach Thonglor zurück.
Thonglor Soi 10, Tel. 02-711-6970, tgl. 20-1 Uhr
www.facebook.com/democlub

Tag 2 in Bangkok:

Morgens:
Wat Arun im Morgenlicht
Der „Tempel der Morgenröte", Wat Arun, trägt seinen Namen zu Recht, denn im frühen Morgenlicht wirkt Bangkoks Wahrzeichen besonders schön. Am besten nimmt man eine Fähre von der gegenüber liegenden Seite des Chao-Praya-Flusses und lässt die ganze Eleganz dieses 200 Jahre alten Prachtbaus auf sich wirken. Aber es lohnt sich auch der Blick aus der Nähe, denn die fünf Tempelspitzen sind über und über mit Keramikscherben verziert.
Wat Arun, www.watarun.org

Mittags:
Again & Again
Mode ist wie Botox, sie ist wundervoll und macht süchtig, hält aber nur für sechs Monate an", heißt es bei einem Thai-Label. Das gilt allemal hier in Bangkok. Aber mittlerweile hat die Vintage-Welle auch Bangkok erreicht. Das brachte Masiri Tamsakul auf die Idee, einen eigenen Laden zu eröffnen. Ihre neuesten Akquisen veröffentlicht sie in Facebook. Thonglor im Osten Bangkoks ist als Location dafür perfekt, denn hier gibt es bereits viele Boutiquen.
Room B1a, Thonglor Market Place, Thonglor Soi 4, tgl. 10.00-21.00 Uhr, www.facebook.com/againandagingshop

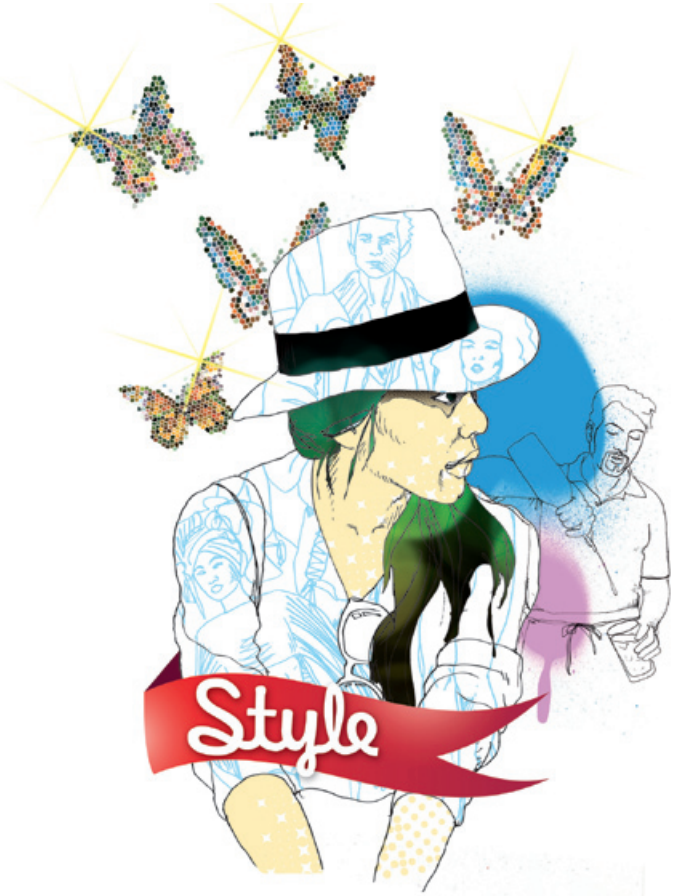
Nachmittags:
Designerläden im Siam Centre
In Bangkoks ältestem Einkaufszentrum sind auch einige der führenden thailändischen Mode-Labels vertreten, darunter Greyhound Original, anr, Kloset und Senada. Junge, noch weniger bekannte Designer verkaufen ihre Kreationen im Mob.F, einem Laden im 4. Stock (www.mob-f.com).
Siam Centre, Rama 1 Road, Pathumwan,
www.siamcenter.co.th,
BTS Siam Station
Geöffnet täglich 10.00 – 21.00 Uhr.

Abends:
Jehgoy-Restaurant
Es gibt so viele gute Plätze in Bangkok, wo man abends lecker essen kann – einer der besten ist Jehgoy in Ratchathewi. Das Restaurant bietet - wie auch die Nachbarläden - beste Isaan-Küche und ist in der Regel bis auf den letzten Hocker besetzt.

Jehgoy, Ratchathewi,
BTS Phaya Thai, tgl. 18-24 Uhr

Spät abends:
WTF Bar & Gallery
Bangkok trifft Berlin - das ist WTF. Eine moderne, lauschige Bar zum Quatschen in einem typischen Thai-Shophouse, mit angeschlossener Galerie und jeder Menge Events. Auch bei den Cocktails ist Fusion das Konzept: Probier doch mal den Isaan-Caipiroschka, gemixt mit dem Thai-Whiskey Sangsom!
7, Sukhumvit Soi 51,
Tel. 02-662-6246, Di-So 18-1 Uhr
www.wtfbangkok.com

Nachts:
Cosmic
Die Royal City Avenue, kurz RCA, ist ja eher für Mainstream-Entertainment bekannt, doch Cosmic ist hier die große Ausnahme. Eine wirkliche Indie-Bar mit Live-Rock, günstigen Preisen und jeder Menge Testosteron. Seit kurzem kann man im dritten Stock auch tanzen, der wurde nämlich zum Underground-Club „Fish" ausgebaut.
RCA, Block C, Tel. 081-605-9469, tgl. 19-1 Uhr
www.facebook.com/cosmiccafe.bkk



Unsere Expertin für Mode und Shopping: Masiri Tamsakul
Masiri ist Moderedakteurin bei der thailändischen Ausgabe von Marie Claire. Eine Zeit lang arbeitete sie als Designerin für das Label Mung Doo, heute entwirft sie nebenbei Schmuckstücke. Zudem ist sie Eigentümerin des Vintage-Laden „Again & Again" in Bangkok.

Tag 3 in Bangkok:

Morgens:

Khlongfahrt in Nonthaburi

Nonthaburi, ein Stadtviertel im Norden Bangkoks, wird selten von Touristen besucht. Umso schöner ist von dort eine Bootsfahrt durch dieKanäle. Die Tour beginnt an der gleichnamigen Anlegestelle am Chao Praya, die Endstation vieler Expressboote ist. Von dort fahren die Langtailboot durch verschiedene Khlongs, an denen sich das Alltagsleben der Bewohner wunderbar beobachten lässt. Anstelle von Wolkenkratzern säumen Palmen und Holzhäuser die Wasserstraßen. Endstation ist die Anlegestelle Tha Chang unweit des Königspalastes, wo viele Garküchen und Lokale zur Einkehr einladen.
Mit dem Expressboot bis zur Station „Nonthaburi", dort kann man sich ein Langtailboot mieten (ca. 30 €)

Mittags:

Thai-Massage im Wat Pho

„Nuad Phaen Boran", die „altehrwürdige heilsame Berührung", wie die Thai-Massage im Land ihrer Herkunft wortwörtlich heißt, ist weltbekannt. Am besten geht man zu jenem Ort, wo bereits seit fünfzig Jahren die besten Massagekurse angeboten werden: dem buddhistischen Kloster Wat Pho. In einem Pavillon an der Ostseite des Klostergeländes können sich die Besucher durchkneten lassen – am besten zwei Stunden lang, damit die ermüdeten Glieder auch wieder richtig regeneriert werden.
Wat Pho, 2 Sanamchai Road, Tel. 0-22 26 03 35, tgl. 8.00-17.00 Uhr, www.watpho.com

Nachmittags:

Anita Thai Silk

Neben dem weltberühmten Unternehmen Jim Thompson bietet auch dieser Traditionsladen wunderschöne Seidenstoffe. 1959 begann die Gründerin, Pornsan Tonavanik, in einem kleinen Geschäft maßgeschneiderte Kleider und Stoffe zu verkaufen. Heute sind ihre Qualitätsprodukte in aller Welt gefragt.
298/2 Silom Road, tgl. 8-18 Uhr, www.anitasilk.com

Früher Abend:

Chinatown

Verstopfte Straßen, viele Menschen, unzählige Verkaufsstände – Bangkoks Chinatown ist nicht gerade Bangkoks gemütlichster Ort. Aber gerade deshalb kommen die Menschen hierher, um durch das Gassengewirr zu schlendern, nach Schnäppchen Ausschau zu halten und in einer der zahlreichen Garküchen lokale Köstlichkeiten zu verzehren. Am besten geht man entlang der Yaowarat-Straße und biegt immer wieder in eine der Seitengassen hinein.

Wong's Place

Bangkok's unglaublicher Absturzladen ist das Wong's. Am Wochenende landen sie hier alle, wenn anderswo schon dicht ist - und zwar vom Gogo-Girl bis zum Botschafter. Jeder redet mit jedem, auch wenn man sich vielleicht am nächsten Morgen nicht mehr daran erinnern kann.
27/3 Soi Sribamphen, Rama 4 Road, Tel. 081-901-0235, Di-So 22-5 Uhr

Abends:

Trasher

Meine eigene Party muss ich natürlich auch erwähnen. Seit drei Jahren veranstalten wir einmal im Monat „Trasher", in wechselnden Clubs und immer mit einem anderen Motto. Von „Bad Taste" über „We Are The World" bis „Party Gaga". Vielleicht die einzige Party in Bangkok, wo die Leute sich wirklich noch herausstaffieren. Kein Wunder: Fürs beste Outfit vergeben wir immer eine Flasche Wodka....

Keine Homepage, am besten auf Facebook nach „Trasher Bangkok" suchen

Unser Experte für Nightlife: JoJo Tichakorn (26)

Geboren in Surat Thai, wohnt er seit fast zehn Jahren in der Stadt und will aus ihr nie wieder weg. Nach seinem Kunststudium an der Silipakorn Universität arbeitet er als DJ und freier TV-Produzent bei Channel [V]. Bei den angesagten Partys „Dudesweet" und „Soma" legt er regelmäßig auf, mit „Trasher" hat er sogar eine eigene Partyreihe.

Vasu Virajsilp // Architekt

DESIGN FÜR ALLE

Der Architekt **Vasu Virajsilp** (*1972 in Nasville, Tennessee, USA) lebt und arbeitet in Bangkok. Design spielt in der thailändischen Gesellschaft eine wichtige Rolle und so ist für ihn Design ein Grundrecht für alle. Schon immer träumte er davon, eigenes Design zu entwickeln und zu sehen, wie es mit Stadt interagiert.

Casa De La Flora

Beim Entwurf des 5-Sterne-Resort Casa De La Flora in Khao Lak inspirierte mich vor allem der unglaublich wunderschöne Blick auf den Horizont der Andamanensee und das Thema des Resorts. So habe ich ein metaphorisches Konzept erarbeitet, bei dem der Kontext von Anlage, Gebäuden, Bedürfnisse des Kunden und die Geschichte von Khao Lak eine wichtige Rolle spielte.
www.casadelaflora.com

Restaurant In The Mood For Love, Bangkok

Dieses Restaurant ist vom gleichnamigen Film von Wong Kar-Wai inspiriert, einem Regisseur aus Hong Kong. Dieser Ort hat definitiv dieselbe Atmosphäre und Lichtgestaltung wie der Film. Man sitzt auf bequemen Sofas und antiken, chinesischen Möbeln, alles ist aus Stahl und Glas, so dass man die Reflektionen der Atmosphäre von der Straße aus sieht.
9/9 Sukhumvit Soi 36, Bangkok

The Met, Bangkok

Dieses wohlproportionierte Wohnhochhaus mit seiner Fassade aus Lücken und Fenstern ist ein gutes Beispiel für gelungene Hochhausarchitektur. Es hat zu Recht beim World Architecture Festival 2009 den „World's Best Housing Development Award" gewonnen.
123 South Sathorm Road, Bangkok,
www.met-bangkok.com

The Hotel, Cha-am

Simplizität und Minimalismus, zugleich aber gemütlich und komfortabel: Dies sind die Qualitäten, die dieses Hotel so einzigartig machen.
www.hotel-cha-am.com.

Bed Super Club, Bangkok

Hier ist eine neue Architektur entstanden, die wie ein Raumschiff im starken Gegensatz zur Umgebung wirkt. Auch das weiße Interieur des Restaurants vermittelt mir dieses Gefühl.
www.bedsupperclub.com/bangkok.

Greyhound Restaurant, Bangkok

Alles begann 1980 mit Männermode, 1997 kam die Gastronomie hinzu. Durch die niedrigen Armlehnen verändert sich das Verhalten der Besucher: Man sitzt an niedrigen Tischen und nicht an typischen Esstischen, dadurch ist es gemütlich wie zuhause. Die monotone Atmosphäre mit Holz passt gut zu den antiken skandinavischen Sesseln.
www.greyhoundcafe.co.th.

EXPLORER
FERNREISEN
www.explorer.de

Flexible Reisebausteine
so individuell wie Sie selbst.

Traumhotels in Thailand

Indigo Pearl ★★★★★
Phuket, ÜF/DZ ab **52,-**

Sala Samui ★★★★★
Koh Samui, ÜF/DZ ab **63,-**

The Tubkaak ★★★★☆
Krabi, ÜF/DZ ab **80,-**

The Racha ★★★★★
Racha Yai Island, ÜF/DZ ab **107,-**

Über 60 Rundreisen in Asien.
Fragen Sie nach unseren
tagesaktuell günstigen Flugpreisen.

Explorer Experten-Center finden Sie in:
Dortmund • Düsseldorf • Essen • Frankfurt • Hamburg • Hannover • Köln • Mannheim • München • Nürnberg • Stuttgart
info@explorer.de • www.explorer.de • Tel. 0211 - 99 49 09

BO PHUT RESORT & SPA

BO PHUT
RESORT & SPA
Samui • Thailand

Located on the northern tip of one of Thailand's most beautiful islands, the boutique Bo Phut Resort & Spa is particularly lovely for its wining fusion of contemporary design and breathtaking natural beauty. The resort, which has many freestanding villas, is surrounded by seven acres of indigenous plantations and is situated on famous Bo Phut beach. The grounds are awash in lush foliage, lotus ponds, gardens and orchids; guest love this resort for its peace and quiet, incredibly attentive service and luxurious quarters (many rooms feature outdoor Jacuzzis). The staff is thoughtful, especially the team at the gorgeous beach who seem to anticipate every need: they are quick to remember guests' names and present iced towels, drinks and snack throughout the day.

12/12 Tambol Bo Phut
Amphur Koh Samui
Surat Thani 84320, Thailand
Tel : +66 (0) 7724 5777
Fax : +66 (0) 7724 5776
www.bophutresort.com

Bo Phut Resort & Spa
is a member of:

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

TÖPFE VOLLER STOLZ

© www.cookingwithpoo.com

Khun Poo ist eine erfolgreiche Unternehmerin dank einer simplen Idee: In Bangkoks Slum bietet die 38 Jahre alte Mutter eines sechsjährigen und eines elfjährigen Sohns Kochkurse für Farangs an, wie die Thais uns Ausländer nennen. Im Frühsommer veröffentlichte die energiegeladene Thailänderin gar ihr erstes Kochbuch. „Cooking with Poo" heißt es und bietet die Rezepturen für Pad Thai, Tom Yum, Papayasalat und andere Klassiker der thailändischen Hausmannskost. In die Wiege gelegt war der im Slum geborenen und aufgewachsenen Poo ein Leben als Unternehmerin nicht.

AUFGEZEICHNET VON MICHAEL LENZ

„Früher hatte ich hier in Khlong Toey eine Garküche. Viel verdient habe ich damit nicht. Wir waren arm. Mit der Hilfe einer Hilfsorganisation konnte ich meine Idee einer Kochschule verwirklichen. Inzwischen nehmen jeden Tag bis zu zehn Farangs an den Kursen in meiner kleinen Hütte in Khlong Toey teil. Jetzt geht es meiner Familie gut und ich konnte auch schon ein paar Arbeitsplätze schaffen.
Jeder Kurs beginnt mit einem Spaziergang über den Markt von Khlong Toey. Anfangs waren die Händler genervt. Jetzt kaufe ich bei jedem Besuch ein paar Kleinigkeiten, so dasss auch die Händler ein wenig von dem Markt-Sightseeing profitieren. Zu Beginn hatte ich nur bei meinen Lieblingsständen gekauft. Das hat für böses Blut unter den anderen Standbesitzern geführt. Jetzt wechsele ich die Stände und alle sind zufrieden. Zumal auch die Farangs nicht widerstehen können, für sich Rambutans, Mangos oder eine schöne reife Papaya zu kaufen.

Viele der berühmten Gerichte Thailands kommen aus dem Isan. Die zu kochen überlasse ich meiner Mitarbeiterin Noi. Mir ist die Isan-Küche viel zu scharf. Noi tut sich in ihren Papaya Salat bis zu 20 Chilis. Durch die Chilis schwitzen die Leute aus dem Isan so viel. Deshalb sind sie so dünn! Ein anderer wesentlicher Unterschied ist die Art Reis zu essen. Wir kochen den Reis. Im Isan gibt es zu allem Sticky Rice (Klebreis). Ich war mal eine Woche dort zu Besuch. Es gab morgens, mittags, abends nur Sticky Rice. Gott, war ich das schnell Leid. Die essen auch lebendige kleine Krabben und geröstete Insekten. Nein danke, das muss ich nicht haben. Aber trotz der Unterschiede bei Essen und Kochen sind die Leute aus dem Isan sehr nette Menschen. Das Thai Food aus anderen Regionen ist milder, weil sie mehr auf Kokosnuss und Fischsauce zum Würzen setzt. Das mag ich lieber.

Ich spende immer wieder Mahlzeiten für arme Kinder in den Schulen hier im Slum. Jetzt habe ich ja Geld und kann mir das leisten. Aber ich bekomme inzwischen so viele Hilfsanfragen, dass ich leider so manche ablehnen muss. So viel Geld habe ich nun auch nicht. Ich versuche zudem den Kindern hier im Slum beizubringen, stolz darauf zu sein, was sie sind. Die Tochter von Noi zum Beispiel hatte mal eine Phase, in der sie stundenlang duschte und versuchte, ihre braune Hautfarbe mit einem Stein abzureiben. Die meisten Kinder hier fühlen sich minderwertig durch ihre dunkle Haut. Sie wollen weiß sein.

Die Farangs waren gewöhnungsbedürftig. Anfangs habe ich zum Beispiel nach Thaiart Hühner samt Haut und Knochen gekocht oder gebraten. Das kam nicht so gut an. Ich musste lernen, dass Farangs nur das Fleisch mögen und am besten das von der Brust. Farangs sind so pingelig. Aber auch die Farangs sind nette Menschen und es ist ja spannend, wenn Kulturen sich begegnen. Das finde ich wunderbar."

Ein Vier-Stunden-Kurs samt Marktbesuch mit Poo in ihrer Kochschule „Helping Hands Thai Cooking School Bangkok" kostet 1000 Baht (ab 1. November 1200 Baht, 27,50 Euro) pro Person (ab zwei Personen). Gebucht werden kann per E-Mail: helping.hands.bkk@gmail.com
Mehr Infos unter http://www.cookingwithpoo.com

TOURISMUS A LA THAI

Urlaub mit gutem Gewissen, das geht bei vielen verschiedenen Projekten, z.B. bietet STA Travel Angebote für Freiwilligenarbeit an, u.a. bei der Elefantenpflege.
Weitere Infos: www.statravel.de

Thailand „echt" kennen lernen, einer Dorfgemeinschaft helfen, ihre Umwelt und Ressourcen zu schonen oder wiederherzustellen: die Community Based Tourism (CBT)-Projekte werden von Dorfmitgliedern entwickelt und haben immer einen direkten lokalen Nutzen. In Gastfamilien, bei alltäglichen Tätigkeiten lernen sich Gäste und Gastgeber kennen.
Weitere Infos: www.cbt-i.org oder www.cbtnetwork.org

Koh Yao Noi

Kalksteinformationen, Fischerei, Fischzucht und Reisfelder, das CBT-Projekt liegt am Phang Nga Bay, umgeben von 44 Inseln.
Besonderheit: Der Gast kann beim Bauen einer mannshohen traditionellen Fischfalle helfen, eine Fischfarm mit Langustenaufzucht besuchen, den Reisanbau kennen lernen und beim Sammeln des Kautschuk auf einer Plantage dabei sein.
Kontakt: Tourist Information of the Koh Yao Noi Community-Based Tourism Club, Koh Yao District, Phang Nga Province, 82160 Coordinating Office Tel.: 0066 (0)81-968-0877 oder 0066 (0)86-942-7999 Tel.: 0066 (0)76-597 244 Fax: 076-597 535

Ban Doi Pui

Einst Opiumplantage, heute CBT-Projekt: Ban Doi Pui bietet Blütenpracht, Lychee-Anbau, Wandern und Museen, die den Lebensweg der Bewohner erläutern.
Besonderheit: Museum der Bergvölker, Garten der Wasserfälle, traditionelle Puppenshow über das Leben der Hmong von der Geburt bis zum Tod, Wanderung zu Doi Pha „Khlong", trommelförmigen Gesteinsformationen.
Kontakt: 55/3 Moo 11, Tambon Suthep, Amphur Muang, Chiang Mai 50200 Tel.: 0066 (0)8 1706 6572

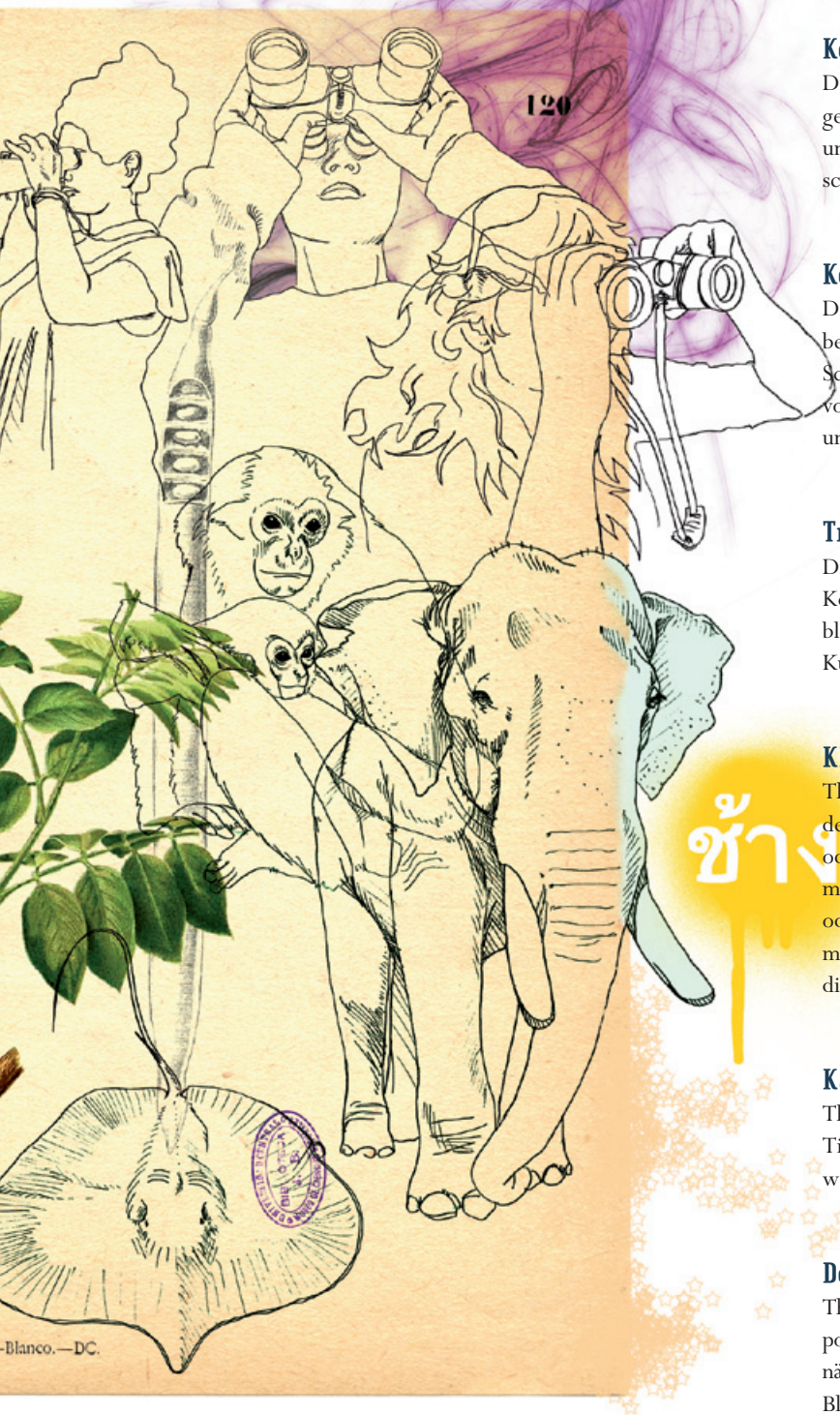
Sab Sai Tong

Hochgebirge, fruchtbare Wälder, seltene Tierarten: Dieses CBT Projekt ist eine Gemeinschaft, die aus gerodetem Ödland mit großer Anstrengung einen Botanischen Garten mit über 200 Baumarten geschaffen hat.
Besonderheit: Biosphärenreservat, letzte Bisonherde am Pang Maa Berg, Wasserfälle, Bio-Landwirtschaft mit Gemüse und Obstgärten.
Kontakt: Moo 13, Tambon Wang Nam Kheow, Amphur Wang Nam Kheow, Nakornratchasima Province 30370 Mr. Charin Thamdee, 0066 (0)86 253 1804 Mrs. Supannee, 0066 (0)81 999 5577 Tel.: 0066 (0)8 1977 2856

PARADIESE FÜR TIERFREUNDE

Duangkamol Chansuriyawong (* 20.11.1950 in Phitsanulok, Nordthailand) arbeitet bei Wild Thailand als Reiseleiterin und verrät uns ihre Tipps für ein einmaliges Naturerlebnis in einigen der schönsten Ecken Thailands. Der Reiseveranstalter Wild Thailand hat sich seit seiner Gründung 1997 auf hochwertigen Öko- und Kultur-Tourismus spezialisiert. Als Mitglied in der Thai Ecotourism and Adventure Travel Association hat sich das Unternehmen verpflichtet, jeglichen Einfluss auf Fauna und Flora so gering wie möglich zu halten.

Weitere Infos unter www.wildthailand.com



Koh Losin, Eastern Sea

Diese felsige Insel liegt fast am Ende des Golfes von Thailand und gehört zur Provinz Pattini. Das Eiland liegt 55 Meilen vor der Küste und ist Rückzugsort für eine große Anzahl an Riff-Fischen wie Barschen, Fledermausfischen und Barrakudas.

Ko Phi Phi, südliche Andamansee

Diese Gruppe besteht aus mehreren Inseln, u.a. Koh Muk, das bekannt ist für seine ungewöhnliche Form, und die alle für ihre Schönheit sowohl an Land als auch unter Wasser berühmt sind. Felsvorsprünge und Geröllhalden, üppigst mit Weichkorallen, Seefächer und Seepeitschen bewachsen, laden zum Tauchen und Schnorcheln.

Trang Inseln, Trangsee

Die Trangsee ist wie vollgetupft mit Inseln, darunter z.B. Koh Muk, Koh Wan und Koh Kradan. Letztere ist bekannt für das perfekt klare, blaue Wasser und wunderschöne Korallenriffe, die die wunderschöne Kulisse für Unterwasserhochzeiten abgeben.

ช้าง

Khao Yai National Park

Thailand ist berühmt für seine reiche Vogelwelt, rund 955 verschiedene Spezies kann man hier beobachten, mehr als man in Europa oder Nord-Amerika findet. Im ersten Nationalpark des Landes kann man u.a. Schlangenweihen, Storchenschnabel, Brustbandeisvogel oder den Scharlachmennigvogel bewundern. Auch verschiedene Formen des Nashornvogels leben hier. Neben den Vögeln hat man auch die Chance, einen Blick auf wilde Elefanten zu erhaschen.

Kang Krachan

Thailands größter Park begeistert mit einer Fülle an Tieren, darunter Tiger, Elefanten, Gibbons und Wildschweinen. Auch Thailands ungewöhnlichster Vogel, der Nashornvogel, lebt hier.

Doi Inthanon

Thailands höchster Berg, auch wenn er eher klein ist, gehört zu den populärsten Parks im Norden Thailands. Dieser kühle, vom Regen durchnässte Hügel bietet über 400 verschiedenen Vögelspezies Zuflucht. Auch Blumenfreunde kommen auf ihre Kosten: Eine Vielzahl von Orchideen zählt den Berg dank seines speziellen Klimas zu ihrer Heimat.

Phansiri Winichagoon // Tierschützerin

Phansiri Winichagoon ist seit 2010 die Landesdirektorin des WWF Thailand. Zuvor war sie in verschiedenen Umweltschutzprogrammen tätig und arbeitete u.a. für die amerikanische Botschaft. Miss Winichagoon studierte Wirtschaftswissenschaften in Thailand und den USA. *Weitere Informationen: www.wwfgreatermekong.org*

„LEBEN BEDEUTET SYMBIOSE“

WAS HAT SICH NACH DEM TSUNAMI VERÄNDERT?

Der Tsunami lenkte die Aufmerksamkeit auf die Folgen von Klimaveränderung. Dank der Hilfe von Wissenschaftlern und internationalen Organisationen konnten wir nachweisen, dass Mangrovenwälder den Schaden durch Tsunamis minimieren können. So gehört zu den erfolgreichsten Umweltschutzmaßnahme die Aufforstung dieser Wälder.

Natürlich gab es schon zuvor nachhaltigen Tourismus, nach dem Tsunami stand er aber ganz oben auf der Agenda. Allerdings dominiert nach wie vor der Mainstream des Massentourismus den Markt, nachhaltiger Tourismus funktioniert als Nischenmarkt. Die Frage ist, wie wir die Gesellschaft dazu bringen, den Wertewandel von Massentourismus hin zum Öko-Tourismus zu vollziehen. Wir brauchen Trendsetter, die eine entsprechende Nachfrage schaffen.

GIBT ES INNOVATIVE ÖKO-TOURISMUS-PROJEKTEN IN THAILAND?

Chumporn Cabana Hotel ist ein berühmter Pionier auf diesem Gebiet. Mit der Kampagne „One Community“ wird das Hotel Teil der umliegenden Dorf-Gemeinschaften, die das Hotel mit Fischen, Gemüse oder Kunsthandwerk versorgen.

Was solche Projekte besonders macht, ist die Tatsache, dass konventioneller Tourismus immer versucht, urbanen Lifestyle zu kopieren und ihn den Touristenorten hinzuzufügen. Öko-Tourismus hingegen zeigt das „Ungesehene“, das etwas Neues, Unbekanntes für den Touristen ist. Der Enthusiasmus, etwas Neues zu lernen, ist eine starke Motivation für kommende Besuche.

WAS TUT DER WWF THAILAND, UM NACHHALTIGEN TOURISMUS ZU FÖRDERN?

Als Schutzorganisation möchte der WWF ökologische Werte in die Lebenswelten der Menschen einbringen und das öffentliche Bewusstsein dafür schärfen, wie Menschen in Harmonie mit der Natur leben können. Die Projekte des WWF in Thailand lenken Aufmerksamkeit auf spezielle Spezies, die sowohl gefährdet als auch symbolträchtig sind, und ihre Lebensräume, die Teil des Ökosystems sind, in dem auch die Menschen leben. Das passt gut zur buddhistischen Philosophie, die besagt, dass Leben Symbiose bedeutet.

jwd im Abo

Wir kommen wieder, verpassen Sie uns nicht!

jwd ist ein unabhängiges Reisemagazin, das zweimal im Jahr erscheint und Reiseziele aus der Sicht der Einheimischen präsentiert – eine Perspektive, die individuelle, ungewöhnliche und authentische Urlaubserfahrungen ermöglicht.

Wenn wir verreisen, wünschen wir uns oft nichts sehnlicher, als nicht als „Tourist" aufzufallen. Am schönsten ist es gar, wenn wir eingeladen werden, vor Ort jemanden kennen, der uns Dinge zeigt, die wir ohne ihn nie gesehen hätten – zu Gast bei Freunden eben.

Dieses Mal sind Sie ausschließlich zu Gast bei thailändischen Freunden, denn Sie halten eine Sonderausgabe zum Thema Thailand in den Händen. Diese ist zwar gratis, aber garantiert nicht umsonst! Unsere reguläre Ausgabe mit Themen aus der ganzen Welt ist ebenfalls nicht umsonst – aber auch nicht gratis, sondern kostet 3,90 Euro.

Abonnieren Sie jwd für 7,80 Euro im Jahr, damit Sie garantiert keine Ausgabe verpassen!

Schicken Sie eine Postkarte mit dem Stichwort „Abo" an
jwd c/o Grafenstein, Kaunstraße 21, 14163 Berlin.
Oder senden Sie eine Email an jwd@grafenstein.net.
Oder besuchen Sie uns auf
www.jwd-reisen.de.

Deutschlands Spezialist für individuelle Reisen nach Thailand....wir kennen das Land!
Asien-Spezialist seit über 20 Jahren

Geoplan Touristik GmbH | Mohriner Allee 70 | 12347 Berlin
Tel.: 030/79 74 22 79 | Fax: 030/79 74 22 80
E-Mail: team@geoplan.net | **www.geoplan-reisen.de**

GEOPLAN
Die individuelle Art des Reisens

THAI H_2O

Plitsch, platsch: Wasser spielt eine wichtige Rolle in der thailändischen Kultur, keine Frage. Wasser ist aber auch im Tourismus ein wichtiger Faktor und so drehen sich viele Angebote ums nasse Element

AUFGEZEICHNET VON MARTIN H. PETRICH

© Big Bubble 5 Star Gold Palm Resort, Koh Tao

© www.123rf.com/Passakorn Vejchayachai

Wasserparty zu Neujahr

An Songkran, dem thailändischen Neujahrsfest im heißen April, freuen sich die Thais über jede Abkühlung. Niemand ist vor einer unfreiwilligen Dusche aus Kübeln, Wasserpistolen und Schläuchen sicher und im ganzen Land herrscht ausgelassene Partystimmung. Rein ins Vergnügen und wasserfeste Sachen anziehen! Das Neujahrsfest wird Mitte April über drei Tage gefeiert.

songkran.tourismthailand.org

Underwaterlove

Alljährlich fällt der Valentinstag für einige Tauchpaare ins Wasser. Beim Unterwasser-Hochzeitfestival in der Provinz Trang nämlich kann man den Bund fürs Leben schließen – bei einem Tauchgang. Etwa zehn Meter unter der Wasseroberfläche werden die Eheleute nach thailändischem Ritus getraut. Man muss sich übrigens nicht nass machen, um mitfeiern zu können: Die Zeremonie wird an Land übertragen. Auch Schwule und Lesben dürfen „Blubb" zueinander sagen. Allerdings bekommen sie keine Heiratsurkunde, sondern nur eine Teilnahmebestätigung.

Kajaking in der Phang-Nga-Bucht

Selbst James Bond genoss einst die Traumkulisse der Phang-Nga-Bucht zwischen Phuket und Krabi. Bizarre Karstinseln ragen aus dem Meer. Wer näher an sie heran möchte, klettert ins Kajak und paddelt durch kleine Grotten ins Innere, wo tiefblaue Lagunen für eine zauberhafte Stimmung sorgen.
Pionier der Kajak-Touren ist der in Phuket lebende John Gray.

www.johngray-seacanoe.com

Beschaulicher Ort am Mekong

Einst ein lebendiges Handelsstädtchen am Mekong, scheint heute in Chiang Khan die Uhr stehen geblieben zu sein.
Urige Holzhäuser, Klöster und verwinkelte Gassen bieten den richtigen Rahmen, die Seele baumeln zu lassen. Und zum Sonnenuntergang eine Bootsfahrt auf Asiens berühmtestem Fluss – was kann es Schöneres geben ...
Chiang Khan liegt an der Grenze zu Laos, 50 Kilometer nördlich von Loei.

Unterwegs mit dem Bambusfloß

Im Norden, wo die Flüsse sich durch ursprüngliche Berglandschaften winden, bieten sich Touren mit dem Bambusfloß an. Sehr populär: eine zweitägige Fahrt auf dem Kok-Fluss von Thaton nach Chiang Rai. Richtig geheimnisvoll wird die Floßpartie durch die spektakuläre Tham-Lot-Tropfsteinhöhle bei Soppong, 140 Kilometer nordöstlich von Chiang Mai. Wild Thailand organisiert Adventure-Programme inklusive Floßfahrten.

www.wildthailand.com

Regenzeit – das klingt abschreckend für viele Touristenohren. Zum Glück – denn so ist Thailand zwischen Juni und Oktober weniger überlaufen und deutlich preiswerter. Aber keine Angst: Meist regnet es nur kurze Zeit am Tag, zudem sind die regionalen Unterschiede oft groß. Wenn es in der einen Region also regnet, kann es in einer anderen trocken sein.

© sakhorn/shutterstock

Bootsrennen auf dem Mekong
Im September und Oktober, wenn die Flüsse so richtig voller Wasser sind, finden vielerorts Bootsrennen statt. Zu den bekanntesten zählt das Rennen in Nakhon Phanom im Nordosten Thailands, wo Teams mit bis zu dreißig Teilnehmern pro Langboot starten. Die Regatta ist Teil eines einwöchigen Festivals vor dem Oktober-Vollmond. Zu den Höhepunkten zählt eine Prozession mit wunderschön illuminierten Booten auf dem Mekong.

Reis pflanzen in Sukhothai

„Reis in den Feldern, Fische im Wasser" – das berühmte Motto von König Ramkamhaeng gilt auch heute noch. Während der Regenzeit verwandeln sich die Ebenen Thailands in einen endlos grünen Teppich. Überall sind die Menschen damit beschäftigt, die Reissetzlinge zu pflanzen. Wer einmal in die Fußstapfen eines Reisbauern schlüpfen möchte, kann dies beim „Organic Agriculture Project" am Rand des kleinen Flughafens von Sukhothai tun.

Organic Agriculture Project, 99 Moo 2, Klong Krajong, Sukhothai, Tel. 0-55 64 72 90, www.kaohomsukhothai.com.

Trekking bei Mae Hong Son

Auch in der Regenzeit lohnen sich Trekking-Touren im bergigen Norden. Die kleine Agentur „Nutty's Adventures" organisiert mehrtägige Ausflüge in die Umgebung von Mae Hong Son. Sie führen zu Dörfern der Karen-Minderheit oder Siedlungen der Shan, zum Rafting auf wilde Bergflüsse oder zu einsamen Waldtempeln. Besonderen Wert legt die Agentur dabei auf die intensive Begegnung mit der lokalen Bevölkerung.
www.nutty-adventures.com

Verwöhnen im Spa

Gegen einen verregneten Nachmittag hilft der entspannte Besuch in einem Spa. Die Auswahl in Thailand ist riesig. In Chiang Mai bietet das „Spa Mantra" in wunderschönem Ambiente eine ganze Palette von Anwendungen. Sie reicht von Ölmassagen zu Kompressen mit Heilkräutern, von Rotwein-Wickel zu diversen Body Scrubs. Oder wie wäre es mit einer zweieinhalbstündigen „Mantra Thai Herb Heaven"?
30/11 Chareun Suk Road, Chiang Mai, Tel. 0-53 22 66 55, www.spamantra.com

ES MUSS NICHT IMMER CHILI SEIN

Tam Piyawadi Jantrupon // Chef

Im Herzen Bangkoks bringt Köchin Tam Piyawadi Jantrupon ausländischen Touristen die thailändische Küche näher. In den 80ern kochte Tam für thailändische Diplomaten in Los Angeles und bemerkte, wie groß das Interesse auch unter Amerikanern an der exotischen Küche war. Daher gründete sie Amita Thai Cooking Class, in der sie bereits tausende Besucher in kleinen Gruppen unterrichtet hat.
www.amitathaicooking.com

AUFGEZEICHNET VON MICHA SCHULZ

SIE BRINGEN SEIT JAHREN AUSLÄNDERN DIE THAILÄNDISCHE KÜCHE NÄHER. WAS SIND DIE AM WEITESTEN VERBREITETEN IRRTÜMER IHRER SCHÜLER?

Viele denken, dass unsere Art zu kochen sehr schwierig ist und es immer lange dauert. Das stimmt aber nicht. Viele Europäer klagen auch, dass sie in ihrer Heimat die thailändischen Zutaten nicht bekommen und daher die Gerichte nicht nachkochen können. Dabei gibt es diese fast überall in Asia-Märkten in Europa. Außerdem kann man auch gut Zutaten ersetzen – wer einen grünen Papayasalat machen will, kann ein ähnliches Geschmackserlebnis mit grünen Äpfeln oder Karotten erreichen. Ein großer Irrtum ist auch, dass thailändisches Essen immer extrem scharf sein muss.

ES MUSS ALSO NICHT IMMER CHILI SEIN?

Nein, keineswegs. Viele Thailänder lieben Chilis, weil das die Poren öffnet und das Schwitzen fördert. Im tropischen Klima Thailands fühlt man sich dann kühler. Diese schöne Nebeneffekt ist natürlich in kälteren Regionen nicht notwendig. Deshalb haben sich die Leute dort nie an diese Schärfe gewöhnt, die die meisten Thailänder als angenehm empfinden.

WAS WOLLEN SIE IHREN SCHÜLERN AM MEISTEN VERMITTELN?

Bei unserem Essen geht es um drei Dinge: gute Zutaten, die Art der Zubereitung und die Präsentation. Die meisten unserer Gerichte können schnell zubereitet werden und sind nicht zu Tode gekocht. Außerdem ist thailändisches Essen im Vergleich zur europäischen Küche meist gesünder, also ärmer an Fett und mit mehr Vitaminen.

WAS SIND DIE GERICHTE, DIE IHRER MEINUNG NACH JEDER IN THAILAND PROBIEREN MUSS?

Da gibt es viele: Meine Favorit ist Tom Kha Gai, eine Suppe mit Hühnchen in Kokosmilch, die mit Zitronengras und Galgant gewürzt ist. Ein hervorragendes vegetarisches Gericht ist Khao Mun Som Tum. Das ist Kokosnuss-Reis mit Papayasalat.

NICHT NUR WIR VON JWD SIND VON IHRER SCHULE BEGEISTERT, AUCH ANDERE MEDIEN HABEN ÜBER SIE GESCHRIEBEN.

Ja, ich wurde sogar vom Magazin „Vogue“ weiterempfohlen!

AUF DEM KHLONG

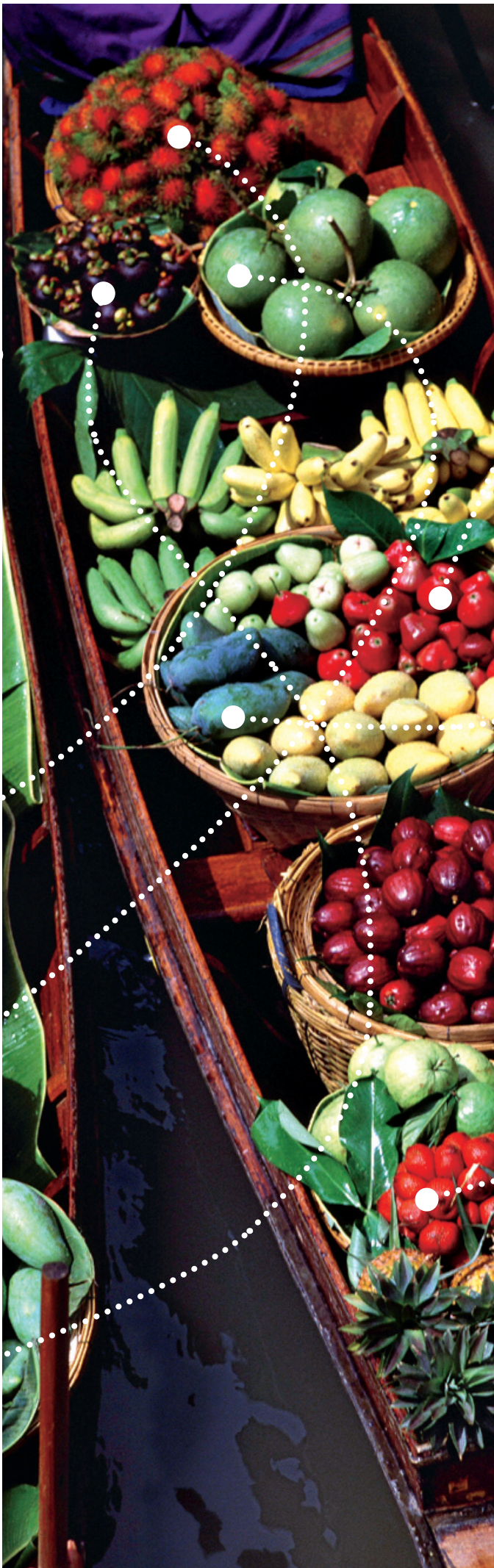
AUFGEZEICHNET VON ALEXANDRA WOLTERS

In Thailand gibt es auf vielen Flüssen und Kanälen, den so genannten Khlongs, Schwimmende Märkte. Auf den Booten türmen sich vor allem Obst und Gemüse, aber auch Alltagsgegenstände, Pflanzen und sogar Tiere werden hier verkauft. Viele der exotischen Früchte werden sofort nach dem Kauf verzehrt. Hier eine kleine Übersicht aus dem reichhaltigen Angebot.

Unter der borstigen Schale der leuchtend roten oder rosafarbenen Rambutan steckt milchig-weißes Fleisch mit einem mandelähnlichen Kern. Die aromatische süß-säuerliche Frucht wird gerne roh gegessen. Thailand gilt als größtes Anbaugebiet der Rambutan-Bäume.

Die Pomelo ähnelt einer Pampelmuse, ist aber größer, schmeckt süßer und weniger sauer und herb. Das Fruchtfleisch variiert zwischen gelb, orange und rot und wird selten zu Saft gepresst. Lieber isst man es in Thailand pur oder als Beilage in Salaten.

Reife Mangosteen-Früchte sind dunkelrot bis violett. Die recht dicke Schale wird mit einem Messer eingeritzt – so lässt sie sich leicht lösen. Das weiße Fruchtfleisch ist in mehrere Segmente unterteilt und schmeckt süß-sauer.



In Thailand gibt es auf vielen Flüssen und Kanälen, den so genannten Khlongs, schwimmende Märkte.

Es gibt sie in verschiedenen Farben von grün, pink bis rot, aber alle Rosenäpfel (Chompoo) haben die typische Glockenform. Die Frucht ist etwa so groß wie Aprikosen, der Geschmack ist süß-säuerlich frisch, die Konsistenz knackig. Rosenäpfel schmecken besonders gut leicht gekühlt.

In Thailand isst man neben reifen Mangos auch sehr gerne und oft die grünen, noch unreifen Mangos. Die festen und säuerlichen Fruchtschnitze werden in Saucen oder Gewürzmischungen gedippt.

Das gelb- oder rötlich-braune Fruchtfleisch der Sapodilla (Lamoot) schmeckt wie eine Mischung aus Birne, Banane und Karamell und hat die Konsistenz eines reifen Pfirsichs. In Thailand ist das Obst auch wegen des hohen Vitamingehalts sehr beliebt.

Der Zuckerapfel (Noi Nah), auch Zimt- und Rahmapfel, Ochsenherz oder Netzannone genannt, gehört zum schmackhaftesten Obst der Tropen. Die einzelnen Schuppen der Schale lassen sich bei reifen Früchten leicht lösen. Das cremig süße Fleisch wird aus der Hand gegessen oder gelöffelt. Die dunklen Kerne sind nicht genießbar.

Je reifer die Litschi (oder auch Lychee) ist, desto saftiger und süßer ist ihr helles Fruchtfleisch. Die rote dünne Schale lässt sich leicht mit den Fingern aufbrechen. Litschis werden in Thailand oft an Zweigen verkauft. Denn sind sie einmal gepflückt, fangen sie rasch an zu gären.

Süß-säuerlich und frisch schmeckt das knackige Fruchtfleisch der Guave (Farang). Reife Guaven duftet sehr intensiv. In Scheiben geschnitten taucht man in Thailand die Frucht auch in Zucker, Salz und Chili.

Wegen ihrer glänzenden schuppenartigen Schale heißt die ei- oder birnenförmige Ragam auch Schlangenhautfrucht. Mit den Fingern kommt man leicht an das helle Fruchtfleisch, das ein wenig nach Erdbeere schmeckt und einen nicht genießbaren Kern umhüllt.

Tim Raue // Koch

„OHNE PRIK NAM PLA KÖNNTE ICH NICHT WÜRZEN“

AUGEZEICHNET VON ALEXANDRA WOLTERS

Der Sternekoch Tim Raue ist großer Fan der thailändischen Küche und ihrer intensiven Aromen. Für den perfekten Geschmack heißt es bei dem 37-Jährigen: Alles probieren und sich inspirieren lassen. Die Ergebnisse kommen in seinem Berliner Restaurant „Tim Raue“ auf den Tisch und begeistern die Gäste. Hier erzählt er, warum er so gerne mit der thailändischen Aromatik arbeitet und verrät zwei seiner beliebtesten Thai-Rezepte. *Weitere Infos über ihn seine Philosophie unter www.tim-raue.com.*

WIE SAH IHRE ERSTE BERÜHRUNG MIT DER THAILÄNDISCHEN KÜCHE AUS?

Sie fand in Berlin statt, Mitte der 90er Jahre. Thailändische Restaurants waren sehr rar. Ihr großer Vorteil zu den anderen asiatischen Küchen lag darin, dass sie schon damals ausschließlich mit frischen Lebensmitteln arbeiteten.

WAS IST DAS BESONDERE DARAN?

Es ist vor allem der eigentliche Nachteil dieser Küche, der ihr großer Vorteil ist. Die Küche der Thais ist schlicht und schnell. Damit meine ich, dass nicht stundenlang Saucen gekocht werden oder kostspielige Zutaten eingelegt und über Tage zubereitet werden müssen. Vor allem werden die Gerichte binnen weniger Minuten zubereitet. Dadurch ist der größte Vorteil entstanden: Die thailändische Küche ist unglaublich aromatisch. Durch den vehementen Einsatz von Kräutern, Gemüse und Obst in einem Gericht, gepaart mit Schärfe und Säure, entstehen wahre Aromenwelten am Gaumen.

WIE UND WIESO INSPIRIERT SIE DIE KULINARIK THAILANDS?

Es ist die Aromatik, die sich in meiner Küche wiederfindet. Jedes Gericht bei mir steht auf den Geschmacksäulen „süße-säure-schärfe-vegetabil“.

WIE UND WO HABEN SIE DIE KNIFFE DER THAILÄNDISCHEN KÜCHE GELERNT?

Im Trisara Resort auf Phuket habe ich bei Chef Kao einen Mittag lang zugesehen, wie gearbeitet wird. Genauso wichtig ist es aber auch, die Gerichte zu essen und als Inspiration zu verwenden.

WAS IST IHR LIEBSTES THAILÄNDISCHES NAHRUNGSMITTEL UND GEWÜRZ?

Ohne Prik Nam Pla (Chili in Fischsauce) könnte ich heute nicht mehr würzen. Ich habe eine Variante mit rotem und eine mit grünem Chili. Zudem bekommen wir dienstags und freitags aus Thailand den Großteil unserer Gemüse. Die Thais bauen mittlerweile viel für den sehr anspruchsvollen japanischen Markt an und das freut uns sehr. Von Daylilies (Taglilien), Lilienzwiebeln und Kai-lan (ein bitteres Blattgemüse) bis hin zu Erbsensprossen – es sind mehr als 20 thailändische Produkte, die wir nutzen.

UND WAS IST IHRER MEINUNG NACH DAS UNGEWÖHNLICHSTE PRODUKT IN DER THAILÄNDISCHEN KÜCHE?

Für uns Europäer sind die getrockneten Meeresprodukte geschmacklich sehr gewöhnungsbedürftig.

WAS IST FÜR SIE DAS SCHÖNSTE LOB EINES GASTES?

Es hat Spaß gemacht!

Papayasalat

200 g grüne (unreife) Papaya

100 g Karotten

100 g weißen Rettich

8 EL Prik Nam Pla (in Fischsauce eingelegter Chili)

8 EL Reisessig

4 EL Zitronensaft

100 ml Pflanzenöl

4 EL kleingehackte Koriander

Die Papaya, die Karotten und den Rettich schälen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben und vermengen. Prik Nam Pla, Reisessig und Zitronensaft dazugeben und ordentlich durchmischen. Dann die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und drei Stunden kalt stellen.

Anschließend das Öl und den frischen Koriander dazugeben und das Ganze vermengen. Dann mit einer feinen Zange oder Pinzette die marinierten Obst-Gemüse-Streifen auf Tellern zu Haufen drehen. Mit der Marinade als Dressing beträufeln.

Dazu passt sehr gut gegrilltes Kalb oder ein kräftiger Fisch wie Red Snapper. Bei uns im Restaurant gibt es diesen Salat zu Sichuan Tauben.

Lemon Sauce

Diese Sauce passt perfekt zu zart gedämpftem weißem Fisch. Wir nehmen dafür wilde Mittelmeer-Doraden und servieren dazu eine Beilage aus Kopfsalat, salzigen Zitronen und weißer Zwiebelcreme.

200 ml Geflügelfond

100 ml Zitronensaft

50 g Palmzucker

3 Kaffirlimettenblätter

3 EL fein geschnittenes Zitronengras

½ grüne Thai Chilischote

Den Palmzucker in einem Mörser zerkleinern, in einen Topf geben und erhitzen. Mit dem Zitronensaft ablöschen, den Geflügelfond hinzugeben und alles aufkochen lassen. Die Kaffirlimettenblätter sehr fein schneiden und mit dem Zitronengras und der Chilischote in den Topf geben. Erneut aufkochen und dann drei Minuten ziehen lassen. Die Chilischote wieder entfernen. Mit etwas hellem Soßenbinder abbinden und direkt servieren.

VON ITALIEN NACH THAILAND

Khun Runchuan Hengtrakulsin war Ende vierzig, als ihr Leben eine unerwartete Wende nahm. Die erfolgreiche Geschäftsfrau wurde zu Bäuerin. Auf dem Land ihrer Schwester im Dorf Sapangsoon, gut zwei Autostunden nordöstlich von Bangkok, begann die heute 58-jährige auf ihrer Murrah Dairy Farm (www.murrahdairy.com) mit der Zucht von Büffeln, aus deren Milch sie Mozzarella herstellt.

Das Murrah Dairy Ramkhamhaeng 112 / Sammakon 2, Saphan Sung, Bangkok, Thailand

AUFGEZEICHNET VON MICHAEL LENZ

„Ich habe früher Hundekauknochen aus Kuhhaut hergestellt. Von Büffeln hatte ich keine Ahnung. Ich wusste nicht einmal, dass sie Milch geben. Wie man bei uns in Thailand sagt: Ich war dumm wie ein Büffel. Auf einer Italienreise habe ich zum ersten Mal Mozzarella gegessen. Der Käse hat mich dermaßen begeistert, dass ich mich gefragt habe: Warum produzieren wir nicht auch in Thailand Mozzarella? Das müsste doch gehen. Büffel sind für Milch und andere Produkte gut, bevor man ihre Haut verwertet.

Ich habe dann begonnen, alles über Büffel und die Herstellung von Mozzarella zu lernen. Dabei hat mir Professor Kamolpattana Maneewan von der Chulalongkorn Universität in Bangkok sehr geholfen. Sie ist eine ausgewiesene Büffelexpertin, die als Mitbegründerin der „International Buffalo Federation“ international als die „Büffelpatin“ bekannt ist. Zusammen mit Kamolpattana Maneewan habe ich Büffelmilchfarmen in China, Indien, Brasilien, Bulgarien und natürlich in Italien besucht. Insgesamt hat der Lernprozess zweieinhalb Jahre gedauert.

Meine Familie, meine Freunde und erst recht die Leute hier im Dorf fanden es eine verrückte Idee, Büffel der Milch wegen züchten zu wollen. Büffel werden bei uns in Thailand gewöhnlich nur für die Feldarbeit eingesetzt. Angefangen habe ich im Jahr 2000 mit acht schwangeren Wasserbüffeln. Heute habe ich eine Herde von weit mehr als 300 Tieren.

Einige meiner Büffel kommen aus Thailand, andere sind eine über 1000 Jahre alte Büffelrasse aus Indien. Die heißen Murrah und nach ihnen habe ich meine Farm benannt. Sie sind dunkler als die Thaibüffel, haben gewundene Hörner wie ein Widder und einen lustigen schwarzroten Haarschopf, der an einen Beatlespilzkopf mit Scheitel erinnert. Murrah sind die besseren Milchbüffel. Auch in Italien wird der beste Mozzarella aus der Milch von Büffeln hergestellt, deren Vorfahren vor mehr als 400 Jahren aus Indien eingeführt worden waren.

Ich produziere natürlich Mozzarella, aber inzwischen auch Joghurt und Ricotta. Die Produkte der Murrah Farm verkauft meine Tochter Charinee Chaiyochlarb in unserem Murrah Café & Bistro in Bangkoks Stadtteil Ramkhamhaeng. Zudem haben Supermärkte in Bangkok und in Pattaya meine Milchprodukte ins Sortiment aufgenommen und wir konnten auch schon Hotels als Kunden gewinnen. Noch sind Farangs unsere größte Kundengruppe. Aber ich will auch meine Landsleute auf den Käsegeschmack bringen. Wir haben in unserer Kochkultur so gut wie keine Milchprodukte. Deshalb mögen die meisten Thais keinen Käse. Ausnahmen sind Thai-Muslime sowie Thais indischer Abstammung. Wir müssen also meine Landsleute davon überzeugen, dass Büffelmilch und Büffelmilchprodukte wichtige Nährstoffe enthalten, gesund sind und lecker schmecken. Das wird dann auch andere Bauern ermutigen, in die Büffelproduktion einzusteigen, was wiederum Arbeitsplätze schaffen würde. Das ist vielleicht gar keine so schwierige Aufgabe. Die Esskultur bei uns in Thailand ändert sich ja gerade durch ausländische Einflüsse und die Thais werden flexibler und offener. Ich lade immer wieder Schulklassen auf die Murrah Farm ein. Kinder sind ja von Natur aus neugieriger als Erwachsene und eher bereit, was Neues zu probieren.“

Der Besuch der Murrah Dairy Farm ist möglich nach vorheriger telefonischer Absprache unter farm@murrahdairy.com, oder telefonisch unter den Nummern +66 81 8382425 oder +66 86 7774515. Es empfiehlt sich, in Bangkok ein Auto samt Fahrer zu mieten und diesen zwecks Wegbeschreibung, die Murrah Farm anrufen zu lassen.
Das Murrah Café & Bistro findet sich in Bangkok Ramkhamhaeng 112 / Sammakon 2, Saphan Sung, Bangkok, Tel.: +66 2 373 2992

Stefan Nink (* 1965 in Siegen) ist Hörfunkmoderator und Autor. Seine Reisereportagen (u.a. für geo.de, lufthansa magazin und Süddeutsche Zeitung) wurden in 17 Sprachen übersetzt und haben ihn mehrmals um den ganzen Globus und in vielen Ecken der Welt gebracht. Thailand gehört zu einem seiner liebsten Reiseziele, auch wenn sein Familienname dort regelmäßig für Schmunzeln sorgt. „Nink" bedeutet in Thailand soviel wie „lieblich".

Wohin ging Ihre letzte Reise?

Nach Bangkok. Allerdings unfreiwillig: Auf Island war ein Vulkan ausgebrochen, und ich bin auf dem Weg von China nach Deutschland in Thailand hängen geblieben.

Wenn Sie jetzt sofort für eine Woche Urlaub hätten, wohin würden Sie reisen?

Wieder nach Bangkok, das ist für mich eine der spannendsten Metropolen der Welt.

Sitzen Sie im Flugzeug lieber am Gang oder am Fenster?

Am Gang. Am Fenster nur, wenn der Flug tagsüber ist und draußen etwas Schönes zu sehen sein könnte – der Himalaya zum Beispiel.

Was darf in Ihrem Handgepäck auf keinen Fall fehlen?

Mein Kindle. Ein Schal gegen die Zugluft. Ein Notizbuch.

Die beste Erfindung in Sachen Urlaub/Reise?

Das Flugzeug. Und das Internet.

Warum sollte man nach Thailand reisen?

Beim ersten Mal: Weil es ein ideales Reiseziel ist, um Asien kennen zu lernen. Bei allen weiteren Malen: Weil es ein ideales Reiseziel ist, um Asien immer wieder neu zu entdecken.

Mein größter Kulturschock in Thailand...

... war die Erfahrung, dass „Sie können es ruhig scharf würzen" in Thailand etwas ganz anderes bedeutet als „Sie können es ruhig scharf würzen" beim Thai in Deutschland.

Ihr prägendstes Erlebnis bei einer Reise nach Thailand?

Ich bin einmal mitten in Bangkok verhaftet worden, weil ich eine Zigarettenkippe weg geschnippt hatte und das Bußgeld nicht bezahlen wollte. Ein sehr freundl icher Herr auf dem Polizeirevier hat mir dann angeboten, eine Nacht im Knast zu verbringen – damit wäre die Strafe abgegolten. Ich habe bezahlt. Obwohl die Gefängnisnacht bestimmt ein gutes Reportagethema gewesen wäre.

Dieser Entdecker wäre ich gerne gewesen:

Ach, ich hätte nichts von dem zustande gebracht, was den großen Entdeckern gelungen ist – mich hätten wahrscheinlich sofort irgendwelche Bakterien oder Viren erledigt. Aber wenn ich Mäuschen hätte spielen können – dann bei Lewis und Clark. Oder bei James Cook.

Wo in Thailand haben Sie bislang Ihren schönsten Sonnenuntergang erlebt?

Sonnenuntergänge werden gnadenlos überschätzt. Sonnenaufgänge sind viel eindrucksvoller. Die schönsten kann man an thailändischen Tempeln erleben.

Ihr liebstes Reisesouvenir aus Thailand?

Ein Besteck, das von Insassen einer Jugendhaftanstalt gefertigt wurde.

Welches Buch darf auf Ihrer nächsten Reise nicht fehlen?

Ein kleines Bändchen aus dem Langenscheidt-Verlag, das „Ohne-Wörterbuch". In dem sind ausschließlich kleine Piktogramme.

Wo möchten Sie in Thailand unbedingt einmal hin?

Auf die perfekte Insel. Kennt die jemand?

Wie sieht Ihr Traum von Erholung aus?

Bei Tagesanbruch eine Runde Golf, dann ein spätes Frühstück, dann eine ausgedehnte Wanderung. Und abends ein heißes Bad, einen Happs zu essen und ein Glas Wein.

Wohin soll diese Reise gehen?

Ach, das können Sie fast überall haben. Manchmal sind jene Reisen am schönsten, bei denen man bloß um die Ecke fahren muss.

Myanmar-Reisen
Antares Asien-Reisen

Ihre Reise - Unsere Passion

Indonesien

Kambodscha

Laos

Myanmar

Thailand

Vietnam

Unsere Produkte – Ihre Auswahl

- individuelle und maßgeschneiderte Rundreisen
- nostalgische Flusskreuzfahrten
- erlebnisreiche Trekking- und Fahrradtouren
- flexible Reisebausteine (Ausflüge, Transfers, Mietwagen)
- Badeverlängerungen an herrlichen Stränden
- internationale Flüge, Inlandsflüge und regionale Airpässe
- große Hotelauswahl – von Homestays bis zu Luxushotels
- Geheimtipps von unseren Asienexperten

RUNDREISEN • KREUZFAHRTEN • HOTELS • FLÜGE • BAUSTEINE

Telefon: 040-99 99 871 30 • Email: info@antares-asien-reisen.de • Website: www.antares-asien-reisen.de

MEIER'S WELTREISEN

Der Spezialist für alles Ferne

Faszination Thailand

Als Marktführer für Thailand bieten wir Ihnen:

- Das umfangreichste Angebot auf 176 Katalogseiten
- Ausgesuchte Hotels thailandweit – von individuellen bis zu luxuriösen Hotels
- Eine Vielzahl an Rundreisen und Ausflügen in alle Regionen Thailands
- Tägliche Kontingente von Flügen und Hotels
- Viele pauschale Kombinationsmöglichkeiten innerhalb Thailands und Asiens
- Travel In Style: Bestimmen Sie Ihr ganz individuelles Reiseprogramm

Weitere Informationen und Buchung in Ihrem Reisebüro oder unter www.meiers-weltreisen.de