

Eine Verheißung

Die Thai-Küche in all ihren Varianten

Thailand ist berühmt für seine Küche, kaum jemand kann sich dem Zauber der Thai Cuisine entziehen. Für die Thais selbst ist Essen eines der wichtigsten Dinge im Leben.

Eva Ottendörfer

In Thailand wird gar nicht soviel über das Essen geredet, vielmehr wird es ständig getan, in kleinen Portionen, aber dafür umso häufiger. Nicht umsonst wird Essen an jeder Ecke ausgestellt und verkauft. Das Angebot ist überwältigend. Ganze Straßenzüge sind von Essensständen belagert und selbst mitten in der Nacht gibt es noch eine große Auswahl an Gerichten auf der Straße zu erstehen. Ich möchte einige Beobachtungen schildern, die ich während eines achtmonatigen Studienaufenthaltes in Bangkok machen konnte. Als großer Fan der thailändischen Küche fiel mir ein Einstieg nicht schwer. Im Gegenteil, die Aussicht, für mehrere Monate in den Genuss des thailändischen Essens zu kommen, war für mich ein verheißungsvoller Nebeneffekt meines Auslandsstudiums.

Garküchen als Publikumsmagneten

Für viele Leute gerade in den Großstädten ist der Straßenverkauf eine günstige und beliebte Möglichkeit, an Essen zu kommen. Dabei hat diese Art von Geschäft sowohl für Konsumenten wie für Verkäufer und Verkäuferinnen noch viel weitreichendere Hintergründe, als es auf den ersten Blick vermuten lässt. Viele Menschen in Bangkok »leben« vom Essen auf der Straße – sowohl diejenigen, die es verkaufen, als auch diejenigen, die es konsumieren. Dafür gibt es mehrere Gründe. Das bereits zubereitete Essen ist oft preisgünstiger, als Zutaten zu kaufen und selbst zu kochen, und so ist finanziell als auch zeitlich gesehen das Essen von Straßenständen eine gern gesehene Alternative für viele Stadtbewohner. Man geht tagsüber nicht nach Hause um zu essen. Der Verkehr würde es sowieso oftmals nicht zulassen. Stattdessen geht man immer in einer möglichst großen Gruppe essen, was dazu dient soziale Kontakte zu pflegen.

Dementsprechend sieht man zu den Hauptessenszeiten ganze Menschentrauben an den Straßenständen, an langen Tischreihen versammelt. Die Gehwege sind meist so belegt, dass ein Durchkommen kaum mehr möglich ist. Es wird für alle bestellt und geteilt. Traditionell zahlt jeder reihum für alle. Nur selten sitzt jemand alleine vor seiner Portion. Ein Mensch, der allein isst, erweckt Misstrauen, denn etwas kann mit ihm oder ihr nicht in Ordnung sein.

Hinzu kommt, dass viele Frauen auch erwerbstätig und ebenso von Verkehr und Arbeitszeiten betroffen sind. Für die langwierige Herstellung des thailändischen Essens bleibt nach Feierabend keine Zeit mehr. Außerdem haben viele der Appartements in den riesigen Wohnblocks gar keine Küche. Selbst wenn Kochutensilien zur Verfügung stehen, werden diese meist nur genutzt, um das auf der Straße gekaufte Essen aufzuwärmen. Die Tradition des Take-away existiert in Thailand schon lange. Bereits Gisèle Yasmeen zitiert in ihrem Artikel »Nurturing, Gender Ideology and Bangkoks Food Scapes« eine Quelle aus den 1960er Jahren, in der beschrieben wird, dass nur der Reis zuhause gekocht wurde, die restlichen Gerichte wurden auf der Straße gekauft.¹ Bis heute hat sich diese Praxis erhalten und der Take-Away-Sektor ist mit Plastiktüten und Schaumstoffschalen professionell genug, jegliches Essen reisesicher verpacken zu können.

Die Verkäufer selbst verdienen besondere Betrachtung. Sie sind in jeder Hinsicht »irgendwo dazwischen«, oder wie es Yasmeen beschreibt: »Transstatus subjects«. Sie besetzen viele gegensätzliche Positionen gleichzeitig. Sie sind Patrone und Klienten, verkaufen regionale Spezialitäten und globalisierte Ware wie Coca Cola. Sie arbeiten als selbstständige Kleinunternehmer, sind damit abhängig vom guten Willen der Polizei und Verwaltung, und nicht zuletzt handelt es sich meist um Zuwanderer aus ärmeren Gebieten des Landes, womit sie die Brücke schlagen zwischen Stadt und Land. Dabei erfreut sich das traditionelle Essen aus dem Isan, dem Nordosten und ärmsten Gebiet des Landes, besonderer Beliebtheit.

Für viele Familien ist der Essensverkauf die einzige Einkommensquelle und viele halten sich inoffiziell in

Die Autorin studiert Ethnologie und Politik an der Universität Freiburg und hat ihr Auslandssemester an der Universität in Bangkok verbracht.

der Stadt auf. Mit dem Verdienst wird häufig noch die restliche Familie in der Heimat mitversorgt. Dabei gibt es für die Betreiber eines solchen Standes mehrere Hindernisse zu überwinden. Der Platz auf der Straße ist natürlich nicht umsonst. Eine inoffizielle Gebühr (natürlich ohne Quittung) muss meist an die örtliche Polizeibehörde gezahlt werden. Hinzu kommen Schmiergelder für Banden oder Familien, welche einzelne Straßen »besitzen«. Seit Mitte der 1990er Jahre greift der Staat aber immer stärker auch direkt in diese Art von Geschäft ein. Seit 1993 wurden mehrere Verordnungen erlassen, wer für die Verwaltung dieses Sektors zuständig ist. Zumindest wurde damit eine minimale Rechtssicherheit für die Betreiber geschaffen, für viele bedeutete das aber nur einen Anstieg der Bestechungsgelder, die gezahlt werden müssen.²

Anfang 2003 wurde eine neue Aktion gestartet, die dieses Geschäft im Graubereich regulieren sollte. Diese war zwar in ein Programm zur Armutsbekämpfung eingebettet, der Hauptgrund war aber wohl, dass dem Staat hohe Summen an Steuergeldern verloren gingen.³ Um eine offizielle Genehmigung für ein solches Geschäft zu erhalten, muss man in Bangkok gemeldet sein, was viele Verkäufer nicht sind.

Erster politischer Protest

Gerade in Bangkok ist das Geschäft auf der Straße vielen ein Dorn im Auge. Skandale bezüglich der Verunreinigung des Essens haben die Konsumenten verunsichert. Die hygienischen Bedingungen der Essensstände wurden in mehreren Zeitungsartikeln angeprangert.⁴ Auch die Professoren meiner Universität

reagierten allgemein mit Unverständnis auf die Begeisterung ihrer ausländischen Studierenden über das Essen auf der Straße. Zu groß sei die Gefahr, sich eine ernsthafte Erkrankung zu holen. Ebenso wird die Verschmutzung und Verstopfung der Gehwege von vielen bemängelt. Nicht nur ausländische Besucher zeigen sich von den okkupierten Gehsteigen gestört. Während meines Aufenthaltes wurden Gerüchte laut, dass ein generelles Verkaufsverbot in bestimmten Straßen eingeführt werden sollte. Traditionell herrscht bereits montags ein Verkaufsverbot, es wird aber nur in den tatsächlich kontrollierten Straßen eingehalten. Es hieß, Premierminister Thaksin Shinawatra schwebte ein Bangkok vor, das diesbezüglich wie Singapur organisiert sein soll, mit ausgewiesenen Plätzen für den Essensverkauf und sonst freien Straßen. Diese Vorstellung geht aber völlig an der sozialen Realität vorbei. Damit würde vielen Zuwanderern die Existenzgrundlage entzogen. Bezüglich der vielen politischen Eingriffe in ihr Geschäft haben sich mehrere Gruppen von Straßenverkäufern politisch organisiert. Für viele ist dies die erste Form politischer Organisation überhaupt. Der Zusammenschluss erfolgt entsprechend der Straße, in der man verkauft. Und meist hat dieser organisierte Protest durchaus Erfolg.

Ein weiterer politischer Aspekt des »Essens auf der Straße« machte mich stutzig. Während der andauernden Proteste gegen den Premierminister Anfang dieses Jahres blieben einige der Straßenstände für mehrere Tage geschlossen. Für meine Freunde und mich eine Katastrophe, denn man musste unter anderem auf die beste Reissuppe der Stadt verzichten. Die Auflösung des Rätsels brachte ein Besuch unsererseits auf dem Sanam Luang, dem Platz, auf dem die größten Anti-Thaksin-Demonstrationen stattfanden. Der Besitzer des Essensstandes war mit der gesamten Familie (drei Generationen) anwesend, um an der Demonstration teilzunehmen. Die Familie kam ursprünglich auch aus dem Isangebiet, dem Nordosten des Landes. Diese Region gilt allgemein als sehr pro-Thaksin. Diese Familie stellte sich jedoch aus Überzeugung gegen ihn; sie gaben an, fast täglich mit den Menschen zu Hause zu telefonieren, um sie über die Geschehnisse in der Hauptstadt aufzuklären. Diese Informationsströme waren somit direkter und mit Sicherheit von größerer Wirkung, als es irgendeine Form von Medien hätte sein können.

Literatur

- 1) Brennan, Jennifer: Thai Cooking. Futura. London, 1981.
- 2) Yasmeen, Gisèle: Workers in the urban »informal« food sector: innovative organizing strategies. Unter: <http://www.fao.org/DOCREP/004/Y1931/M/y1931m05.htm> (Zugriff vom 31.07.2006)
- 3) http://www.thaivisa.com/index.php?514&backPID=10&tt_news=159 (Zugriff vom 29.07.2006)
- 4) vgl. <http://www.thainews.com.au/past47.html>, The Nation vom 14.10.2005



Köstlichkeiten in Bangkoks Straßen

Foto: E. Ottendörfer