

Raglee, Sevela, Tschogelet und andere kullinarische Exkursionen

Kurz-Kolumne im Oktober 2022 von Bluemonk alias Andi Reinhard

Neulich hat mir jemand eine Fotoreihe untergejubelt, auf denen typische Schweizer Produkte unserer kullinarischen Hochkultur zu sehen sind, welche von AuslandschweizerInnen überall auf der Welt sehr begehrt sein sollen und deswegen oft vermisst werden. Ob dem tatsächlich so ist, möchte ich jetzt nicht weiter auf den Grund gehen. Oder sagen wir es so: wenn ich mal einem dieser Produkte begegne, dann erfreue ich mich kullinarisch daran, problemlos, bin ja schliesslich kein Kostverächter, gehöre immerhin zur Gilde der «Swiss Gourmet Artists».....

Mich interessierte viel mehr, welche Produkte meiner thailändischen Frau geläufig sind. Wir sind seit über 6 Jahren verheiratet, auch schweizerisch, sie war mit mir 2019 das erste Mal für 6 Wochen in der Schweiz, eine Diskussion ob Schweizer Pass ja oder nein ist im Gange. Diese Fotoreihe bot nun einen optimalen Einstieg in eine Testreihe für einen späteren Pass-Antrag. Gleich vorweggenommen, sie kannte 9 von 10 namentlich richtig. Das ist doch eine Leistung! Okey, die berühmten Berge und die politischen Holzköpfe von Bundes-Bern mögen wichtiger sein, aber es ist immerhin ein positiver Anfang.

Mir ist aufgefallen, dass hinter jedem Produkt für sie eine kleine Geschichte steht, was beweist, dass man sich über Erlebnisse und Bilder die Gegenstände besser merken kann. Die Geschichten hier nun im Detail:



Fondue, auf Thai «Fonnduu» ausgesprochen. Es ist viele Jahre her, da hüteten wir das Elektronik-Geschäft der Tochter in Pattaya für zwei Wochen. Zugegeben - ich bin manchmal auch ein Frust-Esser - die kulinarische Auswahl in der Stadt war ausgezeichnet und anerbote sich, nach einem Tag Neonlicht und viel dummem Geschwafel (auch von Farangs...) zur Erholung mit Gaumenfreuden. Eines Tages wollte meine Herzallerliebste etwas Schweizerisches essen, sie wollte sich sozusagen präventiv unsere Esskultur genauer ansehen. Also steuerte ich sie am nächsten Abend in die Soi Diamond ins Schweizer Restaurant. Das Züri-Geschnätzelte für sie und das Rahmschnitzel für mich waren tatsächlich hervorragend. Sie stimmte dem mit vollem Munde zu. Das war doch ein

guter Anfang. Am Nebentisch aber, da sassen sie zu Viert und rührten in einer gelben Sauce. Ich erklärte ihr, das sei ein Käsefondue und so etwas wie unser National-Gericht. Das wollte sie unbedingt ausprobieren, und am nächsten Abend rührten wir ebenfalls in der gelben, blubbernden, würzigen Käsemasse. Die Fotos von ihren Grimassen beim den ersten, von Käse triefenden Brotstücken muss ich euch leider hier aus Personenschutz-Gründen vorenthalten. Als ich ihr dann noch ein in Kirsch getunktes Brot mit Käse in den Mund schob, war es endgültig klar: Fondue war für sie wohl ein fremdgeschmacklicher Ausrutscher.....und ich ass alles alleine auf.

Wochen später, als wir eine mögliche Reise in die Schweiz besprachen, wollte sie partout und mit Bestimmtheit nichts davon wissen. Ich benötigte etwa drei Monate um herauszufinden wesshalb. Sie war nämlich der festen Meinung, dass sie in der Schweiz jeden Tag das Nationalgericht Fondue essen

müsse.....Dieses Missverständnis haben wir schon lange geklärt und sie mag Fondue mittlerweile sehr gerne.



Röschi, auf Thai «Roosti». Es ist viele Jahre her, da besuchte uns meine Ex-Frau, eine hervorragende Köchin. Irgendwie hatte ich nicht bemerkt, wie sie meiner neuen Partnerin beibrachte, wie man eine gute Röschi macht. Wochen später wurde ich dann mit einer Röschi überrascht....sonst nichts dazu, sozusagen Röschi puur. Die Röschi war perfekt und schmeckte wirklich ausgezeichnet. Habe dann darauf verzichtet zu erfahren, wie sie die Röschi in der Pfanne gewendet hat, ein Blick an die Decke gab auch keinen Aufschluss darüber.

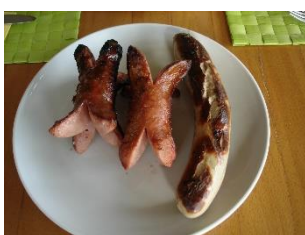


Aromat, meine Frau liebt Aromat, auf Thai «Alooma», ich verwende es meist nur, um die harten Eier zu würzen, also ich meine die Gekochten (Khao Tom). Mittlerweile haben wir auch eine Antiklump-Strategie, denn zwecks Feuchtigkeitsentzug Reiskörner in den Aromat-Streuer zu packen nützte überhaupt nichts. Die steinharte, aus der Büchse gemesselte Gewürzmischung hätte vielleicht noch eine Geiss weggeschleckt, aber solche Viecher haben wir hier nicht. Heute steht das Aromat-Büchli – ganz einfach – im Kühlschrank! Übrigens können wir Schweizer die Büchli beim Jan im Udon Thai House gratis nachfüllen, das ist doch excellenter Swiss Service!



doch nicht lumpen....

Salatteller, und zwar so ein richtig schön gemischter, vorzugsweise mit französischer Salatsauce. Nämlich so einer, wie wir ihn am Brienersee, im Restaurant gleich neben dem Haus, wo ich aufgewachsen bin, genossen hatten. Mittlerweile hat auch sie den Salatteller zu schätzen gelernt und wir erfreuen uns immer, wenn es nur schon einen kleinen Gemischten zum Gericht gibt. Hervorragend wird es, wenn ein einladendes Salat-Büffet zugegen ist, was erfreulicherweise immer mehr Restaurants in der Provinzhauptstadt anbieten. Seit ich ihr nun so eine Multi-Gemüseraffel geschenkt habe, raffelt sie wie wild an den diversen Gemüsen herum und unsere häuslichen Salatteller sehen immer perfekter aus. Selbstverständlich mit selbstgemachtem French Dressing, wir lassen uns



sich drauf, am liebsten auf die Grillierten. Ein Wurst-Käse Salat ist dann schon ein Highlight.

Savelat & Bratwurst, auf Thai «Sevela», Bratwurst auf Thai geht wegen dem «rscht» überhaupt nicht, deshalb nennen wir alle Würste hier nur Mok Mum. Das zu übersetzen wäre jetzt nicht jugendfrei, deshalb lachen alle Thais bei dem Begriff auch immer. Die Thai-Würste schmecken mir persönlich nicht sonderlich, vor allem wenn sie mit sägemehlisierte Sau gefüllt oder überknoblaucht sind. Da erfreue ich mich ab und zu doch lieber an einer Schweizer Wurst mit gutem Senf. Auch meine Frau stürzt



Weggli, Kanumphang, was soviel heisst wie Brot auf Thai. Diese mag sie besonders gerne, mit oder ohne Schwiizer Fähnli, selbstverständlich mit einem guten Kafi. Ein richtiges Schweizer Weggli, welches einem so richtig auf der Zunge zergeht, ist schon was Besonderes. Und die gibt's beim Süessli in der Stadt. Aber wenn sie dann nur noch am Weggli lutscht, dann weiss ich, jetzt bin ich so richtig alt.....



Zwetschgen Wähe, diese hat sie als einzige nicht gekannt. Es wachsen ja auch keine Zwetschgen hier gleich ums Eck. Hier haben wir im Schweizer Lernprozess noch Nachholbedarf. Ich gelobe.....

Ich glaube, ich werde mal ein paar Wähen backen müssen. Es gibt anscheinend sogar eine Thai-Frucht, welche geschmacklich unserer Rhabarber sehr nahe kommen soll. Ich bin auf der Suche.....



Raclette, auf Thai «Raglee». Das geht hier schon eindeutig Richtung Mokatha, was alle Thais lieben. Also nennen wir es Mokatha à la Swiss: Käsescheibe, Zutaten zusammenstellen, brutzeln, ENDLOS ESSEN. Seit sie Käse wirklich mag, ist Raclette eine weitere Delikatesse. Nur mag sie keine Essiggürkli oder Silberzwibeli dazu, die sind ihr echt zu sauer. Die Thais haben tatsächlich ein ganz anderes Säure-Empfinden wie wir Farangs, interessant.



St. Galler Brot, auch Kanumphang, mit einem etwas anderen Tonfall. Den ersten Kontakt mit einem dieser Brote hatte sie bereits 2019 in der Schweiz, da es eben schon immer mein Lieblingsbrot war. Als ich dann hier zum ersten Mal, nach bald 10 Jahren Thailand, eines halbbacken vom Süessli bestellte und es in den Ofen schob, begann sich sofort DIESER betörende Geruch im ganzen Haus auszubreiten. Sie war auch sogleich zur Stelle und wir kosteten gemeinsam das frisch gebackene Brot. Absolut sensationell, einen kurzen Blitz lang meinte ich, ich sei zurück in der Schweiz im Bauernhaus.....



Lindor Kugeln, auf Thai «Tschogelet». Diese kennt sie so gut weil die mich so gut kennen! Denn sie mag eigentlich lieber die einfache Milch-Tschogelet mit Haselnüssen von der Migros. Diese Kugeln aber lauern hier in manchen Gestellen der Supermärkte und überfallen mich, wenn ich versuche, mich mit dem Einkaufswagen daran vorbei zu schleichen. Immerhin schaffe ich es jedesmal, alle bis auf ein einziges Dreier-Päckli abzuwehren. Anfangs dachte ich, für jeden Abend eine Kugel, also drei Abende Genuss....bis heute hat es keines dieser Trios, ob rot oder blau verpackt, bis in unseren Kühlschrank zu Hause geschafft....

Abschliessend muss ich noch bemerken, dass alle die genannten Schweizer Spezialitäten hier bei uns im wilden Nordosten tatsächlich erhältlich sind. Es ist nur so, dass wir diese eher selten zu Hause haben, unsere tägliche Küche ist Thai-Isaan-Traditionell, was ich liebe. Aber wenn wir dann hier in den Pampas losfahren, um in Udon Thani einzukaufen und Freunde zu treffen, dann weiss ich ganz genau, welchem kullinarischen Höhepunkt ich/wir entgegen fahren. Die Auswahl ist nicht riesig, aber super gut von hervorragender Qualität. Ich nenne sie «The Swiss Gourmet Mafia», jede Woche sollte man jeden mindestens einmal besucht haben, sonst wird's gefährlich.....deshalb wage ich hier noch ein bisschen Schleichwerbung zum Schnögggen: www.swiss-bakery.com (em Süssli sis Brot isch eifach Spitzeklass); www.udon-thaihouse.com (Schweizer Treff am Sonnag, das absolut beste Züri Gschnätzlets ausserhalb der Heimat, und eben auch Würste und so.); www.da-sofia.com (Schweizer Stammtisch am Mittwoch, die besten Pizzas der Stadt); www.tbar-udon.com (ein weiterer gemütlicher Treffpunkt mit Schweizer- und Internationaler Küche...und Salat-Büffet!).

Nachtrag: genau heute lebe ich nun schon seit 10 Jahren in diesem Land und stelle einmal mehr fest, das ist der beste Platz für mich auf Erden. Meine herzallerliebste Partnerin Nicha hat middleweile davon abgesehen, sich einen roten Pass zu erkämpfen, Somong Gae Luem Tukiang, wie sie so schön sagt: ein altes Hirni vergisst alles.....dafür habe ich mich entschieden, das PR-Visa und später den Thai-Pass zu beantragen. Die entsprechenden Vorgespräche waren äusserst erfolgreich. Andi



www.blue-monkey.ch