



«Herr Ober – da schwimmt eine Kobra in meinem Wein!»

Was unter dem Etikett «Thai-Kitchen» in den Regalen unserer Supermärkte steht, ist ein einziges tiefgefrorenes Missverständnis. Mit Frühlingsrollen aus dem Backofen hat die Küche Südostasiens etwa so wenig zu tun wie die Antarktis mit Kokospalmen. Doch ihre ganze bizarre Variation entfalten die kulinarischen Traditionen Südostasiens erst vor Ort. Abseits der von Pauschaltouristen eroberten Traumstrände warten fantasievolle Essgewohnheiten auf westliche Mägen – und ein Schlaraffenland für Entdeckungsfreudige.

Text und Fotos: Marco Rüegg

Savannakhet, Laos, andert-halb Stunden nach Sonnenaufgang; eine Stadt geht vor die Hunde. Rudel von Streunern hecheln in der Hitze, besetzen den Dorfplatz vor der Kirche, einer der wenigen christlichen des Landes. Savannakhet liegt eingeklemmt zwischen den Uferbänken des Mekong und der nationalen Schnellstrasse 13, die wie eine asphaltierte Schlagader von Nord nach Süd das Land

durchzieht. Zu früher Stunde schlürfen die Bewohner der Kleinstadt im Schatten ihrer Küchen das typische Laos-Frühstück: Nudelsuppe. Manche halten sich lieber an die Überreste der französischen Kolonialherrschaft, welche elegante Architektur, politisches Chaos und einige Bäckereien zurückgelassen hat. Hinter der Theke ihrer Baguetteria streicht eine Laotin Leberpaste auf die Brote vom Vortag, Schulwegproviand für die zwei Töchter. Sie sagen nichts und brechen auf, die Stadt schlummert noch. Erst in einigen Stunden

verwandeln Freiluft-Snackerias Savannakhets Uferpromenade des fast 5000 Kilometer langen Mekong in einen duftenden Food-Boulevard. Kaum aus den mystischen Wassern des Flusses gezogen, schmoren die Fische auf dem Grill und gehen wenig später in Bananenblätter eingewickelt unters Volk. Mit alles und scharf – prêt-à-porter à la Laos.

Mächtig Staub wirbelt der Nachtexpress auf, drüben am Busterminal. Neun Stunden braucht er für die ungefähr 450 Kilometer aus der Hauptstadt Vientiane nach Savannakhet.

Manchmal auch elf. Oder vierzehn. Passagiere mit wenig Gepäck und viel Appetit wanken direkt aus ihren Träumen auf die Imbissbuden zu. Berge von Orangen leuchten ihnen entgegen, frittierte Algenblätter, Eiskaffee aus Plastiktüten, Packungen voller Gebäck, Chips und getrocknetem Fisch. Und selbstverständlich der interkulturelle Frühstücksklassiker, das Ei. Doch Fehlanzeige, wer auf die Spiegel-, Rühr- oder 3-Minuten-Variante hofft. Eier gehören hier an den Spieß und auf den Rost, im Dreierpack. Abgesehen von der Sauererei beim Schälen sind die BBQ-Eggs ein unspektakulärer Genuss – im Normalfall. Manchmal steckt im Dotter jedoch bereits der Embryo des Kükens und ermöglicht die mehr oder weniger freiwillige Degustation einer lokalen Delikatesse.

Spieß mit Hand und Fuss. Staub zu Staub: Mittagszeit, unterwegs zwischen Pakse und Muang Khong, 200 Kilometer und sechs Stunden südlich von Savannakhet. Die Reisezeiten sind so lang wie die Strassenbeläge schlecht. Staub auf der Lunge, Dreck auf der Zunge. «Klimaanlage» steht als Synonym für den Fahrtwind, der trockene Erde durch die Kabine wirbelt. Im Bus teilen zu viele Passagiere zu wenige Plätze mit Jumbo-Reissäcken, lebendigen Hühnern, Körben voller Frösche und zur Abwechslung auch mal einem Schwein. Die wenigsten Mitreisenden machen den Eindruck, als hätten sie schon einen Drive-in Burger King von Nahem gesehen. Und sie wirken keineswegs so, als ob sie darüber unglücklich wären. Die Verpflegungsmöglichkeiten auf der Route bieten nämlich erstaunliche Vielfalt. Obwohl, so erstaunlich doch wieder nicht, denn Südostasiaten möchten im Prinzip immer und überall essen können. Begegnen sich zwei Männer auf der Strasse, lautet die erste Frage nicht «Wie geht es?», sondern: «Hast du Hunger?»

Thailand liegt in Sichtweite, am anderen Ufer des Mekong, ein paar Hundert Meter entfernt. Was die Entwicklung und Mentalität angeht, trennen die beiden Länder geschätzte zwei Dekaden, besonders die Märkte neben den laotischen Hauptstrassen zeigen die Differenzen zum wohlhabenden «grossen Bruder» Thailand. Seegras als Gemüse. Früchte, die so fremd sind, dass man sie für groteske Lebewesen hält. In der Fleischabteilung wedel junge Mädchen die Fliegen von toten Wildkatzen, abgetrennten Kuhfüssen, Python-Steaks und manchmal von Hunden.



Szene verliert sich in Staub und Stille, während die Laoten ihre Wegzehrung kauen: Pouletschenkel am Spieß mit wenig Fleisch an vielen Knochen. Dazu die obligate Beilage: Klebereis, nach Bedarf mit frischen Beeren oder einer der über 20 einheimischen Bananensorten versüsst und abgepackt in Bambusrohre oder Maisblätter. Aber lange nicht alles ist so bekömmlich: Eher als Mutprobe zu betrachten sind die gegrillten Hühnerfüsse, ein vom nördlichen Nachbarn China importierter Snack. «Ach, die Chinesen», sagt der Sitznachbar, «die essen alles. Wirklich alles.»

Alles Huhn und Reiswhisky straight. Don Det, der Abend verscheucht letzte Streifen Tageslicht vom Horizont. Eine Verlobungsfeier



«Proscht Nägeli». Goldene Spirituosen – Kobra inklusive (oben).

Guten Appetit. Der Autor Marco Rüegg beim Selbstversuch (Mitte).

Für Schwachstrommesser. Harmlose Klebereisrollen in Maisblättern gegrillt (links unten).

Viel Knorpel um Nichts. Hühnerfüsse (rechts u.).

Kaum steht der Bus still – irgendwo im Nirgendwo, umgeben von Reisfeldern und Bambusbüschen –, kreisen Kinder das Gefährt ein. Und Frauen stürmen durch die Schiebetür, in farbenfrohen Patchworktrachten mit Bambushüten. Lärm, Aufregung, Geld und Nahrungsmittel wechseln die Hand. Erst als der Bus anfährt, hüpfen die Damen ab, und die

steht an, doch kaum ein Hauch von Glitzer und Pomp hat sich hierher verirrt, das südliche Ende von Laos scheint von der Zeit vergessen. 4000 Inselchen sollen hier aus dem Mekong ragen, kurz bevor seine Wasser kambodschanisches Hoheitsgebiet erreichen. Eine davon ist Don Det und befindet sich auf der Zielgeraden zum Traveler-Hotspot. Die Uferböschung überschauen Balkone mit Bungalows hinten dran und Fischerhütten auf Pfählen. Im Hinterland weiden Wasserbüffel auf Feldern, so trocken wie Weihnachtskekse an Ostern. Auto ist ein Fremdwort, und nur ganz selten holpert eine Staubwolke vorbei mit einem Motorradfahrer drin.

Töpfe scheppern, die Frauen der Fischer- und Bauernfamilie hantieren am Feuer und in der Bambuskammer, die als Küche dient. Vorbereitungen laufen für das Festmahl. Derweil singen und lachen die Männer am Holztisch im Vorhof, ihre Nacken von der Sonne fast schwarz gebrannt. Kerzen flackern, Schatten tanzen auf den Gesichtern. Tagsüber





Snack gefällig? Grashüpfer deep fried (oben).

Entwarnung? Trotz Übersetzungsmühe Aussicht auf eine Zwischenmahlzeit à la west (Mitte).

Starker Magen? Kuhfüsse und manchmal auch Hunde – für die Laoten alltägliches Brot (unten).

tuckern die Fischersleute von Don Det in Longtail-Booten über den Fluss, werfen ihre Netze im seichten Wasser aus, tauchen hinterher und hoffen, dass sich ein Wels in den Maschen verfangen hat. 10 000 laotische Kip blättern die Wirte der charmanten Holzhütten-Restaurants hin pro Fisch, etwa 1.20 Schweizer Franken. Doch heute steht nicht das Business im Zentrum, sondern der werdende Bräutigam und ein bisschen auch die als Ehrengäste eingeladenen «Faláng». So rufen Laoten die Westler, ursprünglich kommt der Ausdruck (zu Deutsch etwa: der Fremde) von der Frucht Guave, welche portugiesische Händler importierten. Eine Gitarre macht die Runde, und Lao-Lao, der hausgemachte Reiswhisky, aus Plastiktüten in leere Cola-Buddeln abgefüllt. Mr. Sisai, der ehrenwerte Gastgeber, besteht auf die Trinkweise «Lao-Style». Sie ist simpel und effektiv: Einmal ansetzen, Becher leer, nächster Becher. Und jeder einzelne davon setzt den Rachen in Brand. Zum Löschen steht Beerlao bereit, gemäss der Touristenbibel Lonely Planet das Weihwasser unter den asiatischen Biersorten. Das mag zutreffen, solange das Bier kalt ist. Hier ist es meist lauwarm. Die Elektrizität hat ihren Weg nach Don Det noch nicht gefunden.

Genug Whisky, protestiert irgendwann der Magen. Er will feste Nahrung und bekommt eine Schüssel voll Etwas mit Löffeln drin. «Faláng, you try!», jubelt Mr. Sisai. Sein Lächeln und seine Gastfreundschaft dulden keinen Widerspruch. Ein süsslich-herber Gout, seltsam ungewohnt und gleichzeitig seltsam bekannt. Mr. Sisais beschränktes Eng-



lich und die Taschenlampe bringen die Antwort ans Licht: Hühnersuppe steht als Vorspeise auf dem Menüplan; eine kalte Tunke aus Kräutern und dem Blut des frisch geschlachteten Huhns. Aus dem Rest des Tiers zaubern Köchinnen den Hauptgang – wer wenig hat, soll wenig verschwenden: «normale» Hühnersuppe, Klebereis und Laap, eine weitere Spezialität, aus meist trockenem, mariniertem Fleisch und Gewürzen. Vielen Gewürzen. Für einige davon bräuchte man anderswo wahrscheinlich einen Waffenschein.

Cocktailstunde mit Herz. Eine Million Einwohner, viel Armut; Phnom Penh, Rushhour. In der Hauptstadt Kambodschas sitzt der Terror des Khmer-Rouge-Regimes Ende der 70er immer noch tief. Aggression liegt in der Luft, Abgase, Hupen, Verkehrschaos. In der Markthalle des Phsar Thom Thei steht Goldschmuck neben Secondhandsandalen und drum herum die Lebensmittel. Ein Durcheinander unter Plastikplanen. Kokosnüsse, Babybananen vom Grill. Aus ihren Becken entwischte Fische zappeln am Boden, ihr Geruch mischt sich in der Luft mit dem von Schweiß und Gemüse, dessen beste Reife mindestens ein Tag zurückliegt.

Wie flüssiges Gold glänzen sie von einem niedrigen Holzgestell, die «Snakewines». Aus den Spirituosen glotzen die Augen einer ganzen Horde giftiger Kobras. Sie sind tot, zur allgemeinen Beruhigung. Man sagt, mit ihrem Herz werde das hochprozentige Elixier verfeinert. Und weil viele Leute glauben, was «man» sagt, gehören die Schlangenweine zu den Dauerbrennern auf Souvenirbasaren. Als Alternative für Feriengäste mit Schlangenphobie stehen zudem in Schnaps gebadete Skorpione oder Alligatorbabys bereit. Jay, stolzer Händler mit langjähriger Phsar-Thom-Erfahrung, verkauft die Literflaschen für bis zu 50 Dollar, je nach Verhandlungs(un)geschick der Kunden. Einheimische gehören kaum dazu, sie begiessen ihren Feierabend lieber mit dem ebenso wirkungsvollen (aber weitaus billigeren) Angkor-Bier. Die Snakewines machen sich eher gut als Reisetrophäe auf dem Kamin Sims.

Dessert für den Kammerjäger. Wie eine Welle schlägt das Nachtleben von Banglam-poo über den abertausend Köpfen zusammen. Kurz vor Mitternacht, Bangkok – Stadt der Engel, Shoppingparadies und Metropole der köstlichen Kuriositäten. Mahlzeiten grenzen hier an Extremsport. Neonlichter, Marktstände, Thai-pop aus den Bordsteinbars und die Lockrufe aus allen Richtungen. «Tuk Tuk, my friend!» – «Ping-Pong-Show, Mister?» – «Sir, you need suit? Today good price!» Blitzlichter schiessen aus der Menschenmasse wie tollwütige Glühwürmchen, der Geruch von angebratenen Zwiebeln kitzelt die Nase. Currysuppen aller Farben brodeln in verbeulten Blechpfannen am Kopf der Soi Rombuttri Road.



Bangkok als Touristenplausch. In der berühmten Khao San Road sind Backpacker unter sich – manche lieben den Rummel, andere machen auf dem Absatz kehrt (oben).

Knabberspass. Fisch am Spiess (rechts).



Hinterhofs mit einem Glas Schlangenblut in der Hand. Heute decken Foodstände jeden Geschmack ab, offerieren die üblichen Snacks für Touristen auf Kalorienjagd: Frühlingsrollen, Fruchteshakes oder Crêpes sowie Pat Thai: gebratene Nudeln mit Gemüse, Zucker, Ei, Chili, mehr Zucker und Fleisch. Sozusagen die Spaghetti Bolognese des Südostasien-Reisenden.

Besonders eine Fressbude zieht die Nachtschwärmer an wie türkischer Honig die Wespen. Ihr Sortiment besteht aus Kreaturen, die normalerweise über die Wände billiger Hotelzimmer krabbeln: Kakerlaken, Maden, Heuschrecken – der etwas andere Ersatz für Paprikachips und Erdnüsse. Isst das Auge tatsächlich mit, wie die Lehrerin in der Kochschule

immer mahnte, dann beisst das Auge in Bangkok in den sauren Apfel. Doch für den Gaumen ist das Ungeziefer weit weniger extravagant. Die Heuschrecken sind in Öl und Salz frittiert, und über die sieben Insekten in der Tüte schüttet die pummelige Frohnatur einer Verkäuferin grosszügig einige Spritzer Sojasauce. Nach dem ersten Bisschen Überwindung und dem Überwinden der ersten Bissen schmecken die Proteinbomben vor allem nach Salz und Soja, vielleicht

ein klein wenig nach Haselnuss. Eigentlich ganz okay und so crunchy, dass jede Salzstange daneben vor Neid grün anlaufen könnte. Eine Spur gewöhnungsbedürftiger sind die Kakerlaken. Aus deren geknacktem Panzer läuft eine schleimige Flüssigkeit, gegen deren strenges Aroma selbst eine Dreifachration Sojasauce nur wenig ausrichtet.

Unter den Insektengourmets befinden sich Dave und Alan, zwei Schotten, die ihrerseits Erfahrungen mit dem Genuss von Snakewine gemacht haben. «Wir wollten unserem Kollegen die Schlange aufs Kopfkissen schmuggeln und kippten zusammen eine ganze Flasche», grölt Dave. Schlussendlich lagen die Spassvögel selber zwei Tage lang im Bett – mit einer Lebensmittelvergiftung. **marco@rockstar.ch**

© Globetrotter Club, Bern



Intrepid Travel...

Abenteuerreisen in

- Asien
- Afrika
- Lateinamerika
- Nordamerika
- Australien
- Neuseeland

Was bedeutet Reisen mit Intrepid Travel?

- kleine internationale Gruppen
- authentische Erlebnisse
- Interaktion mit Einheimischen
- Flexibilität & Freizeit für individuelle Erlebnisse
- verantwortungsbewusstes Reisen
- garantierte Durchführung



Frage in Deinem Globetrotter Reisebüro nach dem Katalog für 2010!

real life experiences... **INTREPID**
Fun, affordable & sustainable travel since 1989

12h Schutz/Protection

Gegen Mücken, Zecken und andere Insekten. Gehört in jede Reiseapotheke.

Gezestet vom Schweizerischen Tropeninstitut

Biozu sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

weltweite Sprachaufenthalte

Kataloge und Informationen:
Bei allen Globetrotter-Filialen oder unter www.globetrotter.ch

GLOBETROTTER
TRAVEL SERVICE