

# ORIENTIERUNGEN

Zeitschrift zur  
Kultur Asiens

Herausgegeben von  
Berthold Damshäuser und  
Wolfgang Kubin

Thailand

Facetten einer  
südostasiatischen Kultur

Herausgegeben von  
Orapim Bernart  
und Holger Warnk



Themenheft 2012

## ORIENTIERUNGEN

### Zeitschrift zur Kultur Asiens

Herausgegeben von Berthold Damshäuser und Wolfgang Kubin

#### Thailand

#### Facetten einer südostasiatischen Kultur

Herausgegeben von Orapim Bernart und Holger Warnk

Themenheft 2012

Verlag, Anzeigen, Vertrieb:  
edition global, Nikolaistr. 7 RG, 80802 München, Tel. 089/27374538,  
Fax: 089/28673881, www.edition-global.de  
© edition global 2013

Umschlagfoto: Jörg Dittmar

Herstellung: Rosch-Buch, Scheßlitz

ORIENTIERUNGEN erscheint dreimal jährlich, davon zweimal mit Aufsätzen zu einer Vielzahl behandelter Gegenstände und einmal als Themenheft zu einem spezielleren Thema der asiatischen Kultur.

Preis des Einzelheftes: 14 Euro. Preis des Themenheftes nach Umfang und Ausstattung. Preis des Jahresabonnements: 42 Euro inkl. Versand.

Preise für das Ausland auf Anfrage.

Bestellungen über den Verlag.

Preis dieses Heftes 18 Euro.

ISSN 0936-4099

ISBN 978-3-922667-17-9

## ORIENTIERUNGEN

Zeitschrift zur  
Kultur Asiens

24. Jg. (2012)

Themenheft

### *Inhalt*

<b>Grußwort des Königlich Thailändischen Generalkonsuls Chalotorn Phaovibul, Frankfurt am Main .....</b>	<b>1</b>
<b>Orapim Bernart, Holger Warnk</b> Vorwort .....	<b>3</b>
<b>Suphot Manalapanacharoen</b> Orden, Zeremoniell und die deutsch-thailändischen Beziehungen in der Regierungszeit Chulalongkorns (1868–1910) .....	<b>13</b>
<b>Oliver Tappe</b> Thailand und Laos – eine historische Hassliebe .....	<b>35</b>
<b>Volker Grabowsky</b> Der Streit um Preah Vihear und die innenpolitische Debatte in Thailand .....	<b>69</b>
<b>Marin Trenk</b> Jenseits von McDonald's: Thailands Esskultur im Wandel ....	<b>102</b>
<b>Ulrich Scholz</b> Tropenwald zu Ackerland: Rückblick auf eine dramatische Phase landwirtschaftlicher Kolonisation und Waldzerstörung in Thailand (1960–1980) .....	<b>127</b>

<b>Helmut Schneider</b> Metropolisierung und Umweltrisiken: Thailands Hauptstadt Bangkok und die Flutkatastrophe im Jahr 2011 .....	142
<b>Ampha Otrakul</b> Gesellschaftskritik in der modernen thailändischen Literatur	173
<b>Gerhard Jaiser</b> Scheinwelt oder Realität? Fernsehen in Thailand .....	193
<b>Sangsri Götzfried</b> <i>Nang</i> – Pergamentfiguren aus Thailand .....	209

## Grußwort des Generalkonsuls

**Chalotorn Phaovibul**

Generalkonsul des Königlich Thailändischen Generalkonsulats,  
Frankfurt am Main

Im Namen des Königlich Thailändischen Generalkonsulats in Frankfurt am Main möchte ich das Arrangement der Südostasienwissenschaften der Johann Wolfgang Goethe-Universität in Zusammenarbeit mit dem Interdisziplinären Zentrum für Ostasienstudien (IZO) loben, regelmäßig öffentliche Vorträge über Thailand zu verschiedenen Themenbereichen wie Geschichte, Geographie, Religion und Kultur, Bildung, Wirtschaft und Politik Thailands und Asiens zu organisieren, an denen Studenten und Thailandfreunde teilnehmen können und die Möglichkeit haben, Fragen zu stellen und sich an Diskussionen zu beteiligen. Darüber hinaus bin ich sehr erfreut über das stets wachsende Interesse der Studenten am Thai-Sprachunterricht, welcher von den Südostasienwissenschaften angeboten wird.

Das Jahr 2012 (B.C. 2555) ist ein bedeutendes Jahr für Thailand und Deutschland, denn es ist das 150. Jubiläumsjahr der langanhaltenden diplomatischen Beziehungen zwischen beiden Ländern. Der historische Rückblick auf die deutsch-thailändischen diplomatischen Beziehungen führt zum 7. Februar 1862, als der Bevollmächtigte Seiner Majestät König Chulalongkorn und eine preußische Gesandtschaft unter der Leitung des außerordentlichen Gesandten und bevollmächtigten Ministers Friedrich Albrecht Graf zu Eulenburg gemeinsam den Freundschafts-, Handels- und Schifffahrtsvertrag in Bangkok abschlossen, der den offiziellen Beginn der deutsch-thailändischen diplomatischen Beziehungen kennzeichnete. Die Beziehungen zwischen beiden Ländern, seien sie politisch, wirtschaftlich, kulturell oder im Bereich der Bildung, erlebten in den vergangenen

## Jenseits von McDonald's: Thailands Esskultur im Wandel

Marin Trenk

(Johann Wolfgang Goethe-Universität Frankfurt)

Wer sich in den letzten zwei Jahrzehnten für die thailändische Küche, deren Geschichte und aktuellen Wandel interessierte, griff zu Penny Van Esteriks *From Marco Polo to McDonald's: Thai cuisine in transition* (VAN ESTERIK 1992). Angesichts der rapiden Veränderungen der kulinarischen Landschaft Thailands erscheint dieser geradezu klassische Artikel in der Zwischenzeit jedoch bisweilen als überholt und in weiten Teilen als ergänzungsbedürftig. Ich traf die kanadische Ethnologin im August 2009 in Bangkok auf der Konferenz der Chulalongkorn-Universität »Thai Food Heritage: Local to Global« und sprach sie auf eine Überarbeitung und Aktualisierung an. Doch Penny Van Esterik winkte nur ab. Ihre Einführung zu den Esskulturen Südostasiens war gerade erschienen (VAN ESTERIK 2008). Außerdem hatte sie ihren Forschungsschwerpunkt nach Laos verlagert und war mit anderen Fragen beschäftigt. Im Folgenden möchte ich eine Reihe von Beobachtungen zum heutigen und historischen Wandel der thailändischen Esskultur anbieten, wie sie sich aus einem laufenden Forschungsprojekt zur kulinarischen Ethnographie Thailands ergeben haben. Obwohl ich an einige bereits veröffentlichte Beobachtungen anknüpfe (TRENK 2008), orientiere ich mich weitgehend an der Gliederung und den von Van Esterik (VAN ESTERIK 1992) angesprochenen Themen.

### Historisches

Wenn man sich bei Wikipedia über »Thailändische Küche« informieren will, wird man einleitend mit folgender Aussage konfrontiert: »Die thailändische Küche ist eine Mischung aus chinesischen, indischen und europäischen Einflüssen, die im Laufe der Jahrhunderte zu einer Landesküche verschmolzen sind.« Diese weit verbreitete Auffassung, wonach die Küche des Landes quasi aus »indischem Curry und chinesischen Nudeln« entstanden sei, war Van Esterik die skeptische Bemerkung wert, dass sie deren einzigartigem Charakter zu wenig Rechnung trage (VAN ESTERIK 1992: 178). Aber wirklich begründet oder hinterfragt scheint sie niemand zu haben.

Mit den chinesischen Einflüssen ist es am Leichtesten: Unübersehbar sind die für Thailand (wie ganz Südostasien) so wichtigen Nudeln, in denen man ein zeitgenössisches urbanes Grundnahrungsmittel sehen kann, das nach chinesischem Vorbild zumeist mit Stäbchen gegessen wird; chinesisch sind kleine Speisen wie Frühlingsrollen, Tausendjährige Eier oder das als »Thai Dimsum« bekannte *kanom jiip*, etc.; und gewiss sind dies einige der beliebtesten Straßengerichte wie *kao man gai* (Huhn auf Reis), *kao kaa muu* oder *muu daeng* (in Sojasauce gekochte Schweinehaxe bzw. rotes Schweinefleisch auf Reis), *jook* (Reissuppe) sowie *guay jap*, ein Nudelgericht mit unterschiedlichen Innereien vom Schwein (vgl. YEE & GORDAN 2005). Schließlich sind auch der Wok und die Technik des Schnellrührens chinesischen Ursprungs. Den chinesischen Einfluss auf die zentral-thailändische Küche (aber weit weniger auf die anderen Regionalküchen, besonders die beiden nördlichen) kann man sich also gar nicht groß genug vorstellen.

Die westlichen Einflüsse dagegen zeigen sich erst richtig ab dem späten 20. Jahrhundert. Im Zuge der europäischen Expansion kamen nach 1492 neue Anbauprodukte aus der Neuen Welt nach Südostasien, darunter Chili, Süßkartoffel, Mais, Tomate, Erdnuss, Ananas und Papaya. Von neuen Gerichten dagegen hört man nichts, außer dass nach portugiesischem Vorbild einige Süßspeisen den Weg in die Palastküche Ayutthayas fanden. Erst im Laufe der vergangenen Jahrzehnte kam es etwa zur Verbreitung von Milch und Weißbrot. Statt einer Reissuppe frühstücken heute viele Thais Milchkaffee mit Toastbrot oder mit Cereals, was einer Revolution gleichkommt. Die urbane Jugend ist ganz

versessen auf Milchbars, die neben Milchgetränken vor allem Weißbrot servieren, das in dicken Scheiben getoastet wird, um dann mit sirupsüßen Saucen verdrückt zu werden. Cremig-bunte Kuchen nach amerikanischem Vorbild gibt es überall zu kaufen, und Geburtstags-torten dürfen bei keiner Feier fehlen. Industriell gefertigte Snacks, wie etwa Kartoffelchips, haben den Weg in die entlegensten Dörfer gefunden. Das Milchprodukt Eiscreme schließlich gilt derweil als so thailändisch, dass bereits »traditionelles Speiseeis« (*ai-dtim bolan*) auf den Straßen angeboten wird (Abb. 21). Außerdem gibt es neuerdings selbst in den Provinzstädten lokale Steakhäuser, Makkaroni oder Hotdogs werden gerne zu Salaten verarbeitet, während Pizza und Pommes Frites landesweit als *Streetfood* zu haben sind. Vor allem aber bestimmen Coca-Cola und Pepsi, Bier, westliche Spirituosen und Kaffee die Trinkkultur des Landes (Abb. 22).

Wie aber steht es um die indischen Einflüsse? Sieht man von einigen wenigen Gerichten ab, wie *gaeng gari gai*, das bereits das indische Wort *gari* (Curry), im Namen trägt, *gaeng massaman*, einem



Abb. 21: »Traditionelles Speiseeis« (*ai-dtim bolan*)

Curry nach muslimischer Art und vor allem *roti*, einem Ableger des in Indien *paratha* genannten Brotes (das in Thailand allerdings gewöhnlich süß gegessen wird), dann lässt sich ein direkter indischer Einfluss nur schwer aufzeigen. Thailändische Currys (*gaeng*) etwa beruhen neben Krabbenpaste (*kapi*) auf frischen Wurzeln und Kräutern, die im Mörser zu einer Paste zerstoßen und dann mit den übrigen Zutaten zumeist im Wok schnell zubereitet werden. Indische Currys dagegen sind ausgesprochene Schmorgerichte auf der Basis von getrockneten und pulverisierten Gewürzen, von

denen viele in der Thai-Küche keine Verwendung finden.<sup>1</sup> Außer dass beide scharf sind und mit Kokosmilch gekocht werden, liegt ihre größte Gemeinsamkeit in dem Namen »Curry« – bei dem es sich um eine koloniale Erfindung der Briten handelt (COLLINGHAM 2006: 107–125).

Anders als der chinesische Einfluss, ist der indische nicht mit Händen zu greifen. Dies könnte paradoxerweise damit zu tun haben, dass der indische Einfluss auf die thailändische Küche so grundlegend ist. Thailand gehört zu den »hinduisierten« Staaten Südostasiens und war wie einige seiner Nachbarn Jahrhunderte lang dem kulturellen Einfluss Indiens ausgesetzt gewesen. Diese »Indisierung« oder »Hinduisierung« zeigt sich natürlich auch in der Esskultur der Region, wobei im Falle Thailands wahrscheinlich Angkor und das Khmerreich



Abb. 22: Thailändische Coca-Cola-Werbung

<sup>1</sup> Die vom muslimischen Südostasien (und damit indirekt von Indien) beeinflussten Currys Südthailands sowie einige Currys des Nordens dagegen sind bisweilen echte Schmorgerichte.

eine vermittelnde Rolle gespielt haben dürften. Rosemary Brissendens generelle Aussage über die südostasiatische Küche trifft auf Thailand voll und ganz zu:

The finest Southeast Asian dishes [...] are characterized by a blended subtlety of fragrance and flavor that, though unique in every case, displays an affinity with Indian food. (BRISSENDEN 2003: 3).

Die thailändische Kochkunst hat über die Jahrhunderte ausgiebig fremde Einflüsse aufgenommen und sie zu einer originären Synthese verwoben, die ganz und gar Thai ist.

Hinter der Vorstellung von der Thai-Küche als einer Kreation aus chinesischen, indischen und zunehmend auch europäischen Einflüssen steckt möglicherweise noch Folgendes. Thailands Cuisine ist ausgesprochen hybrid. Hinter Indien und südlich von China gelegen, kreuzten sich in der Region von alters her die Reisewege. Die Neigung, fremde Einflüsse spielerisch aufzunehmen und daraus etwas unverkennbar Eigenes zu machen, zeichnet den thailändischen Umgang mit Fremdem und besonders mit Nahrungsmitteln und Essen aus. Obwohl dies in gewisser Weise auf jede Esskultur zutrifft, ist die thailändische Küche unverkennbarer als etwa die Küchen Chinas oder Indiens immer auch Cross-Over und Fusion.

Weil man in Thailand so offen für Neues ist, wird vielfach angenommen, dass auch Chili, ohne den man sich die thailändische Küche schlechterdings nicht vorstellen kann, sofort begeistert aufgegriffen wurde (vgl. BRENNAN 1982: 24). Dies mag plausibel scheinen, doch die historische Quellenliteratur bestätigt diese Annahme zu einer der nachhaltigsten Veränderungen der thailändischen Küche nicht. Portugiesische Seefahrer brachten Chili bereits im 16. Jahrhundert nach Südasiens. Von ihrer Kolonie Goa verbreitete sich das neue Supergewürz auf indigenen Handelsrouten und durch asiatische Händler der unterschiedlichsten Provenienz über weite Teile Ost- und vor allem Südostasiens (vgl. ANDREWS 1992). Im 17. Jahrhundert freilich scheint Chili noch nicht Eingang in die thailändische Küche gefunden zu haben. Der Holländer Jeremias van Vliet erwähnt in seiner *Description of the kingdom of Siam* (1638) nicht, dass die Küche besonders scharf ausgefallen wäre (BAKER 2005). Und die beiden französischen Chronisten des späten 17. Jahrhunderts, Nicolas Gervaise (GERVAISE 1989: 87ff.)

und Simon de la Loubère (LOUBÈRE 1986: II, 35ff.), beschreiben recht detailliert die Essgewohnheiten in der Hauptstadt Ayutthaya. Aber von Chili und einer besonderen Schärfe der Speisen wissen sie nichts zu berichten. Erst in der Bangkok-Periode heben fremde Beobachter wie der französische Bischof Pallegoix (PALLEGOIX 1976: 64) und der englische Gesandte Sir John Bowring (BOWRING 1969: 108) regelmäßig die charakteristische Schärfe der Gerichte hervor.

Angesichts dieser Quellenlage sollte man eher nicht davon ausgehen, dass die Thais gleich im Anschluss an den ersten portugiesischen Besuch in Ayutthaya 1511, sondern wohl erst im Verlaufe des 18. Jahrhunderts zu Chili-Enthusiasten wurden. Anscheinend haben sich neben Tabak auch Süßkartoffeln und Mais (vgl. LOUBÈRE 1986: I, 17, 20), deren Bedeutung heute mit der des Chili nicht zu vergleichen ist, sehr viel schneller verbreitet als jenes Produkt des »Columbian Exchange«, das zum Supergewürz und Kennzeichen der thailändischen Küche wurde.<sup>2</sup>

### Regionalküchen

Das Königreich Thailand besteht neben der Zentralprovinz mit der Hauptstadt Bangkok aus drei weiteren Regionen, dem Süden, Norden und Nordosten (Isan). Wie in weiten Teilen der Welt, sind diese historisch gewachsenen Regionen mit ihren jeweiligen Regionalküchen die Träger der kulinarischen Kultur des Landes.

In kulinarischer Hinsicht trennt eine Nord-Süd-Scheide das Land. In den beiden südlichen Regionalküchen ist gewöhnlicher Reis das Grundnahrungsmittel, Fischsauce ist als Gewürz unverzichtbar, und Kokosmilch gibt vielen Gerichten ihren typischen Geschmack. In den beiden nördlichen Regionalküchen dagegen bildet Klebreis (*Oryza sativa*, var. *glutinosa*) die Grundlage jeder Mahlzeit, es wird mit *plaa-raa* (wörtlich: vergammelter Fisch) gekocht, einer durchdringend schmeckenden und riechenden Variante der Fischsauce, und Kokosmilch findet nur bei der Zubereitung von Süßspeisen Verwendung. Außerdem kommt im gesamten Norden dem Genuss von rohem Fleisch eine hohe Bedeutung zu, wogegen Rohes, ob Fisch oder Fleisch, in den südlichen Landes-

<sup>2</sup> Ähnlich erging es etwa der Tomate in Italien, die erst im Verlaufe des 19. Jahrhunderts ihre heutige kulinarische Schlüsselrolle einnahm (vgl. DAVIDSON 1992).

teilen niemals auf dem Speisezettel steht. Ein weiterer Aspekt schließlich steht quer zu dieser Teilung: Während man die chilibegeisterte thailändische Küche insgesamt als scharf bezeichnen kann, tun sich zwei Regionalküchen durch besondere Schärfe hervor: der Süden und der Isan. Demgegenüber fällt bislang vor allem die Küche Bangkoks und der Zentralprovinz durch einen verschwenderischen Umgang mit Zucker auf, der vor fast keinem Gericht mehr halt macht. Dieser Trend hat allerdings bereits ganz Thailand erfasst.

Die Küchen des Nordens und Südens sind weitgehend auf ihre Heimatregionen beschränkt, doch auf die zentralthailändische und isanische Küche trifft man überall im Land. Dass die Küche des politischen Zentrums, die weithin als die eigentliche thailändische Küche angesehen wird, im gesamten Königreich zu finden ist, erscheint wenig verwunderlich. Erstaunlich dagegen ist die Verbreitung der Küche des Isan, Thailands marginalisiertem Nordosten.

Seit der Isan im Laufe des 19. Jahrhunderts in das siamesische Königreich eingegliedert wurde, ein Prozess, der sich als »interner Kolonialismus« (BROWN 1994) verstehen lässt, schaut man auf seine laotischsprachigen Bewohner herab. Mit der Migrationswelle, die seit den 1950er Jahren ungelernete Arbeitskräfte in steigender Zahl nach Bangkok spült, kam auch deren Küche in den Süden. Anfänglich nur unter den Zuwanderern verbreitet, wurde *ahaan isaan* bald bei allen Bevölkerungsgruppen beliebt. In den letzten Jahren haben sich Isan-Restaurants selbst am Siam Square etabliert, dem kommerziellen

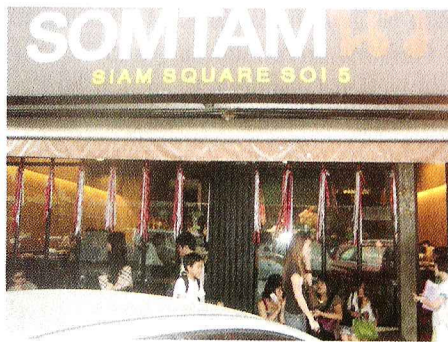


Abb. 23: Isan-Restaurant am Siam Square, Bangkok

Zentrum der Metropole (Abb. 23). Dabei wurden von den einstigen »barbarischen foodways« des Isan (WALKER 1991: 191) einige ausgesuchte Gerichte übernommen und »thaisiert«, andere aber ausgegrenzt. Im Falle des ikonischen Gerichts des Isan, *laap* (einem scharf und säuerlich schmeckenden Salat auf der Basis unterschiedlicher Fleischsorten; von einem solchen Gericht

berichtete erstmals Marco Polo aus dem südlichen China), fand eine Aufspaltung in ein gutes (gekochtes!) und ein schlechtes (rohes!) *laap* statt. Während das gekochte *laap* zu einem thailändischen Nationalgericht aufstieg, wurde das rohe *laap* zum Ziel nationaler Kampagnen, da es pauschal als gesundheitsschädlich abgestempelt wurde (TRENK 2010; vgl. auch LEFFERTS 2005).

Doch den Siegeszug der einstmals verachteten Regionalküche konnte dies nicht bremsen. Einige ihrer typischen Gerichte werden heute überall im Land gerne gegessen. Aber nicht genug damit: Der Geschmack des Isan fasziniert anscheinend ganz Thailand. So gibt es nach *laap* schmeckende Kartoffelchips oder *laap* als Pizzabelag. Es wird mit *laap toot* experimentiert, kleinen Kügelchen aus *laap*, die zuvor frittiert wurden, aber auch mit Sushi à la Isan, wobei verschiedene wie *laap* gewürzte Fleischsorten auf Klebreis serviert werden. Die Ladenkette 7-Eleven bietet seit neuestem Klebreis-Burger im Geschmack des Isan an, während die auf Grillhähnchen spezialisierte Kette Gai Haa Dao seit 2011 gegrilltes Huhn auf Reis mit den charakteristischen *laap*-Gewürzen (*kao man gai nam tok*) in ihr Angebot aufgenommen hat. Und in Zeiten, in denen rohe Speisen wie Carpaccio oder Sushi sich weltweiter Wertschätzung erfreuen, entdeckt die gehobene Gastronomie Bangkoks sogar das rohe *laap* wieder (Abb. 24), etwa auf der Basis von Austern, Thunfisch (*laap tuna*) oder Lachs (*laap pla salmon*). Lachs-*laap* gehört bereits zum Repertoire der nationalen Luftfahrtgesellschaft *Thai Airways*. Das Bangkok Magazine *Mae Baan* (Untertitel: *Good Food – Good Health – Good Living*) erschien im Mai 2012 mit der Coverstory »Trendy Isan«. Der Artikel wird nicht müde zu betonen, dass das großartige Essen »unseres« Isan und die internationale Anerkennung, die es zunehmend findet, dem Prestige des ganzen Landes zugute kommt. Angesichts dieses bemerkenswerten kulinarischen Erfolgs kann es nicht ausbleiben, dass in Thailand das Ansehen des Isan insgesamt steigt und damit einhergehend das Selbstbewusstsein seiner Bewohner.



Abb. 24: Rohes *laap*

### Streetfood

Auf Schritt und Tritt stößt man in den thailändischen Städten auf Garküchen und mobile Essenstände; wie die buddhistischen Tempel und allgegenwärtigen Geisterhäuschen prägen sie das Bild des heutigen Thailand. Neben den Regionalküchen bildet diese Markt- und Straßenküche das eigentliche Rückgrat der Esskultur des Landes.

Dabei handelt es sich um keine neue Erscheinung. Bereits für das späte 19. Jahrhundert beschreibt der Engländer Ernest Young, der mehrere Jahre in Bangkok lebte, eine lebendige mobile Esskultur. »Strolling restaurants«, also ambulante Köche, servierten Curry und Reis oder fertigten blitzschnell Gerichte auf Bestellung an; schon damals drängten sich Eisverkäufer in den Pausen vor den Schulen; und die Garköchinnen auf den Kanälen beeindruckten durch die Vielzahl von Speisen, die sie in ihren winzigen Booten zu bereiten verstanden (YOUNG 1986: 7ff., 39f.). Wie Young feststellt, war es für die arbeitende Bevölkerung anscheinend »genauso leicht eine Mahlzeit außerhalb des Hauses wie zuhause« (YOUNG 1986: 111) zu finden. Und wie Jennifer Brennan (BRENNAN 1982: 31) aus dem Bangkok der 1960er Jahre berichtet, bereiteten viele Hausfrauen zunehmend nur noch Reis selber zu. Ansonsten griffen sie auf das nicht abreißende Angebot der Street Hawker zurück.

Überall in Thailand finden sich in den Abendstunden auf gewissen Straßen und Plätzen Garküchen zu einem Nachtmarkt zusammen. Hier wird an Ort und Stelle an kleinen Tischen gegessen, bisweilen aber kann man zubereitete Speisen auch in Plastiktüten mit nach Hause nehmen. Das Angebot an Streetfood weitet sich nach wie vor aus, nicht nur in Bangkok, wo es selten mehr als hundert Schritte bis zum nächsten Stand sind, so der zeitgenössische Chronist der Stadt, Philip Cornwel-Smith in seinem Buch *Very Thai* (CORNWEL-SMITH 2005: 16). Die kanadische Geographin Gisèle Yasmeen, die Bangkoks »Foodscapes« untersucht hat, führt dies auf eine Reihe von Faktoren zurück (YASMEEN 2006): Immer mehr städtische Apartments verfügen über keine Küche mehr; Frauen seien zunehmend berufstätig; die Zahl der Single-Haushalte steige; außerdem kenne Bangkok eine ausgeprägte Kultur des Auswärtsessens. Auch wenn dies alles stimmen mag, ist hier doch Vorsicht geboten: Die Mehrzahl aller Thais lebt nach wie vor auf dem Lande. Hier kocht man noch täglich selbst, und auswärts essen

gehen ist unüblich und bleibt besonderen Anlässen vorbehalten. Aber auch hier ist es gang und gäbe, das Selbstgekochte durch Fertiggerichte von Marktverkäufern oder mobilen Händlern zu ergänzen, falls etwas Bargeld vorhanden ist, wie ich dies häufig auf meiner Feldforschung beobachten konnte.

Da auf Märkten und Straßen fertig zubereitete Speisen in großer Auswahl zu erschwinglichen Preisen rund um die Uhr angeboten werden, greift fast jeder darauf zurück. Trotz aller Wandlungsprozesse nämlich »ist es immer noch schwer in Thailand schlecht zu essen«, so der renommierte Küchenchef Vatcharin (VATCHARIN 2005: 182). Angesichts der großen Konkurrenz der Anbieter und dem ausgeprägten Sinn der Menschen für gutes Essen sowie ihrer Identifikation mit den eigenen Kochtraditionen gilt dies besonders für Streetfood. Hier setzen einige Garküchen, die gewöhnlich auf einzelne Gerichte spezialisiert sind, hohe kulinarische Maßstäbe. Nicht alle Gerichte der thailändischen Küche werden als Streetfood angeboten. Doch von jenen, die man auf der Straße findet, glauben viele Thais, dass sie an gewissen Ständen besser schmecken als in jedem Restaurant des Landes.

Eine moderne Ausprägung der Straßen- und Markttradition stellen die Foodcourts dar, die man in allen Kaufhäusern und Shopping Malls findet. Im tropisch-heißen Thailand liebt man es, Streetfood unter klimatisierten Bedingungen zu genießen, auch wenn die Qualität der Speisen hier sicher nicht besser als auf der Straße ist. Dagegen ist eine Umwandlung der mobilen Garküchen in penibel geregelte »Hawker Centres«, wie man sie aus Singapur kennt, bisher ausgeblieben.

### Internationaler Austausch

Die Küche Thailands hat sich in den vergangenen zwanzig Jahren äußerst erfolgreich globalisiert. Thai-Restaurants findet man heute genauso selbstverständlich im amerikanischen Mittleren Westen wie in deutschen Kleinstädten; und neben Australien sind auch Teile Asiens auf den Geschmack von Kokosmilch, Zitronengras und Thai-Basilikum gekommen. Das ist erstaunlich, denn das Essen in Thailand wurde von fremden Besuchern bis weit ins letzte Jahrhundert hinein als weitgehend ungenießbar wahrgenommen und in Bausch und Bogen abgelehnt. Im späten 17. Jahrhundert etwa gestand der französische Gesandte Simon de la Loubère (LOUBÈRE 1986: II, 37), er habe von mehr als dreißig



Gerichten eines Banketts kein einziges zu essen vermocht, während sein Landsmann Gervaise (GERVAISE 1989: 88) darüber klagte, dass Siams törichte Köche mit ihren stinkenden Saucen das beste Fleisch verhunzen würden. Diese Ablehnung kann nicht auf der Schärfe der Speisen beruht haben, da Chili zu jener Zeit noch keine Rolle spielte. Als abstoßend wurde vielmehr die Verwendung fermentierter Ingredienzien wie Fischsauce und Krabbenpaste empfunden. Und ganz allgemein scheinen die gewürzintensiven Geschmackskombinationen der Thai-Küche in ihrer gänzlichen Fremdheit ein unüberwindliches Hindernis dargestellt zu haben.

Aber hat sich daran wirklich viel geändert? Eine Untersuchung der Globalisierung der thailändischen Cuisine steht bislang aus.<sup>3</sup> Unübersehbar freilich ist, dass diese Auslandsküche wenig mit dem Essen in Thailand gemein hat. Der globale Erfolg der thailändischen Küche beruht auf einigen wenigen Gerichten, bei denen gewöhnlich neben der Schärfe auch die Menge an Gewürzen überhaupt reduziert, einige ungewohnte Zutaten eliminiert und dafür etwa der Anteil an Kokosmilch erhöht wird. In der Zwischenzeit ist diese Küche nach Thailand zurückgekehrt und hat sich fest im Tourismussektor etabliert. Mir wurde einmal das bei Besuchern beliebte *tom kha gai* serviert, eine säuerlich-scharfe Hühnersuppe, der *kha* (es handelt sich um die mit dem Ingwer verwandte Galgantwurzel) den typischen Geschmack verleiht; deswegen der Name *tom kha gai*. Da dieses Rhizom auf der Zunge recht eigenwillig (manche sagen: seifig) schmeckt, hatte man es einfach weggelassen und dafür mehr Kokosmilch genommen. Ob es dieser banalisierten und geschmacksnivellierten Küche gelingen wird, aus dem touristischen Ghetto auszubrechen, bleibt allerdings abzuwarten.

Amerikanisches Fastfood hat zweifellos einen festen Platz in Thailands boomender kulinarischer Landschaft gefunden. Ein ethnologischer Langzeitbeobachter und großer Kenner des Landes, der Amerikaner William Klausner (KLAUSNER 2002: 100), hielt es noch vor kurzem für ausgeschlossen, dass man sich in Thailand jemals für dieses geschmacksarme und dabei vergleichsweise teure Essen interessieren würde. Und eine kanadische Austauschschülerin berichtete noch aus

<sup>3</sup> Der Vortrag von SIRIJIT (2005) über Thai-Restaurants in Vancouver ist ein Schritt in diese Richtung.

den 1980er Jahren, dass man im Norden geradezu eine Aversion gegen Fastfood habe: »People [...] despise falang fast-food chains in Bangkok« (CONNELLY 2001: 97, 56). In der Zwischenzeit aber lieben viele Jugendliche und Angehörige der Mittelklasse Kentucky Fried Chicken, Pizza Hut, Dunkin Donuts und McDonald's. Fastfood gilt nicht als richtige Mahlzeit, sondern als Snack, den man zwischendurch zu sich nimmt. Doch man schätzt sowohl die kulinarische Abwechslung als auch das internationale Flair der Ketten. Deren Ambiente lädt zum Bleiben ein, und die gewöhnlich eher zügig essenden Thais verweilen gerne in den klimatisierten Filialen, die sich so quasi in Orte des Slowfood verwandeln. Auf die neue amerikanische Kaffeehauskultur vom Typ Starbucks und deren thailändische Nachahmer wie Black Canyon oder Wawi Coffee, die sehr beliebt bei der städtischen Jugend sind, trifft dies sogar noch mehr zu. Heute findet man Fastfood, namentlich Pizza, Burger, Pommes und Shakes, bis in die Provinz hinein als Streetfood, wobei für eine gelungene lokale Pizza statt Käse und Tomaten gewöhnlich Mayonnaise und Ketchup (die meist im Stile der traditionellen *laai thai*-Ornamentik appliziert werden) als unverzichtbar gelten (Abb. 25).

Europäische Restaurants hingegen, wie es sie außer in Bangkok in großer Zahl in den touristischen Zentren des Landes gibt, wo man Italienisch oder Französisch, Schweizerisch oder Österreichisch essen kann, ohne dafür viel mehr als in den Fastfood-Ketten zu zahlen, solche Lokale werden von den Thais eher gemieden. Obwohl viele neugierig auf fremdes Essen sind, über das thailändische Illustrierte regelmäßig informieren, erschließen sie sich diese exotische Welt lieber an den Buffets der großen Hotels. Vielleicht ist in Thailand deswegen bis heute die Vorstellung von einer einheitlichen »westlichen Küche« (*ahaan farang*) verbreitet, von der viele immer noch glauben, dass sie durchweg so fade wie amerikanisches Fastfood sei. Einige westliche Gerichte dagegen, die gerade populär sind, wie etwa knusprige

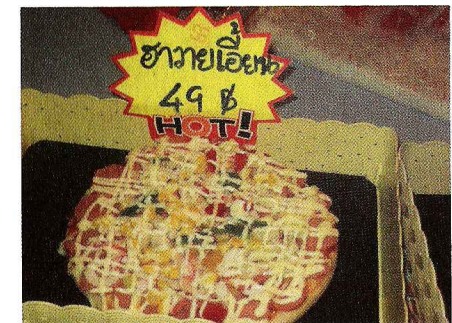


Abb. 25: Lokale Thai-Pizza

deutsche Schweinshaxe (*kaa muu jerman*) mit Kartoffelpüree, finden sich alsbald auf den Speisekarten großer thailändischer Restaurants wieder. Dort werden sie nicht nur mit scharfen Dips serviert, sondern regen auch zu neuen Kreationen und Cross-Overs an. Diese Grillhaxe etwa gibt es auch auf genuin thailändische Weise, nämlich als *tom yam kaa muu jerman*, also als eine Variante des ikonischen Nationalgerichts *tom yam*.

In den letzten zwanzig Jahren ist der internationale Austausch vielfältiger geworden und betrifft nicht mehr allein den Westen. Anders als europäische Restaurants, werden japanische und zunehmend auch koreanische Speiselokale gerne besucht. Hunderte japanischer Restaurants schossen allein in Bangkok in nur wenigen Jahren aus dem Boden. Gegründet wurden sie meist von einheimischen Köchen, deren Karriere als Küchenhilfe in großen japanischen Restaurants begann (vgl. COOKMAN REDUX 2009). Sie kochen – und das dürfte ein Hinweis auf ihren Erfolg sein – japanisch, aber Thai-style, und zu ihren bekanntesten Kreationen gehört Sukiyaki (auf Thai *su-gii* genannt), das sich in seiner thailändischen Version erfolgreich globalisiert hat. Sushi dagegen, ge-wöhnlich in einer etwas süßlichen Ausprägung und nicht selten mit Mayonnaise garniert, ist bis in die Provinz hinein als Streetfood erhältlich. Das gilt auch von einem Hybriden der besonderen Art genannt *krep yipun*, also Japanische Crêpes, die ganz nach der Devise des »anything goes« zubereitet werden.

### Soziale Distinktion: High und Low Cuisine

Im Jahre 1855 bemerkte Sir Bowring: »There is nothing peculiar in the King's repasts, except in the richness of the table services, and the variety of the food« (BOWRING 1969: 437). Es steht nicht fest, ob der englische Gesandte wirklich beobachtet hat, dass sich die königliche Palastküche kaum von der Alltagsküche der Untertanen seiner Majestät unterschied, denn in dem 1854 erschienenen Buch des französischen Monsignore Pallegoix findet sich die gleiche Feststellung wortwörtlich wieder.<sup>4</sup> Sicher ist, dass sich Europäer schon in der Ayutthaya-Periode

<sup>4</sup> »Les princes et le roi ne se différencient de leurs sujets que par la richesse de la vaisselle et la variété des plats« (PALLEGOIX (1976: 65). Der Leser alter Reiseberichte kennt die Unbefangenheit, mit der man sich hier häufig bei anderen Autoren bedient.

darüber verwundert zeigten, dass bei Arm und Reich der Speisezettel in etwa gleich war. Kein Volk, so der Missionar Gervaise (GERVAISE 1989: 87–89), lebe frugaler als die Siamesen, die sich weitgehend ohne Fleisch und nur von Reis, etwas getrocknetem Fisch sowie vielen Früchten und Gemüse ernährten; ja die Reichen würden sogar auf die Jagd verzichten und sich mit den gleichen Speisen wie das einfache Volk begnügen.

Der bekannten These des Cambridge-Ethnologen Jack Goody (GOODY 1982) zufolge kannten im Gegensatz zum vorkolonialen Afrika, wo Könige und Adel Tag für Tag das gleiche einfache Mahl wie ihre Untertanen zu sich nahmen, alle Kulturen Europas und Asiens, die eine nennenswerte Cuisine hervorgebracht haben, neben einer *low cuisine* eine *high cuisine*, also die Aufspaltung in eine einfache Volksküche und eine ausdifferenzierte Hochküche. Diese zeichnete sich neben der Verwendung erlesener – etwa exotischer oder kostspieliger – Zutaten vor allem durch die aufwendigere Zubereitung und raffinierte Präsentation der Speisen aus. Doch wie die obigen Beobachtungen europäischer Besucher zeigen, lässt sich Thailand nicht ohne weiteres in diese *grand theory* einfügen.

In Thailand war die Palastküche traditionell eine weibliche Domäne, wie bereits Loubère (LOUBÈRE 1986: III, 100) für das 17. Jahrhundert notierte. Hier herrschten nicht männliche Köche, wie es Goody für Kulturen mit ausgeprägten Hochküchen erkannt hat (GOODY 1982: 101, 191ff.). Auch zu einer Verschriftlichung der Kochkunst, etwa in der Form von aufgezeichneten Rezepten, scheint es nicht gekommen zu sein. Dabei war die Palastküche bekannt für die verwirrende Vielzahl an Gerichten, die Bestandteil jeder Mahlzeit waren. Der erwähnte englische Gesandte Sir John Bowring etwa berichtet von einem Empfang, bei dem nicht weniger als sechzig oder siebenzig Speisen aufgetragen wurden (BOWRING 1969: 109). Ein weiteres ihrer Merkmale war die visuell opulente Aufbereitung der Mahlzeiten, die bis heute in dem ziselierten Obst festlicher Buffets lebendig ist. Erstaunlicherweise aber verzichteten die Herrschenden darauf, ihren Status durch besondere Speisen herauszustreichen. In der

Wie Sir Bowring auf den Bischof Pallegoix zurückgreift, greift etwa YOUNG (1986) auf Bowring zurück.

thailändischen Küche fehlen daher – *so to speak* – Kaviar und Trüffeln, die klassischen Luxusprodukte der westlichen Haute Cuisine, oder die sündhaft teuren Haifischflossen, Schwalbennester und Seegurken, die in China dem gleichen Zweck dienen. Dies ist angesichts der vielen fremden Einflüsse auf die Entwicklung der thailändischen Esskultur wirklich bemerkenswert. »A truly hierarchical cuisine has a great gulf between levels – not simply differences in quantity and quality of food, but substantial differences in ingredients, recipes, meal format, methods of preparation, and flavor principles. I suggest that this is not characteristic of the Thai food system«, lautet Van Esteriks (VAN ESTERIK 1992: 186) immer noch gültiges Resümee.

Im glücklichen Thailand, wo gutes Essen noch nie ein Privileg der Reichen war, sind mit dem steigenden Wohlstand der letzten Jahrzehnte die Unterschiede eher noch geringer geworden. Bis heute sucht man auf den Speisekarten thailändischer Restaurants vergeblich nach Gerichten mit exorbitanten Preisen. Nur für Getränke gilt das nicht. Ausländische Alkoholika stießen bei der Elite schon früh auf Interesse. Wer es sich leisten konnte, griff schon in Ayutthaya gerne zu Weinen aus Bordeaux oder dem persischen Shiraz, die britischer und holländischer Handelsgeist ins Land brachte (LOUBÈRE 1986: I, 22). Außerdem fand um 1850 neben dem Alltagsgetränk Tee zunehmend Kaffee Anklang bei den »opulent classes«, wie John Bowring (BOWRING 1969: 110) notierte.

Nach wie vor dienen weniger Speisen, als vielmehr Getränke dem Ziel sozialer Unterscheidung. Aus dem Westen importierter Whisky ist zum eigentlichen thailändischen Nationalgetränk aufgestiegen. In Thailand wird Whisky nicht pur, sondern als *Whisaki sodaa* getrunken, wobei sehr wenig Alkohol mit sehr viel Eis und Soda gemischt wird (CORNWEL-SMITH 2005: 220). Ginge es um Geschmack, könnte man dafür jede Whiskysorte verwenden. Heutzutage freilich muss es nicht nur *Johnny Walker* sein, sondern unbedingt die teure Marke *Black Label* sein. Davon kostet eine Flasche mehr als zehnmal so viel wie die billigste einheimische Spirituose und immerhin noch ein Mehrfaches der preiswerten Importe. Der zur Schau gestellte Konsum importierter Alkoholika – dazu gehören zunehmend auch Weine aus aller Welt, die ja im Preis nach oben offen sind – ist auf dem besten Weg, zum bedeutendsten kulinarischen Mittel sozialer Distinktion zu werden.

### Die Entstehung einer Nationalküche

Jenseits der eigenständigen Regionalküchen und der Markt- und Straßenküche, deren Gerichte sich häufig einer der vier lokalen Traditionen zuordnen lassen, sowie der einstigen Haute Cuisine, nämlich der Küche des Königlichen Palastes, lässt sich zurzeit die Entstehung einer thailändischen Nationalküche beobachten. Appadurai hat für Indien analysiert, wie aus der ethnischen und regionalen Vielfalt des Landes mit Hilfe von Kochbüchern gezielt eine *National Cuisine* konstruiert wurde (APPADURAI 1988). Für andere Länder sagte er vergleichbare Entwicklungen vorher. Thailands im Entstehen begriffene Nationalküche wird Penny Van Esterik zufolge »constructed from upgrading the market tradition, co-opting regional traditions, and popularizing or democratizing the royal cuisine« (VAN ESTERIK 1992: 188). Seit der Öffnung der Palastküche zur Mitte des 20. Jahrhunderts hin, erfreuen sich vor allem etliche ihrer einst exklusiven Süßspeisen als Streetfood großer Beliebtheit. Außerdem zählen einige Gerichte, deren Ursprung im Palast liegt, zum anerkannten Repertoire der zeitgenössischen Esskultur. Und die kulinarische Ästhetik des Palastes wird heute wie selbstverständlich für die gesamte kulinarische Kultur des Landes reklamiert. Es fällt aber auch auf, dass besonders für die Jüngeren diese Kochtradition keine besondere Rolle mehr zu spielen scheint. Thailands Palastküche, *ahaan chao wang*, liegt heute eher im Abseits der pulsierenden kulinarischen Landschaft Bangkoks.

Seit es in Thailand »Foodcourts« (das Wort ist in die thailändische Sprache eingegangen) und ähnliche Einrichtungen gibt, werden dort »regional cuisines as part of a single national cuisine« (VAN ESTERIK 1992: 188) präsentiert. Dieser Prozess hält an. Der Floating Market Pattayas etwa, eine besonders bei thailändischen Besuchern beliebte Touristenattraktion neueren Datums, bietet als Küche Thailands die vier Regionalküchen an, ergänzt um »Muslim Food«. Ähnlich herrschen nach der Eröffnung des neuen internationalen Flughafens von Bangkok im Jahre 2006 im dortigen Foodcourt, der stark von Beschäftigten des Flughafens frequentiert wird, Stände der zentralthailändischen Küche vor. In zentraler Lage findet man auch einige Speisen des Isan und an den beiden Rändern befinden sich ein Stand aus dem Norden und einer, der islamische Halal-Gerichte anbietet. Ein vergleichbares Bild vermitteln die zahlreichen Broschüren, mit denen die Tourism

Authority of Thailand (TAT) für das Land wirbt. Auch hier wird mit einer »Thailändischen Küche« geworben, die auf einigen wenigen Regionalspeisen beruht, wobei Bangkok und das Zentrum den Löwenanteil der Rezepte stellen. Und auch die zahlreichen, bei Touristen beliebten Thai Cooking Schools tragen zur Neu-Konstruktion einer derartigen Nationalküche bei.

Wie bereits erwähnt, kann von einer wirklichen Kooptation von regionalen Gerichten nur im Falle des Isan die Rede sein. Während beispielsweise Papayasalat (*somtam*) heute weitgehend als »a Thai national dish« (so eine Informantin) wahrgenommen wird, gilt dies für Gerichte des Nordens oder Südens (noch) nicht. *Gaeng hang-le* etwa oder *kao soi*, zwei für Chiang Mai typische Currygerichte, mögen zwar bekannt und beliebt sein. Es wird sie freilich niemand zur Nationalküche zählen, sondern in ihnen ausschließlich Regionalspezialitäten des Nordens sehen. Das gleiche gilt für so bekannte Gerichte des Südens wie *gaeng tai pla*, das südthailändische Fischcurry, oder *gung pat sato*, Garnelen, die mit der durchdringend schmeckenden Sato-Bohne gebraten werden. Auch dabei handelt es sich um ikonische Gerichte, die weit über ihre Region hinaus bekannt sind; aber sie gelten keineswegs als Nationalgerichte. Bis heute beruht diese Nationalküche *in statu nascendi* überwiegend auf Traditionen und ausgewählten Gerichten aus Zentralthailand und Bangkok.

### Jenseits von McDonald's

Zu der Zeit, als Penny Van Esterik mit der Abfassung ihres Aufsatzes *From Marco Polo to McDonald's: Thai cuisine in transition* (VAN ESTERIK 1992) beschäftigt war, hatte die Ethnologie gerade weltumspannende Verflechtungen und Transformationsprozesse als das neue große Thema für sich entdeckt. Am Anfang dieser Globalisierungsdebatte stand die Sorge, dass diese Prozesse zwangsläufig zu einer kulturellen Vereinheitlichung der Welt führen würden. Besonders bei der Ernährung fürchtete man, der westliche Kulturimperialismus könne eine weltweite McDonaldisierung zur Folge haben. Die Vielfalt der lokalen und regionalen Esskulturen schien in Gefahr, es drohte womöglich eine Art World Cuisine mit einem vom Westen oktroyierten Einheitsgeschmack. Für Ostasien wurden diese Befürchtungen durch die Untersuchungen des amerikanischen Ethnologen James Watson

(WATSON 1997) und seiner Kollegen exemplarisch widerlegt. Wie sie eindrucksvoll zeigen können, führt die Ausbreitung von McDonald's in fünf Ländern mit komplexen Esskulturen keineswegs zu einer Veränderung oder gar Verarmung der lokalen Küchen. Vielmehr vermögen es die Konsumenten überall, sich McDonald's gemäß ihren eigenen (von Land zu Land unterschiedlichen) Bedürfnissen anzueignen und dabei die Filialen der globalen Kette in Institutionen mit lokalem Charakter zu verwandeln.

Wie in China, Japan und Korea haben es diese Fastfood-Ketten auch in Thailand nicht vermocht, die einheimische Esskultur zu transformieren oder gar zu ersetzen. In den urbanen und touristischen Zentren jedoch bereichern sie die kulinarische Vielfalt des Landes um eine weitere Facette. Dabei erweitern sie nicht nur ihr Angebot, sondern passen es auch selbstverständlich dem lokalen Geschmack an. An Beispielen für eine solche »Thai-isierung« gibt es keinen Mangel: Pizza Hut etwa bietet nicht nur eine Pizza Seafood Tom Yam an, sondern auch komplette Reisgerichte; Kentucky Fried Chicken panierte Drumsticks im Geschmack »Thai Curry« (Abb. 26); bei McDonald's schließlich gibt es neben einem Chicken Burger McSpicy auch Huhn in einer Tom Yam-Panade; und die beliebte Reissuppe *jook* verwandelt sich in das Frühstücksggericht »McJook Chicken Porridge«.

Weitaus wichtiger freilich ist, dass sich jenseits der Fastfood-Ketten einige Tendenzen der kulinarischen Transformation Thailands abzeichnen, die vor zwanzig Jahren noch wenig oder gar nicht sichtbar waren: Am wichtigsten, wenn auch eher schleichend, ist erstens die Auflösung des auf Reis basierenden Ernährungsmusters; damit zusammenhängend ist zweitens der rasante Anstieg des Zuckerverbrauchs; etwas verblüffend ist drittens, dass immer mehr Thais Probleme mit



Abb. 26: Reklame von Kentucky Fried Chicken

ihrer chilisch-arfen Küche haben; und viertens schließlich werden Insektensnacks bei allen Bevölkerungsgruppen und vor allem in Bangkok immer beliebter.

Essen ist auf Thai gleichbedeutend mit Reis essen (*gin kaa*); Reis stellt nach wie vor uneingeschränkt das Grundnahrungsmittel aller Thais dar. Auch wenn Reis zu fast jedem Essen gehört und die herkömmliche Struktur der Mahlzeiten intakt erscheint, lassen sich Prozesse ihrer Auflösung erkennen. Wie Sidney Mintz in einer grundlegenden Studie gezeigt hat (MINTZ 1992), besteht eine Mahlzeit in traditionellen Agrargesellschaften immer aus einem Grundnahrungsmittel in Gestalt eines komplexen Kohlenhydrats, das mit einer geschmacksintensiven Beilage verzehrt wird. Mintz nennt dies das Core-Fringe-Modell der menschlichen Ernährung, wie es seit der neolithischen Revolution über Jahrtausende hinweg Bestand hatte.<sup>5</sup> Zum thailändischen »core« Reis (*kaa*) werden gewöhnlich mehrere Gerichte als »fringe« gereicht, die man pauschal *gap kaa* (wörtlich: mit Reis) nennt. Da aber zunehmend mehr Fleisch, Fett und Zucker den Weg in die Küche finden, verschiebt sich das Verhältnis von *kaa* zu *gap kaa* immer weiter. Nach meiner Beobachtung nehmen selbst im ländlichen Isan immer mehr Menschen (und darunter besonders viele Kinder) einen steigenden Anteil ihres täglichen Kalorienverbrauchs in Form von Snacks zu sich, also durch Fett und Zucker. Wie Bowring Mitte des 19. Jahrhunderts feststellte (BOWRING 1969: 111), ernährte sich die siamesische Bevölkerung hauptsächlich von Reis, während für die Reichen Reis nur eine Beilage war. In der Zwischenzeit hat dieser Trend zur Auflösung des Core-Fringe-Modells die Ernährungsweise der ganzen Gesellschaft erfasst. Aber anders als im Westen, wo die einstigen »cores« allesamt zu Beilagen geworden sind, wurde die Struktur der Mahlzeiten in Thailand bislang noch nicht komplett ins Gegenteil verkehrt.

Besonders der Verbrauch von Zucker ist dramatisch gestiegen und hat Thailand statistisch einen Spitzenplatz in der Welt eingetragen (vgl. LEFFERTS 2007). Im Rahmen des berühmten Thailand-Projekts der

<sup>5</sup> Mintz spricht eigentlich von einem Core-Fringe-Leguminosen-Modell, doch Leguminosen spielen im fisch- und damit proteinreichen Thailand (Fischsauce!) traditionell nur eine untergeordnete Rolle.

Cornell-Universität wurde in den Jahren 1952 bis 1954 auch das Ernährungsverhalten in Bang Chan, einem Dorf unweit von Bangkok, untersucht. Obwohl es üblich war, ein wenig Palmzucker zum Abschmecken einiger Gerichte zu verwenden, war der Zuckerverbrauch damals insgesamt »fast vernachlässigbar« (HAUCK, SAOVANEE & HANKS 1958: 74). Heute dagegen stellt sich die Frage, was den Thais ohne Zucker überhaupt noch schmeckt. Zucker wird nicht allein für die zahllosen traditionellen Süßspeisen und vom Westen inspirierten *kanom cakes* gebraucht. Was in Thailand zunehmend begeistert als Kaffee getrunken wird, ließe sich auch als sehr süßes, flüssiges und zumeist eiskaltes Dessert unter Verwendung von ein wenig Kaffee beschreiben. Doch egal was man bestellt, ob Meeresfrüchtesalat, Schnellgerührtes, Curry oder Dips zu Fleisch und Fisch, es wird fast immer reichlich gezuckert sein. Nudelsuppen etwa werden regelmäßig mit zwei bis drei Löffeln Zucker abgeschmeckt.

Mitte des 19. Jahrhunderts sah Pallegoix in Bangkok zwei Küchen neben einander bestehen (PALLEGOIX 1976: 63–64): Die siamesische erschien ihm als durchaus »kräftig und pikant«, die chinesische im Vergleich dazu als »süß, fett und häufig fade«. Auch die königliche Palastküche Bangkoks ist traditionell für ihren freizügigen Umgang mit Zucker bekannt. Sollten dies die Wurzeln der aktuellen Entwicklung sein, die Philip Cornwel-Smith zufolge als eine Art kollektiver »sugar addiction« (CORNWEL-SMITH 2005: 22) verstanden werden muss? Offensichtlich haben die Thais die Weisheit ihrer alten Redensart *waan pen lom, kom pen yaa* (was sich in etwa so übersetzen lässt, dass Süßes krank mache, während Bitteres Medizin sei), in den Wind geschlagen. In der Folge hat das Land einen Anstieg an Diabetes zu verzeichnen und immer mehr Menschen haben Übergewicht (vgl. LEFFERTS 2007; SIRIPORN 2008).

Während die Küche Bangkoks und der Zentralprovinz zu den süßesten weltweit gehört, geht man in den Regionalküchen nach wie vor vergleichsweise sparsam mit Zucker um. Durch die Verbreitung

<sup>6</sup> In Botans Roman *Letters from Thailand* (BOTAN 2002: 17) schrieb ein chinesischer Auswanderer 1945 an Verwandte in der Heimat, in Bangkok würden die Nudelsuppen gezuckert werden.

zentralthailändischer Speisen und die moderne Snackkultur weitet sich der Zuckerverbrauch aber auch in den Regionen unaufhaltsam aus.

Als William Klausner (KLAUSNER 2002: 102) im Jahre 1996 seine Beobachtungen zum Wandel der Thai-Küche notierte, ging er auf diese Explosion des Zuckerverbrauchs noch nicht ein. Aber er glaubte, dass ihre charakteristische Schärfe langsam am Abklingen sei. Tatsächlich hört man bei Bestellungen an den Straßenküchen häufig *phet nooi*, »bitte nur ein wenig scharf«. Auf gezielte Nachfragen in allen Landesteilen kann auch ich mich des Eindrucks nicht erwehren, dass immer mehr Thais nicht scharf essen können. (Während in einen Papayasalat gewöhnlich nicht weniger als fünf Chilischoten kommen, gaben geschätzte 15 bis 20 Prozent meiner Gesprächspartner an, ihn mit nur einer bis zwei Schoten zu essen.) Den Geschmack an Scharfem muss man lernen. Auch in Thailand heulen Kleinkinder auf vor Schmerz, wenn sie zufällig in Kontakt mit einer Chilischote (lat. *capsicum*) kommen. Doch allem Anschein nach erlernen mehr und mehr Kinder den Umgang mit Chili nicht, nicht einmal im Isan. Während die Lust an scharfen Speisen weltweit auf dem Vormarsch ist (ein Drittel der Weltbevölkerung isst bereits scharf, bei steigender Tendenz), könnte die »Capsicum-Mania« Thailands ihren Zenith bereits überschritten haben. – Der Verzehr von Insekten dagegen nimmt zu.

Insekten? Hier haben wir es mit einem Fall von »The Rest against the West« zu tun. Während im antiken Rom einige Insekten auf dem Speisezettel standen, werden sie seit mehr als einem Jahrtausend im Westen generell als ungenießbar abgelehnt. In den meisten Esskulturen dieser Welt hingegen werden bestimmte Insekten sehr wohl als essbar klassifiziert. Nach einem verbreiteten Vorurteil verzehren Menschen Insekten vor allem dann, wenn die schiere Not sie dazu treibt.<sup>7</sup> Da der Isan immer als das Armenhaus Thailands galt, schien es naheliegend, dass die dortigen Hungerleider selbst vor Insekten nicht Halt machten. Dabei gelten sie nicht nur im Isan, sondern in weiten Teilen

<sup>7</sup> Dem amerikanischen Ethnologen Marvin Harris (HARRIS 1988) zufolge neigen an tierischen Proteinen Unterversorgte dazu, wahllos alles zu verzehren, darunter auch Insekten (und bisweilen selbst die eigenen Artgenossen). Sobald sich aber mit geringem Aufwand Fleisch oder Geflügel erzeugen lasse, würden sie sich von solchen kulinarischen Praktiken abwenden. Demnach dürften heute in Thailand niemandem mehr Insekten schmecken.

Südostasiens, wo die Grenzen der Essbarkeit weit ausgedehnt sind und Speisetabus fast völlig fehlen, als köstlich (vgl. FREEMAN 2008: 117–131).

Gewiss ist die Leidenschaft für Insekten im Isan – wie übrigens auch im Norden (KOVAC 2004), dies ist ein weiterer Beleg für die Ähnlichkeit beider Essprovinzen – ausgeprägter als im Süden. Die Cornell-Dorfstudie über Bang Chan etwa erwähnt Schildkröten-, Frosch- und Kobra-Curry oder gegrillte Feldratte, nicht aber den Konsum von Insekten (HAUCK, SAOVANEE & HANKS 1958). Dabei kann es als sicher gelten, dass sie auch in der Zentralregion geschätzt wurden. Für das 17. Jahrhundert notierte Loubère (LOUBÈRE 1986: II, 35) den Verkauf von Insekten auf den Märkten Ayutthayas, ähnlich wie Pallegoix (PALLEGOIX 1976: 63) im 19. Jahrhundert für Bangkok. Wie Thailands großer Gelehrter Phya Anuman Rajadhon (RAJADHON 1988: 127) bestätigt, waren gewisse Insekten zu Anfang des 20. Jahrhunderts bis in die besten Kreise Bangkoks hinein als Delikatesse gefragt. Schwärmte etwa die Feldwasserwanze (*Belostoma indica*, Thai: *maeng daa*) zu gewissen Jahreszeiten aus, dann stellten ihr in den Parkanlagen selbst die Wohlhabendsten nach, wobei sie sich der Scheinwerfer ihrer Automobile bedienten.<sup>8</sup> Schließlich erfuhr Marilyn Walker von ihren Informanten aus Bangkoks Elite, dass auch in der heutigen Palastküche Insekten nicht generell verschmäht werden (WALKER 1991: 176, 197).

Der aktuelle Boom der Insektensnacks begann damit, dass Verkäufer aus dem Isan ihre wie Chips schmeckende frittierte Ware auf den Straßen der Hauptstadt anboten. Da in weiten Kreisen Bangkoks die Isan-Küche überhaupt als gesund und »authentisch« erachtet wird, dürfte diese Einstellung die Aufnahme der Insektensnacks erleichtert haben. Im Sommer 2009 veranstaltete der exquisite Paragon Foodcourt am Siam Square eine Insektenwoche.<sup>9</sup> Unübersehbar war der Verzehr von Insekten in der Mitte Thailands angekommen.

<sup>8</sup> Ähnlich heißt es bei BRISTOWE (1932: 398) über den gleichen »giant water-bug«: »It is a great delicacy which is shared by Laos and Siamese alike; it reaches the tables of princes in Bangkok.«

<sup>9</sup> Ich danke Claudio Kasperl für diesen Hinweis.

**Literatur**

- ANDREWS 1992. Jean Andrews, »The peripatetic chili pepper: diffusion of the domesticated capsicum since Columbus,« in: Nelson Foster & Linda S. Cordell (Hrsg.), *Chillies to chocolate: food the Americas gave the world*, Tucson: University of Arizona Press, 1992, S. 81–93.
- APPADURAI 1988. Arjun Appadurai, »How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India,« in: *Comparative Studies in Society and History*, 30, 1988, S. 3–24.
- BAKER ET AL. 2005. Chris Baker et al. (Hrsg.), *Van Vliet's Siam*, Chiang Mai: Silkworm Books, 2005.
- BOTAN 2002. Botan, *Letters from Thailand*, translated by Susan F. Kepner, Chiang Mai: Silkworm Books, 2002.
- BRISTOWE 1932. W. S. Bristowe, »Insects and other invertebrates for human consumption in Siam,« in: *Transactions of the Entomological Society of London*, 80, 1932, S. 387–404.
- BROWN 1994. David Brown, *The state and ethnic politics in Southeast Asia*, London: Routledge, 1994.
- BOWRING 1969. John Bowring, *The kingdom and people of Siam*, Kuala Lumpur: Oxford University Press, 1969 [1855].
- BRENNAN 1981. Jennifer Brennan, *The original Thai cookbook*, New York: GD/Perigee Book, 1981.
- BRISSENDEN 2003. Rosemary Brissenden, *Southeast Asian food*, Singapore: Periplus, 2003.
- COLLINGHAM 2006. Lizzie Collingham, *Curry: a tale of cooks and conquerors*, Oxford: Oxford University Press, 2006.
- CONNELLY 2001. Karen Connelly, *Dream of a thousand lives: a sojourn in Thailand*, Emeryville (CA): Seal Press, 2001.
- COOKMAN REDUX 2007. Cookman Redux, »The sushi wars«, in: *The Nation*, 10 January 2007.
- CORNWEL-SMITH 2005. Philip Cornwel-Smith, *Very Thai: everyday popular culture*, Bangkok: River Books, 2005.
- DAVIDSON 1989. Alan Davidson, »Europeans' wary encounter with tomatoes, potatoes, and other New World foods,« in: Nelson Foster & Linda S. Cordell (Hrsg.), *Chillies to chocolate: food the Americas gave the world*, Tucson: University of Arizona Press, 1989, S. 1–14.

- FREEMAN 2008. Michael Freeman, *Ricelands: the world of South-East Asian food*, London: Reaktion Books, 2008.
- GERVAISE 1989. Nicolas Gervaise, *Natural and political history of the kingdom of Siam*, Bangkok: White Lotus Press, 1989 [1688].
- GOODY 1982. Jack Goody, *Cooking, cuisine, and class: a study in comparative sociology*, Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- HARRIS 1988. Marvin Harris, *Wohlgeschmack und Widerwille: die Rätsel der Nahrungstabus*, Stuttgart: Klett-Cotta, 1988.
- HAUCK, SAOVANEE & HANKS 1958. Hazel M. Hauck, Saovanee Sudsaneh & Jane R. Hanks, *Food habits and nutrient intakes in a Siamese rice village: studies in Bang Chan, 1952–1954* (= Cornell Thailand Project Interim Reports Series, Bd. 4), Ithaca: Cornell University, 1958.
- KLAUSNER 2002. William Klausner, *Thai culture in transition: collected writings of William Klausner*, Bangkok: Siam Society, 2002.
- KOVAC 2004. Damir Kovac, »Insektensnacks aus Nord-Thailand,« in: *Natur und Museum: Bericht der Senckenbergischen Naturforschenden Gesellschaft*, 134, Nr. 3, 2004, S. 94–96.
- LEFFERTS 2005. Leedom Lefferts, »Sticky rice, fermented fish, and the course of a kingdom: the politics of food in northeastern Thailand,« in: *Asian Studies Review*, 29, 2005, S. 247–258.
- LEFFERTS 2007. Leedom Lefferts, »Consuming sugar, producing ›culture‹: embodying modernity in Thailand's contemporary diets,« in: *Karn dern thang khong sinka samai mai (The voyage of modern products)*, Bangkok: Princess Maha Chakri Sirindhorn Centre, 2007, S. 107–137.
- LOUBÈRE 1986. Simon de la Loubère, *The kingdom of Siam*, Bangkok: White Lotus Press, 1986 [1691].
- MINTZ 1992. Sidney Mintz, »Die Zusammensetzung der Speise in frühen Agrargesellschaften: Versuch einer Konzeptualisierung,« in: Martin Schaffner (Hrsg.), *Brot, Brei und was dazugehört. Über sozialen Sinn und Physiologischen Wert der Nahrung*, Zürich: Chronos, 1992, S. 13–28.
- PALLEGIOIX 1976. Jean-Baptiste Pallegioix, *Description du royaume Thai ou Siam*, Bangkok: DK Book House, 1976 [1854].

- RAJADHON 1988. Phya Anuman Rajadhon, *Leben und Denken in Thailand. Eine Auswahl zum 100. Geburtstag des Autors* (= Schriftenreihe der Deutsch-Thailändischen Gesellschaft, Bd. 14), Bonn: Deutsch-Thailändische Gesellschaft, 1988.
- SIRIJIT 2005. Sirijit Sunanta, »The globalization of Thai cuisine,« Paper presented at the Canadian Council for Southeast Asian Studies Conference, York University, Toronto, 14–16 October 2005.
- SIRIPORN 2008. Siriporn Sachamuneewongse, »Over-nutrition: a growing concern,« in: *Bangkok Post*, 6 January 2008.
- TRENK 2008. Marin Trenk, »Tom Yam World: Thailands Foodstyles im Wandel,« in: *Südostasien*, 24, Nr. 2, 2008, S. 31–33.
- TRENK 2010. Marin Trenk, »Essen wie die Tiger: Aneignung und Ausgrenzung einer Regionalküche in Thailand,« in: *Internationales Asienforum*, 41, 2010, S. 243–267.
- VAN ESTERIK 1992. Penny Van Esterik, »From Marco Polo to McDonald's: Thai cuisine in transition,« in: *Food and Foodways*, 5, 1992, S. 177–193.
- VAN ESTERIK 2008. Penny Van Esterik, *Food culture in Southeast Asia*, Westport (Ct): Greenwood Press, 2008.
- VATCHARIN 2005. Vatcharin Bhumichitr, *A taste of Thailand*, London: Pavilion Books, 2005.
- WALKER 1991. Marilyn Diana Walker, *Thai elites and the construction of socio-cultural identity through food consumption*, PhD thesis, York University, Ontario, 1991.
- WATSON 1997. James Watson (Hrsg.), *Golden arches east: McDonald's in East Asia*, Stanford: Stanford University Press, 1997.
- YASMEEN 2006. Gisèle Yasmeen, *Bangkok's foodscape: public eating, gender relations, and urban change*, Bangkok: White Lotus Press, 2006.
- YEE & GORDAN 2005. Kenny Yee & Catherine Gordan, *Thai hawker food*, Bangkok: BPS Publication, 2005.
- YOUNG 1986. Ernest Young, *The kingdom of the yellow robe*, Singapore: Oxford University Press, 1986 [1898].

## **Tropenwald zu Ackerland: Rückblick auf eine dramatische Phase landwirtschaftlicher Kolonisation und Waldzerstörung in Thailand (1960–1980)**

Ulrich Scholz  
(Justus-Liebig-Universität Gießen)

### **Überblick**

Die Erschließung neuer landwirtschaftlicher Nutzflächen auf Kosten von Tropenwäldern hatte in Thailand zwischen 1960 und 1980 dramatische Formen angenommen. Anders als in vielen Ländern Tropisch-Asiens, wo im Zuge der so genannten »Grünen Revolution« die landwirtschaftliche Produktion vornehmlich durch Intensivierungsmaßnahmen auf den bestehenden Flächen gesteigert wurde, vollzog sich in Thailand der Produktionszuwachs in erster Linie durch eine Ausdehnung landwirtschaftlicher Nutzflächen in periphere Waldgebiete hinein. Innerhalb von nur zwanzig Jahren schrumpfte der Anteil der Waldbestände an der Gesamtfläche Thailands von ca. 60 auf rund 30 Prozent, während sich im selben Zeitraum die landwirtschaftliche Nutzfläche mehr als verdoppelte (UN-ESCAP 1986). Dabei ging es in jener Zeit weniger um die Sicherung der Subsistenz mit Grundnahrungsmitteln (die war in Thailand zu keiner Zeit in Gefahr), als vielmehr um die Produktion von Marktkulturen, v.a. Mais, Maniok und Zuckerrohr, später auch Ananas und Kautschuk (UHLIG 1984). Ausschlaggebend für die einseitige Bevorzugung der Expansion gegenüber der Intensivierung der Agrarproduktion dürften folgende Faktoren gewesen sein:

- Das seiner Zeit noch reichlich vorhandene Angebot an Reserveland. Thailand war 1960 mit knapp 50 Ew/km<sup>2</sup> und 1980 mit gut 80 Ew/km<sup>2</sup> für asiatische Begriffe kein übervölkertes Land (Harald



<b>Helmut Schneider</b> Metropolisierung und Umweltrisiken: Thailands Hauptstadt Bangkok und die Flutkatastrophe im Jahr 2011 .....	142
<b>Ampha Otrakul</b> Gesellschaftskritik in der modernen thailändischen Literatur	173
<b>Gerhard Jaiser</b> Scheinwelt oder Realität? Fernsehen in Thailand .....	193
<b>Sangsri Götzfried</b> <i>Nang</i> – Pergamentfiguren aus Thailand .....	209

## Grußwort des Generalkonsuls

**Chalotorn Phaovibul**

Generalkonsul des Königlich Thailändischen Generalkonsulats,  
Frankfurt am Main

Im Namen des Königlich Thailändischen Generalkonsulats in Frankfurt am Main möchte ich das Arrangement der Südostasienwissenschaften der Johann Wolfgang Goethe-Universität in Zusammenarbeit mit dem Interdisziplinären Zentrum für Ostasienstudien (IZO) loben, regelmäßig öffentliche Vorträge über Thailand zu verschiedenen Themenbereichen wie Geschichte, Geographie, Religion und Kultur, Bildung, Wirtschaft und Politik Thailands und Asiens zu organisieren, an denen Studenten und Thailandfreunde teilnehmen können und die Möglichkeit haben, Fragen zu stellen und sich an Diskussionen zu beteiligen. Darüber hinaus bin ich sehr erfreut über das stets wachsende Interesse der Studenten am Thai-Sprachunterricht, welcher von den Südostasienwissenschaften angeboten wird.

Das Jahr 2012 (B.C. 2555) ist ein bedeutendes Jahr für Thailand und Deutschland, denn es ist das 150. Jubiläumsjahr der langanhaltenden diplomatischen Beziehungen zwischen beiden Ländern. Der historische Rückblick auf die deutsch-thailändischen diplomatischen Beziehungen führt zum 7. Februar 1862, als der Bevollmächtigte Seiner Majestät König Chulalongkorn und eine preußische Gesandtschaft unter der Leitung des außerordentlichen Gesandten und bevollmächtigten Ministers Friedrich Albrecht Graf zu Eulenburg gemeinsam den Freundschafts-, Handels- und Schifffahrtsvertrag in Bangkok abschlossen, der den offiziellen Beginn der deutsch-thailändischen diplomatischen Beziehungen kennzeichnete. Die Beziehungen zwischen beiden Ländern, seien sie politisch, wirtschaftlich, kulturell oder im Bereich der Bildung, erlebten in den vergangenen