

Rezension

TOPERNGPONG Chainarong u. GOPPEL Christa: Das (Baan) Thai Kochbuch. Bilder Geschichten Rezepte. Jacoby & Stuart, Berlin 2013

Simone KEMPINGER

Mit dem eben erschienen (Baan) Thai Kochbuch gibt es nun endlich ein Asiakochbuch auf dem Markt, welches sich von der breiten Masse an gutgemeinten Kochbüchern der fernöstlichen Kochkunst abhebt. Das Kochbuch wurde vom Sohn des Betreibers als Hommage auf das rund 30 Jahre in Regensburg geführte „Baanthai“ zusammengestellt. Es enthält unzählige einzigartige, vielerprobte und leicht umsetzbare Rezepte. Auf den ersten Blick könnte man meinen, es handelt sich um einen fernöstlichen Märchenband, da es anstatt klassischer Foodfotos ausschließlich mit farbenfrohen und charakteristischen Tuschezeichnungen von Thailandliebhaberin Gisela Goppel illustriert ist. Jedem, der selbst einmal in den Genuss einer Thailandreise gekommen ist, wird bereits beim Durchblättern des Buches das Wasser im Mund zusammenlaufen. Ob es nun die würzig scharfe Kokoshühnersuppe „Tom Kaa Gai“, „Koo Pad Pag“ (pikanter, gebratener Reis) oder eines der aromatischen Currys ist, die Rezepte lassen einen sofort wieder in Urlaubserinnerungen schwelgen.

Der Inhalt ist übersichtlich in Grundrezepte, Suppen, Vorspeisen, Wokgerichte, Fisch und Meeresfrüchte, Currys, Familienessen und Nachspeisen gegliedert. Der Nachspeisenteil ist mit nur fünf relativ schlichten Rezepten etwas kurz ausgefallen. Im umfangreichen Anhang findet man neben spannenden, erheiternden Anekdoten aus dem Familienbetrieb auch authentische Geschichten über Land und Leute. Der Leser wird auf illustre Weise auch in thailändische Tischsitten und Gebräuche eingewiesen. Ein umfassendes Glossar, Menüvorschläge und ein alphabetisch gegliedertes Rezeptregister beschließen das Werk. Eingangs wartet das Buch mit einer Handvoll obligater Grundrezepte auf. Hier kann der interessierte Südostasienfan nachlesen, wie man Jasmin- oder Klebreis nach thailändischer Tradition dämpft oder Brühen ansetzt. Herausragend und auf alle Fälle bemerkenswert sind die Anleitungen für verschiedenste Würz- und Currypasten. Während man in den meisten Asiakochbüchern, von denen sich dieses deutlich abhebt, nur die Anmerkung „gibt's im gut sortierten Asialshop“ findet, wird der ambitionierte Koch hier Schritt für Schritt in der Zubereitung toll duftender und teilweise auch höllisch scharfer Pasten angeleitet. Natürlich erfordert es etwas Geduld und Beharrlichkeit sämtliche, teilweise recht exotische Zutaten einzukaufen, zu rösten und zu mörsern. Das Ergebnis ist jedoch einzigartig. Die Rezepte sind übersichtlich und anschaulich gestaltet und wenn man erst alle Zutaten zusammen hat, einfach nachzukochen. Bei jedem

Rezept ist die voraussichtliche Kochdauer und Schärfe angegeben. Der Schärfegrad ist ein kleines aber nicht zu vernachlässigendes Detail, um die Würzung je nach Geschmack gegebenenfalls bereits vor der Zubereitung zu reduzieren oder steigern zu können. Auch wenn die Würzmittel nach Aussage des Autors bereits moderat eingesetzt sind, authentisches „thai-scharf“ führt bei vielen Mitteleuropäern zu Tränen oder Schweißausbrüchen. Um die Rezepte je nach Vorliebe adaptieren zu können, schlägt der Autor neben austauschbaren fleischlichen Zutaten auch immer vegetarische Varianten vor. Das macht es einfach die Rezepte nach Lust und Laune um- bzw. abzuändern. Auch das Glossar beeindruckt, es handelt sich hier nicht nur um eine simple Beschreibung der Ingredienzen, es wird auch gleich auf Rezepte im Buch verwiesen, in denen die Zutaten zur Anwendung kommen, weiters weißt der Autor auf mögliche, auf dem europäischen Markt leicht erhältliche Äquivalente hin. Das ist auch praktisch für jene, die ihren ökologischen Fußabdruck nicht durch Lebensmittel, welche tausende Kilometer gereist sind, beeinträchtigen wollen.

Das Buch ist ein toller Ratgeber und Rezeptfundus für experimentierfreudige Liebhaber der asiatischen Küche. Wer Lust und Muße hat in die Welt exotischer Gewürze, Kräuter und Gemüse einzutauchen und sich selbst daran auszuprobieren, ist mit diesem Werk gut beraten. Es gibt nur wenige Thai- respektive Asiakochbücher, die mit so viel Liebe zum Detail ausgestaltet sind. Die Rezepte sind einfach nachzukochen, gelingsicher und sie schmecken einfach himmlisch nach Urlaub. Der einzige Kritikpunkt ist, dass kein einziges Foto im Buch zu finden ist. Die Illustrationen sind sehr ansprechend, können aber Foodfotos, die auch Ideen und Anregungen zum Anrichten liefern, nicht ersetzen. Die Liebe steckt hier im Detail, man spürt den Wunsch des Autors die Thaiküche von Grund auf in allen Facetten darzustellen. Chainarong Toperngpong möchte mit diesem Buch seinen mittlerweile leider verstorbenen Vater und dessen ehemaliges Familienrestaurant Baanthai „Thai Haus“ in Ehren halten.