

# ASIATISCHE FACETTEN

## Kapitel 14 – Thailand

### „Party, Müßiggang und Völlerei“

Montagsmorgen, alles ist wieder gut. Ich besteige einen Zug nach Pitsanulok, eine größere Geschäftsstadt, 400 Kilometer nördlich von Bangkok. Ich bin verabredet. Georg, ein langjähriger Bekannter aus Berlin hat in Zentralthailand ein Haus und verbringt regelmäßig seinen Urlaub im Kreis der Familie seiner thailändischen Frau. Vor Ort werde ich von Jai und Georg erwartet, kurze Zeit später trifft Christoph aus Ayutthaya ein. Perfektes Timing. Nach dem Großeinkauf in einem Supermarkt amerikanischer Dimensionen eine weitere Stunde Autofahrt durch die Reiskammer Thailands. Am Nachmittag erreichen wir Nong Thom, eine kleine Ortschaft nördlich von Pitsanulok. Von da nur noch wenige Minuten bis Baan Nai Kong. Eine schmale Straße, linkerhand Felder, rechts die Häuser, eines gehört Georg. Selbst entworfen, stilvoll, großzügig angelegt. Direkt daneben wohnt der Bruder von Jai mit seiner Familie. Großes Hallo! Sofort werden kleine Snacks gereicht, kaltes Bier und Gin Tonic, die Party beginnt. Und dauert sechs Tage. Nicht das wir ausschließlich trinken, nein, es wird auch reichlich gegessen und ausreichend geschlafen, etwas Kultur und Geschichte spielen ebenfalls eine Rolle.

Der erste Abend beginnt und endet auf der Terrasse von Georgs Haus. Zwischendrin kleine Ausfahrt zum Nachtmarkt, um über köstliche Khao Tom und scharfe gekochte Eier herzufallen. Khao heißt Reis, Tom die Suppe. In einer gehaltvollen Fleischbrühe wird Reis gekocht und mit diversen Gewürzen - Rohrzucker, Fischsoße, Chilis, frischer Koriander, Limettensaft, Knoblauch – serviert. Jeder kann sich seine Suppe nach eigenem Gusto beschleunigen. Die hart gekochten Eier kommen gevierteilt, mit Fisch- und Sojasoße, Schalotten, Chili, sowie Selleriegrün auf den Tisch. Genau der passende Gaumenkitzel während eines Zechgelages, wobei die Würze selbstredend nach weiteren Bieren verlangt. Diese wiederum fließen in den beiden Karaoke-Bars von Nong Thom. Und Informationen; wer hier mit wem, wie, wo und wann. Alles offene Geheimnisse. Da treffen der Schmied und andere Handwerker und Honorationen der Umgebung diskret ihre Geliebten, Geschäfte werden besprochen, Aufträge begossen. Die Bargirls singen zum Sound aus der Karaokebox, ich wage ein Tänzchen mit dem Koch, der gern eine Köchin wäre. Ein harmloser Spaß zur allgemeinen Freude. Ladyboys oder Kathoeyes wie sie hier genannt werden, sind Transsexuelle, überall in Thailand anzutreffen, oft als Köche, im Kunsthandwerk oder auf Unterhaltungsbühnen. Wir amüsieren uns prächtig! Die Sperrstunde 1:00 Uhr hat nur zur Folge, dass die Hauptbeleuchtung erlischt, die Musik verstummt und „unauffällig“ weiter gezechet wird. Die Besucher reisen ausnahmslos mit eigenen Fahrzeugen an, zu Fuß gehen ist verpönt. Taxis gibt es keine. Dass die Fahrtauglichkeit im Laufe des Abends beträchtlich unter dem Spaß leidet, wird auch hier, im wahrsten Sinne des Wortes ausgeblendet. Unser Chauffeur bleibt davon nicht verschont, doch wir verlassen kurz vorm totalen Zusammenbruch die gastliche Stätte und rollen schleichend nach Hause. Das wiederholt sich in den kommenden Nächten. Tagsüber besuchen wir ausgewählte Restaurants - unsere Gastgeber kennen sich bestens aus - , schaukeln faul oder lesend in der Hängematte, fahren gelegentlich Einkaufen und schaffen es sogar bis Sukhothai.

1238 gegründet, war es für zwölf Jahrzehnte die Hauptstadt der ersten Thai-Nation. Heute ein bedeutendes Ziel für Besucher aus dem In- und Ausland. Das Zentrum der ehemaligen Stadt, zum überwiegenden Teil nur in Fragmenten erhalten, kann bequem zu Fuß oder per Fahrrad erkundet werden, die es überall billig zu mieten gibt und in der gepflegten Parklandschaft erinnern die Ruinen der Tempel, Buddhastatuen, Pagoden und des Königspalastes an die einstige Pracht.

Unbedingt erwähnenswert ist ein Ausflug mit Jai, Georg und Christoph Richtung Pitsanulok. Irgendwo an der Schnellstraße hinter mannshohem Bretterzaun ein großes Restaurant. Von außen unscheinbar und unmöglich als kulinarische Oase erkennbar. Dahinter ein kleiner See, über den Holzstege zu offenen, überdachten, kleinen Pavillons führen. Wir nehmen in einer dieser „Fresshütten“ Platz, unter uns tummeln sich verschiedenste Fische im Wasser. Gewaltige, großköpfige Welse recken ihre breiten Mäuler aus dem Zuchtteich. Von da in die Küche und auf unsere Teller, so das Prinzip des Restaurants. Tanz-, Musik- und Gesangseinlagen schallen dezent von einer beleuchteten Bühne auf der anderen Seite des Wassers. Tolle Lokation, wie immer erstklassiger Service und dann das Essen: ein stattliches Exemplar von Fisch auf Gemüsebett, beim Servieren zischt und brodelt es in der gusseisernen Pfanne vor Hitze. Dazu ein Dutzend gegrillte Hummerkrabben, würzige Dips, Reis und kalte Biere. Unglaublich lecker!

Am letzten Tag unseres Aufenthalts, es ist Sonntag, wird Jais Mutter beigesetzt. Ein Jahr zuvor verstorben und feuerbestattet, wurde die Urne mit der Asche solange im örtlichen Tempel aufbewahrt. Nun, da das Haus von Jai und Georg fertig ist, kann die Urne auf dem Grundstück beigesetzt werden, so ist es Tradition. Dazu wurde eigens ein Chedi auf dem Grundstück errichtet. Aus Steinen gebaut, verputzt und weiß gestrichen misst der buddhistische Schrein von seinem quadratischen Sockel bis zur runden Spitze ungefähr drei Meter. In den glockenförmigen, mit Buddha-Figuren verzierten Bauch wird die Urne mit einer Zeremonie eingemauert. Zu diesem, den ganzen Sonntag in Anspruch nehmenden Fest kommt die ganze Familie zusammen. Die Sippe ist weit verstreut und reist aus verschiedenen Landesteilen an. 10:00 Uhr morgens erscheinen fünf Mönche, orange gewandtet, die Köpfe rasiert, freundlich lächelnd, wissend. Auf der Terrasse wurden Teppiche und Bambusmatten ausgerollt, ein kleiner Altar aufgestellt, blumengeschmückt mit einem Foto der Verstorbenen, daneben die Urne. Die macht vorher noch einmal die Runde, neugierig prüfen die Thais den Inhalt. Irgendwie lustig. Überhaupt lässt nichts auf einen traurigen Anlass schließen, kein Gejammer, Klagen oder Tränen. Buddhistische Gelassenheit. Das Leben geht weiter, die Mutter, je nach Karma wahrscheinlich schon glücklich wiedergeboren. Gegenüber den Mönchen nimmt die Familie Platz. Alle sitzen auf dem Boden. Wir drei Westler, auch das will der Brauch, werden ein wenig abseits auf Stühlen platziert. Den Mönchen werden Wasser und Speisen gereicht, doch bevor sie bescheiden zugreifen, beten sie mit der Familie und rezitieren religiöse Texte. Abschließend verneigen sich die Familienmitglieder vor dem Bild der Mutter, eine Ehrerbietung, dann die Beisetzung der Urne. Letzte Verbeugungen und Gebete, die Mönche kehren in ihren Tempel zurück. Wahrscheinlich die einzigen in diesem Land, die gelegentlich auch ein Stück laufen. Vor zwei Tagen hat es Christoph versucht, wurde aber nach kurzer Zeit von Jais Bruder abgefangen und mit dem Moped zurück gebracht, mit der Zusicherung, er könne ihn immer und überall hin bringen. Bloß nicht zu Fuß gehen, dass ist anstrengend und rückständig.

Nachdem die Zeremonie beendet ist, wird aufgefahren. Die Frauen waren bereits am

Vortag und diesem Morgen eifrig mit Kochen beschäftigt, die Ergebnisse ihrer Künste kommen nun in beängstigenden Mengen auf den Tisch. Schüssel um Schüssel mit Gemüse, Salaten, Reis, Fleisch auf die unterschiedlichsten Arten zubereitet. Georg hat zur Feier des Tages drei Schweineköpfe gekauft, eine Spezialität eigens zu solchen Anlässen, von der nur der blanke Schädel nicht verzehrt wird. Schnaps und Bier machen die Runde. Zwischendurch steige ich aus. Ich ziehe mich ins Haus zurück, lege mich hin, versuche zu verdauen und wieder nüchtern zu werden. Zwei Stunden später das gleiche Bild: man sitzt zusammen, palavert, trinkt, raucht und isst schon wieder, beziehungsweise immer noch. So geht der Sonntag dahin. Nachdem die Sonne über den Reisfeldern versunken ist, werden, wie jeden Abend, die Moskitospiralen angezündet und die Haut eingerieben. Was die saugenden Quälgeister nicht davon abhält, über uns herzufallen. Glücklicherweise ist hier kein Malariagebiet. Die ersten Gäste machen sich auf den Heimweg und auch wir werden heute Abend nicht alt, denn morgen früh will Georg nach Chiang Mai. Christoph und ich nutzen die Gelegenheit und fahren mit. Nach sieben Tagen opulenter Völlerei und Müßiggang ist es Zeit für einen Ortswechsel.

5:00 Uhr ist nicht meine Zeit, wenn es um morgendliches Aufstehen geht, doch das Argument, die ersten, noch kühlen Stunden des Tages zu nutzen, überzeugen. Zum Sonnenaufgang rauschen wir los.

Chiang Mai, die zweitgrößte Stadt Thailands, 700 Kilometer von Bangkok im Bergland gelegen, hat um die 400 000 Einwohner und bildet das Wirtschafts- und Kommunikationszentrum des Nordens. „Die Rose des Nordens“, so nennen sie die Thais, bietet alle Annehmlichkeiten einer Großstadt und reichlich Natur in der Umgebung. Trotz ihrer Modernität finden sich ruhige, beschauliche Ecken, es herrscht bei weitem nicht das stressige Tempo von Bangkok.

Vier Stunden später verabschieden wir Jai und Georg, sie wollen Besorgungen machen, Freunde treffen und abends zurück fahren. Wir haben Glück, ein mir bekanntes Hotel – ich war vier Jahre zuvor schon einmal hier – hat freie Zimmer, die Preise sind moderat geblieben. Christoph laboriert den Rest des Tages an einer Erkältung, ich bin unterwegs und besorge mir wieder ausreichend Lesestoff. Antiquarische Buchläden mit westlicher Literatur gibt es, Dank der zahlreichen Reisenden in dieser Gegend, reihenweise. Im Garten eines stilvollen Cafés bekomme ich Grüntee, dazu Süßes und Ruhe. Später treffe ich John und Megan. Wurde auch Zeit, wir haben uns seit Saigon nicht mehr gesehen. Sie haben freudige Nachricht: Megan ist schwanger und laut einer Ultraschalluntersuchung ist alles in Ordnung. Sie werden ihre Reise hier in Thailand beenden und fliegen in einer Woche zurück nach Australien. Nach vier Jahren Asientour wollen sie wieder heimisch werden.

Nach einem Abendessen mit John und Christoph auf dem hiesigen Nachtmarkt landen wir in einer Billardkneipe. Einige der Barmädchen wollen spontan gegen uns antreten und um etwas Spannung ins Spiel zu bringen, schlagen sie 50 Baht (1 Euro) Siegprämie vor. Ihre Rechnung scheint anfänglich aufzugehen, aber nach der dritten Runde sind wir eingespielt und richtig gut. Ich habe schon Ewigkeiten kein Queue in den Händen gehalten, und es beginnt richtig Spaß zu machen. Um uns bei entscheidenden Stößen abzulenken, sitzen sie plötzlich auf dem Tisch, die Miniröcke gefährlich weit nach oben „verrutscht“, ihre Posen sexy, provozierend. Es wird viel gelacht und geflirtet.

Während Christoph in diesen Tagen Kultur beflissen unterwegs ist, schlafe ich zumeist lange, lese, treibe mich auf den Märkten der Stadt herum, kaufe ein. Chiang Mai ist für

sein Kunsthandwerk bekannt. Glas, Keramik, Holzarbeiten, Stoffe, Seidenwaren. Kunst, sowie hervorragende Einrichtungs- und Dekorationsgegenstände, oft von einmaligem und ausgefallenem Design. Und weil ich schon beim Geld ausgeben bin, gebe ich mich den Werbeversuchen eines Schneiders hin. Bei all meinen bisherigen Asienreisen habe ich widerstehen können, nun lasse ich mich verführen. Ob es daran liegt, dass er aus Nepal kommt (ein bevorzugtes Reiseziel von mir), oder weil ihn die Tsunami-Katastrophe 2004 nach Chiang Mai spülte und er dabei alles verlor, ich kann es nicht sagen. Vielleicht gefällt mir auch seine ruhige, souveräne, zurückhaltende Art, wobei zurückhaltend im Zusammenhang mit Schneidern in Thailand stark zu relativieren ist. Jedenfalls hat er mich. Seine Angebote aus den aktuellen Katalogen namhafter Modehäuser in Paris und Mailand sind verlockend. Obwohl ich nicht zwingend neue Kleidung brauche, lasse ich mir zwei Hemden auf den Leib schneiden. Etwas ungewöhnlich im Schnitt, aus feinem Leinen, der Preis ist mehr als korrekt. Ich besuche ihn mehrmals. Zur Anprobe, zum Tee trinken. Wir unterhalten uns über Nepal und die komplizierte politische Lage in seiner Heimat, er erzählt von der Familie, dem Unglück im Winter 2004, bei dem er seinen Bruder und den Schneiderladen auf Phuket verlor. Kein angenehmes Schicksal, doch Resignation und Klagen kennt auch er nicht. Es geht weiter, man beginnt von vorn, konzentriert auf das Hier und Jetzt. Eines Tages, so sagt er, wenn das Geld reicht, geht er zurück in den Himalaya, zu seinem Volk.

Toshifumi Kajita hat sich ebenfalls in Chiang Mai niedergelassen. Er kommt aus Japan, sein Geschäft ist das Wohlfühlen und der Handel mit Produkten, die selbiges hervorrufen. Sein kleiner unscheinbarer Laden, ich komme zufällig vorbei, wirbt mit Kräutermassagen, Peeling, duftenden Ölen und Seifen. Die kommenden zwei Stunden wird mir wahrhaftig fühlbar wohler. Ein kleiner Raum im ersten Stockwerk, wunderbar aromatisierte Luft, ein schmaler Wasserlauf entlang der Wand, eine plätschernde Quelle. Kunstvolle Blumenarrangements, sphärische Klänge aus versteckten Lautsprechern, man spürt sofort die Liebe zum Detail. Ich darf mich umkleiden, schlüpfe in eine weite Hose, ähnlich denen, wie sie Judokas tragen. Dazu ein weiches Badetuch und strecke mich auf der frisch bezogenen Matratze aus. Die Masseurin mischt aus Öl und fein gemahlenem Sand, sowie Kokosnuss eine geschmeidige Paste, ein wissendes Lächeln in ihrem sanftem Gesicht. Die Hosenbeine werden hochgekrempeelt und bei den Füßen beginnt sie mit dem Peeling. Oberkörper, vorn und hinten, die Arme und zum Schluss das Gesicht. Dann darf ich duschen, die alte Haut abspülen. Es folgt der zweite Teil, eine Massage mit warmen Öl. Kraftvoll, jedoch nicht schmerzhaft. Abschließend wird Tee serviert und ich verspreche wiederzukommen. Zwei Tage später nehme ich die Kräutervariante. Dabei wird der Körper mit kleinen, runden, über Wasserdampf erhitzten Stoffsäckchen massiert, in die Kräuter und Gewürze eingenäht sind. Unglaublich gut!

Einen Tagesausflug unternehmen Christoph und ich gemeinsam. Wir chartern ein Auto mit Fahrer für den ganzen Tag und lassen uns morgens zum Wat Doi Suthep kutschieren. Die wunderschöne Anlage liegt etwas außerhalb der Stadt, 1180 Meter hoch in den Bergen. Über 290 Stufen gelangt man auf einer, mit steinernen, farbigen Schlangenleibern und Drachenköpfen begrenzten Treppe hinauf zum Tempel. Ein Besuchermagnet für Thais und Touristen. Im Zentrum ragt ein vergoldeter Chedi in den azurblauen Himmel. Eingerahmt ist das Heiligtum von kunstvollen Buddha-Statuen und eisernen Opferschalen, vor denen sich die Gläubigen verneigen, beten und Räucherstäbchen entzünden. Trotz oder gar wegen der Bedeutsamkeit der

rituellen Handlungen ist die Atmosphäre heiter und unverkrampft.

Zur Mittagszeit bringt uns der Fahrer in den Wald. Wasserfälle, neun Stück an der Zahl stürzen aus den Bergen herab. Die sollten wir sehen. Letztendlich nichts Spektakuläres, aber entlang des Flusses einladende Plätze zum Picknick, Relaxen und Baden. Was auch zwingend notwendig erscheint, als wir nach einer Stunde Aufstieg den letzten Wasserfall erreicht haben. Der Nachmittag wird lustig. Wir besuchen eine Orchideen-Farm. Herrliche Schmetterlinge werden durch ausgelegte Fruchtstückchen angelockt und laden zum Bestaunen. Die Vielfalt der gezüchteten Orchideen hält sich in Grenzen, doch das Erstaunlichste dabei ist, dass die Blüten nach Entrichten der Eintrittsgebühr als Tickets dienen. Cleverer geht es nicht! Eintrittskarten züchten und Geld dafür verlangen, die Prachtstücke zu besichtigen. Ich bin begeistert. Der Fahrer gesteht uns, dass er gern eine Provision kassieren würde, die fällig wird, wenn er uns zu einem bestimmten Händler bringt. Ob wir Zeit hätten und so nett wären? Sind wir. Der Händler ist Inder und hat feinstes Kunsthandwerk aus seiner Heimat im Angebot, beste Qualität, große Auswahl. Nur sind seine Preisvorstellungen recht ausgefallen. Selbst in Deutschland bekommt man die Dinge billiger. Wir schauen uns artig um, loben das Angebot, aber fahren weiter. Unterwegs fallen mir Werbetafeln auf, die allerlei kuriose Vergnügungen anpreisen. Shooting-Ranges, dort kann man seine Freunde, Liebsten oder andere Touristen durch wildes Gelände jagen und mittels farbverspritzender Patronen waidgerecht erlegen. Leider stehen die so Erschossenen immer wieder auf. Das Spiel ist also noch nicht gänzlich ausgereizt. Schlangen-, Schmetterlings- und die bereits erwähnte Orchideenfarm werben um die Gunst der Besucher. Hundetraining, Elefantenausritte, Floßfahrten, Dschungeltrekking und eine Affenschule. Als ob man unseren Vorfahren noch etwas beibringen müsste! Des weiteren locken invasionsartiges Einfallen bei den ethnischen Minoritäten in den Bergen, Go-Cart Driving, Bungee Jumping, Night Safaris und Shopping Center. Etliche Dental-Labore bieten Zahnkosmetik und Reparaturen auf hohem Niveau und zu Preisen, die westliche Dentisten in den Wahnsinn treiben. Von all dem Freizeitstress kann sich der Besucher in unzähligen Spa-Ressorts erholen.

Nach fünf Tagen ziehen wir weiter. Wir wollen nach Süden, ans Meer, mit kurzem Zwischenstopp in Bangkok. Für den Nachtexpresszug habe ich Schlafwagenkarten gekauft, allerdings Ventilatorklasse, um den frostigen Klimaanlage zu entgehen. Keine weise Entscheidung! Die Ventilatoren an der Waggondecke bewegen sich im Fahrtwind, denn der zieht mächtig durch die offenen Fenster. Und mit ihm der Ruß. Nicht nur von der Diesellok, sondern die kleinen schwarzen Flocken haben wir den Bauern zu verdanken, die nach der Ernte die Stoppeln auf ihren Feldern pragmatischerweise abfackeln. Bei geschlossenen Fenstern lässt sich wiederum nicht lange atmen, also wechseln wir zwischen Schwitzen und Duschen im kontaminierten Fahrtwind. Bald sehen wir Heizern nicht unähnlich. Alles halb so schlimm. Eine lustige Kellnerin versorgt uns mit Bier und Essen aus dem Speisewagen. Dorthin verziehen wir uns rücksichtsvoll, nachdem ein Großteil der Passagiere in ihren Betten liegt, denn die Schlafkojen sind, nur durch Vorhänge abgeschirmt, zum Gang hin offen. Der Speise- ist zum Saufwagen geworden. Uniformierte Ordnungshüter, heimische und ausländische Reisende trinken mit- und durcheinander, laut und gesellig. Wir halten bis 2:00 Uhr durch.

In Bangkok nehmen wir ein Hotel in Bahnhofsnähe, spülen die Patina der letzten strapaziösen Nacht in den Abfluss und geben uns ein intensives Kulturprogramm. Wat Po, Amulettmarkt im Bezirk Ratchadamnoen und der Erawan-Schrein sind die

Stationen. Der Tempel ist durch den 45 Meter langen, liegenden Buddha bekannt. Der Erleuchtete, mit Goldplättchen verziert, im Moment des Hinübergleitens ins Nirvana. In seine Fußsohlen sind symbolisch die 108 Zeichen eingearbeitet, an denen man einen Buddha erkennen kann. Leider bietet die schmale Tempelhalle keine guten Perspektiven auf die Dimensionen der Statue. Das tut der Beliebtheit der Anlage allerdings keinen Abbruch, der Andrang ist gewaltig. In der Nähe ist Bangkoks berühmtester Amulettmarkt. Anhänger, die dem Träger Schutz vor den vielfältigsten Gefahren des Lebens und zudem Glück bringen sollen, werden in schier unüberschaubarer Fülle angeboten. Nicht nur Schutz vor Krankheiten und Geistern, sondern sogar vor Messerstichen und Kugeln werden versprochen. Parallel zum Buddhismus ist der Geister- und Aberglaube weit verbreitet, was die Popularität des Marktes erklärt. Im Halbdunkel des überdachten Geländes kann an Hunderten Ständen Schutz erkaufte werden. In verwinkelten Gassen, die Luft zuweilen stickig und mit den Gerüchen der dazwischen liegenden Garküchen geschwängert, bieten Händler Anhänger in verschiedensten Formen und Materialien, Qualität und Preisklassen. Dafür wird gern etwas mehr ausgegeben, da ein billiges Amulett nicht unbedingt guten Schutz suggeriert.

Kurzzeitige Abkühlung bekommen wir während der Taxifahrt zum Siam Square. Etwas weiter, gegenüber vom Central World Plaza, liegt der berühmteste Schrein des Landes. 1956, bei den Bauarbeiten am damaligen Erawan Hotel, kam es häufig zu Unfällen. Die Thais glauben, beim Bau eines Hauses, den Geistern, die vorher dort lebten, ein neues Heim schaffen zu müssen. Diese sogenannten Geisterhäuschen sind überall zu finden, ein ganzer Industriezweig befasst sich mit deren Herstellung. Das an der Baustelle errichtete, lies die Unfallserie abreißen, das Hotel wurde ein Erfolg und in den Neunzigern durch das Bangkok Hyatt Erawan ersetzt. Das Geisterhäuschen wurde zum Pilgerort. Von Morgens bis nach Mitternacht ein ununterbrochenes Kommen und Gehen. Thais kommen zum Beten, Opfern, Wünschen und mit Geschenken und Spenden zu danken, falls ihre Gebete erhört wurden. Klassische Musik- und Tanzaufführungen werden geboten, während vor dem Eingang zum Schrein Losverkäufer der staatlichen Lotterie gute Geschäfte machen. Glück wirkt ansteckend.

Und Kultur macht hungrig. Shopping anscheinend auch, denn im Central World Plaza, eins der vielen Einkaufs- und Unterhaltungszentren der Stadt, gibt es fast eben soviel Restaurants wie Geschäfte. Ein Laden hat es uns besonders angetan. „Fuji“, eine von knapp 40 Filialen einer Kette japanischer Restaurants in Bangkok. Schlicht eingerichtet, laut und voll. Sieht eher nach einem Fast-Food-Restaurant aus, doch alles was hier „fast“ ist, sind die Kellnerinnen. Die Speisekarte an sich ist schon eine Augenweide. Appetit anregende Fotos von Fisch und Meeresfrüchten, liebevoll dekoriert, kleine Snacks, kunstvoll verziert. Serviert werden einige der Sushi-Häppchen in Miniaturbooten aus Bambus, ein Genuss für Augen und Gaumen.

Es ist Abend, als wir den Heimweg antreten, nun strahlt Bangkok. Die Fassaden der Shopping-Komplexe, die Trasse des Sky Train, Geschäfte, Hotels, Restaurants, alles in buntes, einladendes Licht getaucht. Der Stromverbrauch ist immens. In Hotelnähe kommen wir an einer Karaoke-Bar vorüber. Keine Gäste, kein Sound, nur zwei Mädchen sitzen lustlos am Eingang. Ein schwaches Lächeln, als sie uns sehen, mehr gelingt heute nicht. Uns auch nicht, der Sonntagabend sieht uns früh in den Betten.

Den Montag gehen wir ruhig an. Wieder Frühstückshorror im Hotel! Zur Auswahl stehen Porridge, kalter Toast mit Marmelade oder in Fett schwimmende Spiegeleier

mit gebratenen Würstchen. Schon der Gedanke verursacht Übelkeit. Die Thais haben eine der vielfältigsten, gesündesten und schmackhaftesten Küchen weltweit und dann so etwas! In Zukunft nur noch Thaifrühstück auf der Straße! Wir organisieren Zugtickets Richtung Süden, diesmal Schlafwagen mit Aircondition. Unser Gepäck lassen wir gleich am Bahnhof und fahren anschließend zum Haus eines gewissen Jim Thompson. Der Amerikaner hatte sich nach dem 2. Weltkrieg hier niedergelassen und erheblichen Anteil an der Renaissance der Seidenweberei in Thailand. Zudem war er ein begeisterter Kunstsammler. Er lies antike Häuser in traditionellem Baustil auf seinem Grundstück errichten und dekorierte mit historischen thailändischen Einrichtungs-, Kunst- und Ziergegenständen. Der umtriebige Thompson verschwand 1967 spurlos bei einem Spaziergang in den Cameron Highlands von Malaysia, Gerüchte und Mythen darüber sind nie verstummt. Heute ist sein Anwesen ein Museum, liebevoll gepflegt mit tropischem Garten, Café, dazu bietet ein Verkaufsraum Produkte aus feinsten Thaiseide.

Später, auf dem Weg zum Seafood Market, steckt unser Taxi im Stau. Zu Fuß ist es noch weit, aber wesentlich schneller.

„If it swims, we have it“ – „falls es schwimmt, wir haben es“, so der Werbespruch des größten, auf Meeresfrüchte spezialisierten Restaurants Bangkoks. Und groß ist der Laden tatsächlich. Allein der überdachte Eingangsbereich gleicht dem einer edlen Schlafherberge. Links vom Eingangsbereich wirbeln in einer offenen Schauküche ein Dutzend Experten bei der Zubereitung der ausgewählten Produkte. Doch der Reihe nach. Körbchen oder Einkaufswagen nehmen, je nach dem was man vor hat, und zuerst auswählen. Über die gesamte Breite des Restaurants erstreckt sich ein gewaltiger Tresen auf dem sich so ziemlich alles tummelt, was an Essbarem im Meer schwimmt, entweder lebend in großen Wasserbecken oder frisch gehalten auf Bergen von zerstoßenem Eis. In einer extra Abteilung das Grünzeug: Exotische Früchte, Gemüsesorten und vielerlei Kräuter. Sollte man Schwierigkeiten bei der Auswahl haben, weil man Verschiedenes nicht kennt oder Zweifel an der Zusammenstellung hat, kein Problem. Dezent, zuvorkommend und freundlich schwirren elegant gekleidete Damen umher und betreuen auf Wunsch den Kunden. Wie im Supermarkt geht es anschließend zur Kasse, dann wird man zu einem Tisch geleitet – das Restaurant hat ungefähr 1000 Sitzplätze – und es folgt weitere Bedienung und Beratung. Es geht um die Zusammenstellung des Menüs, die Zubereitungsarten, Beilagen, Getränke und so weiter. Schließlich bringt der Kellner unseren Einkauf in die Küche, wo sie zu zaubern beginnen. Wir verschlingen dekadente Mengen an Fisch, Langusten und feinstem Gemüse. Zum Abschluss einen Fruchtsalat. Das Verlassen des Fresstempels fällt schwer, doch wir müssen zum Bahnhof. Der Nachtexpress nach Surat Thani wartet nicht.

Die Stadt im Süden Thailands ist der Ausgangspunkt, um Strände und Inseln in der Andaman-See und dem Golf von Thailand zu erreichen. Wir wollen in den Khao Sok Nationalpark, 100 Kilometer westlich von Surat Thani. Während Christoph im Zug mit einem finnischen Pärchen ins Gespräch kommt und einige Biere fließen lässt, liege ich sehr zeitig in der Koje, lese ein paar Seiten und schlafe bald ein. Die letzten Wochen stecken mir anscheinend mehr in den Knochen, als ich glaube.