

Die Lust am Reisen

MERIAN

Thailand

BANGKOK

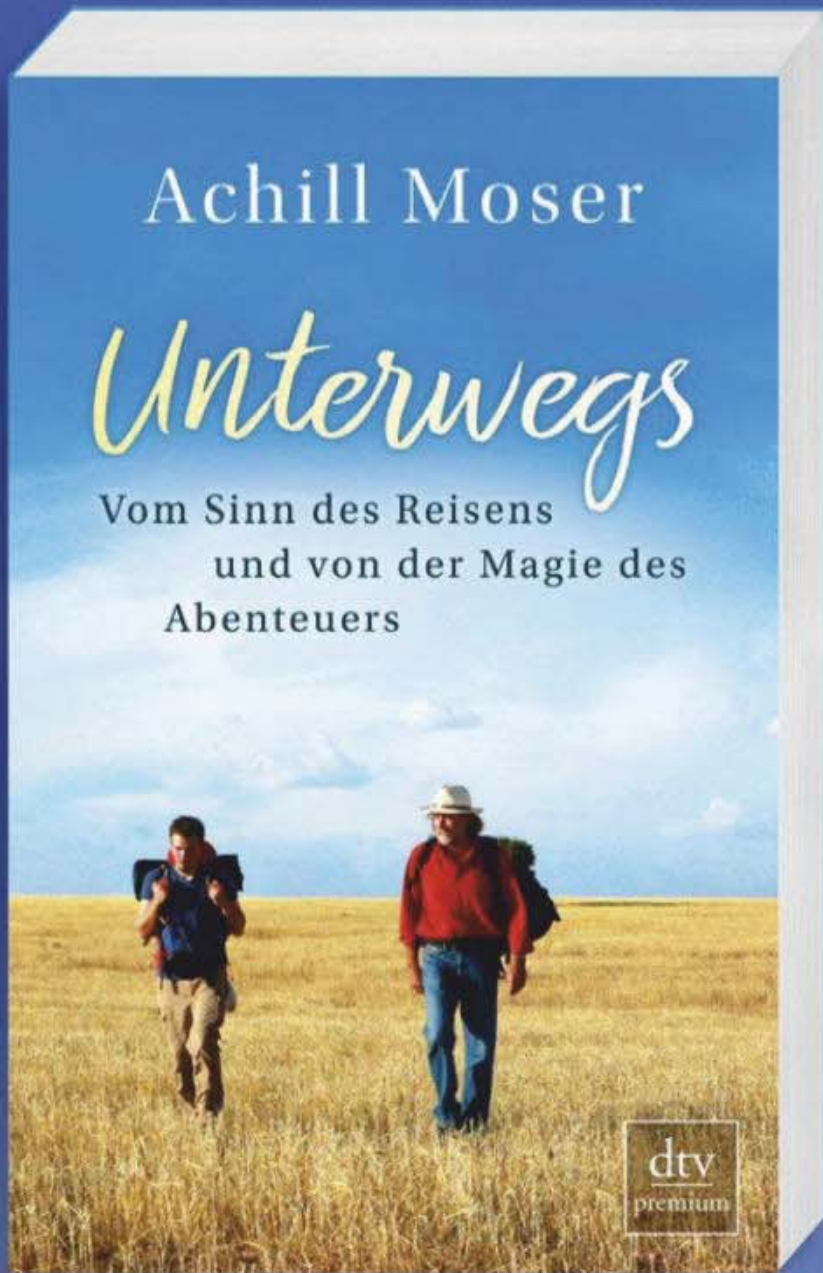
Die spannendsten
Viertel und Streetfood
für Gourmets

INSELN

Traumstrände und Hotels
für jedes Budget

WILDNIS

Die Rettung
der Elefanten und der
geheimnisvolle Isan



Die Welt ist das Ziel

»Wer durch Natur und
Wildnis wandert,
kommt bei sich selbst an.«

Achill Moser



Veranstaltungen mit dem Autor
(Multivisionsshow und Lesungen) finden Sie unter:
facebook.com/AchillMoser

www.dtv.de

dtv

THAILAND

»Wenn ich beim Reisen eine Sache gelernt habe, dann das:
Der einzige Weg, etwas zu erledigen, ist rauszugehen und es zu tun.«

Alex Garland, »Der Strand«

Liebe Leserin, lieber Leser,



Hansjörg Falz, MERIAN-Chefredakteur

wir haben darüber diskutiert, ob wir eine Thailand-Ausgabe ins Programm nehmen wollen. Es gab durchaus Stimmen dagegen: Zu viele der hochgepriesenen Trauminseln habe der Tourismus brutal überrollt, die Backpacker-Romantik der achtziger Jahre sei längst nur noch Mythos. Sie sehen, die Befürworter haben sich durchgesetzt. Also diejenigen, die geschwärmt haben: von der Straßenküche, die sogar sternengekrönt ist. Von der Architektur der alten Königsstädte, vom pulsierenden Bangkok. Und von einsamen Inseln, die es selbstverständlich immer noch gebe.

Wir haben für dieses Heft mit vielen Reportern zusammengearbeitet, die in Thailand leben, und sie gebeten, uns ihre Lieblingsinseln vorzustellen. Die Bandbreite reicht vom kleinen Koh Mak in Familienbesitz bis zu den weißen Stränden im Nationalpark Mu Koh Surin, wo man in (recht komfortablen) Zelten schläft. Auch mein Kollege Kalle Harberg, der diese Ausgabe als Redakteur betreut hat, weiß aus eigener Erfahrung, dass Thailand für Aussteiger noch immer ein Sehnsuchtsziel ist. In der Bucht, die Alex Garland als Vorbild für seinen Roman »The Beach« gedient haben soll, liegt heute »The Sanctuary«, das Heiligtum der Hippies – aus dem schon so mancher Gast einfach nicht mehr abgereist ist. Harberg kam zum Glück wieder und schrieb auf, was er dort erlebt hat (Seite 50).

Dankbar sind wir auch, dass der bekannte US-thailändische Schriftsteller Rattawut Lapcharoensap einen sehr persönlichen Essay über seine Heimat geschrieben hat (Seite 30). Das politische System im »Land des Lächelns« ist komplex, das Königshaus gilt als unantastbar, und der Monarch Rama X. residiert lieber in einer Villa in Oberbayern als in Bangkok (Seite 96). Thailand ist ein besonderes, ein freundliches Land. Höflichkeit ist hier ein »Brennstoff menschlicher Interaktion«, wie es unser Kolumnist Ilija Trojanow beschreibt. Schon das ist ein Grund, sich für dieses Land zu begeistern. Sie werden auf den folgenden Seiten viele weitere finden.

Herzlich Ihr



Fläche: Gut 514 000 km², damit ist Thailand etwa so groß wie Spanien.

Einwohner: Rund 69 Millionen Menschen leben in dem Staat in Südostasien.

Highlights: Die traumhaften Inseln in der Andamanensee und im Golf von Thailand, die bunten Viertel Bangkoks, wilde Elefanten, wuselige Märkte und die vielleicht beste Küche Asiens.

Berühmt für die entwaffnende Freundlichkeit der Thai, die »Ladyboys«, die paradiesische Pracht mancher Strände.

Berüchtigt für Sextourismus, Phukets überfüllte Strände und eine wilde Geisterwelt, an die viele Thai aus tiefer Überzeugung glauben.



Folgen Sie uns auf **merian.magazin** bei Instagram. Oder begleiten Sie uns auf Facebook.



Präzise, praktisch, Orientierung leicht gemacht: Alle Tipps, die wir für Sie in unserem **MERIAN kompass** aufgelistet haben, finden Sie auch auf www.merian.de/maps/thailand. Sie können das Dokument auf Ihrem Smartphone speichern und vor Ort offline benutzen.



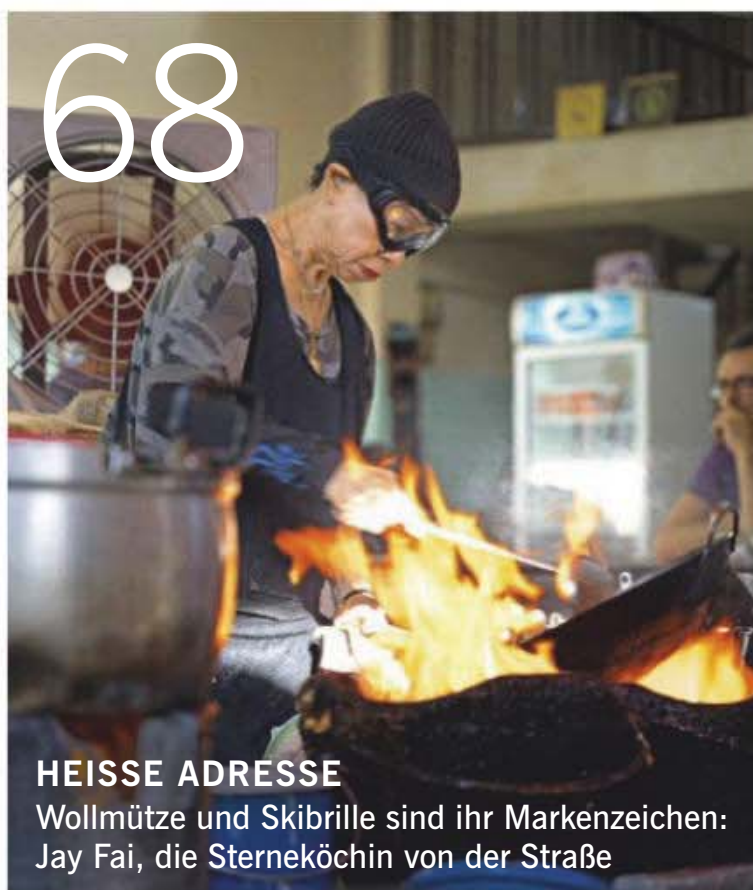
Ist das der perfekte Strand? Das glauben zumindest die Menschen im »Sanctuary«, einem alternativen Resort auf Koh Phangan

- 6 WOHN IN Thailand**
Die Highlights des Landes im MERIAN-Check
- 8 INSIDE Rockstars und Feinschmecker**
Autoren und Fotografen an der Gitarre und im Sternerestaurant
- 10 SKIZZEN Bauen und stechen**
Bangkoks spektakulärster Wolkenkratzer und heilige Tattoos
- 16 PORTFOLIO Unterwegs in einem magischen Land**
Prächtige Tempel und bunte Märkte, leuchtende Städte und einsame Inseln: eine Bilderreise durch Thailand
- 30 DENKE ICH AN Die Unaussprechlichen**
Ihre Bilder sind unantastbar, Thailands Herrscher werden wie Götter verehrt. Eine Annäherung von Rattawut Lapcharoensap
- 32 BANGKOK Die Stadt der Engel**
So nennen die Thai ihre Hauptstadt. Reisende nehmen sich oft zu wenig Zeit für Bangkok. Dabei sind manche Viertel himmlisch
- 46 RELIGION Wo die Geister wohnen**
95 Prozent der Bevölkerung sind Buddhisten. Aber das hindert sie nicht daran, gleichzeitig an eine wilde Geisterwelt zu glauben
- 50 RESORT Das Heiligtum der Hippies**
Aussteiger aller Länder treffen sich auf Koh Phangan: »The Sanctuary« verspricht seinen Gästen eine Reise zu sich selbst
- 60 BOTANIK Das Blüten-Business**
Sie sind wunderschön, wertvoll und wachsen fast nirgendwo so gut wie in Thailand: die unwiderstehliche Welt der Orchideen
- 62 ROADTRIP Expedition Isan**
Geheimnisvoller Nordosten: Der Isan war lange nur die vergessene Reiskammer der Nation. Jetzt entdeckt er seine eigene Kraft
- 68 KULINARIK Die Dame am Wok**
Steetfood mit Stern: Wie die Köchin Jay Fai es geschafft hat, ihre Straßenküche in Bangkok zur besten des Landes zu machen



GOLDENE ZEITEN

An den Tempeln von Rattanakosin zeigt sich Bangkok von seiner strahlenden Seite



HEISSE ADRESSE

Wollmütze und Skibrille sind ihr Markenzeichen: Jay Fai, die Sterneköchin von der Straße



DICKE FREUNDE

Mehr als 200 Elefanten hat Lek Chailert gerettet. Die lassen sie dafür ganz nah heran



UNENDLICHE WEITEN

Gar nicht mehr aufzuhören scheint der Pier von Koh Mak, einer der schönsten Inseln des Landes

74 **WISSEN** Der Schatz von Siam

400 Jahre war Ayutthaya die Hauptstadt einer Weltmacht. Die Spuren des alten Königreichs sind noch immer zu sehen

80 **WIE DIE ZEIT VERGEHT** Sieger sein und bleiben

Militär, Wirtschaft, Verkehr: das Victory Monument in Bangkok und die Herausforderungen des Landes

82 **SEHNSUCHTSORTE** Unsere Trauminseln

Welche ist die Schönste im Land? Wer als Reporter in Thailand lebt, hat eine Lieblingsinsel. Unsere Autoren zeigen ihre Favoriten

96 **MONARCHIE** Rama X., der Rätselhafte

Der Vater war ein Nationalheiliger, der Sohn ist ein Mysterium. Warum lebt der neue König lieber in Bayern als in seiner Heimat?

100 **TIERSCHUTZ** Liebe und Bananen

Wie Aktivistin Lek Chailert gefolterten Elefanten eine Heimat gibt

106 **KOLUMNE** Göttlich höflich

Ilija Trojanow über die entwaffnende Freundlichkeit der Thai, hinter der so viel mehr steckt als bloß gute Manieren

113 **MERIAN** kompass

1 **SEHENSWERT** Alle Highlights auf einer Karte

2 **GUT ZU WISSEN** Das Wichtigste über Land und Leute

3 **KULTUR** Die schönsten Museen und Tempel in Bangkok

4 **DER NORDEN** Chiang Mai und Touren zu den Bergvölkern

5 **NATUR** Streifzüge durch Thailands Nationalparks

6 **EINKAUFEN** Märkte, Malls und fantastische Souvenirs

7 **ROOFTOP-BARS** Auf den Wolkenkratzern der Hauptstadt

8 **GESCHICHTE** Das Schicksal der Brücke am Kwai

112 **IMPRESSUM, BILDNACHWEIS**

130 **VORSCHAU**



Wie ein Schiffsbug durch die See schneidet die »Moon Bar« durch den Himmel über Bangkok



So viel mehr als Strand

MERIAN-Redakteur Kalle Harberg empfiehlt Thailand als das perfekte Ziel für alle, die Asien zum ersten Mal bereisen. Denn die Vielfalt des Landes beeindruckt: buddhistische Tempel und alte Königsstädte, die Millionenstadt Bangkok, Dschungel, Bergdörfer und – natürlich – Strände zum Schwärmen

1. BANGKOK

Am Anfang kann einem die Hauptstadt Angst machen, undurchdringlich wirkt das Gewirr der Straßen auf den ersten Blick. Trotzdem: Machen Sie nicht den Fehler, die Hauptstadt schnellstmöglich zu verlassen und sofort auf die Inseln zu fahren. Geben Sie Bangkok Zeit, drei Tage wenigstens, und lassen Sie sich ein auf das Gewusel von Chinatown, das Nachtleben von Thong Lor, die Tempel von Rattanakosin (S. 34). Und wenn Sie mal durchatmen müssen, besuchen Sie eine der schicken Rooftop-Bars wie die »Moon Bar« – und genießen Sie den Blick auf die Zehn-Millionen-Metropole. Moon Bar, Banyan Tree Hotel, 21/100 South Sathon Rd

2. STREETFOOD

Die thailändische Küche hat längst die Welt erobert – aber zu Hause schmeckt

sie immer noch am besten. Ob an den Garküchen entlang der Yaowarat Road in Bangkok oder auf den Märkten im ganzen Land – schlendern Sie an den Töpfen vorbei und haben Sie den Mut, das zu bestellen, was am besten riecht. Tipp: Bei der Baipai Cooking School in einem luftigen Anwesen in Bangkok lernen Sie dann, Ihre neuen Lieblingsgerichte nachzukochen.

Baipai Thai Cooking School, 8/91 Ngam Wongwan Rd, Soi 54 Chatuchak, www.baipai.com

3. PHANG-NGA

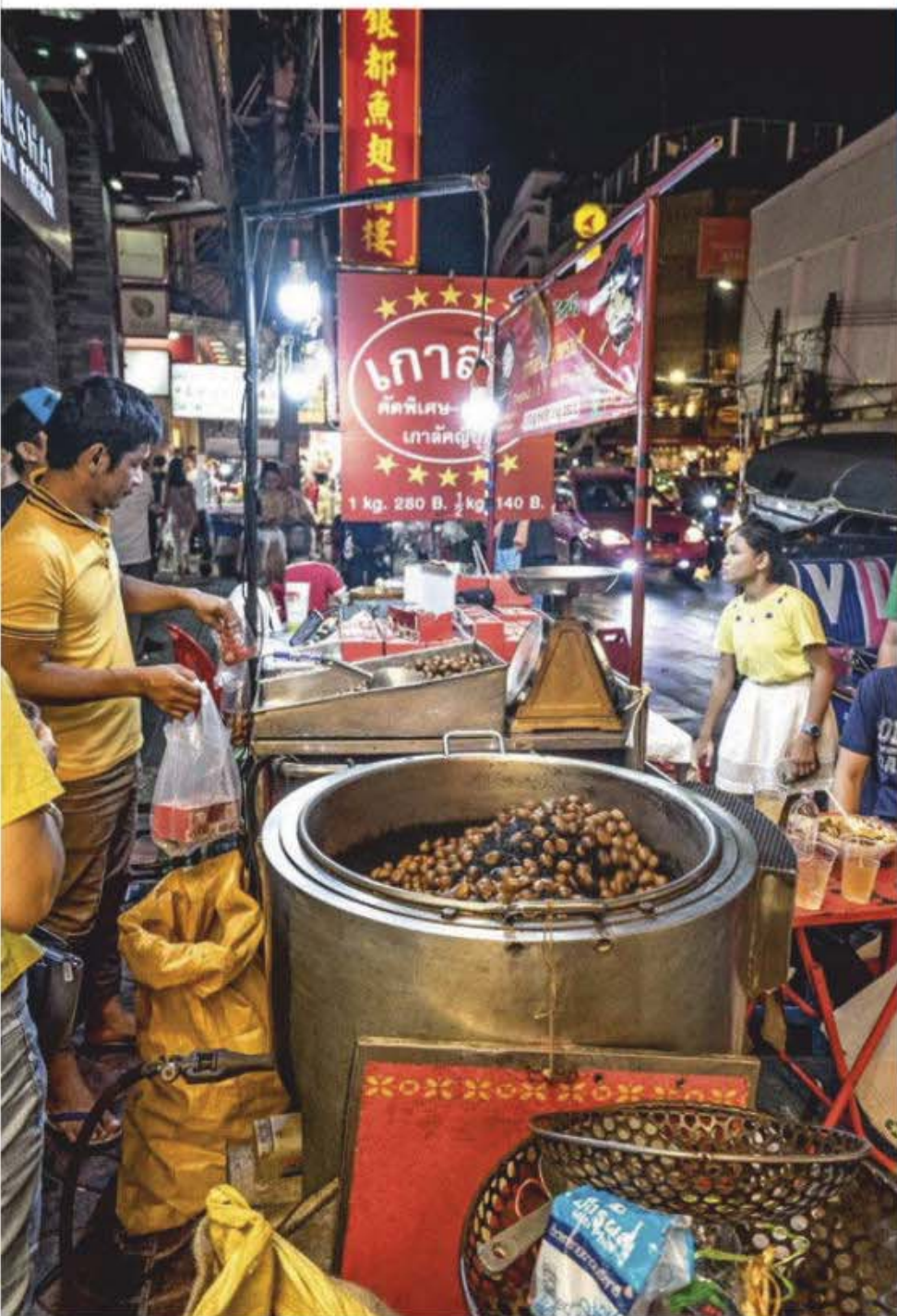
Die unwirklich steilen Kreidefelsen des Nationalparks Ao Phang-nga sind eine der schönsten Landschaften Thailands. Das hat sich allerdings herumgesprochen: Um die gut 40 Inseln schippert täglich Ausflugsboote, aber wer sich bei Anbietern wie John Gray's Sea Canoe einer mehrtägigen Kajaktour anschließt,

wird in den nur bei Ebbe erreichbaren Lagunen – *hongs* genannt – die Einsamkeit wiederfinden (S. 122).

John Gray's Sea Canoe
www.johngray-seacanoes.com

4. AYUTTHAYA

Heute ist sie eine ruhige Provinzhauptstadt, aber rund 400 Jahre lang war Ayutthaya das Zentrum des mächtigen Königreichs Siam (S. 74). Chedis und Prangs der vor sich hin bröckelnden Tempel ragen noch heute über die Dächer und lassen die Opulenz der alten Hauptstadt erahnen. Die meisten Besucher machen nur einen Tagesausflug von Bangkok aus, aber es lohnt sich, eine Nacht zu bleiben, um die angestrahlten Tempel bei Dunkelheit zu erleben und einige der Ruinen abseits der Flussinsel, die das historische Stadtzentrum markiert, zu entdecken.



An der Yaowarat Road (links) in Bangkoks Chinatown drängen sich abends die Garküchen, um Spezialitäten wie Esskastanien zu verkaufen. Entspannter ist ein Spaziergang auf dem Sandstreifen zwischen Koh Kham und Koh Mak (oben)

5. GOLFINSELN

Thailand grenzt im Südwesten an die Andamanensee und im Südosten an den Golf von Thailand. Dort liegen einige der touristisch am besten erschlossenen Inseln wie Koh Samui oder Koh Chang, aber auch stille Paradiese wie Koh Mak (S. 92) an der Grenze zu Kambodscha, das zum Großteil einer einzigen Familie gehört. Und selbst auf Koh Phangan kann es abseits der berühmten Vollmondpartys noch unglaublich erholsam sein (S. 50).

6. TEMPEL UND KLOSTER

Rund 40 000 Tempel soll es im Land geben, die meisten gehören zum Buddhismus, mit dem sich etwa 95 Prozent der Thai identifizieren. Traditionell werden viele junge Männer für eine Regenzeit zum Mönch, aber auch Reisende können sich in einigen

Klöstern einquartieren. Zum Beispiel im Wat Sriboonruang in der Stadt Fang, hoch oben im Norden, wo man zusammen mit den Mönchen meditiert.

BCDC Vipassana Meditation Center Wat Sriboonruang, www.vipassanameditation.asia

7. KHAO SOK

Der Nationalpark gehört für mich zu den eindrucksvollsten des Landes: Entweder Sie wandern auf einer geführten Tour durch den Dschungel, in dem noch wilde Elefanten leben, oder Sie lassen sich in einem Longtailboot über den Chiao-Lan-Stausee schippern – und übernachten danach in einem der »Floating Bungalows« (S. 123).

8. RESORTS

Es gibt ihn noch, den spartanischen Bungalow am Wasser zum spottbilligen Preis, aber Thailand wartet auch mit

feinen Luxushotels auf. Empfehlenswert: »The Library« auf Koh Samui. Die hauseigene Bibliothek wird zwar nicht wirklich intensiv genutzt, macht sich aber trotzdem gut. Und der blutrote Pool und die 46 edlen Suiten sind fantastisch – allerdings mit etwa 300 Euro pro Nacht auch lange nicht so günstig wie der Bungalow am Strand. The Library, www.thelibrarysamui.com

9. ISAN

Wenn Sie zum ersten Mal in Thailand sind, machen Sie um den Isan im Nordosten erstmal einen Bogen. Auf Touristen ist man hier nicht so eingestellt wie in Bangkok oder auf den Inseln. Wenn Sie aber tiefer in das Land und seine Kultur einsteigen wollen, gibt es keine spannendere Region als Thailands riesige Reiskammer mit der Provinzhauptstadt Udon Thani, die gerade ein Wirtschaftswunder erlebt. Hier essen die Thai das schärfste Essen und feiern die wildesten Feste (S. 62).

10. BERGVÖLKER

Mehr als eine Million Menschen gehören zu den Völkern der Lisu, Lahu, Yao, Karen und Akha. Ihre Dörfer liegen im Norden Thailands, wo die Ausläufer des Himalayas das Land überziehen. Einige der Orte kann man besuchen, bisweilen fühlt man sich dabei aber wie in einem Open-Air-Museum, in dem Tradition mehr gespielt als gelebt wird. Eine hervorragende Adresse, um das zu vermeiden, ist die »Lisu Lodge«, die von einem Deutschen und seiner zu den Lisu gehörenden Frau geführt wird und auch Touren zu den Dörfern organisiert. Lisu Lodge, lisulodge@gmail.com

1977



1991



2001



2010



2019



Über kein Land Ostasiens hat MERIAN mehr Ausgaben veröffentlicht. Schafften es bisher nur Tempel und Strände auf den Titel, zielt ihn nun erstmals eine Aufnahme aus Chiang Mai. Sie entstand während des Lichter-fests Loi Krathong, wenn Hunderte Laternen gen Himmel steigen.



IM RESTAURANT

Stammtisch in der Sterneküche

Für **Fotograf Alex Xodi** (ganz links) war es das erste Mal, aber der in Bangkok lebende **Südostasien-Korrespondent Mathias Peer** (rechts daneben) hatte schon mehrmals das Vergnügen, im »Raan Jay Fai«, der einzigen mit Stern prämierten Straßenküche im Land, zu essen – und brachte zur Recherche für das Porträt ihrer Chefköchin (S. 68) gleich Freunde mit. Bestellt wurden etwa Krabben-Rollen und getrockneter Reis-Congee, aber alles wurde geteilt. Wie es unter Freunden üblich ist.

IM WASSER

Inselhopping

Die kalten Monate in ihrer Heimatstadt Berlin können grau und eklig sein – also nichts wie weg, dachte sich **MERIAN-Fotografin Darshana Borges** und flog Ende Dezember nach Thailand. Nicht für zwei Wochen, sondern gleich für drei Monate! Vor allem die Inseln im Golf von Thailand taten es ihr an. Auf Koh Phangan fotografierte sie für dieses Heft das Hippie-Hotel »The Sanctuary« (S. 50), vor Koh Mak (S. 92) lief sie mit der Kamera sogar durchs Meer.



IM GESCHÄFT

Rockstars

Autor **Marc Bielefeld** war während seines Roadtrips durch den Isan (S. 62) erstaunt, auf wie viele Musikgeschäfte er dort stieß. Rock und Pop begleiten den Aufschwung der Region, ganz nach westlichem Vorbild. Wie es der Besitzer dieses Ladens – mit schwerem Akzent – auf den Punkt brachte: »It's only Rock 'n' Roll.«



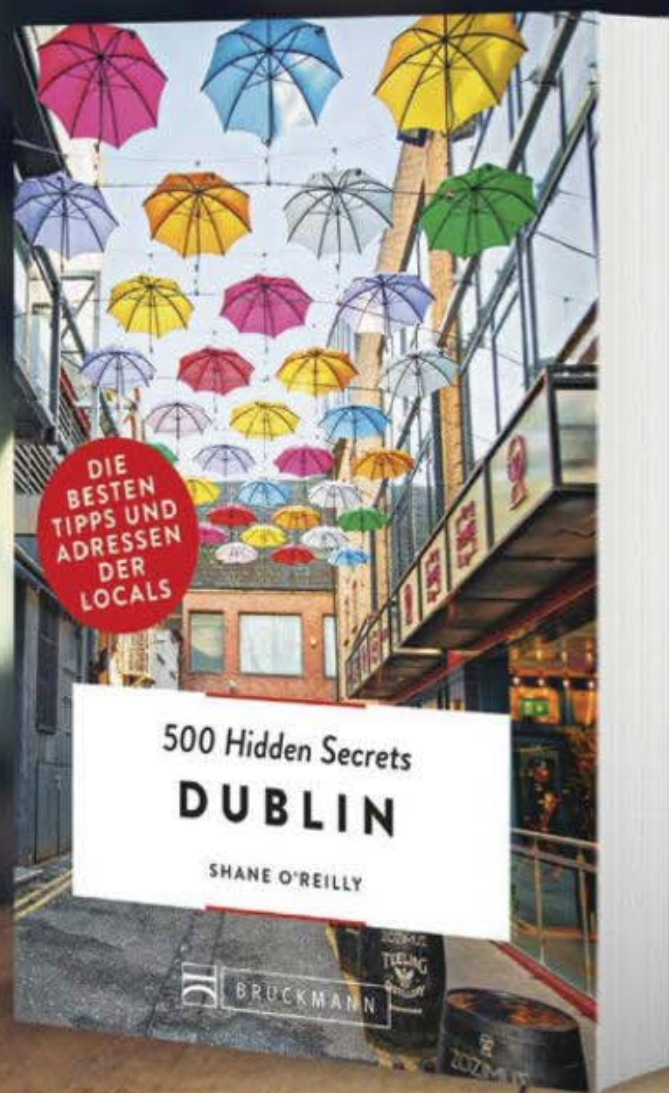
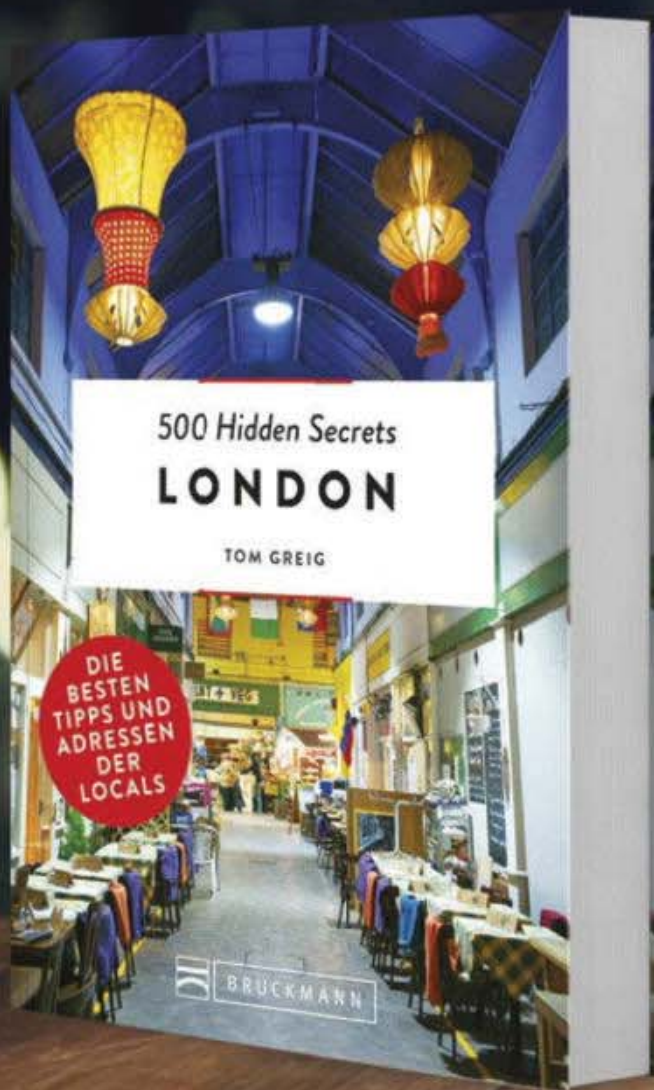
IM STUDIO

Blumenkind

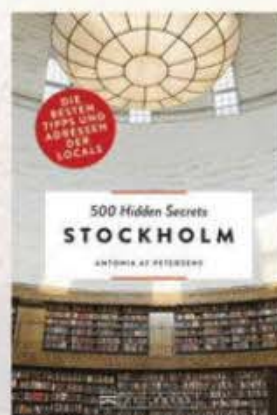
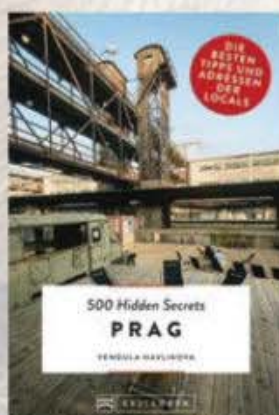
Mit Acrylfarbe und Tusche zeichnete **Illustratorin Marina Friedrich** für diese Ausgabe Thailands Orchideen (S. 60). Drei Tage brauchte sie, um deren verschlungene Formen auf Papier zu bringen. In den Pausen dazwischen blickte sie immer wieder auf die vielen Pflanzen in ihrem Hamburger Atelier und fragte sich: Warum ist eigentlich keine Orchidee darunter? Wird höchste Zeit!

DIE 500 BESTEN GEHEIMTIPPS DER LOCALS – GARANTIERT!

AUSSERGEWÖHNLICHE ADRESSEN
IN 100 TOP-FIVE-LISTEN



je Titel
zw. 256-272 Seiten
ca. 80 Abb.
€(D) 16,99





Das Dach von Bangkok: Vom »Skywalk« des Mahanakhon hat man die Stadt im Blick



WAHRZEICHEN MAHANAKHON

Spitzenleistung mit Mut zur Lücke

Auf den ersten Blick sieht er aus, als wäre er noch nicht fertig. Als fehlten dem Wolkenkratzer noch einige Apartments in der Fassade. Dabei macht genau das den Charakter von Bangkoks neuem Wahrzeichen aus: 314 Meter und 77 Etagen hoch ist der Mahanakhon, um den sich eine Helix schlängelt, die den Turm wie verpixelt wirken lässt. So soll die Architektur von außen die Wahrnehmung konventioneller Hochhäuser brechen. Und von innen neue Perspektiven ermöglichen, für die Besitzer der 200 Apartments

– erhältlich ab 1,6 Millionen Euro – und die Gäste des Boutiquehotels, das Ende 2019 eröffnen soll. Dazu gibt es im siebenstöckigen »Cube« nebenan noch Geschäfte und Restaurants. Eine kleine Stadt in der Stadt also, als Ensemble entworfen vom deutschen Architekten Ole Scheeren. Was sich erst nach dem Bau zum Problem entwickelte: Nationalisten protestierten, das Hochhaus sei illegal errichtet worden, weil laut Gesetz nur Thai im Land als Architekten arbeiten dürften. Und bei seiner Einweihung 2016

war der Mahanakhon immerhin das höchste Gebäude Thailands. Der Titel gebührt ihm nicht mehr, seit 2018 hält das Iconsiam am Ufer des Chao Phraya den Rekord. Gefeierte wird der Mahanakhon aber noch immer für sein Design, 2018 gehörte der Bau zu den Finalisten um den Internationalen Hochhauspreis. Und ganz hoch oben ist eine neue Attraktion hinzugekommen: ein Skywalk mit Glasboden und Rooftop-Bar.

King Power Mahanakhon 114 Narathiwat Rd, Bangkok, kingpowermahanakhon.co.th



DER SCHÖNSTE GESTANK DER WELT

Als »Königin der Früchte« ist Durian in Thailand wegen seines cremigen Fleisches bekannt. Der Rest der Welt fürchtet dagegen ihren penetranten, käseartigen Geruch; in Flugzeugen ist ihr Verzehr deswegen verboten. Die Thai kümmert das nicht, sie haben höhere Ziele. Die Frucht soll ins All. »In Zukunft hätten wir gern, dass die Astronauten thailändisches Essen essen können«, heißt es aus der nationalen Weltraumbehörde.

Bangkok macht Brotzeit



Zwillinge am Herd: Die beiden Köche **MATHIAS** (links) und **THOMAS**

SÜHRING führen in Bangkok das »Sühring«, das deutsche Küche als Haute Cuisine serviert – und als eines der besten Restaurants Asiens gilt.

MERIAN: Herr Sühring, welche Ihrer deutschen Gerichte kommen bei den thailändischen Gästen am besten an?

MATHIAS SÜHRING: Traditionelle Gerichte wie Spätzle, Brathering, Frankfurter und Grüne Soße oder unser Brot und unsere Butter sind sehr beliebt.

Welche Zutaten sind in Thailand am schwierigsten zu bekommen?

Wir importieren generell das Mehl für unser Brot und Molkereiprodukte wie Käse und Sahne. Auch deutsche saisonale Produkte wie Spargel oder Morcheln lassen wir einführen.

2017 erhielt Ihr Restaurant den ersten Stern, 2018 den zweiten. Folgt dieses Jahr der dritte?

Naja, nun wollen wir die Kirche aber im Dorf lassen. In den letzten Jahren ist eine Menge Positives passiert – und wir sind sehr glücklich damit – aber wir können das sehr gut einschätzen. Das

Geschäft ist schnelllebig, und wir müssen täglich versuchen, uns zu verbessern.

Sollten Sie jemals nach Deutschland zurückkehren und ein Restaurant mit traditioneller thailändischer Küche eröffnen, welche Gerichte würden es auf die Speisekarte schaffen?

Da müssten wir beide mit unseren Frauen die Rollen tauschen! Zu Hause werden wir von ihnen mit thailändischen Spezialitäten wie *Som Tam* (Papayasalat), *Khao Man Gai* (Huhn mit Ingwer), *Kor Moo Yang* (gegrilltes Schwein) oder *Kaeng Khiao Wan* (Grünes Thai-Curry) verwöhnt.

Wo gehen Sie selbst in Bangkok hin, um exzellente Küche zu genießen?

Wir würden Freunde immer zum Or-Tor-Kor Markt bringen. Dort gibt es die besten lokalen Produkte zu kaufen.

Welches deutsche Gericht schmeckt Ihnen zu Hause immer noch am besten?

Da ist nicht nur die Küche ausschlaggebend. Genauso wichtig ist es, mit der Familie an einem Tisch zu sitzen und sich bei einer guten Mahlzeit mit Eltern, Geschwistern oder Freunden auszutauschen. Das Essen verbindet. Aber ja: Papas Bohneneintopf oder die eingelegten Gurken sind immer eine Reise wert.

Sühring 10 Yen Akat Soi 3, Bangkok
Reservierungen online unter www.restaurantsuhring.com



Exotik andersrum: Die Thai lieben die Eisbeinsülze (links) im Restaurant »Sühring«



Heller Teint

Viele Thai sind vernarrt in weiße Haut, überall sieht man Werbung für Lotionen, die einen blassen Teint versprechen – in Zeitungen, Zügen oder an Bussen (Foto). Manche Thai tragen sogar **rund um die Uhr Sonnencreme**, um ja nicht braun zu werden. Der Grund: Ein dunkler Hautton gilt als Zeichen der Arbeit im Freien, die meist von unteren Schichten verrichtet wird – und deswegen als weniger attraktiv gilt.



Heilige Tattoos

Sak Yant, so heißen religiöse Tätowierungen, die in Thailand und ganz Südostasien weit verbreitet sind. Sie sollen dem Träger Stärke, Schutz, Reichtum oder Glück verleihen. Nur Mönche oder speziell ausgebildete Tattoo-Meister, die Motiv und Stelle dafür am Körper selbst auswählen, können ein *Sak Yant* stechen. Man findet sie zum Beispiel im Tempel **Wat Bang Phra** westlich von Bangkok, wo täglich Tattoos gestochen werden und im März ein beliebtes Tattoo-Festival stattfindet.

Wat Bang Phra Moo 3, Wat Lamut-Nara
Phirom Road, Nakhon Pathom



TRADITIONSPORT

Die Kunst der acht Gliedmaßen

Wer zum ersten Mal einen Kampf im Muay Thai sieht, mag kaum glauben, dass die Sanftmut dieses Volkes einen derart groben Sport hervorgebracht hat. Seinen Ursprung hat er im Krieg: Die Soldaten wurden von Mönchen in der Kampfkunst »mit den acht Gliedmaßen« – Fäuste, Ellenbogen, Knie und Füße – ausgebildet, falls sie ihre Waffen verlieren sollten. Die Profis gelten als Stars, ihre Kämpfe lassen

sich in Bangkok live im Rajadamnern Stadium erleben. Einsteiger können sich in Studios wie »Legend Thai Boxing« und vielen Camps trainieren lassen – allerdings meist eher als Fitnessprogramm und nicht als ernsthafte Vorbereitung auf den Ring.

Rajadamnern Stadium Rajadamnern Nok Rd, Bangkok, www.rajadamnern.com
Legend Thai Boxing 66 North Sathorn Rd Soi 6, Bangkok



TRENDSPORT

Ballgefühl

Kung-Fu mit Ball: So könnte man den Sport **Sepak Takraw**, in dem Thailand eine der besten Nationen der Welt ist, vereinfacht beschreiben. Die Regeln: Zwei Teams müssen mit maximal drei Körperkontakten (keine Arme!) einen Ball so groß wie eine Grapefruit in der Luft halten und über ein Netz schießen. Wie Fußballtennis, aber viel spektakulärer – akrobatische Kunststücke garantiert!



MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Mond	Mars	Merkur	Jupiter	Venus	Saturn	Sonne

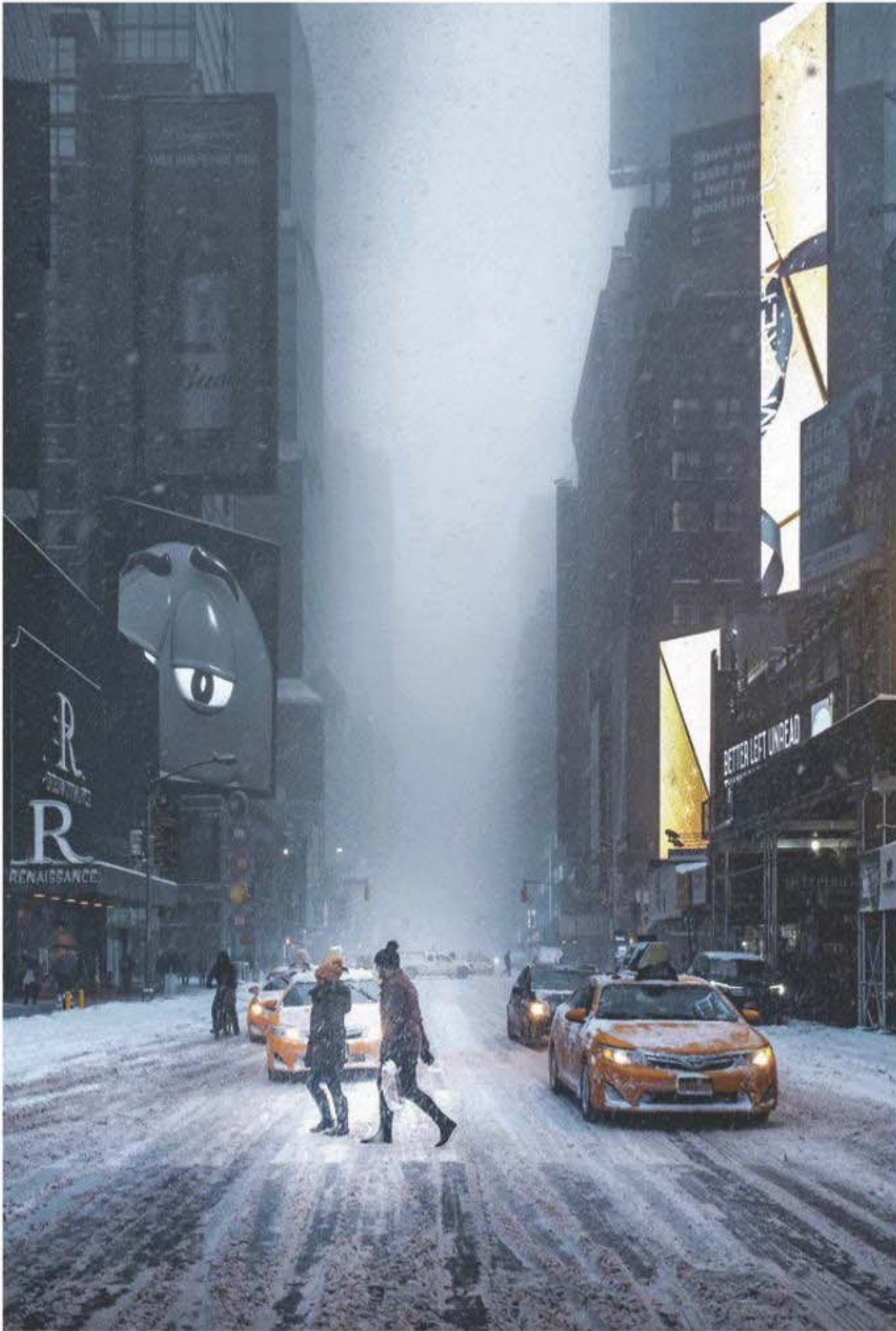
ASTROLOGIE

Bunte Wochenschau

Es herrscht ein Dresscode in Thailand: Jeder Tag der Woche ist traditionell mit einem Gott der hinduistischen Mythologie und seinem Planeten verbunden – und bekommt dadurch eine eigene Farbe zugeordnet. An diese Farben halten sich viele Thai bei der Wahl ihrer Kleidung, besonders an Geburtstagen und noch viel mehr am Geburtstag des Königs. Weil der beliebte, 2016 verstorbene König Bhumibol an einem Montag zur Welt kam, ist die Farbe der Monarchie und seiner Unterstützer noch heute: Gelb.

Im Schneesturm zum Sieg

Die Entscheidung ist gefallen. **MERIAN und CEWE präsentieren das Leserfoto des Jahres.** Mirjam Radke schoss es in New York – und freut sich über eine exklusive Reise nach Tansania



DAS GEWINNER-BILD

Es war ihr letzter Urlaubstag in New York. Mirjam Radke war noch nicht zufrieden mit ihrer Fotoausbeute und zog weiter durch die Stadt – obwohl das Thermometer draußen minus 20 Grad anzeigte und ein Schneesturm tobte. Auf dem Times Square sah die 34-jährige kaufmännische Projektleiterin aus München dem Blizzard ins Auge – und erkannte das spektakuläre Motiv, das MERIAN und CEWE jetzt zum Leserfoto des Jahres kürten. »Der wirbelnde Schnee, die Lichtstimmung zwischen den Wolkenkratzern, die gelben Taxis und der ungewöhnlich leere Times Square machten diesen Moment so faszinierend.« Das begeisterte auch die Jury, die dafür den Hauptgewinn vergab: eine Reise vom Veranstalter »Abendsonne Afrika« im Wert von 10 000 Euro nach Tansania inklusive Sansibar, wo Mirjam Radke dann – ganz exklusiv – MERIAN-Fotograf Tim Langlotz trifft.

Wie auch Ihr Foto gewinnen kann, lesen Sie auf der nächsten Seite.



Gewinnerin
Mirjam Radke
geht mit einem
MERIAN-Profi
auf Fotosafari
in Tansania

cewe

In Kooperation mit CEWE,
Europas führendem Fotoservice

Traumreise für
10 000 €
zu gewinnen

Schicken Sie uns Ihre besten Bilder

»Die Lust am Reisen« – unter diesem Motto sucht MERIAN zusammen mit CEWE die schönsten Leserfotos. Schicken Sie uns jeden Monat Ihre Lieblingsbilder aus aller Welt. Hauptgewinn ist eine Traumreise im Wert von 10 000 Euro. Mitmachen ist ganz einfach – **und Sie haben sogar zwei Gewinnchancen!**

1. Chance: Jeden Monat prämiieren wir in MERIAN das beste **Leserfoto des Monats**. Dafür müssen Sie Bilder schicken, die mit unseren jeweils aktuellen Heftthemen korrespondieren. Die nächsten Ausgaben sind Portugal, Hamburg, die Alpen und Neapel mit der Amalfiküste. Das können Landschaftsaufnahmen sein oder Straßenszenen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Das Foto des Monats veröffentlichen wir exklusiv an dieser Stelle. Jeder Monatsgewinner erhält einen CEWE FOTOBUCH Gutschein im Wert von 50 Euro sowie ein MERIAN-Jahresabonnement im Wert von 90 Euro.

2. Chance: Zudem können Sie uns Fotos senden, die besonders schöne, originelle oder amüsante Momente in Ihrem Urlaub festgehalten haben – alles, was zum MERIAN-Motto »Die Lust am Reisen« passt, dürfen Sie hochladen. Aus allen eingesandten Bildern kürt eine Jury dann das **Foto des Jahres**. Dem Sieger winkt eine Traumreise im Wert von 10 000 Euro.

Alle weiteren Infos zu Einsendeschluss, Teilnahmebedingungen und Preisen: **www.merian.de/leserfotos**



In Kooperation mit CEWE,
Europas führendem Fotoservice





Tempel unter Tage! Nicolas Michaelis schoss das Leserfoto des Monats in der Phraya-Nakhon-Höhle. Zwischen zehn und elf Uhr morgens ist die ideale Zeit, um die Felsengrotte im Khao-Sam-Roi-Yot-Nationalpark, 40 Kilometer südlich von Hua Hin, zu besuchen. Dann strahlt die Sonne direkt auf das goldene Herzstück der Höhle: den Kuha Kharuehat Pavillon. Michaelis, Mechatronik-

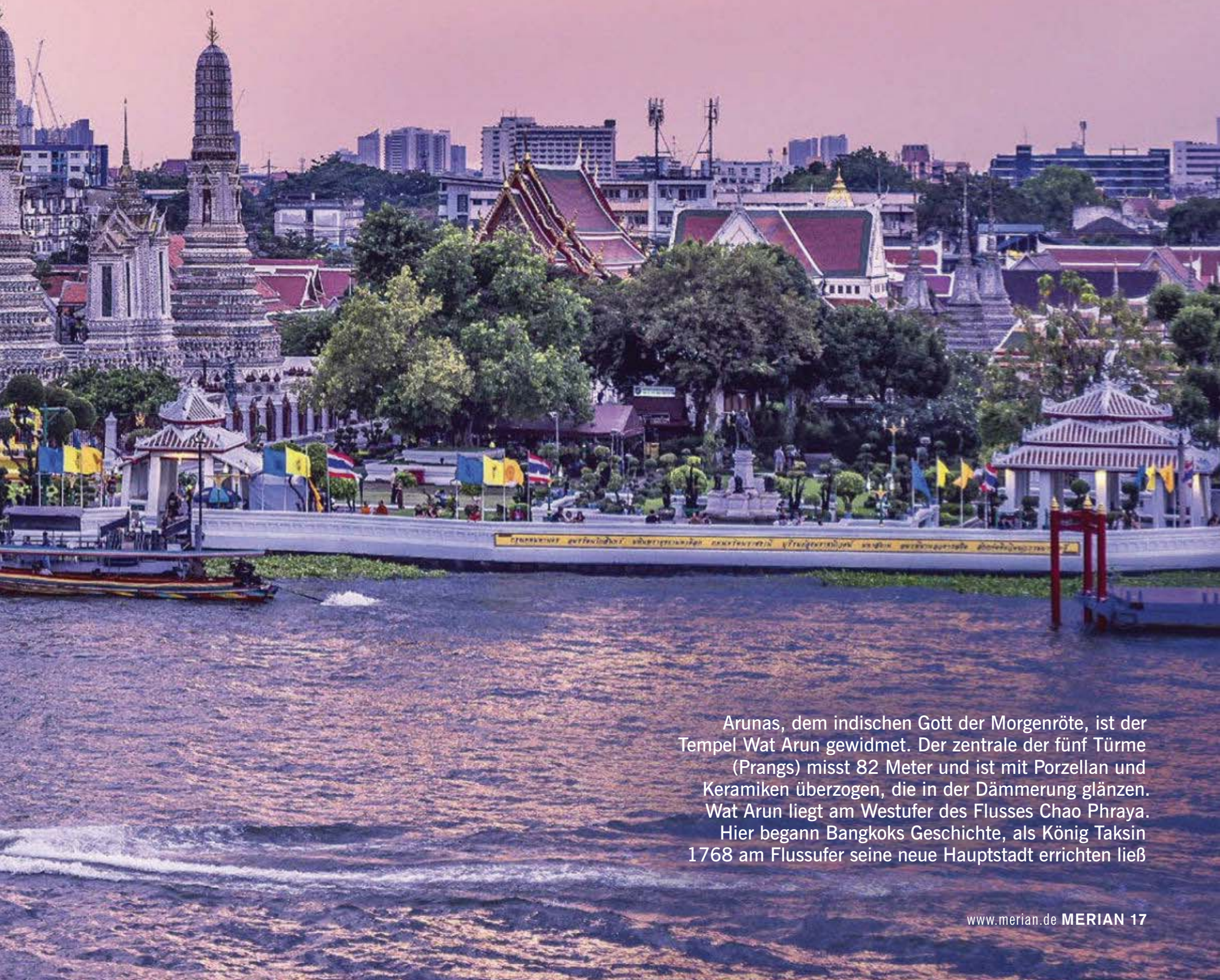
Doktorand aus Saarbrücken, war im richtigen Augenblick vor Ort – und hielt mit der Kamera fest, wie der Tempel in einem fast unwirklichen Licht erstrahlte: »Gerade, dass man dieses Motiv nicht zu jeder Zeit fotografieren kann, macht das Bild so besonders für mich«, sagt der 27-Jährige. »Man muss den perfekten Moment abwarten und dazu auch noch Glück mit dem Wetter haben.«

»Überall, bei Tag zugleich Stadt und



und Nacht, ist sie d Märchenwald«

Roger Willemsen (1955-2016) in seinem Buch »Bangkok Noir«



Arunas, dem indischen Gott der Morgenröte, ist der Tempel Wat Arun gewidmet. Der zentrale der fünf Türme (Prangs) misst 82 Meter und ist mit Porzellan und Keramiken überzogen, die in der Dämmerung glänzen. Wat Arun liegt am Westufer des Flusses Chao Phraya. Hier begann Bangkoks Geschichte, als König Taksin 1768 am Flusssufer seine neue Hauptstadt errichten ließ

Es gibt noch einsame Inseln

Das Festland grenzt an gleich zwei Meere: den Golf von Thailand und die Andamanensee. In beiden liegen zusammen um die 500 Inseln, manche davon wie Phuket und Koh Samui sind längst Drehscheiben des internationalen Tourismus. Doch noch immer lassen sich unbekannte Paradiese entdecken, wie Koh Mak, eine Insel, die weitgehend in Besitz einer einzigen Familie ist und auf der man Traumstrände fast für sich allein hat

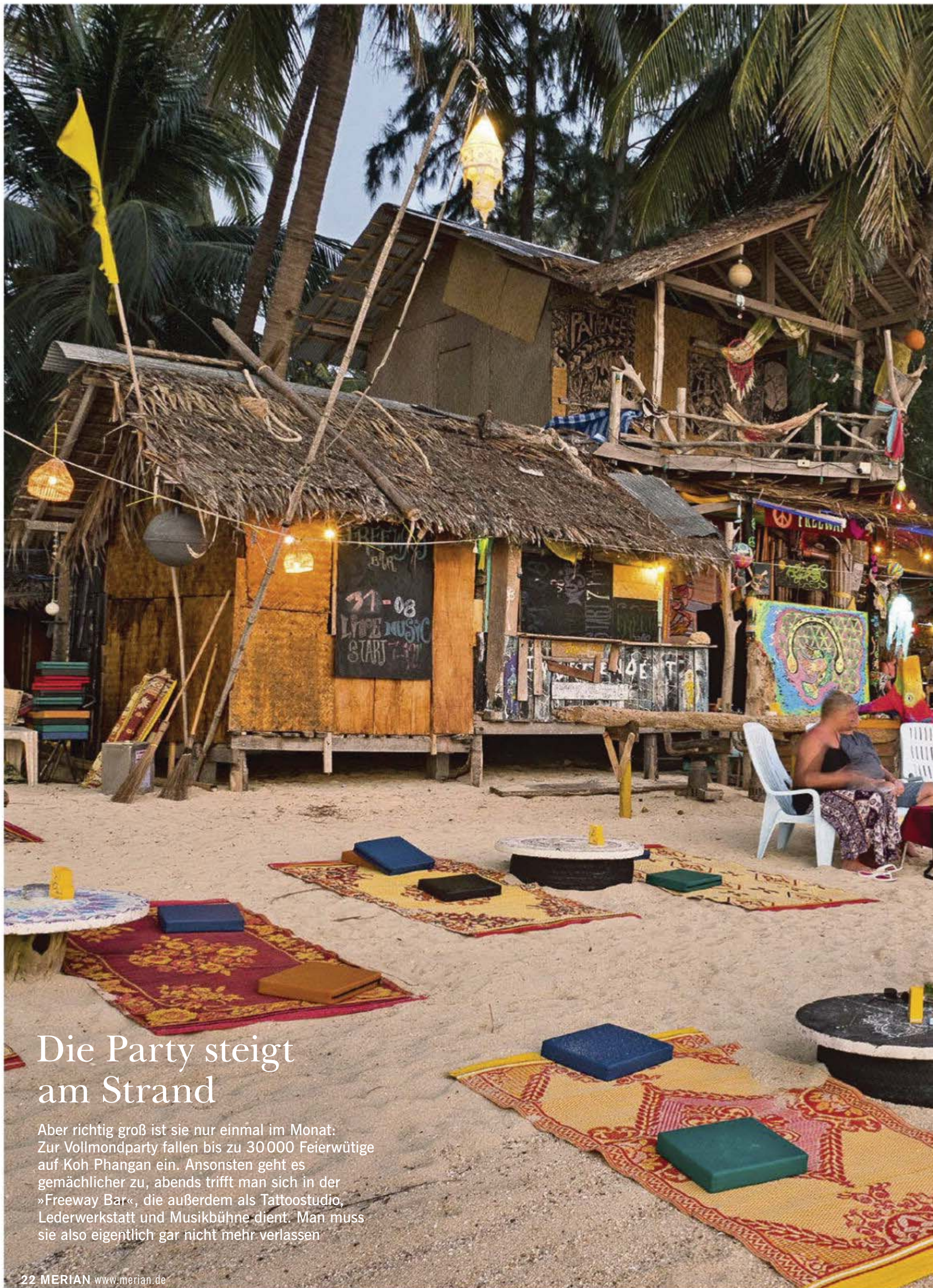




Lichtblicke für Götter und Giganten

An Silvester schicken die Menschen in Chiang Mai, Thailands größte Stadt im Norden, mit Hunderten Laternen ihre Wünsche für das neue Jahr in den Himmel. Sie bitten um Gesundheit und Glück – beides hat man den größten Tieren im Land lange kaum zuteilwerden lassen. Artgerechte Camps für frühere Arbeitselefanten wie hier bei »Elephant Trails« nehmen zwar zu, trotzdem bieten immer noch zu viele Anbieter Elefantenritte an



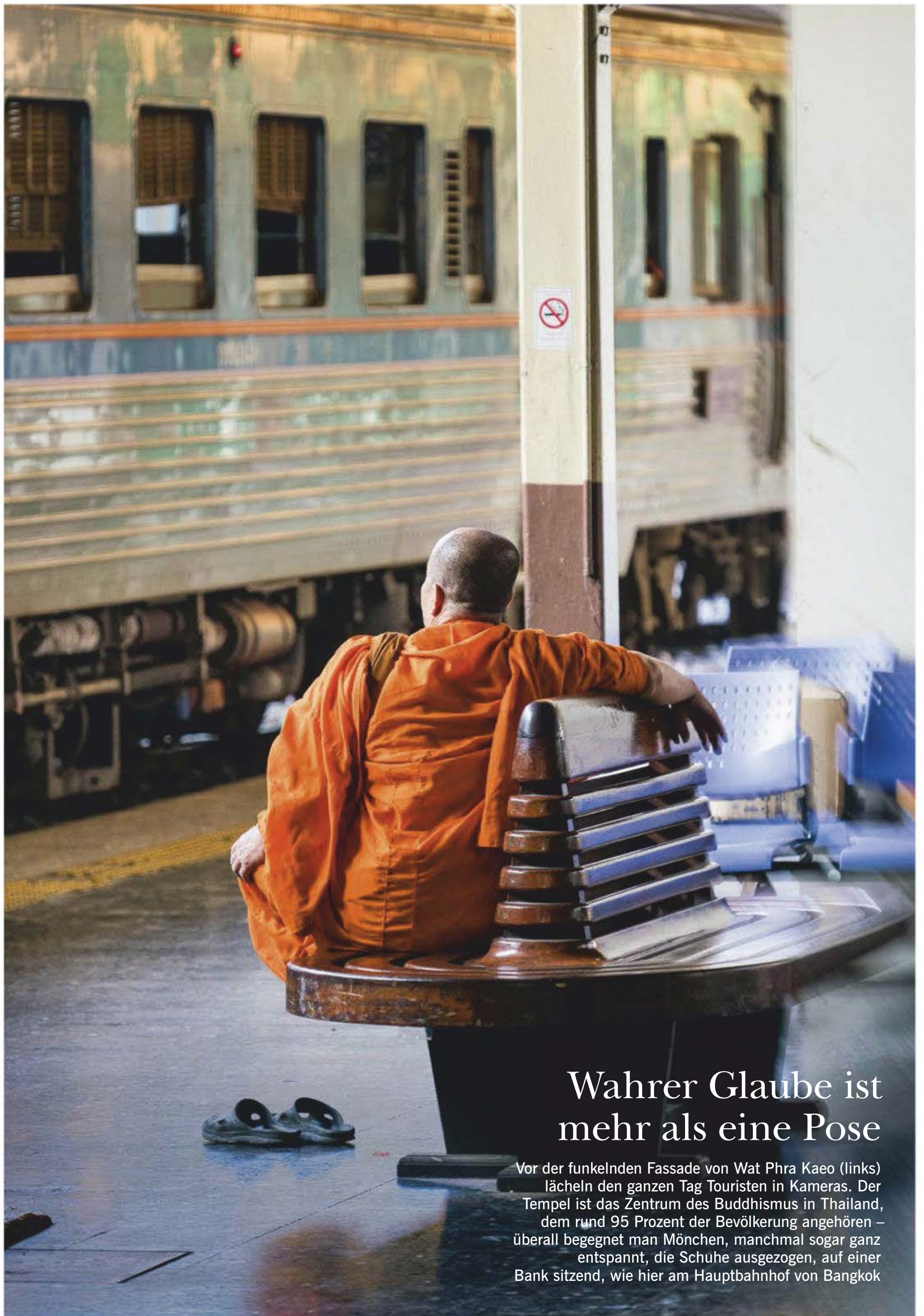


Die Party steigt am Strand

Aber richtig groß ist sie nur einmal im Monat: Zur Vollmondparty fallen bis zu 30 000 Feierwütige auf Koh Phangan ein. Ansonsten geht es gemächlicher zu, abends trifft man sich in der »Freeway Bar«, die außerdem als Tattoostudio, Lederwerkstatt und Musikbühne dient. Man muss sie also eigentlich gar nicht mehr verlassen

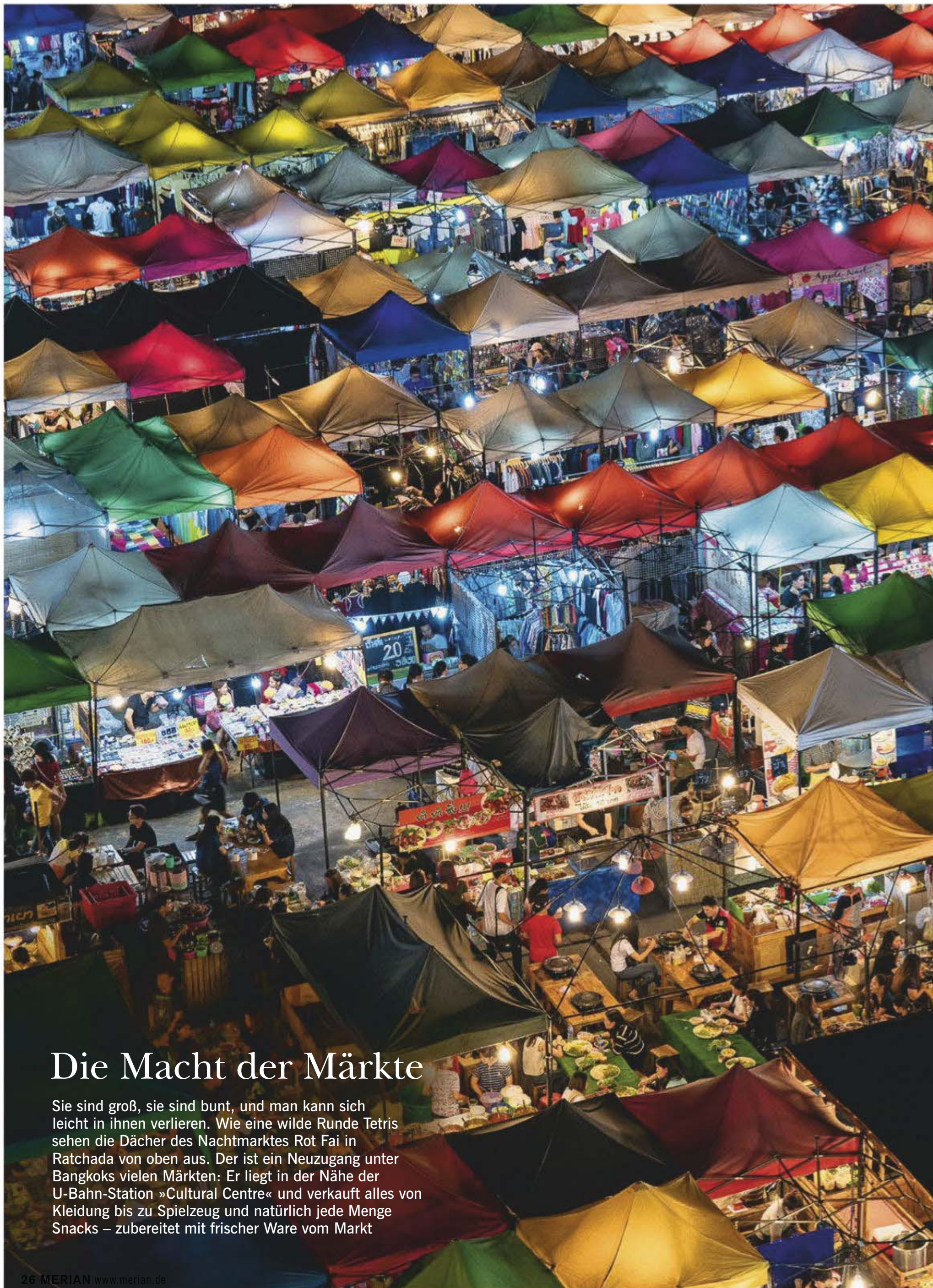






Wahrer Glaube ist mehr als eine Pose

Vor der funkelnden Fassade von Wat Phra Kaeo (links) lächeln den ganzen Tag Touristen in Kameras. Der Tempel ist das Zentrum des Buddhismus in Thailand, dem rund 95 Prozent der Bevölkerung angehören – überall begegnet man Mönchen, manchmal sogar ganz entspannt, die Schuhe ausgezogen, auf einer Bank sitzend, wie hier am Hauptbahnhof von Bangkok



Die Macht der Märkte

Sie sind groß, sie sind bunt, und man kann sich leicht in ihnen verlieren. Wie eine wilde Runde Tetris sehen die Dächer des Nachtmarktes Rot Fai in Ratchada von oben aus. Der ist ein Neuzugang unter Bangkoks vielen Märkten: Er liegt in der Nähe der U-Bahn-Station »Cultural Centre« und verkauft alles von Kleidung bis zu Spielzeug und natürlich jede Menge Snacks – zubereitet mit frischer Ware vom Markt



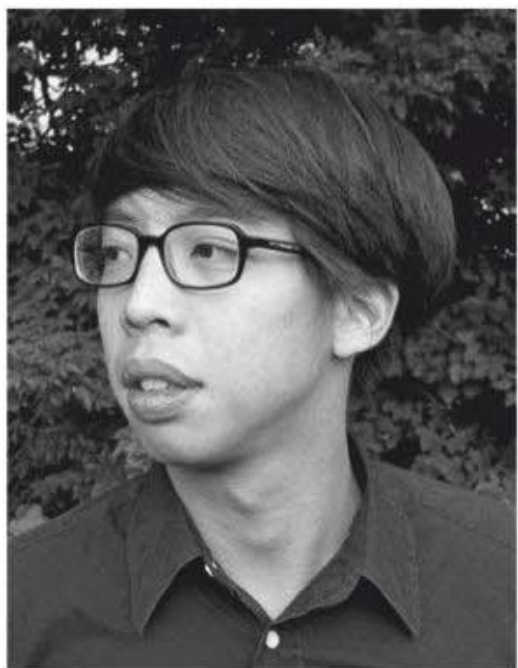


Ein Naturwunder von Menschenhand

Er sieht aus wie urzeitliche Landschaft, aber der 165 km² große Chiao-Lan-See im Khao-Sok-Nationalpark entstand erst 1982 durch den Bau des Ratchaphapha-Staudamms. Markant sind die »Drei-Brüder-Felsen« Hin Sam Glur. Sie zu umschiffen, gehört zu den Höhepunkten einer Tour mit dem Longtailboot



Die Unaussprechlichen



Rattawut Lapcharoensap wurde in Chicago geboren und wuchs in Bangkok auf. Als »zutiefst menschlich« pries *The Guardian* sein Erstlingswerk »Sightseeing«. Der heute in New York lebende und für seine Beobachtungsgabe gefeierte Autor hat eine zwiespältige Beziehung zu Thailand und seinen Herrschern. Wer sie kritisiert, darf sie nicht einmal beim Namen nennen

Man sieht ihre Bilder überall. Es gibt kaum etwas, nach dem ich als thailändischer Staatsbürger im Ausland öfter gefragt werde. Man begegnet ihnen auf Plakatwänden, in Geschäften und Restaurants, an den Rückspiegeln von Autos, in Bussen und natürlich im Fernsehen. Wenn Sie Ihre erste Reise nach Thailand planen, werden Sie zweifelsohne gewisse unheilvolle Warnungen gehört haben – darüber, dass das Gesetz die Schändung dieser Bilder verbietet, physisch oder auch nur mit Worten. Sie werden vielleicht wissen, dass denen, die das nicht beachten, ein Gefängnisaufenthalt droht. Und vielleicht haben Sie über die tiefe Ehrfurcht gelesen, die die Einheimischen diesen Bildern entgegenbringen.

Sie sind überall so präsent, dass man sie leicht für kitschig halten könnte. Aber das wäre falsch. In ihnen findet sich niemals eine erkennbare Spur von Verspieltheit, ganz zu schweigen von Kitsch – obwohl diese Bilder mit so unglaublich vielen Verzierungen und Vergoldungen geschmückt sind. Es ist sogar illegal, in diesen Bildern irgendetwas anderes als den Ausdruck von Treue und Hingabe zu sehen. Festlichkeit soll herrschen. Komödie und Parodie werden genauso geächtet wie Imitation, was die thailändischen Dragqueens vermutlich sehr bedauern.

Diejenigen, die diese Bilder zeigen, werden in privaten Unterhaltungen selten beim Namen genannt. Man nennt sie oft beschönigend »die Institution«. Noch öfter wird über die Institution gar nicht geredet – erst recht nicht in der Öffentlichkeit, wo man gehört und der Obrigkeit gemeldet werden

könnte. »Erzähl niemandem irgendetwas davon«, war in unserem Haushalt eine häufige Mahnung, wann immer die Erwachsenen über die Institution redeten. Meine Schwester und ich lehnten uns dann nach vorne, bereit für lebensverändernde Geheimnisse. Aber wir verließen den Erwachsenen-tisch wieder schnell, denn was sie uns verrieten, waren nichts als Gerüchte über furchtbar uninteressante Dinge.

Ich denke manchmal zurück an meine Schule im Südosten Bangkoks, in der wir der Institution Respekt zeigen mussten, wenn wir ihre Bilder passierten. Morgens sangen wir ihnen Hymnen, und abends brachten alle staatlichen Fernsehsender eine Zusammenfassung ihres Tagesprogramms – für meine Schwester und mich das Zeichen, ins Bett zu gehen. Es war die einzige Sendung, bei der wir den Platz vorm Fernseher freiwillig aufgaben. Im Kino mussten wir vor jedem Film, ob Hollywood-Blockbuster oder Independent-Streifen, zum Salut aufstehen, während eine sepia-braune Montage ihrer Leben über die Leinwand flimmerte.

Der öffentliche Diskurs ist immer der gleiche. Die Institution und ihre Mitglieder gelten als politisch neutrale Friedensstifter, als Verkörperung moralischer Größe, als gütige Halbgötter und Schutzengel des Reiches. Wer sich über sie – oder gar mit ihnen – unterhält, hat besondere Ausdrücke zu benutzen, die allen thailändischen Schülern beigebracht werden. In Thailand erscheint die Institution offiziell unsterblich – obwohl die Wahrheit eine ganz andere ist.

Tatsächlich stand die Institution nach dem republikanischen Aufstand von 1932 kurz vor der Auslöschung. Die



Nicht nur im öffentlichen Raum sieht man ihre Porträts: Viele Thai vergöttern die Institution und kaufen sich Bilder ihrer Mitglieder, um sie im eigenen Zuhause aufzuhängen

gefragt werde, immer wenn ich nach Hause fahre, merke ich, dass das Leben selbst das stärkste Bollwerk gegen ihr Streben nach absoluter Macht und Kontrolle ist – dank seiner ganzen Fülle, Vielfalt und Widerspenstigkeit. Denn was hat die Institution schon ganz real zu tun mit der Stadt, die ich liebe? Mit der Textur des absurd reichen Alltags von Bangkok, seinen sonderbaren inneren Rhythmen, seinen zum Verrücktwerden großen Widersprüchen, seiner atemberaubenden Schönheit und Hässlichkeit und seiner vielen Freuden? Alles und nichts. Obwohl die Institution ihren Schatten über das ganze Land wirft, gehen alle Formen des Lebens doch in dem Schatten weiter, den keine Institution jemals erreichen kann.

Überall in der Stadt, neben den mit Juwelen geschmückten Bildern der Institution, entdeckt man die Lebendigkeit einer der großen Metropolen dieser Welt. Seht euch Bangkok an: Dort die Arbeiter aus der Provinz, die nach ihrem Glück suchen und Geld nach Hause schicken. Die reichen Kinder, die in den Einkaufszentren shoppen, sich herausputzen, flirten und das Geld ihrer Eltern ausgeben. Die Straßenkinder, die sich durch den Stau winden, Zeitungen verkaufen und Windschutzscheiben wischen. Die Straßenverkäufer, die ihre Glocken klingeln, die Preise ihrer Waren ausrufen und dabei immer mit einem Auge nach der Obrigkeit Ausschau halten, die den Stand von einer Minute auf die nächste dichtmachen könnte. Die Märkte, auf denen in der Morgendämmerung so viele Ehefrauen und Dienstmädchen und Großmütter ihre Lebensmittel für den Tag besorgen, viele von ihnen noch immer in ihre formlosen und abgetragenen Schlafröcke gekleidet, sodass sie wie eine ganze Armee von Schlafwandlern aussehen. Die streunenden Katzen und Hunde sind natürlich auch da, lauern neben den Früchten und dem Gemüse und dem Fleisch. Denn überall in Bangkok gibt es Katzen und Hunde.

Seht euch Bangkok an: Mit seinen scheinbar unendlich vielen Formen von Transportmitteln. Je nach Vorliebe, Zeitdruck und Adrenalintoleranz steigt man hier in städtische Busse, Taxis, Flussfähren, Kanalboote, Motorräder, Tuk-Tuks oder private »Songtaews«, eine Art Pick-up-Taxi, dazu gibt es Eisenbahn-, U-Bahn- und Skytrain-Linien. Die Planung eines Reisetages kann sich in Bangkok anfühlen wie eine groteske Denksportaufgabe. Seht die Art und Weise, wie jeder an jedem Ort und zu jeder Zeit zu essen scheint oder über das Essen redet oder gerade etwas zu essen kocht. Und wie die langen, fluoreszierenden Leuchtröhren alles in allen möglichen Farben und Stärken beleuchten.

Aber seht vor allem überall die große Vielfalt an »Thaiheit«. Hier vermischen sich die burmesischen Flüchtlinge und die Menge an einheimischen Thai, die Ostafrikaner an der Khlong Tan und Phetchaburi Road und die Südasiaten im Glanz von Sukhumvit, die chinesischen Muskelmannen in Sampheng und die alten Inder nahe Pahurat. Expats aller Länder, selbst wenn sie in ihren eigenen Vierteln leben, treffen sich alle in dieser Stadt.

Thailands selbst ernannte Götter mögen oben in ihren himmlischen Palästen wohnen, aber hier unten auf der Erde geht das Leben weiter für den Rest von uns. ■

Putschisten kämpften damals für eine parlamentarische Demokratie mit einer rechtsstaatlichen Verfassung. Die Institution hat es geschafft, diesen liberaldemokratischen Traum zu einem gutwilligen »Geschenk« an das Volk umzudeuten. Dabei war dieses »Geschenk« eine politische Notwendigkeit in ökonomisch unruhigen Zeiten. Ein unausweichliches Zugeständnis an eine Gruppe im Ausland ausgebildeter Generale. Seitdem hat die Institution ihre Geschicke an eine ganze Reihe solcher autoritärer Anführer gebunden, von denen jeder seine Macht festigte, indem er freie and faire Wahlen wieder und wieder verschob – oft durch eine Serie immer absurder werdender, sich selbst parodierender Staatsstiche. Als Jugendlicher konnte ich, als eine Art makabrer Partytrick zur Erbauung meiner Eltern, alle 17 Coups auswendig aufzählen. Und ihre Zahl ist seitdem gestiegen.

Derweil hat die Institution symbolische Macht und reales Vermögen angehäuft, indem sie sich als politisch neutral darstellt, ganz so wie der Komplize eines Verbrechens davonkommt, weil er auf seine Unschuld beharrt. Sie stellt nicht ihre Bündnisse mit den jeweils amtierenden Machthabern in den Vordergrund, sondern ihr himmlisches Desinteresse an dem irdischen Geplänkel gieriger und machthungriger Männer. Und viele Menschen glauben ihr. Die Institution positioniert sich selbst außerhalb des politischen Schlachtfeldes, dabei steckt sie mitten im Getümmel.

Aber auch wenn die Institution die Sache ist, nach der ich als thailändischer Staatsbürger im Ausland am häufigsten

BANGKOK

Die »Stadt der Engel«, Krung Thep, so nennen die Thai ihre Hauptstadt. Zehn Millionen Menschen leben in dieser Megacity, die mehr Zeit verdient als einen kurzen Stopover: Diese **FÜNF STADTTEILE** sollten Sie entdecken!

FOTOS ALEX XODI



RATTANAKOSIN • BANGLAMPHU • THONG LOR

กรุงเทพมหานคร

Blick in die Zukunft: Von den Dächern des alten Chinatown schaut man auf die neue Skyline



CHINATOWN & CREATIVE DISTRICT • BANGKACHAO

RATTANAKOSIN รัตนโกสินทร์

Wie auf einer Insel im Meer des Großstadtgetümmels liegen in Rattanakosin die berühmtesten Sehenswürdigkeiten der Stadt. Hier nahm Bangkok seinen Anfang: mit Tempeln und dem Großen Palast



Die Architektur der Altstadt mit Tempeln wie Wat Phra Kaeo ist so einzigartig, dass sie einen Baustil prägte: den Rattanakosin-Stil

Tierische Wächter: Statuen hinduistischer Affengottheiten stehen am Fuße der Chedis



Maßgeschneidertes Zuhause: Diese Halle in Wat Pho wurde um den 46 Meter langen und 15 Meter hohen liegenden Buddha herumgebaut

Das Herz von Bangkok, es lässt sich nicht leugnen, hat die Form eines Phallus. Ein gut drei Meter großer Pfeiler, aus Holz geschnitzt, mit Gold überzogen. Lak Müang, so heißt sie, die Säule der Stadt. An ihren Seiten sitzen Thai und falten die Hände, beten leise und legen Blumenkränze als Opfergabe nieder. Denn in dem Pfeiler soll der Legende nach der Geist von Bangkok leben, seit ihn König Rama I., wie es auf einer Tafel am Eingang des Schreins heißt, »am zehnten Tag des zunehmenden Mondes, im sechsten Monat des Jahres des Tigers, 1144«, aufstellen ließ. Oder 1782 unserer Zeitrechnung.

Der Schrein war das erste Gebäude, das Rama von seiner neuen Hauptstadt errichten ließ, hier auf dem Stück Land namens Rattanakosin. Manchmal wird es auch Koh Rattanakosin genannt, »Koh« wie Insel, weil die Altstadt auf allen Seiten vom Fluss Chao Phraya und seinen Kanälen eingefasst wird. Die Wiege Bangkoks ist damit abgeschnitten vom modernen Zentrum der Stadt. Keine U-Bahn und kein Skytrain fahren auf diese Insel, und keine Wolkenkratzer ragen über die Ufer. Dafür ist es das Viertel der breiten Alleen und dicken Mauern, hinter denen sich die größten Attraktionen der Stadt verstecken. Wer neu ist in Bangkok, den schlägt es beim Sightseeing unweigerlich nach Rattanakosin.

Die beliebteste Attraktion liegt gegenüber vom Lak Müang. Hinter den weißen Mauern auf der anderen Straßenseite erstreckt sich der Große Palast. Sein Bau begann genau an dem Tag, als Rama den Pfeiler der Stadt aufstellen ließ, und bis 1925 war er die offizielle Residenz der Königsfamilie. Heute tummeln sich hier Heerscharen von Touristen, vor allem chinesische Reisegruppen, deren Leiter Fahnen aller Farben schwenken, sodass man sich ein wenig vorkommt wie bei der Eröffnungszeremonie der Olympischen Spiele. Dabei sind die meisten der zugegebenermaßen prächtigen Gebäude verschlossen – deutlich spannender ist ein Spaziergang durch den angeschlossenen Tempel Wat Phra Kaeo.

Er gilt als das spirituelle Zentrum Thailands und sieht ein bisschen aus, wie ein Kind sich einen Tempel vorstellen würde: Am Eingang stehen die

Yaksha, Statuen von Monstern der hinduistischen Mythologie. Sie bewachen die Halle in ihrem Rücken, deren Wände mit Abertausenden funkeln- den Steinchen überzogen sind. Der größte Schatz des Tempels befindet sich in dieser Halle: der Smaragdbuddha. Eine Statue, nur 66 Zentimeter groß, eigentlich aus Jade und gekleidet in ein goldgelbes Gewand. Drei verschiedene Roben besitzt er – für die heiße, die kühle und die Regenzeit. Gewechselt werden sie vom König selbst in einer feierlichen Zeremonie.

Obwohl er diese Aufgabe auch gern delegiert. Sein Palast befindet sich auch nicht mehr hier, sondern im Stadtteil Dusit. Die wahre Macht liegt längst woanders, aber Rattanakosin ist der Platz für die großen Zeremonien geblieben. Das Viertel, wie in Bernstein gegossen, wo das Land seine Pracht feiert. Noch schöner als Wat Phra Kaeo ist Wat Pho wenige hundert Meter weiter, der zum Weltkulturerbe der UNESCO zählt. Sein Buddha ist deutlich größer als der im Nachbartempel – ein knapp fünfzig Meter langer, liegender Hüne, die Haut mit Gold überzogen, die Fußsohlen mit Perlmutter verziert – aber nicht nur er macht den Tempel so besonders. Auf seinen Wänden finden sich Tausende Inschriften über die Geschichte des Tempels, über Literatur und Medizin, darunter auch die Techniken der traditionellen Thaimassage. Deswegen gilt Wat Pho auch als erste Universität Thailands.

Bis heute werden die alten Lehren hier praktiziert. An der östlichen Mauer des Geländes befinden sich zwei Massagepavillons. Darin liegen Dutzende Touristen, die sich die vom Sightseeing verspannten Beine durchkneten lassen. Die Luft ist erfüllt vom leisen Schnaufen der Gäste, vom Surren der Ventilatoren – und von der Melodie der Blaskapelle, die auf der anderen Seite der Mauer über die Straße marschiert. »Dort draußen steigt eine Party«, sagt eine Masseurin, die eine Spange im Haar trägt und eine andere im Mund. »Die Königin hat heute Geburtstag.« Aber als man sie fragt, ob die ihren Geburtstag denn auch hier in Rattanakosin feiere, lächelt die Masseurin nur verlegen. »Sie ist nicht gekommen.«

KALLE HARBERG

»
So wertvoll ist der
Smaragdbuddha,
dass der König ihm
selbst die Kleider
wechselt
«



Genutzt wird er kaum, aber grandios ist er trotzdem: der Große Palast



Kleine Kopie: Am Lak Müang werden auch Repliken des Pfeilers angebetet

BANGLAMPHU บางลำพู

Hier liegt Asiens Partymeile: die Khao San Road. Ganz anders als der Rest der Stadt und dennoch Anlaufpunkt Tausender Touristen. Gehen Sie durch und biegen Sie ab – in das echte Altstadtviertel



Hier trifft sich alle Welt: In der Khao San Road drängen sich Hostels, Bars und Shops

Grünes Licht blitzt von den Diskokugeln, eine Kellnerin trägt Bier in Drei-Liter-Türmen durchs Gedränge. Vor der Bar tanzen junge Männer mit nacktem Oberkörper auf dem Asphalt von Asiens berühmtester Partystraße, der Khao San Road, Backpacker-Ballermann des fernen Ostens mitten im Altstadtviertel Banglamphu. Cocktails gibt es hier in Eimern, Pad Thai in Bergen, und zwischen den Bars bieten Straßenverkäufer Skorpione als kulinarische Mutprobe an.

Ich führe eine Gruppe von Freunden durch diese merkwürdige Straße, die ganz anders ist als der Rest von Bangkok – und trotzdem das Erste, was Generationen von Backpackern von

Thailand zu sehen bekommen. Billige Hostels und Geschichten von legendären Nächten locken jedes Jahr Hunderttausende in die Khao San Road. Mich macht sie ein wenig nostalgisch: Die Anfang-20-Jährigen, die mit ihren überdimensionierten Rucksäcken nach einer Unterkunft suchen, erinnern mich an mich selbst, als ich hier vor fast einem Jahrzehnt meine erste Nacht in Südostasien verbrachte.

Das Willkommenskomitee hat sich seit damals kaum verändert. Als Erstes sprechen uns die Tuk-Tuk-Fahrer an. »Pingpong-Show?«, rufen sie uns hinterher – und meinen damit keine Sportveranstaltung, sondern absolut nicht-jugendfreie Abendunterhaltung. Als Nächstes springen uns die Schneider

vor die Füße: »Do you want suit? I make good suit«, wirbt ein junger Nepalese in gebrochenem Englisch. Ein paar Meter weiter versucht uns ein Mann mit Ganzkörper-tattoo Lachgas anzudrehen.

Ich erinnere mich, wie stressig ich es bei meinem ersten Besuch hier fand, im Minutentakt irgendein Angebot ablehnen zu müssen – und wie ich fälschlicherweise glaubte, das wäre normal in Bangkok. Mit dem Alltag von Thailands Hauptstadt hat die Khao San Road aber nichts zu tun. Die nur etwa 400 Meter lange Straße ist eine Parallelwelt, in der es normal erscheint, ultraweite Stoffhosen mit Elefantenmuster zu tragen und gegrilltes Krokodil zu bestellen.

Abstecher in die Nebenstraße:
In der Soi Ram Buttri geht es etwas
ruhiger zu als auf der Khao San



»
**Diese Straße ist
das Erste, was
Generationen von
Backpackern sehen**
«

Der sagenhafte Erfolg der Khao San Road bei Touristen begann Mitte der 1980er. Damals war die Straße in der Nähe des Flusses Chao Phraya noch normales Wohngebiet für die Mittelschicht, mit Tante-Emma-Läden, Motorradshops und Restaurants für Büroangestellte. Dann kam »Bonny«, das erste Hostel auf der Straße. Es hatte sechs Zimmer und kostete 40 Baht pro Nacht – umgerechnet rund einen Euro. Nachahmer ließen nicht lange auf sich warten. Heute führen Buchungswebsites mehr als 200 Unterkünfte in der Khao San Road und der unmittelbaren Umgebung an.

Ganz verschwunden ist das alte Banglamphu aber noch nicht. Von der Khao San Road laufen wir Richtung



Das entspannte, alte Banglamphu: Den Kanal Khlong Maha Nak befahren nur Wassertaxis, dahinter erhebt sich der goldene Chedi des Tempels Wat Saket



Daumen hoch fürs Tuk-Tuk: Die motorisierten Rikschas sind das Lieblingsgefährt der Touristen

Flussufer, wo das strahlend weiße Phra Sumen Fort thront. Ein Park umrahmt die historische Militäranlage, die Sitzbänke bieten beste Aussicht auf die vorbeifahrenden Frachtschiffe und Fähren ins Palastviertel und zum Geschäftszentrum. Wer genau hinsieht, entdeckt hier hin und wieder auch Warane, die im Wasser nach Beute suchen. Aus dem Sumpf ragt eine Gruppe von Lamphu-Bäumen. Sie waren in Banglamphu einst weit verbreitet und gaben dem Viertel seinen Namen.

Meine Freunde und ich beenden unseren Rundgang an der nahe gelegenen Phra Athit Road. Die Straße, nur ein paar Blocks von der Khao San entfernt, hat sich in den vergangenen Jahren zum hippen Ausgeziel junger

Thailänder entwickelt – mit Gin-Bars, Burgerläden und Panini-Verkäufern. Wir entscheiden uns zum Abendessen für den auf den ersten Blick unscheinbaren Imbiss »Karim Roti-Mataba«, der 1943 eröffnete und eine unschlagbare Kombination aus indischen Rotis und thailändischen Currys bietet. Dass es eines der wenigen Lokale in Banglamphu ist, die auf eine lange Vergangenheit zurückblicken, erfährt man auch, wenn man den älteren Herrn am Eingang anspricht. Er sieht dem Mann auf den gerahmten Fotos im Restaurant zum Verwechseln ähnlich. »Sind Sie Karim?«, fragen wir. »Das ist mein Großvater«, antwortet der Mann, und man hört den Stolz in seiner Stimme.

MATHIAS PEER

THONG LOR ทองหล่อ

Die Bars sind extravagant, die Preise gesalzen und Flipflops streng verboten: Thong Lor im Osten von Bangkok wurde durch den Bau des Skytrains in ein schickes Ausgehquartier verwandelt

»
Nachts lebt Thong Lor auf. Dann stehen hier die Ferraris und Porsches im Stau
«

Mit grellen Leuchtreklamen und wummernder Livemusik buhlen die Bars und Restaurants von Thong Lor abends um Nachtschwärmer. Neben dem benachbarten Ekkamai ist es das Ausgehviertel der thailändischen Bourgeoisie, zum Publikum gehören außerdem jede Menge Expats aus Japan und dem Westen. Gelegentlich verirren sich auch mal Touristen hierher. Allerdings fährt man von der Altstadt schon eine gute halbe Stunde im Tuk-Tuk hierher in den Osten der Stadt. Und Flipflops und Shorts sind in vielen Etablissements überhaupt nicht gern gesehen.

Nach Thong Lor kommt man am besten nachts, erst dann wacht das Viertel richtig auf. Die Sukhumvit Soi 55, die einmal durch den Stadtteil führt, ist dann vollkommen verstopft. Soi bedeutet: Es ist eine Nebenstraße der Thanon Sukhumvit. Die ungerade Zahl 55 zeigt an, dass sie stadtauswärts gesehen links der Hauptstraße liegt. Wer schnell sein will, nimmt sich lieber eines der Motorrad-Taxis, die sich geschickt an dem einen oder anderen Ferrari oder Porsche vorbeischlängeln. Bangkok dürfte eine der wenigen Metropolen der Welt sein, in der Diskotheken Parkplätze anbieten. Die gehören hier für viele zum Ausgehspaß.

Schäbig-schicke Bars wie das »Studio Lam« oder das »WTF Gallery and Café«, in denen regelmäßig Ausstellungen stattfinden oder Bands auftreten, sind Treffpunkte der Szene. Thong Lor ist groß, die Auswahl an Bars ist es auch. Und die überall gebotene Livemusik gehört zu den besten der Stadt. Im »Iron Fairies« ist dafür jeden Samstag Sarocha Seranat zuständig. Sie ist in Thailand bekannt, hatte einen Auftritt bei »The Voice Thailand«, der thailändischen Version von »The Voice of Germany«.

Das »Iron Fairies« auf der Sukhumvit Soi 55 betritt man durch die unscheinbarste aller Türen, dahinter: dunkles Holz an den Wänden, große

Fässer auf dem Boden und eine sich eng windende Eisentreppe in den zweiten Stock. Diese Kunstwelt, eine Art Disney-Version einer mittelalterlichen Hafenstadt irgendwo in Skandinavien, ist eine der angesagtesten Bars Bangkoks; die Menschen drängen sich dicht aneinander, während das Thermometer vor der Tür noch immer über 30 Grad misst.

Natürlich wohnt auch Sängerin Sarocha Seranat in Thong Lor – und ihr gefällt es. »Man trifft hier Leute aus wirklich jedem Land«, sagt die 30-Jährige. Es gebe kaum einen Ort, an dem Bangkok so modern und vielfältig sei. Zum Beispiel die Restaurants: Hier könne sie jederzeit auch indisch oder japanisch essen. Das hat seinen Preis. »Das einzige, was ich an Thong Lor nicht mag, ist, dass es immer teurer wird. Ein Hühnchen mit Reis kostet hier bis zu 200 Baht. Überall sonst bekommt man das schon für 40.«

Wörtlich übersetzt heißt Thong Lor »geschmolzenes Gold«. Dass das Viertel zum Liebling der Wohlhabenden werden würde, war aber nicht abzu-sehen – es wurde nach einem Marine-Offizier mit diesem glamourösen Namen benannt. Noch vor wenigen Jahrzehnten war es ein einfacher Vorort. Das änderte sich mit der Eröffnung der Skytrain-Station »Thong Lo« vor 20 Jahren. Neben den schicken Bars und Restaurants entstehen hier auch immer mehr Hochhäuser mit edlen Apartments; sie haben klangvolle Namen wie »Noble State« oder »The Prestige«.

Günstige Wohnungen werden selten, trotzdem würde Sängerin Seranat Thong Lor nicht verlassen. Hier wird sie gefeiert, auf Zuruf singt sie »Creep« von Radiohead oder »New Rules« von Dua Lipa, während sie die eiserne Wendeltreppe divenhaft auf- und absteigt. In den Pausen diskutiert sie mit ihren Freunden, wohin man nach dem Auftritt noch ziehen könne. Keine leichte Entscheidung in Thong Lor.

FREDERIC SPOHR



»The Voice« von Thong Lor: Sängerin Sarocha Seranat in der Bar »Iron Fairies«

Blick auf den Boom – und
seine Ursache: Von der »Octave
Bar« im »Marriot Hotel« sieht
man die Skytrain-Station »Thong
Lo«. Der Zug bringt das
Szene-Publikum ins Viertel



CHINATOWN

เยาวราช

Die Kreativszene hat im alten Chinatown ihren neuen Hotspot gefunden. Vor allem abends verwandelt sich das Viertel rund um die Yaowarat Road in eine einzigartige Ausgehmeile



An der Yaowarat Road liegen Galerien, Bars und Restaurants für jeden Geschmack – von Dim-Sum bis zum Austernomelette

Man sagt, Chinatown habe die Form eines Drachen. Wenn man diesem Bild folgt, so liegt der Kopf der Kreatur am Odeon, einem zeremoniellen chinesischen Tor, der Körper auf der zentralen Straße Yaowarat und der Schwanz entlang des Ufers eines Kanals. Das Feuer vor dem Maul symbolisiert der Bahnhof Hua Lamphong.

Seit fünf Jahren lebe ich in Chinatown, oder, wenn man so will, klammere mich irgendwie an seinen Vorderfuß. Ich wollte genau hier leben, dort wo Bangkok noch so ist, wie man sich die Stadt vorstellt: Neonreklamen, enge Gassen, Garküchen – Chinatown ist Bangkoks traditionellster Stadtteil. Und gleichzeitig der lebendigste.

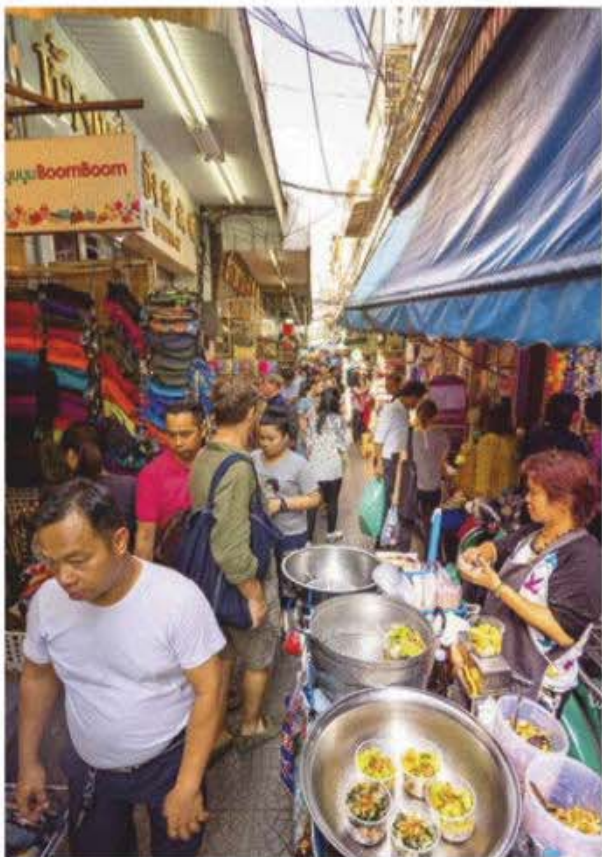
Meine Straße liegt in Talad Noi, einem der Viertel von Chinatown. Hier steht mit der Holy Rosary Church Bangkoks älteste Kirche, außerdem das prächtige Stammhaus der Siam Commercial Bank, vor allem aber findet man Werkstätten, die alte Autoteile recyceln. Ab morgens um sieben hämmert es, herrscht hier Vollbetrieb. Mönche sammeln ihre Spenden ein, und Schulkinder in Uniform rennen kichernd durch die Gassen.

Wenn ich aus dem Haus trete, warten unten jeden Morgen eine Frau mit frisch gepresstem Orangensaft und zwei Obstverkäufer, die immer »Hello, my friend!«, rufen. Ich kaufe meine klein geschnittenen Ananas und Papayas mal beim einen, dann beim an-

deren, immer abwechselnd, um sie nicht zu verletzen. Die Straße endet vor dem »Sheraton Hotel«, hier bin ich Gym-Mitglied, und der Poolwächter reicht mir ein flauschiges Handtuch mit den Worten: »Hello, Mr. Martin!«

Hier am südlichen Zipfel Chinatowns kennt man sich, hier ist man Nachbar und nicht einfach nur ein *Farang*, wie in den Vierteln, in denen nur Ausländer leben. Doch seit ein paar Jahren ist etwas in Bewegung geraten: Nachdem Geschäfte und Nachtleben jahrzehntelang in Richtung Sukhumvit zogen, drängt jetzt alles zurück in die Altstadt. Entlang Bangkoks ältester befestigter Straße, der Charoen Krung Road, die das alte, europäisch geprägte Viertel Bang Rak über Chinatown mit

& CREATIVE DISTRICT



Streetfood beim Shopping: der Sampeng-Markt an der Soi Wanit, einer Parallelstraße der Yaowarat

Licht, luftig, hip: Das TCDC im alten Hauptpostamt ist der neue Treffpunkt der Kreativen



Neues Bild im Altstadtviertel: Wie hier an der Ecke Soi Duang Tawan und Soi Wanit nutzen Graffiti-Künstler graue Betonfassaden als Leinwand



»
**Bangkoks
traditionells-
ter Stadt-
teil. Und der
lebendigste**
«

dem Palast verbindet, hat eine junge Generation von Künstlern, Designern und Gastronomen eine neue Ausgehkultur geschaffen. Seit das TCDC, das Thailand Creative & Design Center, in das renovierte ehemalige Hauptpostamt gezogen ist, wird die Gegend als Creative District vermarktet. Selbst kostenlose Tuk-Tuk-Shuttles verkehren inzwischen an den Gallery Nights.

Natürlich freue ich mich über aufregende Kunst, einen leckeren Cappuccino und französisches Gebäck zwischen den Autowerkstätten, doch verdächtig viele chinesische Instagrammer posieren inzwischen vor den Schrotthaufen oder fotografieren die Graffitis. Deutlich gefährlicher als die Influencer sind die steigenden Mieten

in Chinatown. Viele Geschäftsinhaber begrüßen zwar die Veränderung mit- samt der Laufkundschaft, die neuerdings hier traditionelle Kekse oder chinesische Kissen kauft. Doch so manche Nachbarschaft musste der neuen U-Bahn-Linie weichen. Ein Denkmalschutz für Privathäuser existiert in Bangkok nicht, rings um die Stationen sprießen nun Hochhäuser aus der Erde.

Seinen wahren Reiz entfaltet Chinatown nach Einbruch der Dunkelheit. Dann verwandelt sich die Yaowarat Road in eine der größten Fressmeilen der Welt. Einheimische und Besucher probieren sich hier gleichermaßen durch die Stände mit Dim-Sum, Austernomelettes oder Bandnudeln in Pfefferbrühe. Auch hier habe ich

meine Anlaufpunkte, etwa die wackeligen Blechtische von »Lek & Rut«, wo Bangkoks bestes Seafood zu finden ist.

Nur ein paar Minuten entfernt liegt die kleine Gasse Soi Nana. Hier schlägt das Herz des neuen Chinatown: Kunsträume, hippe Bars und Läden, deren Zweck man nur erahnen kann. Vorsicht aber, wenn Sie einen Taxifahrer nach der Soi Nana fragen: Mit großer Wahrscheinlichkeit setzt er sie vor einer Go-go-Bar an der berühmten gleichnamigen Straße im Viertel Sukhumvit ab. Daran, dass Chinatown nachts auch jenseits seiner Hauptstraße Yaowarat für Besucher etwas zu bieten hat, müssen sich die Einheimischen noch gewöhnen.

MARTIN SCHACHT

BANGKACHAO

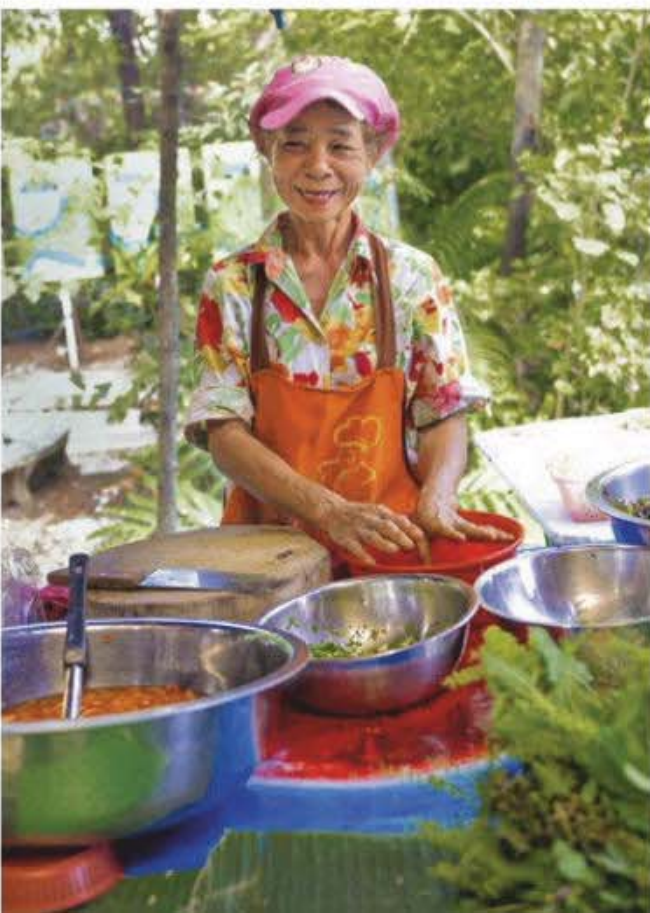
บางกะเจ้า

Im Hafen auf ein Longtailboot steigen und nur wenige Minuten später in tropischer Wildnis stehen: Willkommen in Bangkachao, Bangkoks grüner Lunge auf der anderen Seite des Flusses



Unterwegs im Großstadt-Dschungel: Auf Betonstegen spaziert man zwischen Palmen und durch Plantagen mit Mangos und Bananen. Mit etwas Glück entdeckt man hier sogar Warane, die sich von den tief hängenden Ästen ins Wasser plumpsen lassen

Scharf, frisch, hausgemacht: ein Esstand auf dem Bang-Nam-Phueng-Markt



Die Kanäle von einst sind heute oft nur noch Rinnsale, der »Floating Market« hat seinen Namen trotzdem behalten – und ist ein Erlebnis

Von oben, etwa von einer der eleganten Rooftop-Bars auf den Hoteltürmen Bangkoks, sieht die Metropole bei Nacht aus wie ein Adergeflecht aus Straßen, auf denen sich Abertausende Autos langsam durch den Verkehr bewegen. Mehr Lichter strahlen dort unten auf dem Boden als Sterne oben am Firmament. Nur ganz hinten jenseits des Flusses schiebt sich ein schwarzes Stück Land in das Licht – dunkel und geheimnisvoll in einer Stadt, in der jeder Winkel von Leuchtreklamen und riesigen Bildschirmen ausgeleuchtet ist.

Bangkachao heißt dieses Stück Land. Oder auch Phra Pradaeng. Es ist Bangkoks grüne Lunge, getrennt von den Betonschluchten der Geschäftsviertel durch den Fluss Chao Phraya, der sich s-förmig durch die Stadt windet. Jedes Mal, wenn ich Bangkachao besuche, kann ich kaum glauben, dass ich mich hier noch immer in einer Millionenstadt befinde.

Den Fehler, mit dem Auto anzureisen, habe ich nur einmal gemacht – das dauert über Brücken und Autobahnen Stunden. Eine sinnlos lange Anfahrt: Schließlich liegt Bangkachao direkt gegenüber dem Hafen und ist mit dem Longtailboot in nur wenigen Minuten erreichbar. Nicht zuletzt deswegen ist Bangkachao das ideale Ziel für alle, die der Hektik Bangkoks ein paar Stunden entfliehen wollen. Hier erholt sich die Stadt von sich selbst. Gerade am Wochenende kann es deshalb schon mal voll werden.

Gleich an der Anlegestelle trifft man mit etwas Glück auf einen der Schatztaucher. Mit selbst gebauten Taucherglocken aus Stahl und Blei suchen sie auf dem Grund des Flusses nach Artefakten jener Zeit, als statt Straßen noch Kanäle die Stadt durchzogen. Wertvolle Münzen wurden damals vergraben, Porzellan fiel ins Wasser. Viele der chinesischen Reisschalen, die die Schatzsucher heute aus dem Schlamm ziehen, landen später bei Antiquitätenhändlern. Aber hier am Anleger sind sie viel günstiger und ein Souvenir, das man nicht in jeder Shoppingmall findet.

Wie die meisten Besucher leihe ich mir am Anleger schnell ein Fahrrad. Umgerechnet drei Euro kostet das pro Tag. Auf den kleinen Betonstegen lässt

sich der urbane Dschungel mit dem Rad perfekt erkunden. Die meisten Bewohner von Bangkachao betreiben Landwirtschaft, und so fahre ich, nur ein paar hundert Meter Luftlinie von der Innenstadt entfernt, durch Bambuswälder und Plantagen mit Mangos, Papayas und Bananen. Am Ufer des Chao Phrayas stehen kleine Ansiedlungen von malerischen Holzhäusern. Viele wohlhabende Thai bauen hier neuerdings ihre Wochenendhäuser.

Das Ziel des Fahrradausflugs am Wochenende ist klar: Samstags und Sonntags treffen sich die Thai-Familien in Bangkachao auf dem Bang-Nam-Phueng-Markt, gleich nachdem sie die Spenden und Opfergaben im benachbarten Tempel abgeliefert haben. Hier ist alles *sanuk* – ein Schlüsselbegriff in der Psyche der Thai. *Sanuk* steht im weitesten Sinn für alles, was angenehm, gemütlich oder wohlschmeckend ist. Ich flaniere von einem Stand zum nächsten und probiere dabei alle möglichen Spezialitäten, die man an den Streetfood-Ständen der Innenstadt nur selten findet. Von gegrillten Entenzungen bis zum milchigen Dessert mit Würmern aus Bohnenpaste. Warum dieser Markt als »Floating Market« gilt, bleibt jedoch rätselhaft. Vermutlich fuhren früher einmal Snack-Boote über die heute oft zugeschütteten Kanäle.

Und manchmal, wenn ich meine Auszeit im Grünen noch verlängern möchte, quartiere ich mich für eine Nacht im »Bangkok Tree House« ein. Von der Dachterrasse des schicken Öko-Hotels hat man nicht nur einen sagenhaften Blick auf Bangkoks Skyline, bei der angebotenen Firefly-Safari mit dem Longtailboat realisiert man, in welcher tropischen Wildnis die Stadt eigentlich liegt. Sobald das Boot sich nähert, lassen sich bis zu zwei Meter lange Warane von den tief hängenden Ästen geräuschvoll ins Wasser fallen.

Erst während der Safari merke ich dann, dass Bangkachao nachts gar nicht so finster ist, wie es von den Wolkenkratzern drüben im Zentrum Bangkoks wirkte. In den Baumkronen wimmelt es nur so von Glühwürmchen, deren Blinken mit den Lichtern und Kränen des Hafens auf der anderen Flussseite korrespondiert.

MARTIN SCHACHT

»
Hier erholt sich
die Stadt von sich
selbst – und
schlägt sich den
Bauch voll
«



Übernachten im Grünen? Das geht im Öko-Hotel »Bangkok Tree House«



Die beste Art, Bangkachao zu entdecken: gleich am Anleger ein Fahrrad leihen



Drei Tage und Nächte in Bangkok...

... sollten Sie schon einplanen, denn hier schlägt Thailands Herz. Die berühmtesten Tempel, aufregendes Nightlife und Restaurants für jeden Geschmack. Unsere Autoren empfehlen ihre Lieblingsorte in Bangkoks spannendsten Vierteln

RATTANAKOSIN

1 Lak Müang

Hier liegt die Wiege der Hauptstadt – und zwar in Form eines Stadtpfeilers, mit dem der Bau von Bangkok begann. Lassen Sie sich nicht verwirren: In dem Schrein stehen gleich zwei Stadtpfeiler nebeneinander. Zur Aufklärung: Der höhere ist das Original von 1782, der kleinere eine Installation von König Rama IV. von 1852. Am besten setzt man sich vor einen der Ventilatoren auf den oberen Stufen und beobachtet, wie die Thai andächtig vor den Pfeilern beten.
2 Lak Müang Road

2 Großer Palast

König Rama X. ist hier nur selten. Wenn er überhaupt im Land und nicht in Oberbayern weilt (s. S. 96), regiert er vom Palast in Dusit aus. Dennoch: Auf dem Gelände des alten Königspalastes finden sich einige majestätische Gebäude. Allerdings ist kaum eines davon für Besucher zugänglich, sodass man hier einen schönen Spaziergang erwarten kann – mehr aber auch nicht. Wichtig: Es gilt eine strenge Kleiderordnung, auf keinen Fall zu viel Haut zeigen.
Na Phra Lan Road

3 Wat Phra Kaeo

Der Tempel ist der spirituelle Nabel Thailands und zieht große Besuchermengen an. Er grenzt an den Großen Palast, und Besucher kaufen ein Ticket, das für beide Sehenswürdigkeiten gilt. Größte Attraktion im Tempel ist der nur gut 60 Zentimeter große Smaragdbuddha aus Jade, der auf einem Berg von Schätzen thront und an dem sich die Touristenmassen gnadenlos vorbeiquetschen. Am schönsten ist Wat Phra Kaeo an den drei höhergelegenen Chedis, von denen man einen tollen Blick auf die funkelnde Fassade der Halle und auf das verschachtelte Dach hat.
Sanam Chai Road

4 Wat Pho

Der Tempel ist mindestens so schön wie der des Smaragdbuddhas, aber deutlich weniger überlaufen. Und er hat den größeren Buddha: 46 Meter misst der goldene Hüne, der in einer Halle in der nordwestlichen Ecke des Geländes liegt. Seine Fußsohlen sind übersät mit 108 Perlmutter-Bildern, die Details seines Lebens zeigen. Neben dem Eingang zum Tempel stehen zwei Massagesalons, Schulen der traditionellen Techniken, die in Wat Pho einst

Boutiquehotel an Bangkoks exklusivster Ecke: das 2018 eröffnete »Akyra Thonglor«

entwickelt wurden. Die Fußmassagen sind eines Tempels würdig – einfach göttlich.
Sanam Chai Road, www.watpho.com

BANGLAMPHU

5 Khao San Road

Ihren alten Zauber hat die legendäre Backpackermeile zwar verloren, aber wenigstens einmal sollte jeder über die Khao San Road spazieren – vorbei an den Bars, aus denen ohrenbetäubende Musik dröhnt, und vorbei an den Urlaubern darin, die ihr Glück nicht fassen können, endlich in Thailand zu sein. Wer seinen Zynismus hinten anstellt, lässt sich anstecken. Recht haben sie schließlich.

6 Santi-Chai-Prakarn-Park

Wem es auf der Khao San Road zu stressig zugeht, kann sich in dieser Grünanlage perfekt entspannen. Nachmittags sind die Parkbänke oft voll mit Studenten, die im Freien lernen, abends kommen dann Pärchen, die den Sonnenuntergang mit Blick auf den Fluss Chao Phraya genießen. Hier stehen auch die letzten sogenannten Lamphu-Bäume, die dem Viertel seinen Namen gaben.

Phra Athit Rd, gut erreichbar mit dem Chao-Phraya-Express-Boot – Haltestelle: Phra Athit (N13)

7 Karim Roti-Mataba

Das Lokal in der Nähe des Phra Sumen Fort ist eines der ältesten des Viertels. Der Service ist schnell und hilfsbereit, die Spezialität des Hauses sind »Roti« – eine Brotart, die ursprünglich aus Indien stammt, in Thailand aber eher an Pfannkuchen erinnert. Serviert werden sie mit einer großen Auswahl an thailändischen Currys. Das Massaman-Curry – ein Eintopf mit Erdnüssen, Zwiebeln und Kartoffeln – sowie das grüne Curry mit Auberginen sind besonders empfehlenswert. Zum Nachtsch gibt es auch süße »Roti«.
136 Phra Athit Road

THONG LOR

8 Iron Fairies

Für Bangkokker Verhältnisse ist die durchgestylte Bar an der Hauptstraße des Viertels nicht ganz billig, aber am Wochenende zieht sie trotzdem ein großes Publikum an und ist meist proppenvoll. Die Atmosphäre ist den-

noch gemütlich, es gibt tolle Livemusik, exzellente Cocktails und gute Küche – berühmt ist das »Iron Fairies« besonders für seine Burger.

402 Sukhumvit Soi 55

9 Studio Lam

Diese Bar erinnert ein bisschen an deutsche Studentenkneipen – in Bangkok wirkt das relativ exotisch. Fast jeden Abend legt ein anderer DJ auf, oft kommen sie aus dem Ausland. Entspanntes, alternatives und kontaktfreudiges Publikum, das sich aus einer guten Mischung Einheimischer, Touristen und Expats zusammensetzt.

3/1 Sukhumvit Soi 51

10 Supanniga Eating Room

Hier kommt traditionelle thailändische Küche ohne Fusion-Schnickschnack zu einem gutem Preis-Leistungs-Verhältnis auf den Tisch. Der beste Platz im »Supanniga Eating Room«: der kleine Balkon zur Straße im zweiten Stock.

160/11 Sukhumvit Soi 55

www.supannigaeatingroom.com

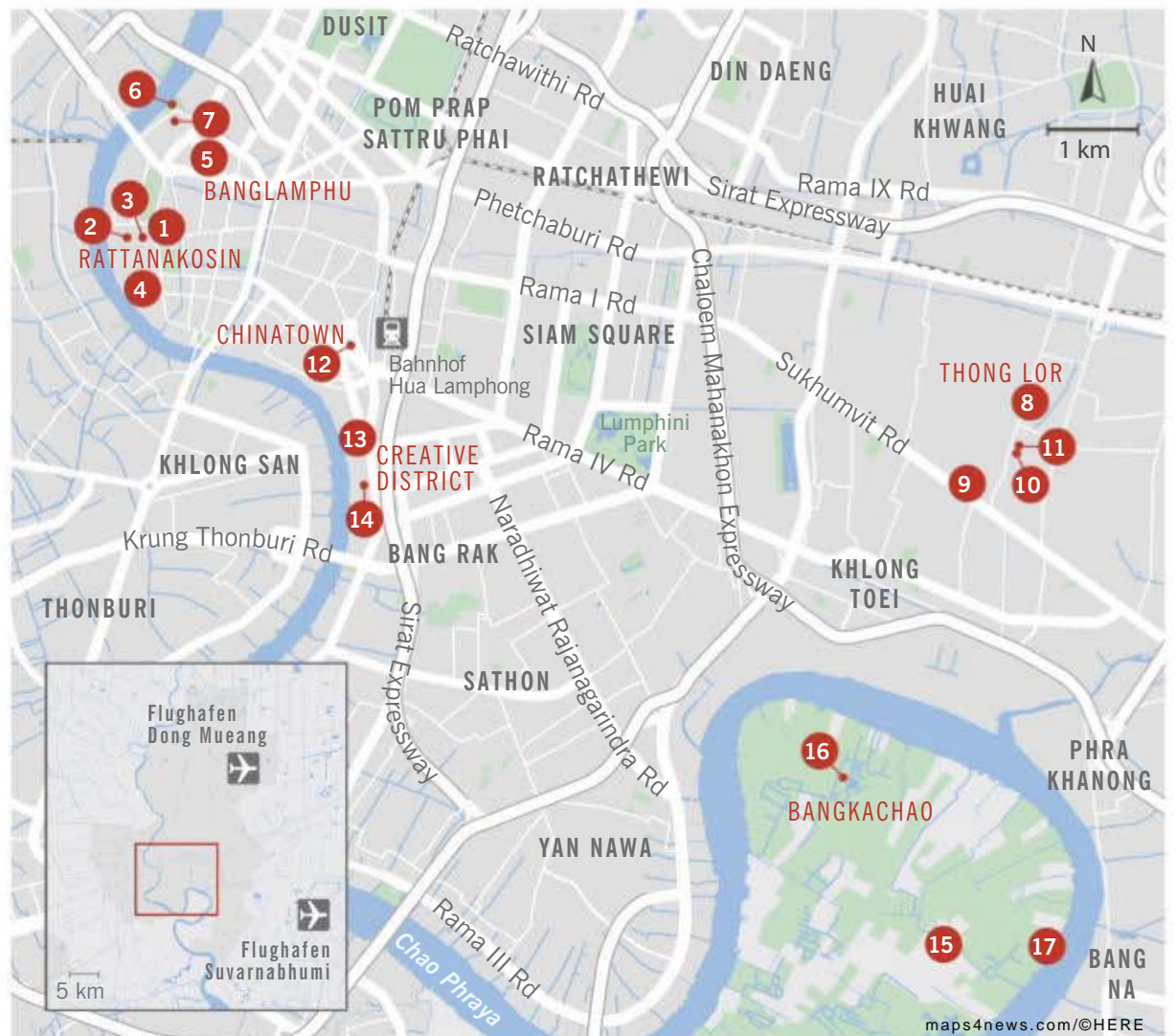
11 Akyra Thonglor Bangkok

Das frisch eröffnete Fünf-Sterne-Hotel ist die beste Adresse für alle, die in dem szenigen Nobelviertel übernachten wollen. Die Suiten sind luxuriös, der Service ist hervorragend, es gibt eine kleine Rooftop-Bar und ein Shuttle zur Skytrain-Station.

88/333 Sukhumvit Soi 55

www.theakyra.com/bangkok/thonglor

Unten Blumenladen, oben Bar:
das »Wallflowers Upstairs«



CHINATOWN & CREATIVE DISTRICT

12 One Day Wallflowers & Wallflowers Upstairs

Die Kombination ist ungewöhnlich, aber sie funktioniert: Unten in dem Gebäude findet sich mit »One Day Wallflowers« Bangkoks schönster Blumenladen, oben mit »Wallflowers Upstairs« eine Rooftop-Bar, die an einen geheimen Garten erinnert – Chinatowns beste Adresse für Cocktails.

31-33 Maitri Chit Road

13 Jua Restaurant & Bar

Ein illegales Casino war früher in dem Gebäude versteckt, in dem heute *Kushiyaki* auf den Tisch kommen – japanische Fleischspieße und frisches Gemüse, die über Holzkohle gegrillt werden. Dazu gibt es hervorragende Cocktails und wechselnde Fotoausstellungen des Besitzers.

672/49 Charoen Krung Rd

www.juabkk.com

14 TCDC

Das Thailand Creative & Design Center ist Bangkoks angesagte Adresse für Gegenwartskunst – ein Kultur- und Ausstellungszentrum samt Bibliothek im alten Grand Postal Office. Wer genug Kunst gesehen hat, kann gleich um die Ecke in der Seitenstraße Charoen Krung Soi 30 im Warehouse 30 hervorragend einkaufen.

1160 Charoen Krung Rd

web.tcdc.or.th/en

BANGKACHAO

15 Bang-Nam-Phueng-Markt

Der beschauliche Markt, der sich an einem schmalen Kanal entlangzieht, ist am Wochenende von 7 bis 16 Uhr geöffnet. An den Ständen gibt es leckeres, günstiges Essen, viele Thai kaufen hier alles, was sie für den Alltag brauchen, Touristen sieht man eher selten.

Soi Bua Phueng Phatthana, Bang Namphueng

16 Sri Nakhon Khuean Khan Park and Botanical Garden

Das Viertel Bangkachao ist Bangkoks grüne Lunge und am besten per Boot vom Hafen aus zu erreichen. Direkt am Anleger kann man Fahrräder mieten – die beste Art, sich in dieser Gegend fortzubewegen. Ein schönes Ziel für eine Pause im Grünen ist der Sri Nakhon Khuean Khan Park, wo man sich wunderbar mit einem Eis an einen der Teiche setzen und den Großstadttrubel hinter sich lassen kann.

17 Bangkok Tree House

Das Öko-Hotel am Chao Phraya besteht aus Bungalows in den Bäumen, die durch hohe Stege miteinander verbunden sind. Auf dem Dach haben alle eine Terrasse mit Ausblick. Herrlich ist es, hier unter dem Sternenhimmel zu sitzen.

60 Moo 1 Soi Bua Phueng Pattana, Bang

Namphueng, www.bangkoktreehouse.com

WO DIE GEISTER WOHNEN

Sie vertrauen auf Wahrsager, klammern sich an Amulette, verschlingen Gruselgeschichten. Die meisten Thai glauben fest an das Übernatürliche – vor allem an Geister. Und damit die nicht durch ihre Häuser spuken, bauen sie ihnen ihre eigenen

TEXT FREDERIC SPOHR FOTOS ALEX XODI

Es spukt in dem Haus gegenüber, daran gibt es keinen Zweifel. Zumindest sind die Straßenhändler in dieser Gasse Bangkoks fest davon überzeugt. Dabei sieht das »First House« von außen unscheinbar aus. Ein schmuckloses Hotel in einer geschäftigen Ecke des Stadtteils Pathum Wan. Vor dem Eingang steht ein gelangweilter Sicherheitsmann, nichts ahnende chinesische Touristen gehen ein und aus.

Die Händler haben sich dennoch lieber auf der anderen Straßenseite platziert. Taxis und Arbeiter mit Schubkarren quälen sich zwischen ihnen und dem Hotel durch die Gasse. »Natürlich ist da ein Geist drin«, ruft einer der Händler, vor ihm ein Haufen frittierter Hähnchenschenkel. Die anderen nicken. Jeder kennt sie, die unheimliche Geschichte des »First House«. Fragt man an der Rezeption nach dem vermeintlichen Spuk, dann weicht das Lächeln aus dem Gesicht des Angestellten hinter dem Tresen. »Ja, davon habe ich natürlich gehört«, sagt der junge Mann. »Aber leider kann ich darüber nicht reden.« Auch seinen Chef wolle er dafür nicht aus dem Büro holen. Geister gibt es überall – zumindest nach dem Glauben der Thai. Sie wohnen in Häusern, in Bäumen, in Seen und Flüssen. Sie können Besitz von Menschen ergreifen, sie töten oder ihnen gelegentlich auch mal helfen. Jedenfalls

empfiehlt es sich, sie keinesfalls zu verärgern, sollte man weiterhin ein glückliches Leben führen wollen. Und danach richten sich die meisten im Land. Politiker und mächtige Militärs konsultieren regelmäßig Wahrsager und berichten von deren Prophezeiungen. Geschäftsleute lassen sich vor wichtigen Entscheidungen die Karten legen, Hochzeitstermine bestimmt nicht selten der Astrologe.

Manche der Geistergeschichten haben einen wahren Ausgangspunkt. So auch beim »First House«: Das Hotel brannte im Jahr 1988 fast vollständig ab, 13 Menschen starben in den Flammen. Darunter auch eine Sängerin aus Singapur namens Shi Ni. Ihr Geist, so heißt es, spuke noch immer durch die Gänge und Zimmer. Nach dem Glauben vieler Thai passiert das oft nach Katastrophen: Stirbt ein Mensch eines unnatürlichen Todes, ist die Wahrscheinlichkeit, dass seine Seele weiter umherirrt, besonders groß. Und tatsächlich: Hotelgäste des »First House« berichten in Internetforen, dass sie Stimmen gehört hätten. Zumindest unter den vielen chinesischen Touristen, die sich an diesem Tag in der Lobby aufhalten, will jedoch niemand etwas Ungewöhnliches bemerkt haben.

Wenigstens kann sich das »First House« damit trösten, nicht das einzige verfluchte Gebäude in Bangkok

Immer volles Haus:
Blumen, Figuren und sogar
Getränke – mit solchen
Opfergaben halten die Thai
ihre Geister bei Laune



GEISTER LIEBEN GESCHENKE. UND ROTE SOFTDRINKS

zu sein. Sogar eine ganze Wohnsiedlung ist vermeintlich verdammt: Einsam und verlassen liegt die Piyaporn Gated Community im Norden der Stadt. Aus den Gebäuden ragen schon Pflanzen empor. Die Anlage wurde auf einem Friedhof errichtet. Dummerweise hatten die Bauherren wohl vergessen, die aufgewühlten Geister zu beschwichtigen. Das Unheil folgte prompt: Während des Baus kam es zu mysteriösen Unfällen, in einem nahen See ertranken drei Kinder.

»Es gibt viele Gründe, warum Aberglaube in Thailand so populär ist und sich sogar noch weiter verbreitet«, sagt Andrew Johnson. Er ist Anthropologe an der Universität Princeton und hat lange in Thailand zu dem Thema geforscht. Der Buddhismus sei anderem Glauben gegenüber offen, sagt er. »Man kann jeden beliebigen Geist anbeten, solange das nicht die buddhistischen Prinzipien verletzt.« Auch die Monarchie und ihr als gottgleich verehrter König tragen dazu bei: So berichten Zeitungen etwa immer wieder davon, dass Bilder des Monarchen nicht verbrennen könnten.

Johnson ist überzeugt, dass der Aberglaube der Thai in den letzten Jahrzehnten sogar noch extremer geworden ist. Er macht dafür die rasante wirtschaftliche Entwicklung verantwortlich, die das Land tiefgreifend umgewälzt hat. Unsichere Zeiten lassen die Menschen im Übernatürlichen nach Halt suchen. Der letzte Schrei: Geisterpuppen. Sie sehen wie echte Kinder aus und sollen auch so behandelt werden. Fühlt sich der Geist in der Puppe gut behandelt, soll er seinem Besitzer Glück bringen. Die Populärkultur nutzt ebenfalls gerne den tief sitzenden Aberglauben der Thai. Geisterfilme gehören zu den erfolgreichsten Produktionen. Nachts hören sich viele Taxifahrer und Sicherheitskräfte Gruselgeschichten an.

Das am weitesten verbreitete Anzeichen des Aberglaubens aber sind Geisterhäuschen. Die Schreine stehen vor fast jedem Gebäude und sind oft mit Blumengirlanden geschmückt, die dem Geist als Opfer dargeboten werden. Oder besser gesagt: den Geistern. Denn in der Regel werden zwei Schreine errichtet – einer für den Erdgeist und einer für den Himmelsgeist. Beide, so die Überzeugung der Thai, haben auf dem Stück Land gelebt, das jetzt der Mensch für ein Haus, eine Tankstelle oder einen Wolkenkratzer in Anspruch nehmen will.

Den Geistern muss also adäquater Ersatz geschaffen werden. Damit ihnen ihr neues Zuhause gefällt, hält man besser einige Regeln ein. Erstens: Das neue Gebäude darf keine Schatten auf die Geisterhäuschen werfen. Zweitens: Der Himmelsgeist will höher wohnen als der größte Mensch auf dem Grundstück. Drit-

tens: Das Geisterhäuschen sollte ansehnlicher sein als das Menschenhaus. Und viertens: Die Geister möchten unterhalten werden – zum Beispiel mit Figuren von Tänzern und mit regelmäßigen Opfergaben.

Gefällt es ihnen nämlich nicht, ziehen die Geister vielleicht doch ins Haus des Menschen zurück und stiften dort allerhand Unruhe. Wer länger zu Besuch kommt, sollte deswegen dem Geist die Ehre erweisen und ihm möglichst auch ein Geschenk mitbringen. Besonders beliebt: Erdbeer-Fanta. Viele Thai glauben, dass die kräftige Farbe und die starke Süße den Geistern gefällt. Ob die rote Farbe tatsächlich Blut symbolisieren und Tieropfer ersetzen soll, ist dagegen umstritten.

Es ist nicht nur das einfache Volk, dass sich vom Übernatürlichen leiten lässt. Aberglaube zieht sich durch alle gesellschaftlichen Schichten – bis ganz nach oben. Der aktuelle Machthaber des Landes General Prayuth Chan-ocha und seine Vertrauten konsultieren regelmäßig einen Wahrsager im Norden Thailands. Der General ist außerdem stolzer Besitzer einer Amulette-Sammlung, die ihm Glück bringen soll. Als er dann doch einmal gesundheitlich angeschlagen war, warf er seinen Gegnern vor, sie hätten schwarze Magie angewendet.

Natürlich sind nicht alle Thai dermaßen abergläubisch. Viele sehen den Mystizismus ihrer Mitmenschen mit Skepsis. Eine Facebook-Seite mit dem Namen »Fuck Ghost«, die den Aberglauben der Thai veralberte, sammelte in kurzer Zeit mehrere Tausend Anhänger. Der anonyme Gründer zertrampelte in einem Video mehrere Zebrafiguren – seine Landsleute hatten sie aufgestellt, um Verkehrsunfällen vorzubeugen. Doch solche Aktionen ändern nichts daran, dass weiterhin viele Thai auf transzendentalen Beistand hoffen. Nirgendwo kann man das besser beobachten als am Tempel Wat Mahabut in Bangkoks Stadtteil Phra Khanong. Hier steht ein Schrein für einen Geist, den jedes Kind in Thailand kennt: Nang Nak.

Nang Nak ist ziemlich alt. Sie spukt schon seit mehr als 150 Jahren durch Phra Khanong. Der Legende nach wurde der Gatte von Nang Nak zum Militärdienst eingezogen, als sie schwanger war. Die wunderschöne Frau starb bei der Geburt, ihr Geist jedoch lebte weiter. Als der Mann aus dem Krieg zurückkehrte, merkte er anfangs nicht, dass er mit einem Gespenst zusammenwohnte. Als er es schließlich doch herausfand, flüchtete er sich in den Tempel Wat Mahabut.

Über das Ende gehen die Erzählungen auseinander: In manchen wird Nang Nak von einem Mönch gefangen, in anderen spukt sie weiter. Der Tempel jedenfalls ist eine beliebte Wallfahrtsstätte geworden. Täglich spenden Dutzende Pilger an dem Schrein schöne Kleider oder Spielzeug. Junge Frauen, die gerne schwanger werden möchten, kommen hierher. Und junge Männer, die dem Militärdienst entgehen wollen, über den in Thailand auch das Los entscheidet. Sie alle bitten Nang Nak um Hilfe. Nicht alle Geister sind eben böse. ■



Der Schrein von Nang Nak (unten), dem bekanntesten Geist Thailands, steht am Tempel Wat Mahabut – aber auch in Bäumen können übersinnliche Kräfte zu Hause sein (oben)



Ein Geist wohnt selten allein. Deswegen baut man oft gleich zwei Häuser – eins für den Geist der Erde, das andere für den des Himmels



A full-page photograph of a tropical beach at sunset. In the foreground, four people are practicing yoga on the sand, with their backs to the camera and arms outstretched. The ocean waves are breaking in the middle ground. The sky is filled with soft, golden light from the setting sun, and palm fronds hang down from the top left corner.

Das Heiligtum der Hippies

Lange war sie ein Geheimnis. Diese Bucht auf Koh Phangan, in der Aussteiger aller Länder zusammen entspannen, feiern und ihr Bewusstsein erweitern. Aus ihrer Gemeinschaft ist ein Resort entstanden, wie es auf der Welt kein zweites gibt: »The Sanctuary«

TEXT KALLE HARBERG FOTOS DARSHANA BORGES



Hallo Sonne! Mit einer Yogastunde am Strand wird um 6 Uhr morgens der Tag im »Sanctuary« eingeläutet



Mein Plan war perfekt. Ich hatte von einem Ort namens »The Sanctuary« gehört. Das Heiligtum. Ein ehemaliges Hippie-Versteck, eingestuft in einer entlegenen Bucht von Koh Phangan, das sich in ein esoterisches Wellness-Resort verwandelt hatte. Alex Garland schrieb der Legende nach in den Neunzigern an genau diesem Ort *The Beach*, den modernen Klassiker über eine Kommune von Backpackern, die in Thailand den perfekten Strand finden und daneben in utopischer Idylle leben – bis sie langsam verrückt werden. Das Heiligtum hatte Garland dabei möglicherweise als Vorbild gedient, auf mich wirkte es jedenfalls verrückt genug: Auf seiner Website wirbt das »Sanctuary« nicht nur mit Yoga und Pilates, komplexen Detox-Programmen und Spa-Paketen, sondern auch mit sonderbaren Heilverfahren wie »Schamanische Pflanzenessenzen des alten Mexikos«. Der Abschnitt über die Anfahrt trägt den Titel »Wegbeschreibung zum Paradies«. Ihr wollte ich folgen und aus Eden eine Backstage-Story mitbringen. Ich nahm mir vor, unvoreingenommen zu bleiben, aber insgeheim wusste ich längst, dass es im »Sanctuary« nur so vor durchgeknallten Typen wimmelte. Ich würde mich neben sie vor die Wellen setzen und ihnen lauschen, wie sie über Harmonie mit Gaia predigten – und über das ganze verdammte System da draußen, Mann! Meine Geschichte würde ein Lehrstück sein über den Traum vom Leben am Strand, der so viele Aussteiger nach Thailand brachte, und der doch immer Gefahr lief, zum Alptraum zu werden. Sie würde einen zum Lachen bringen und dann zum Weinen. Verdammt, Mann.

Bis ins Paradies brauchte ich drei Flugzeuge und zwei Boote. Das erste, eine Fähre von Koh Samui nach Koh Phangan, berühmt für seine Vollmondpartys, war zum Bersten gefüllt mit Backpackern. Das zweite, ein Wasser-taxi, das weiter zur Bucht Haad Tien fahren sollte, in der das »Sanctuary« liegt, ging kaum als Boot durch. Der

Kahn schaukelte schon am Ufer beunruhigend in der Brandung. Ein Passagier sah die Nussschale und machte auf dem Absatz kehrt. »Kann ich ihm nicht verübeln«, sagte eine junge Amerikanerin zu ihrer Freundin. Da waren wir nur noch zu siebt – zwei Deutsche, zwei Franzosen, ein Engländer und die beiden Amerikanerinnen. Als der Kahn losbretterte, krallten wir uns an den Planken fest.

Das erste, was wir vom »Sanctuary« sehen, ist ein Ponton mit einer Hängematte. Wie ein Willkommensschild treibt er in der Bucht, die dahinter auftaucht. Steile Hänge links und rechts, dazwischen der Strand, gut hundert Meter lang, an einem Ende durchsetzt mit Felsen, am anderen durchschnitten von einem Bach, an dessen Mündung unser Kahn anlegt. Hier am Ufer befinden sich die großen Stätten des Heiligtums: das Detox-Center, der Spa-Bereich, ein kleiner Shop, der alles von Mückenspray bis Badehosen verkauft, und die Rezeption, in der ich den Schlüssel für meinen Bungalow abhole, der ein Stück durch den Dschungel den Hang hinauf liegt. Auf dem Tisch finde ich ein Booklet mit wichtigen Informationen. Nachts solle man immer mit Taschenlampe durch den Dschungel laufen, heißt es darin. »Wir teilen diese wunderschöne Umgebung mit Eidechsen, Skorpionen, Spinnen, Fröschen, Affen und anderen.« Erst einige Tage später werde ich merken, dass auch ich meinen Bungalow mit einer Ameisenkolonie teile, die den Nachttisch als Schnellstraße benutzt.

Nachdem ich im Paradies eingekcheckt habe, treffe ich seine Manager. Die beiden Iren Mike Doyle und Nolan Dalby warten auf mich im Restaurant. Das liegt direkt am Strand, ein Rundbau mit Stühlen, Kissen und Hängematten, in denen Gäste den ganzen Tag Smoothies schlürfen und über die Wellen schauen. Die beiden sind die Chefs des »Sanctuary«, ich hatte sie von zu Hause um eine Einführung gebeten. Nolan lebt immerhin seit sechs Jahren am Strand, Mike sogar dreimal so lange. Er war schon hier, als das Paradies 1991 seine Pforten öffnete. »Der Anfang!«, raunt der 58-Jährige, als ich ihn danach frage, und gluckst ein



Herr des Heiligtums: Mike Doyle war schon bei der Einweihung des »Sanctuary« dabei – heute leitet er es



Party im Dschungel: Beim Workshop zum Thema Bewegung ist ekstatisches Tanzen ausdrücklich erwünscht. Hemden sind dagegen absolut freiwillig



Vier Bungalows, ein
Generator und ein Strand. Damit
begann das Paradies



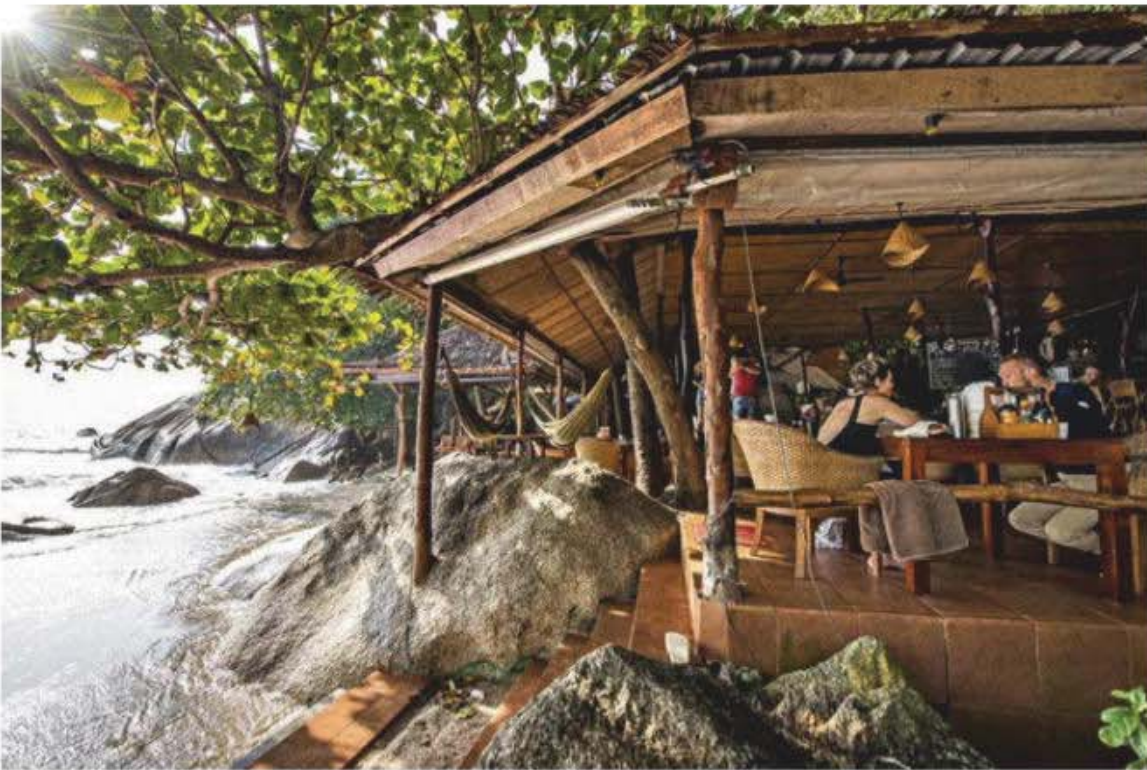
Vom Hippie-Versteck zum Hotel in Traumlage: Selbst aus der Luft sind die Dächer des »Sanctuary« nur schwer zu erkennen

Wenn am
Strand das
Boot ablegt,
umarmen
sich Gäste,
die vor
ein paar
Tagen noch
Fremde
waren, wie
alte Freunde





Das Resort versteht sich als »Portal für ein neues Bewusstsein«. Deshalb gibt's in der Zen Hall kostenlose Meditationsstunden



Ganz dicht am Elementaren: Das gilt sogar fürs Restaurant, die Wellen schlagen manchmal bis an die Terrasse



Es gibt Gäste, die abreisen
und dann plötzlich alle Pläne um-
werfen, zurückkommen und
bleiben. Manchmal für immer

bisschen. »Vier Bungalows, ein kaputter Generator und, ja, ein Strand.« Nicht der schönste, aber er hatte einen gewissen Zauber für die beiden Gründer Jill und Steve, die Oshos Ashram im indischen Poona aufgesucht hatten und nun auf Koh Phangan ein Mini-Poona eröffnen wollten – »ein Zentrum für einen gesunden Lifestyle, Yoga, coole Leute und Selbsterforschung«, wie Mike es nennt. Er erzählt mir, dass er damals von einer israelischen Prinzessin – »in meinen Augen!« – zur Einweihungsparty eingeladen worden sei. Mit ihr sei er von Haad Rin an der Südküste durch den Dschungel bis zur Bucht gewandert. »Ich werde nie vergessen, wie ich durch diese Steine lief und das Gefühl hatte, durch eine Membran von Energie zu treten. Ich dachte: »Wow, mit mir ist gerade etwas passiert.« Und ab diesem Moment hat sich mein Leben verändert.«

Als die Party nach drei Tagen endlich zu Ende war, holte Mike in Haad Rin nur seinen Rucksack, bevor er zum Strand zurückkehrte. Drei Monate blieb er – das erste Mal. Danach kehrte der gelernte Krankenpfleger, der irgendwie in Brunei gelandet war, wo er für die Familie des Sultans ein privates Krankenhaus aufbauen sollte, so oft zurück, dass Jill und Steve ihn schließlich fragten, ob er das Heiligtum nicht übernehmen wolle. Also zog Mike an den Strand. Seitdem habe es nie einen echten Plan gegeben, wie das »Sanctuary« wachsen solle, mit der Zeit habe es sich einfach weiterentwickelt. Das Detox-Center, der Spa-Bereich, moderne Bungalows. Es sei schließlich schwierig, ein Hippie-Versteck geheim zu halten, ergänzt der 44-jährige Nolan, also habe man erwachsen werden müssen. »Vor zehn Jahren hieß es noch: Shh, erzähl keinem von diesem Ort! Aber jetzt sind wir ein echtes Resort. Also erzähl es allen!« Und trotzdem sei das »Sanctuary« immer noch viel mehr als nur ein Hotel, sagt Mike. »Es ist ein Portal für Menschen, um ein anderes Bewusstsein zu erlangen. Über ihr Essen, ihren Körper, ihr Leben.« Nach wie vor gibt es Besucher, die das »Sanctuary« verlassen, aber am Flughafen plötzlich umdrehen und zurückkehren. Menschen,

die zwei Wochen buchen, aber drei Monate bleiben, manchmal auch gar nicht mehr gehen.

Am nächsten Tag besuche ich »The Gathering«, die Versammlung. Mike hatte mir am Ende unseres Gesprächs dazu geraten, so viel wie möglich im Heiligtum auszuprobieren. Bei dem wöchentlichen Treffen stellen die Heiler ihre Behandlungen vor. Alle versammeln sich im Teetempel, einem Gartenhaus im Rücken der Bucht, wo das »Sanctuary« an ein kleines Dorf grenzt. Wir Gäste hocken auf orangefarbenen Kissen und lauschen. Eine Heilerin bietet indische Kopfmassagen an, eine andere Reinkarnationstherapie – »es ist wunderschön zu wissen, wo wir herkommen, denn im Moment laufen wir alle wie kopflose Hühner herum«. Zum Schluss fragt eine Masseurin für ihre Vorführung nach einem Freiwilligen. Die Hand des waschbrettbäuchigen Yogis neben mir schießt so schnell in die Höhe, dass ich schwören könnte, er wusste die Frage schon vorher. Zuerst bittet die Masseurin den Himmel um Energie, dann reibt sie seinen Unterleib und zischt dabei leise. Alle anderen sehen schweigend zu. Um die Gifte aus seiner Leber zu drücken, müsse auch er jetzt zischen, erklärt sie dem Yogi. Also zischt er. Wir anderen schweigen weiter.

Ich entscheide mich, diese Behandlung auszulassen. Andere probiere ich dafür aus. Zum Beispiel die »Schamanische Klangheiligung« im »Sound Dome«, einem gefliesten Bungalow, der an ein Iglu erinnert. Der französische Schamane darin stellt zu Beginn seine Instrumente vor. Seine Trommeln, seine Flöten, seine Krüge aus Kristallglas, von denen einer das Bild einer ägyptischen Göttin trägt. »Wow!«, staunt die Frau neben mir, als habe sie noch nie etwas so Wertvolles gesehen. Dazu werde er singen, sagt der Schamane, vielleicht in seiner Stimme, vielleicht in einer anderen. »Aber als Erstes spiele ich etwas von meinem iPhone.« Und während wir uns auf die Matten legen, knistert aus seinem Smartphone ein Chor tibetanischer Mönche.

In eine deutlich tiefere Trance versetzt mich der Fünf-Elemente-Tanz. Er findet bei Sonnenuntergang in einem Dschungelpavillon statt. Ein Kreis aus

Teelichtern brennt in der Mitte, ätherische Musik strömt aus einem Lautsprecher. Wir sind gut ein Dutzend Tänzer und schleichen schüchtern über das Parkett – während Heilerin Daisy von einer mächtigen Pose in die nächste fließt. »Lasst uns erforschen, wie wir uns verbiegen können!«, ruft sie. »Wie groß wir werden können!« Aber schon nach ein paar Liedern macht Daisy sich klein und hockt sich neben die Teelichter. Zeit für die Kakaozeremonie, sagt sie. Mit der Frucht verhalte es sich wie mit der Liebe. Das weiße Fleisch sei süß, die dunkle Bohne darin bitter. Es brauche Zeit und Arbeit, sie zu vollem Geschmack zu bringen. »Wenn ihr ihn gleich ausschüttet, dann stellt euch vor, wie eure Herzenswünsche den Kakao heiraten.«

Daisy reicht die Kanne herum. Während wir trinken, sollen wir uns vorstellen: Wie wir heißen, wofür wir dankbar sind und welches Geschenk wir der Gruppe geben können. Ich habe den Fehler gemacht, mich direkt neben Daisy zu setzen. Sie sieht mich als Ersten an. Ich gehe auf Nummer sicher: Mein Geschenk sei die Neugier, mit der ich an dieser Zeremonie teilnehme. Die anderen Tänzer sind kreativer. Eine Frau schenkt ihre »Besinnung«, eine andere ihre »Hoffnung«, und ein schwules Pärchen, das nur in Boxershorts gekleidet dasitzt und Händchen hält, sagt, sein Geschenk sei »die Liebe«.

Und dann tanzen wir weiter. Wenn das Lied wechselt, ruft Daisy das Element, das zu dem neuen Rhythmus passt. Bei Erde stampfen wir stärker, bei Wasser drehen wir uns. Bei Luft laufen wir wie auf Zehenspitzen und bei Feuer fliegen unsere Arme über die Köpfe. Aber eigentlich ist es egal, welches Element Daisy ansagt – wir tanzen ausgelassen, ganz anders als zuvor. Von außen betrachtet, müssen wir aussehen wie eine Mission betrunkenen Astronauten. Aber es fühlt sich grandios an. Zum Schluss umarmen wir uns alle. »Eure Brüder und Schwestern haben für euch getanzt, wie ihr für sie«, sagt Daisy



»Lasst uns erforschen, wie wir uns verbiegen können!«, ruft Heilerin Daisy über die Musik, »wie groß wir werden können!«



Klare
Botschaft
ohne große
Worte:
Ein Herz
prangt über
dem Weg
zum Strand



Ritual der Reinigung: Vor dem Fünf-Elemente-Tanz
umhüllt Heilerin Daisy jeden Gast mit Rauch

zum Abschied. Und wir lachen, geschafft, aber glücklich.

Ich weiß, wie sich das alles anhört. Aber die Wahrheit ist: Das »Sanctuary« ist längst nicht so schräg, wie ich erwartet hatte. Die meisten Gäste sind junge Frauen, aber am Strand sonnen sich auch Pärchen, im Restaurant spielt eine Familie Karten. Natürlich gibt es auch Exzentriker – einmal treffe ich eine zierliche Frau namens »Elf«, die eine Daune in ihr Haar geflochten hat und »Federn macht«, wie mir erzählt wird. Die Worte »Energie«, »Gift« und »Reise«, auf der wir doch alle sind, fallen in Gesprächen unverhältnismäßig oft. Aber die Stimmung passt mehr zu einer entspannten Klassenfahrt als zu einer esoterischen Kommune. Auf den Wegen grüßt man sich, egal ob man sich kennt, und wenn morgens das Boot zurück nach Koh Samui fährt, stehen am Strand manchmal Gäste und winken neuen Freunden hinterher.

Am meisten faszinieren mich die Menschen im Heiligtum, die, wie Mike erzählt hatte, für einen Urlaub gekommen und einfach geblieben sind. Die auf unbestimmte Zeit am Strand leben. Sie strahlen eine Wärme aus, die entwaffnend ist. Die Yogalehrerin, die jeden sofort »Liebling« nennt und die fest daran glaubt, dass sie dazu bestimmt war, an diesen Ort zu kommen: »Nicht viele finden ihren Weg hierher. Aber wenn doch, dann gibt es dafür immer einen Grund.« Der Engländer, der seinen Posten als Professor in einem Land am Persischen Golf gekündigt hat – welches, will er nicht sagen, falls er doch wieder zurück muss – und sich für einige Monate am Strand einquartiert hat: »Du wirst als Teil einer Familie von offenen, guten Menschen akzeptiert. Ein Arschloch triffst du hier nie.« Oder Daisy, Gebieterin über den Fünf-Elemente-Tanz, die eigentlich nur für eine Party in die Bucht gekommen war. 17 Jahre ist das her. »Das Herz dieses Ortes ist individuelle Metamorphose«, erzählt sie, als ich sie beim Abendessen treffe. »Es ist geradezu unmöglich, hierherzukommen und als der selbe Mensch wieder zu gehen.«

Auch Ema weiß das. Die Schauspielerin war eine andere, als sie vor drei Jahren ins »Sanctuary« kam. Zu Hause in Rumänien erlitt sie einen Schädelbruch, war 16 Minuten klinisch tot. Sie

habe das Licht gesehen, die Verbindung zum großen Ganzen gespürt, was man immer so höre, erzählt mir die heute 29-Jährige. Und dann sei da dieser Junge an ihrer Seite aufgetaucht und habe sie zurückgebracht.

Als Ema wieder in dieser Welt aufwachte, suchte sie überall nach ihm – und fand ihn ausgerechnet in einem Massagesalon in dieser Bucht von Koh Phangan. In dem Moment, in dem die Masseurin ihren Bauch berührte, habe sie ihn auf einmal gesehen: den Jungen, ihren Jungen, der in einem ihrer vorigen Leben sein eigenes verloren hatte. So begann ihre Reise in vergangene Leben. Heute bietet sie im »Sanctuary« Reinkarnationstherapie an. Sie ist die Heilerin, die beim »Gathering« gesagt hatte, wir würden alle wie kopflose Hühner herumlaufen.

Es gibt im ganzen »Sanctuary« nichts, das mir esoterischer vorkommt. Also buche ich eine Sitzung. »Wunderbar!«, entgegnet der Zeitreisende vor mir, als ich ihn frage, wie seine Behandlung gelaufen sei. Er strahlt so selig, dass es mich ein wenig schaudert. Hinter ihm taucht Ema auf und führt mich in einen kleinen Bungalow. Der Strom ist gerade ausgefallen, die Klimaanlage schweigt, die Luft ist unerträglich dick. Nach einer kurzen Meditation bittet mich Ema, auf eine Liege zu klettern und mir eine Schlafmaske über die Augen zu ziehen. Falls

ich gleich weinen müsse, habe sie Taschentücher. Falls ich schreien müsse, könne ich in die Kissen brüllen. »Fühlt sich an, als ob ich ins All fliege«, sage ich nervös. In gewisser Weise täten wir das auch, antwortet sie.

Ich bin so darauf gefasst, dass nichts passieren wird, dass es mich völlig unvorbereitet trifft, als doch etwas geschieht. Emas Stimme führt mich eine Wendeltreppe hinunter. Wenn sie mit ihren Fingern schnipst, taucht eine Erinnerung auf. Ich komme von meinem ersten Schultag nach Hause. Tiefer. Ich sitze auf einem grünen Teppich, während meine Mutter kocht. Tiefer. Ich drehe mich im warmen Mutterleib. Tiefer. Und dann bin ich auf einmal – davor. Auf einem Schiff im Ozean. »Wie heißt du?«, fragt Ema. »Peter«, sage ich und staune. Das ist nicht mein Name.

Als ich Stunden später wieder die Wendeltreppe hochklettere, atme ich schwer. Ich ziehe die Maske ab und sehe Ema lächeln. Die meisten gingen beim ersten Mal nicht zurück in vorige Leben, sagt sie, es gebe für sie zu viel in diesem zu erforschen. »Aber du bist sofort eingetaucht.« Bin ich das? Waren die Bilder in meinem Kopf wirklich ein Schimmer meiner unsterblichen Seele – oder doch nur ein Splitter meiner eigenen Vorstellungskraft? Ich weiß es nicht. Es brauche viel Erfahrung, sagt Ema, um die Visionen von den Träumen zu trennen. Ein bisschen wie beim »Sanctuary« selbst, denke ich, während ich zurück zu meinem Bungalow laufe. Von außen hatte es wie ein weltfremder Traum gewirkt, aber für die Hüter des Heiligtums ist er Realität. Ihre wahr gewordene Vision vom Paradies. »Dieser Ort ist wie eine Mutter«, sagt Ema, als wir uns verabschieden. »Er pflegt dich. Egal, wie kaputt du hier ankommst, am Ende kannst du wieder fliegen.«

Ich verlasse das Paradies nach sieben Tagen. Und als ich im Boot sitzend spontan meine Hand hebe, ist mir, als könne ich am Strand jemanden zurückwinken sehen, bevor die Bucht hinter den Wellen verschwindet. ■



*Zurück in Deutschland sucht MERIAN-Redakteur **Kalle Harberg**, alias Peter, nach dem nächsten Kurs im Fünf-Elemente-Tanz. Falls jemand mehr weiß, bitte bei ihm melden!*

MERIAN THE SANCTUARY

Das Resort in der Haad-Tien-Bucht ist am einfachsten mit dem Boot zu erreichen – bei starkem Wellengang fährt aber auch ein Taxi-Jeep durch den Dschungel. Normalerweise gibt es im Schlafsaal immer ein paar freie Betten, am besten ruft man aber vorher an und fragt nach. Die modernsten Bungalows kosten rund 120 Euro pro Nacht. Unbedingt genug Bargeld mitnehmen! Kreditkarten werden nicht akzeptiert. Alle weiteren wichtigen Infos unter:
Tel. 0812713614
www.thesanctuarythailand.com

ENTDECKEN SIE IHRE HEIMAT NEU!

NEU



Jetzt in jedem guten
Zeitschriftenhandel

MERIAN
Die Lust am Reisen

DAS BLÜTENBUSINESS

Thailand wird auch das »Land der Orchideen« genannt.

Der Handel bringt der Nation Millionen. Züchter schaffen ständig neue Varianten, denn eine einzelne Pflanze kann Sammlern ein Vermögen wert sein

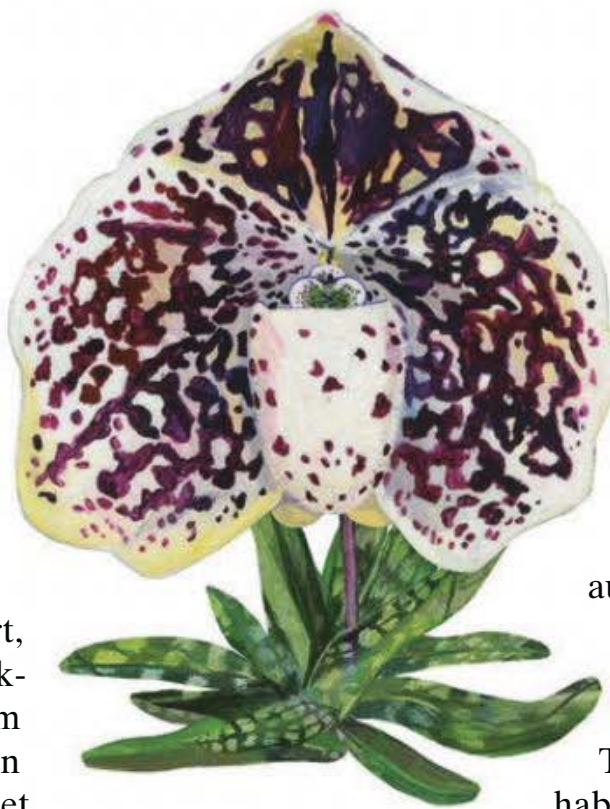
TEXT MARTIN SCHACHT ILLUSTRATIONEN MARINA FRIEDRICH

Das Wort »Orchidee« kommt vom griechischen Begriff *orchís*, der übersetzt so viel bedeutet wie Hoden. Ein etwas unziemlicher Name, geschuldet nicht nur der knolligen Form der Sprossen, sondern auch dem lange währenden Aberglauben, dass die Pflanzen aus dem verschütteten Samen sich paarender Tiere sprießen. Das ist natürlich lächerlich. Denkt man, bis man erfährt, dass es bis heute anscheinend keine wirklich schlüssige Erklärung dafür gibt, warum Orchideen in einer derart unglaublichen Vielfalt existieren. Eine Vermutung lautet, dass die Pflanzen in von Meteoriten oder Mineralien verstrahlter Erde ihre unglaublichen Mutationen begonnen haben.

Mit mehr als 20000 bekannten wilden Spezies sind Orchideen heute die größte Blüten tragende Pflanzenfamilie der Erde. Sie existieren in so vielen verzaubernden und verrückten Formen, dass einige fast nicht mehr wie Blumen aussehen. Eine Art erinnert an eine fliegende Ente, eine andere an einen sich aufplusternden Tintenfisch. Eine sieht aus wie ein nackter Mann und eine wie eine Ballerina. Eine wie ein Engel. Eine wie ein Geist.

Manche Orchideen sind den sie befruchtenden Insekten so ähnlich, dass selbst die sie für Artgenossen halten. Vielleicht ist es da gar nicht so verwunderlich, dass zwischen der *Paphiopedilum*-Hybride und dem gutmütigen Gesicht des Orchideenzüchters Khun Thee eine gewisse Ähnlichkeit besteht. Die knubbelige Nase des chinesischstämmigen Gärtners, der die Kreuzung erschaffen hat, findet ihre Entsprechung in dem schuhförmigen Blütenblatt, das Orchideenfreunde als Lippe kennen. Daher der deutsche Name der Gattung *Paphiopedilum*: »Frauschuh«.

Khun Thee sitzt hinter seinen Sprösslingen in einem Stand auf Bangkoks Chatuchak-Markt (s. S. 124), Thailands wichtigstem Handelsplatz für Orchideen. »Gluay mhai«, Land der Orchideen, so wird Thailand auch genannt. Umgerechnet 60 Millionen Euro bringt der Orchideen-Export pro Jahr ins Land, die größten Kunden sind die USA, Japan und China. Thailand bietet sich als Produzent an, denn



die klimatischen Bedingungen sind ideal. Auch wenn man die Pflanzen heute auf allen Kontinenten findet, gedeihen sie in den Tropen noch immer am besten. Von den Hügeln im Norden bis zu den Inseln im Süden wachsen sie überall im Land, mehr als 1000 wilde Spezies, dazu kommen die Hybriden, die in den Farmen außerhalb Bangkoks entstehen.

Den Chatuchak-Markt besuchen Touristen meist am Wochenende, von Dienstag bis Donnerstag ist er ein Treffpunkt für Pflanzenhändler- und liebhaber. Wie viele andere Züchter kommt

Khun Thee hierher, um zu sehen, wie seine Kreationen angenommen werden. Und ob er eines Tages, wenn eine seiner Züchtungen, zu Hunderttausenden vermehrt, in den Handel kommen sollte, damit viel Geld verdienen kann. Schon eine einzelne seltene Pflanze kann Sammlern mehrere 10000 Euro wert sein.

Dabei brauchen Orchideenzüchter vor allem Geduld. Bis zu zehn Jahre dauert es, ihren Hybriden ein neues Merkmal zu verleihen – oder um es herauszuzüchten. Bei Khun Thees *Paphiopedilum*-Hybrid ist es die Farbe – beim Original einst Lila. Khun Thee aber liebt weiße Blüten, da die Helden in chinesischen Märchen immer Weiß tragen, und er ist stolz auf seine neueste Kreation, eine reinweiße, intensiv duftende *Rynchostylis*-Orchidee mit besonders kleinen Blättern und kurzen Luftwurzeln. Die Größe ist wichtig heutzutage, weiß Khun Thee – die Wohnungen der Menschen würden schließlich immer kleiner.

Ein Problem ist der Handel mit Orchideen, die illegal aus der Natur entnommen werden. Die Polizei steht dem Verkauf relativ machtlos gegenüber. Wer als Kunde das Risiko vermeiden möchte, illegal gehandelte Pflanzen zu kaufen, findet Schnittblumen auf Bangkoks Blumengroßmarkt Pak Klong Talad. Gut verpackt überstehen die auch den Langstreckenflug nach Hause.

Etwas Besonderes, sagt Khun Thee, dürfe man auf diesem Markt aber nicht erwarten. Die Pflanzen seien hübsch und bunt – aber auch etwas gewöhnlich. ■

PAPHIOPEDILUM GODEFROYAE

Die Form der Lippe in der Mitte gibt der Gattung den Namen »Frauschuh«. Die Spezies wächst auf Kalkstein-Kliffs etwas oberhalb des Meeresspiegels



**DENDROBRIUM
PIERARDII**

Auch sie hat einen Spitznamen:
Die trichterförmigen Blüten
der »Kapuzenorchidee« sind
rund fünf Zentimeter breit



**HABENARIA
RHODOCHEILA**

Die »Flugzeugorchidee« wächst
in Laubwäldern, und ihre Blüten
leuchten fast neonfarben in Rot,
Gelb, Orange oder grellem Pink



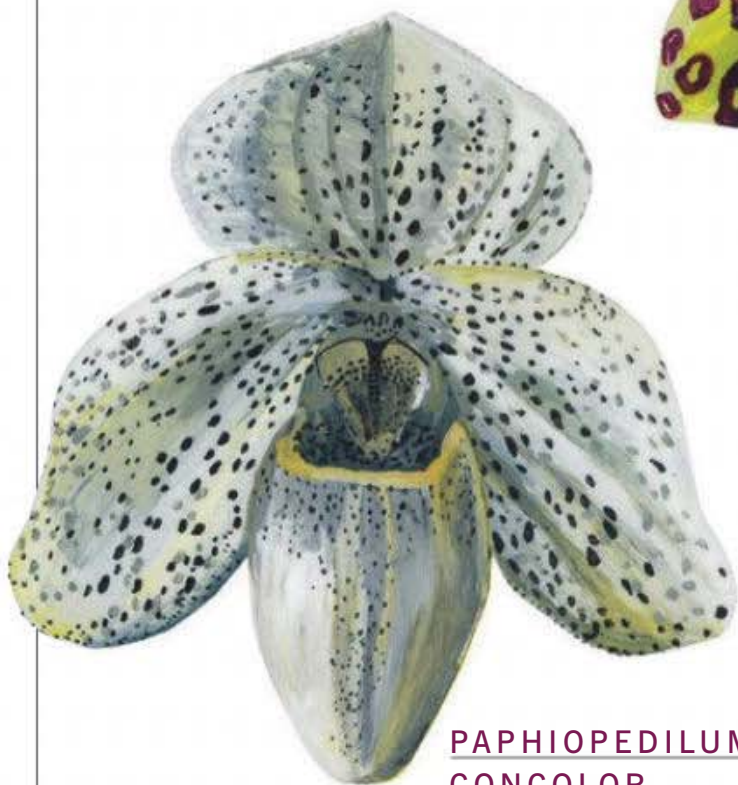
**PAPHIOPEDILUM
BARBATUM**

Lila Venen überziehen
die Blätter dieser in
Südostasien weit verbreite-
ten Spezies, die kühle
Nächte braucht, um gut
zu gedeihen



**PAPHIOPEDILUM
SUKHAKULII**

Sie wirkt wie ein Vogel
mit ausgestreckten Flügeln
und wurde erst 1964
entdeckt. Die Spezies
wächst auf dem Berg Phu
Luang im Norden



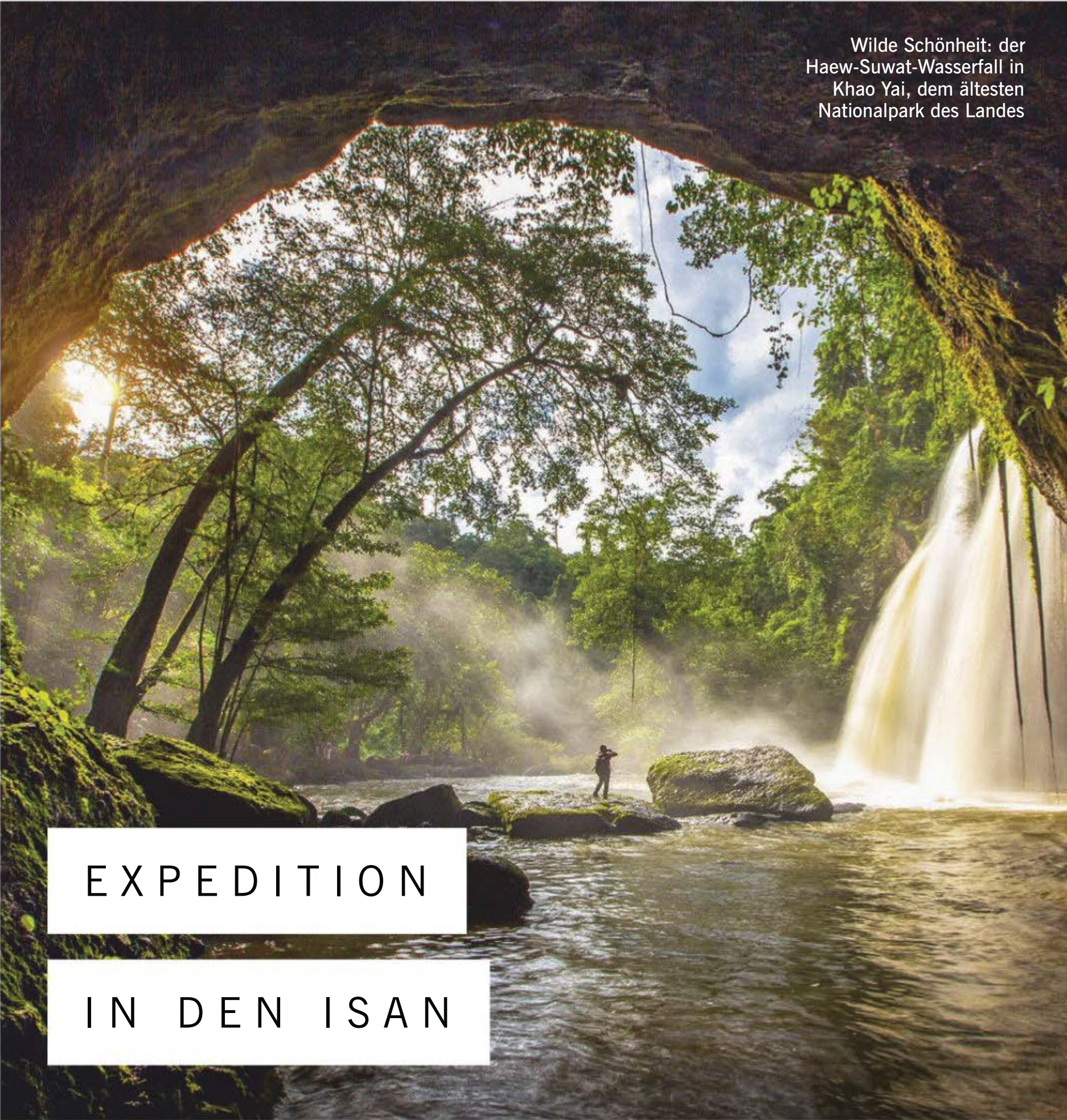
**PAPHIOPEDILUM
CONCOLOR**

Die gefleckten Blätter sind das
Merkmal dieser Art, die in den
Felsspalten der Tiefebene
im Süden Thailands wächst



VANDOPSIS PARISHII

Ihre Blüten entfalten sich
nur selten, dann aber umso
schöner: bei der Art
marriotana etwa rot gefleckt
auf gelbem Grund –
nur die Lippe ist zartrosa



Wilde Schönheit: der
Haew-Suwat-Wasserfall in
Khao Yai, dem ältesten
Nationalpark des Landes

EXPEDITION

IN DEN ISAN

Der riesige Nordosten war lange der vergessene Hinterhof der aufstrebenden Nation. Jetzt aber rast der Isan mit Vollgas Richtung Zukunft. Ein Roadtrip durch ein Stück unbekanntes Thailand

TEXT MARC BIELEFELD



Mein Haus ist ein Hase: Der neue Wohlstand treibt im Isan schrille Blüten, am liebsten in Pink. Natürlich schön sind dagegen die Felsen von Sam Phan Bok – Thailands Grand Canyon

*Ein Wirtschaftswunder ohne Tourismus?
Der Isan macht es vor*

N

ichts kündigt nach der langen Fahrt durch brettflaches Thailand an, dass nun eine andere Welt beginnt.

Zwei Tage hatte sich der Highway von Bangkok wie eine Schnur nach Norden gezogen. Ab und zu säumten Tankstellen den Asphalt, kleine Restaurants, thailändische Fast-Food-Läden. Lastwagen schnauften, Mitglieder der Königsfamilie blickten von Plakaten, die an Häusern und Brücken prangten, während die Sonne wie ein Halogenscheinwerfer vom Himmel brannte.

Nun aber verliert sich die Straße zwischen den Nationalparks Thung Salaeng Luang und Nam Nao und führt langsam hinein in ein anderes, seltsames, erratisches Thailand.

Was hatten zwei Deutsche, die seit 30 Jahren in Thailand leben und Diamantenminen betreiben, am Flughafen über den Nordosten des Landes gesagt? »Du wirst weite Strecken

fahren müssen, kein Englisch mehr hören und keine Touristen mehr sehen. Aber der Isan ist interessant. Es passiert gerade viel da oben.«

Die Fahrt führt die Berge hoch, die Luft wird kühler, das Land grüner. Ein Bauer zieht mit seinen Wasserbüffeln über die Äcker, Heuwagen humpeln über die Schotterwege. Dann auf einmal am Straßenrand ein großes Plakat. Aber diesmal schaut nicht die Königsfamilie, sondern eine Band thailändischer Country-Rocker mit Westerngitarren und Cowboyhüten in die Walachei. In der Ferne steigt Rauch auf. Bauern, die ihre Felder brandroden für mehr Reis, irgendwo hier, eine halbe Tagesfahrt von der Grenze zu Laos entfernt. Immer tiefer geht es in den Isan.

Immer mehr Pick-up-Trucks und SUVs mit getönten Scheiben kurven über die Straßen. Es häufen sich die Autohäuser, Reifendienste, Garagen. Schwere Karossen stehen davor, kapitale Traktoren und chromblitzende

Motorräder. Vor einem Chevrolet-Händler thront eine meterhohe Transformer-Figur, als wolle sie eine vor Pferdestärken strotzende Zukunft ausrufen.

Und so ist es auch. Lange galt der Isan als der vernachlässigte Hinterhof Thailands, nun erfindet sich diese riesige ländliche Region neu, taumelt vom alten ins neue Asien. Wie Sibirien oder Patagonien ist der Isan kein gesetzlich definiertes Gebiet, sondern ein Landstrich, der sich vom Rand des Khorat-Plateaus bis zum Ufer des Mekong zieht. Gut 20 Millionen Menschen leben in diesem Teil des Landes, der fast halb so groß ist wie Deutschland und auf eine lange Geschichte zurückblickt. Der Norden nahe Laos soll eines der ersten Gebiete der Welt gewesen sein, wo Menschen Reis anbauten, wo Seide gesponnen und Bronze hergestellt wurde. Man fand dort Vasen und Tonscherben, die 7000 Jahre alt sind. Noch heute ist der Einfluss der laotischen Kul-



Harte Arbeit und quietschbuntes Vergnügen: Der Isan ist bekannt für seine Reisfelder. Die neue Attraktion der Provinzhauptstadt Udon Thani sind die Plastikenten im See des Stadtparks

tur zu spüren, die Thai hier sprechen einen anderen Dialekt, feiern die buntesten Feste, essen das schärfste Essen.

Jetzt aber wandelt sich die vergessene Reiskammer zum Wirtschaftswunder. Seit der Jahrtausendwende investiert Thailand in seine Agrarregionen. Die Bauern bekommen günstige Kredite, Investitionen werden gefördert. Davon hat der Isan profitiert, bis heute nicht nur Thailands ärmste, sondern auch bevölkerungsreichste Region. 2013 wurde landesweit ein täglicher Mindestlohn eingeführt, 300 Baht, rund acht Euro. Für viele im Nordosten entsprach das einer Lohnsteigerung von 35 Prozent. Neben den Farmen und Reisfeldern werden Straßen und Brücken gebaut, Tankstellen schießen aus dem Boden, Firmen siedeln sich an. Es entsteht eine neue Mittelschicht im Isan, die Wirtschaft wuchs in den letzten Jahren teilweise um 40 Prozent. Mehr als in allen anderen Teilen des Landes.

Altes und neues Thailand findet man hier Seite an Seite, dazu spektakuläre Naturlandschaften. Für Reisende gibt es viel zu sehen: Keine Region im Land besitzt mehr Tempel

als der Isan, darunter bei Prasat Phimai im Süden beeindruckende Khmer-Ruinen. Durch den Khao Yai National Park streifen Elefanten und Tiger, Wasserfälle rauschen dort neben langen Wanderwegen. Weit im Osten erhebt sich die Steinlandschaft von Sam Phan Bok, dem Grand Canyon Thailands, gelegen am Ufer des Mekong.

In den kleinen Dörfern weben Frauen die Seide manchmal noch wie vor 3000 Jahren. Im Ort Ban Na Kha hockt eine Dame in ihrem Laden, umgeben von Seidenstapeln, Garnrollen und Räucherstäbchen. Sie sitzt mit ihrem Smartphone am Ohr vor dem Webstuhl und sagt mit den paar Brocken Englisch, die sie spricht: *»Very, very old, I make like mother of mother of mother of my mother.«*

A

m bekanntesten sind die Dörfer des Isan aber für ihre »Raketenfeste«, die zur Regenzeit im Sommer gefeiert werden.

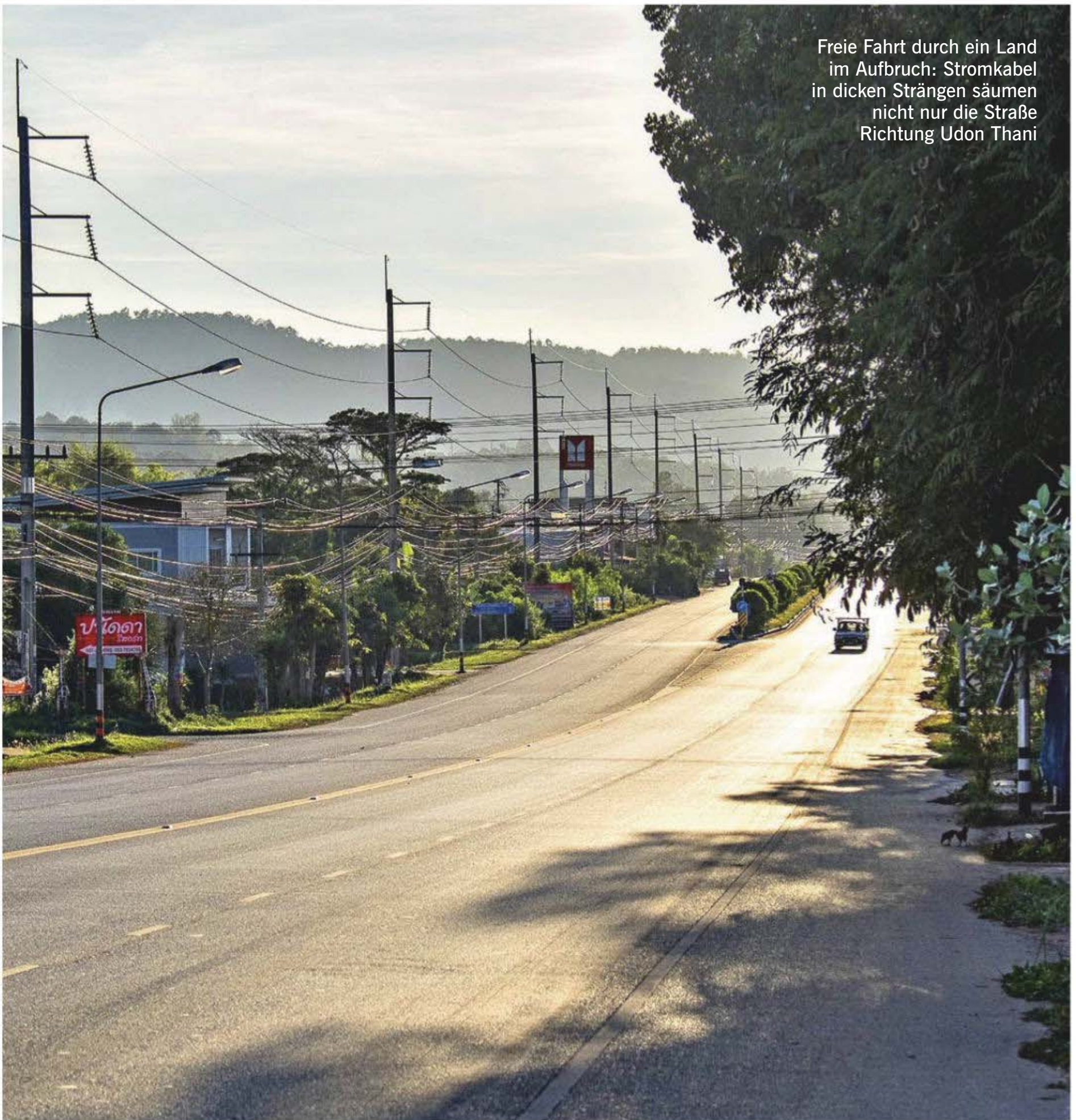
In der Legendenwelt des Isan hat der Regen eine besondere Bedeutung: Er ist die Frucht des göttlichen Liebesspiels. Bis zu neun Meter groß sind die Raketen, mit de-

nen die Thai im Isan die Götter anheizen wollen. Und selbst um Fruchtbarkeit bitten. Auf den Straßen wird wild geflirtet, während das Feuerwerk den Himmel erhellt.

Genauso ist der Isan: grellbunt, knallscharf, explosiv. Wie eine Rakete fliegt er selbst in neue Zeiten. Dabei entsteht viel Schall und Rauch – und am Straßenrand blühen die Kuriositäten bisweilen wie schrille Verheißungen in der Wüste.

In der Nähe der Kleinstadt Loei zum Beispiel steht eine Hotelanlage neben den Feldern, gestrichen komplett in grellem Pink. Als Rezeption dient ein stilisierter VW-Bus, die Gäste residieren in Bungalows, die wie Hasen aussehen. Windmühlen zieren das Gelände, Eisbuden und Kinderfiguren aus Gips – alles rosa. In Loei selbst fahren Donald Ducks, Micky Mäuse und blaue Schwäne auf einem See herum. Plastiktretboote für Groß und Klein, gehalten in bonbonfarbenen Tönen.

Der Hang zu quietschbunten Tierfiguren und infantilem Kitsch ist Thailands Mythenwelten geschuldet, im Isan aber werden die Fantasien durch die Modernisierung noch ein-



Freie Fahrt durch ein Land
im Aufbruch: Stromkabel
in dicken Strängen säumen
nicht nur die Straße
Richtung Udon Thani

» Du wirst kein Englisch mehr hören und
weite Wege fahren«, hatte man mir gesagt.
» Aber es passiert viel da oben«



Mit Knalleffekt: Beim »Raketenfest« in Yasothon werden bis zu 25 Kilo Sprengstoff in den Himmel gejagt – pro Rakete. Mit Potenzial: Dank enormer Wachstumsraten blühen Städte wie Udon Thani auf. Mit Anmut: Blütenpracht auf dem See Han Kumphawapi (rechts)

*Fernost goes West!
Der Isan überholt sich selbst*

mal befeuert. Nah an der Grenze zu Laos, am Rand der Schnellstraße Nummer zwei, entsteht gerade ein neuer Vergnügungspark. Und dieser »Chic Chic Market« ist ein Schauplatz des Isan'schen Aufschwungs.

Donut-Buden stehen dort neben einem überdachten Food-Park. Hinter einem Buddha-Schrein mit goldenen Elefanten wird gerade ein Bierzelt aufgebaut, in dem am Wochenende eine thailändische Rockband auftritt. Die Gäste können mit Paintball-Kanonen schießen und in mit Pin-up-Girls bemalten Propellermaschinen Platz nehmen. Und einige der größten Attraktionen sind noch im Werden: Ein ausrangiertes Flugzeug des Models Lockheed Tristar und ein alter Jumbojet von Thai Airways werden gerade zu Dinern umgebaut. In voller Größe thronen die Jets schon auf dem Gelände, neben Karussells und kunterbunten Kinderrutschen.

Dass die Erneuerung dem amerikanischen Muster folgt, hat seine

Gründe. Während Bangkok schon in den 1960ern florierte, dämmerte der ferne Isan damals vor sich hin – und drohte, von den Kommunisten eingenommen zu werden. Auch deshalb entschloss sich Thailand im Vietnamkrieg zum Schulterschluss mit den USA. Der Isan nahm dabei eine Schlüsselrolle ein. Von den Stützpunkten der Luftwaffe, die hier entstanden, wurden die meisten Angriffe auf Laos und Vietnam geflogen.

Nun ist eine Art Rückkopplungseffekt zu vernehmen. Der Spätzünder Isan holt nach, was er bisher verpasst hat. Ganz nach amerikanischer Blaupause – Fernost goes West.

Der Höhepunkt dieser Entwicklung ist in Udon Thani erreicht. Die Hauptstadt der gleichnamigen Provinz ist eine der größten Städte im Isan, 140000 Thai und 5000 Expats leben hier, am Knotenpunkt zwischen einigen der größten Reis- und Anbaugelände Thailands. Auch Waren

aus Laos werden hier gehandelt, auf Zügen fließen sie weiter ins ganze Land, bis nach Bangkok. Nahe des »Night Market« steht eine Frau neben einem goldenen Smiley-Ballon. Sie zeigt hinter sich und sagt: »Das ist der neue Isan.« Eine Mall hat dort eröffnet, mit Boutiquen, Starbucks und blinkenden Weihnachtsbäumen. In der Vitrine einer Süßwarenkette locken Leckereien, die wie Symbole des Aufschwungs wirken: aus Zuckerguss geformte Torten, drapiert um kess frisierte Barbie-Puppen.

Surreal schlanke Hostessen bewerben in Udon Thani die neuesten Motorradmodelle, während in den Straßen alte Massagesalons ihre Dienste anbieten, geschmückte Buddhas vor den wachsenden Hochhäusern knien und die Mopeds durchs Gewusel knattern. Abends sitzt in einer der kleinen Bars ein Schotte, der im Öl- und Gasgeschäft arbeitet und seit fünf Jahren in der Stadt lebt. »Udon Thani«, sagt er, »überholt sich gerade selbst.«



Dieses Durchstartmanöver hinterlässt Spuren. So ist die beliebteste Sehenswürdigkeit rund um Udon Thani nicht mehr der See Han Kumphawapi, auf dem im Winter seit jeher ein Meer pinkfarbener Lotusblumen erblüht. Es sind auch nicht der prächtige Sao Lak Müang, jener vergoldete, altehrwürdige Schrein, der als Weihestätte der guten Geister verehrt wird, oder die von Palmen bewachsenen Wiesen im Park Nong Prajak, wo die Menschen nach Feierabend sitzen und picknicken.

Die größte Selfie-Parade steigt inzwischen allabendlich an dem See im Stadtpark. Am Ufer hat der Gouverneur Itthipol Treewattanasuwan drei riesenhaft aufgeblasene Plastikenten installieren lassen, die wie Ikonen vor der wachsenden Skyline dümpeln. Die Menschen lieben es. Das neue Gesicht des Isan, knallgelb mit rotem Schnabel. ■

Thailands andere Seite



MERIAN Autor Marc Bielefeld begegnete auf seiner Reise durch den weiten Nordosten wenig Touristen, aber entdeckte um so mehr schräge Attraktionen – und faszinierende Landschaften

UDON THANI

Nong Prajak Park

Auf den Wiesen unter den Palmen trifft sich abends die Stadt, das größte Highlight ist der See, an dessen südwestlichem Ufer die neuen großen gelben Plastikenten treiben. Hier kann man auch Tretboote mieten – ebenfalls in Form bunter Enten.

Preecha Market

Südöstlich des Zentrums liegt dieser »Night Market«, auf dem es ab 17 Uhr richtig voll wird. Hunderte Händler verkaufen an den Ständen so ziemlich alles: Hundewelpen, Plagiate, T-Shirts, Seide, Berge an Nippes und natürlich jede Menge Snacks. Prajaksillapakom Road

Bar'ista Brasserie

Hippes Restaurant im Viertel Mak Khaeng. Sehr gutes Essen – alles von Steak bis zum Thai-Burger mit Shrimps und Cashewnüssen. Abends gibt's Livemusik auf der kleinen Bühne. 90/9 Thongyai Road

Hotel Civilize

Das erst 2018 eröffnete Hotel liegt sehr zentral, aber ruhig in einer Hinterstraße am Fountain Circle. Sehr modern und hell eingerichtet, üppiges Frühstücksbüfett, Doppelzimmer ab rund 35 Euro. 396/28 Posri Road www.civilizehotel.com

NÖRDLICHER ISAN

Han Kumphawapi

Von Mitte Dezember bis Januar verwandelt sich dieser riesige sumpfbartige See in ein Meer pinkfarbener Lotusblumen. Von Udon Thani aus fährt man weiter

auf der Hauptstraße Richtung Süden (Mittraphap Road, Nr. 2), der Weg zum rund 40 Kilometer entfernten See ist ausgeschildert. Vom Anleger am nordöstlichen Ufer bringen kleine Boote Gäste zum Südteil des Sees, wo die Blumen am dichtesten wachsen. Unbedingt eines der flachen, schnellen Boote nehmen! Man sieht mehr und kann den kühlenden Fahrtwind genießen.

Chic Chic Market

Nur sechs Kilometer von der Grenze zu Laos entfernt, an der Straße 233, befindet sich dieser schrille Vergnügungspark, in dem als Attraktionen unter anderem alte Passagierflugzeuge stehen und regelmäßig Open-Air-Konzerte stattfinden.

SÜDLICHER ISAN

Sam Phan Bok

Das große Felsenriff am Mekong wird auch der Grand Canyon Thailands genannt. In der Trockenzeit von November bis Februar kommt man in die Felswelt hinein, angeboten werden Bootsfahrten zu Sanddünen und kuriosen Felsformationen, die der Mekong zu runden Becken und steilen Nadeln ausgewaschen hat.

Yasothon

Wenn der Isan berühmt ist, dann für seine »Raketenfestivals«, die meist zum Vollmond im Mai stattfinden. Die Partys mit Masken, Musik und natürlich viel Feuerwerk steigen in verschiedenen Orten – das größte in Yasothon. Vorsicht: Einige der Raketen fliegen Kilometer hoch, immer wieder aber rasen Querschläger in die Menge.

DIE LADY AM WOK

SIEHT SO EINE STERNEKÖCHIN AUS?

ALLERDINGS! JAY FAI BETREIBT DIE BESTE

GARKÜCHE BANGKOKS UND ZAUBERT

STREETFOOD FÜR FEINSCHMECKER

TEXT MATHIAS PEER FOTOS ALEX XODI

Mit Skibrille und Wollmütze kocht Jay Fai zwischen den Flammen, während am Eingang schon eine Schlange auf freie Tische wartet



Ein kleiner Windstoß reicht, und schon fliegen den Zuschauern Funken und Asche ins Gesicht. Wie bei einem Rockkonzert stehen sie hinter einer Absperrung und filmen mit ihren Smartphones, was die alte Dame vor ihnen da macht: Jay Fai, 73, schwingt ihren bis zur Hälfte mit Bratöl gefüllten Wok auf die glühenden Kohlen und schüttet eine Krabben-Ei-Mischung ins heiße Fett. Das Omelette ist ihre Spezialität. Das Publikum nickt andächtig, als die Köchin ihr Gericht – goldbraun und perfekt gerollt – auf einen Teller hebt.

Jay Fais Restaurant in Bangkoks Altstadt ist eine Attraktion, selbst für Besucher, die gar nicht zum Essen gekommen sind. Dabei sieht der Laden an der Maha-Chai-Straße auf den ersten Blick so aus, wie eine der üblichen Nachbarschaftsküchen, die es in der Hauptstadt fast an jeder Straßenecke gibt: türkise Fliesen an den Wänden, Ventilatoren an der Decke und Holzocker, die neben den alten Linoleumtischen aufgereiht sind. Die Küche ist halb drinnen und halb im Freien, die Zutaten liegen in mit Eis befüllten Styroporboxen statt in einem Kühlschrank.

Den Grund für ihre Berühmtheit hat Jay Fai versteckt. Wer ihn sehen will, muss sich die Schuhe ausziehen und die Treppe eine Etage höher steigen – in den Privatbereich der Köchin. Neben einer Winkekatze und der Statue eines thailändischen Königs bewahrt sie die Auszeichnung auf, die ihr Restaurant international bekannt gemacht hat: ein Stern des »Guide Michelin«, den sie als erste und bisher einzige Streetfood-Köchin in Bangkok erhalten hat.

Jay Fai heißt mit richtigem Namen Supinya Junsuta. Ihr Spitzname Jay Fai bedeutet so viel wie »Schwester Muttermal« und spielt auf den großen braunen Punkt neben ihrer Nase an. Es ist kurz nach Mittag, als sie von ihrem Wohnbereich ins Erdgeschoss zur Arbeit kommt. Im Gehen löffelt sie den letzten Rest aus einer Schale Nudelsuppe, die sie in der Ecke abstellt. Sie nimmt sich einen Eimer mit Garnelen und beginnt, die Tiere zu schälen. Ihre sieben Helferinnen putzen in der Zwischenzeit Pilze und schneiden Tintenfische klein. Jay Fai trägt wie immer ein Camouflage-T-Shirt, darüber den schwarzen Kittel und natürlich ihr Markenzeichen: die dunkle Wollmütze mit der Skibrille. Damit schützt sie sich vor den Funken der Holzkohle. Ein Gasherd würde alles viel einfacher machen. Aber es sich einfach zu machen, das ist nicht die Art von Jay Fai.

»Keine Abkürzungen«, lautet das Motto der Köchin, die mit perfekt gezogenem, dunklem Lippenstift zur Arbeit kommt. In Bangkok ist Streetfood normalerweise billig – ein Gericht kostet meistens kaum mehr als einen Euro. Jay Fai hat viele Strategien beobachtet, wie die Verkäufer unter dem Preisdruck zu bestehen versuchen: Sie verwenden minderwertige Zutaten, kochen in altem Öl, setzen auf Massenware und versuchen, die Gäste so schnell wie möglich abzufertigen. In ihrem Restaurant ist alles anders: Ihr Nudelgericht »Pad Kee Mao« kocht sie mit teuren Riesengarnelen, in einem ihrer Omelettes steckt so viel Krabbenfleisch, das es anderen Köchen für zehn reichen würde. Das hat dann seinen



1



2



3

JAY FAI KOCHT JEDES GERICHT. NIEMAND SONST DARF ANS FEUER

1| Ein Gasherd kommt für sie nicht in Frage: Jay Fai kocht noch mit Holzkohle 2| Schon ab Mittag wird das Gemüse geschnippelt 3| Die Brille ist ihr Markenzeichen – und schützt sie vor den Funken 4| Ihr Credo: Nur die besten und frischesten Zutaten sind gut genug 5| Damit kocht sie Speisen wie japanische Abalonen in Austernsauce mit gebratenem Brokkoli 6| Ganz alleine ist Jay Fai aber nicht: Ein halbes Dutzend Küchenhilfen assistieren ihr



4



5



6

Preis: Für 1000 Baht, umgerechnet rund 27 Euro, gehört es preislich zur Oberklasse, wie auch die restlichen Gerichte auf ihrer Speisekarte.

Und Jay Fais Gäste lassen sich ihren Besuch nicht nur Geld kosten, sondern auch Zeit. Am Nachmittag öffnet eine Mitarbeiterin das Lokal. Wer einen Tisch reserviert hat, kann sich sofort setzen. Alle anderen müssen sich in einer Liste eintragen und unter einer Markise warten, bis etwas frei wird. Es dauert eine gute halbe Stunde, bis die ersten bestellten Gerichte auf dem Tisch stehen. Obwohl sie es sich angesichts der Beliebtheit ihres Restaurants längst leisten könnte, weitere Köche anzustellen, bereitet Jay Fai noch immer jede Bestellung selbst zu.

Neben ihrem Wok lodern jetzt die Flammen auf – höher als es der Köchin lieb ist. »Es ist zu heiß«, sagt sie und reißt die Pfanne von den Kohlen. Ob sie mit sich selber spricht oder für das Publikum kommentiert, das ihr beim Kochen zuschaut, ist nicht ganz klar. Das Omelette, das sie gerade bearbeitet, hat ein paar schwarze Stellen. Jay Fai stellt es zur Seite – so kommt es den Gästen nicht auf den Tisch.

Wer einmal einen Stern gewonnen hat, will ihn behalten. Und tatsächlich gelang es Jay Fai, die Auszeichnung im zweiten Jahr zu verteidigen. »Ich fühle mich natürlich geehrt«, sagt sie heute, während sie nach ein paar Tintenfischstücken greift. Dabei lehnte sie, als sie Ende 2017 den Anruf mit der Einladung zur Preisverleihung bekam, sofort ab. Schließlich fand die Gala in einem Bangkoker Luxushotel an einem Mittwoch statt. Und ihr »Raan Jay Fai« hat nur sonntags und montags Ruhetag. Einfach so einen Tag zu schließen, will sie sich nicht leisten. Es geht ihr nicht nur um die entgangenen Einnahmen. Auch die Mitarbeiter müssten bezahlt werden. Erst nach einigen Tagen erfuhr ihre Tochter von der Einladung. Sie sagte: »Mama, du musst da hin.«

Und mit Jay Fais Auszeichnung stieg auch Bangkoks Straßenküche in eine andere Liga auf. Köche an den winzigen Ständen und in den schrammeligen Küchen überall in der Stadt haben es plötzlich schwarz auf weiß: Ihr Essen ist weit mehr als günstiges Fast Food. Richtig gekocht, kann es große kulinarische Kunst sein. Die Botschaft stößt auf besonders große Resonanz, weil sich viele Straßenköche in Bangkok bedroht fühlen. Nachtmärkte, auf denen sie ihre Stände hatten, machten Einkaufszentren Platz, und auf den Gehwegen räumen die Behörden ihre Grills und Kochtöpfe aus dem Weg, weil sie mehr Ordnung in das Chaos der Großstadt bringen wollen.

Vor allem in der Innenstadt wird der Platz für die Stände immer knapper. Was nicht nur die

Köche, sondern auch ihre Kunden trifft: Viele Geringverdiener sind auf das billige Streetfood angewiesen, weil es in den günstigen Wohnungen meistens keine Küchen gibt. Als die Stadtverwaltung ankündigte, die Stände von den Gehwegen zu verbannen, ging eine Protestwelle durch die Stadt. Die Behörden zeigten sich zuletzt gnädig und ließen sich auf Kompromisse ein. Sie versprachen beispielsweise, besonders populäre Streetfood-Gegenden wie Chinatown zu verschonen.

Auch Jay Fai breitet sich mit ihren Tischen immer noch auf den Gehweg aus. Aber selbst wenn das irgendwann nicht mehr möglich ist, bleibt ihr immer noch der Gastraum im alten Shophouse. Seit mehr als 30 Jahren lebt und kocht sie hier. Ihre Eltern waren Einwanderer aus China und betrieben in Bangkok einen Imbiss für Nudelsuppen. Jay Fai schloss nur die Grundschule ab und arbeitete später als Schneiderin. Sie verdiente dabei aber so schlecht, dass sie sich mit Mitte 30 entschied, es mit dem Kochen zu versuchen. Sie begann mit Nudelgerichten, weitete das Menü aus und spezialisierte sich irgendwann darauf, nur die besten Zutaten zu verwenden – koste es, was es wolle. Damit machte sie sich bei Bangkoks Gourmets schnell einen Namen.

Mit dem Stern ist Jay Fai nun nicht nur ein weltweit bekanntes Restaurant geworden, sondern auch eine gefragte Marke. Dass sich damit viel Geld verdienen lässt, zeigt ein Beispiel aus Hongkong. Dort erhielt der günstige Dim-Sum-Laden »Tim Ho Wan« 2011 die begehrte Auszeichnung – und expandierte dank der weltweiten Aufmerksamkeit zu einer Restaurant-Kette, deren Filialen man heute auch in Manila, Singapur, Sydney, Hanoi und New York findet.

Aber Jay Fai mag es eine Nummer kleiner. Nicht einmal ihren Gastraum will sie vergrößern, sonst würde ihr die Arbeit zu viel, sagt sie. Schon jetzt hat sie mit den vielen Bestellungen zu kämpfen. Während sie im Topf die Tom-Yum-Goong-Suppe – eine scharfe Brühe mit Zitronengras und Garnelen – rührt, warten drei Touristen aus Spanien seit zweieinhalb Stunden auf einen Tisch. Hilfe am Herd möchte Jay Fai keine haben, auch von Ruhestand will sie nichts wissen. Wenn es nach ihr geht, steht sie an den Flammen, bis sie irgendwann nicht mehr kann. Dass dann eine ihrer Töchter irgendwann an ihrer Stelle kocht, schließt sie aus: »Die haben was Ordentliches gelernt und müssen sich das hier nicht antun.« ■

Raan Jay Fai

Das Restaurant von Jay Fai liegt in der Maha Chai Road – ganz in der Nähe des Tempels Golden Mount. Erreichbar auch mit dem Khlong-Saen-Saeb-Boot. Unbedingt Tisch reservieren unter Tel. 006622239384



Spitzenküche vom Bürgersteig

Aus vielen Vierteln sind Bangkoks **Garküchen** bereits verschwunden, aber an diesen Ständen kann man noch immer echte Spezialitäten der Straße entdecken – von traditionellen Delikatessen bis zu exotischen Desserts

CHINATOWN & CHAROEN KRUNG **T & K Seafood**

Abends bietet kaum ein Ort in Bangkok so viel Auswahl an Straßenküchen wie die Straße Yaowarat in Chinatown. Wer Lust auf gegrillte Garnelen, Austern oder Tintenfisch hat, sollte auf einem der grünen Plastikhocker von »T & K Seafood« Platz nehmen. Gegrillt und gegessen wird hier im Freien. Wer dort keinen Platz mehr findet, kann es im angrenzenden Ladenlokal versuchen. Die Bestellungen werden entlang der Fassade mit einem Lastenaufzug in die oberen Stockwerke gebracht.

Ecke Yaowarat Rd/Phadung Dao Rd
Haltestelle: MRT Hua Lamphong

Sweettime

Wasserkastanien, Ginkgosamen, Süßkartoffeln – die Liste der Zutaten von thailändisch-chinesischen Nachspeisen ist lang. Bei »Sweettime« (Foto) findet man die komplette Auswahl und zur Aufklärung noch eine Speisekarte mit Bildern. Richtig gut schmeckt

Bua Loy Nam Khing – eine süße Ingwersuppe mit Sesambällchen.

Yaowarat Rd – gegenüber dem Hotel »Royal Bangkok Chinatown«
Haltestelle: MRT Hua Lamphong

Tuang Dim Sum

Entlang der Charoen Krung Road leben viele Familien mit chinesischen Vorfahren. Bei »Tuang Dim Sum« kocht eine noch nach den alten Rezepten. Besonders gut sind hier die *Xiao Long Bao* – kleine Teigtaschen, die mit Fleisch und Brühe gefüllt sind. Auch die BBQ Pork Buns schmecken sensationell. Der Laden öffnet am frühen Morgen und ist am Nachmittag meistens schon ausverkauft.

Zwischen Charoen Krung Soi 77 und 79
Haltestelle: BTS Sapan Thaksin
Tel. 0896030908

PHAYA THAI

Pee Aor

Riesengarnelen mit Nudeln und Suppe – die Kombination klingt simpel, ist hier aber ein Meisterwerk. Für die Suppe

Leckere Meile: Auf der Yaowarat Road in Chinatown werden jeden Abend Hunderte Stände ausgeklappt

Guay Tiao Tom Yum Goong lohnt es sich selbst in der Rushhour, in den Stadtteil Phaya Thai zu fahren. Wer das Gericht noch delikater möchte, bestellt statt Garnelen eine Languste. Die Seitenstraße, in der das Restaurant liegt, ist ab dem späten Nachmittag selbst eine Sehenswürdigkeit: Der Duft der vielen Garküchen macht garantiert Appetit.

Phetchaburi Soi 5, Haltestelle: BTS Phaya Thai, Tel. 026129013

SUKHUMVIT

Wattana Panich

Die riesige Pfanne mit dunkelbrauner Suppe und Rindfleischstückchen direkt neben der Straße wirkt besser als jede Leuchtreklame – dank ihr kann man diesen Nudelsuppenladen kaum verfehlen. Seit vier Jahrzehnten verwenden die Besitzer das gleiche Rezept als Grundlage für die frische Suppe, heißt es. Das Rindfleisch köchelt darin mehrere Stunden und ist so zart, dass es im Mund zerfällt.

Zwischen Ekkamai Soi 18 und 20
Haltestelle: BTS Ekkamai

Malagor Tho Krog

Der W Market an der Sukhumvit-Straße ist Bangkoks hippe Interpretation von Streetfood: Auf dem künstlerisch-alternativ angehauchten Nachtmarkt gibt es Grilled Cheese Food Trucks und Taco-Stände. Probieren Sie aber lieber thailändische Klassiker: Dieser Stand rechts neben dem Eingang bietet Spezialitäten aus dem Isan im Nordosten. Lecker: Papayasalat (*Somtum*) und gegrillter Schweinenacken (*Kor Moo Yang*).

W Market, Pridi Banomyong Soi 3
Haltestelle: BTS Phrakhanong
Tel. 0819519077

THONBURI

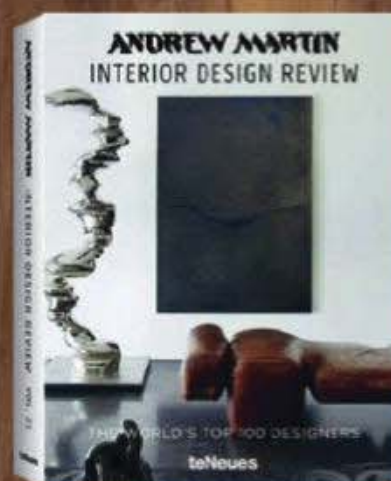
Kanon Bueang Yuan Su-Arpa

Die Gegend Talat Phlu liegt weit weg von Sehenswürdigkeiten, lohnt sich aber für Foodies trotzdem. Berühmt ist der Wagen von Frau Su-Arpa, die abends für drei Stunden *Khanom Bueang Yuan* kocht, eine Art Pfannkuchen, den sie mit gehackten Shrimps, Tofu, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln zubereitet. Eine Portion kostet 45 Baht – rund 1,25 Euro.

Thoet Thai Soi 18, Haltestelle: BTS Talat Phlu
Tel. 0869885054

6 AUSGABEN LESEN ODER VERSCHENKEN!

Machen Sie sich selbst oder jemand anderem
eine Freude und abonnieren Sie AW. Als Dankeschön
erhalten Sie ein exklusives Geschenk!



„Interior Design Review“ Vol. 21

Aktuelle Einrichtungskonzepte und Trends präsentiert auf üppigen Hochglanzfotos – dieses Nachschlagewerk bietet Einblicke in die herausragenden Entwürfe von knapp 100 der besten Designexperten weltweit. 512 Seiten, Hardcover. Text: Englisch.

Jetzt bestellen: 6 Ausgaben
AW ARCHITEKTUR & WOHNEN für 55,80 Euro.

040 | 21 03 13 71

Selbst lesen: Best-Nr. 184 07 25
Verschenken: Best-Nr. 184 07 26

awmagazin.de/lesen12
awmagazin.de/geschenk12
Weitere Angebote für Sie: shop.jalag.de

AW

Architektur
& Wohnen

AYUTTHAYA

Der Schatz von Siam

Kaum einer kennt Ayutthaya. Dabei prägte die Hauptstadt des alten Siams über 400 Jahre lang den Welthandel. Die Metropole galt als Venedig des Ostens und beeindruckte sogar die Kaufleute Europas – bis Stadt und Land im 18. Jahrhundert untergingen

TEXT KALLE HARBERG FOTOS AARON MOSER



Ayutthayas imposanteste Ruine: Der Tempel Wat Chai Watthanaram entstand um 1630. Buddha im Baum: Erst vor gut 60 Jahren drückten die Wurzeln des Feigenbaums den Kopf der Statue wieder ans Tageslicht (linke Seite)

Buddha hängt im Baum fest. Die Wurzeln umarmen seine Wangen, streicheln sein Gesicht wie eine Mutter das ihres Kindes. Die weiche Erde hat den Körper der Statue längst verschluckt, nur der steinerne Kopf des Erleuchteten lugt noch aus der Feige. Die Augen sind halb geöffnet, die Lippen zu einem seligen Lächeln geformt, obwohl er doch nicht vor und nicht zurück kann. Obwohl er ganz langsam tiefer im Stamm zu versinken scheint.

Dabei taucht er eigentlich gerade erst wieder auf. Das sagt zumindest Anusak Wiriyasiripoj, genannt »Nhoi«, der 46-jährige Geschichtslehrer und Stadtführer. Er steht neben der knorrigen Feige, an dessen Fuß sich schon eine Schlange von Besuchern gebildet hat, die Selfies mit dem Kopf im Hintergrund schießen wollen. Dieser Buddha sei die berühmteste Sehenswürdigkeit seiner Heimatstadt Ayutthaya, erzählt Nhoi – »und sie ist aus Zufall entstanden«. Erst vor rund 60 Jahren, nur ein Wimpernschlag in der Geschichte der Stadt, hätten die Wurzeln den Kopf, der wie der Körper der Statue einst im Boden verschwunden war, wieder an die Oberfläche gedrückt. Zusammen hätten die beiden hier etwas Einzigartiges geschaffen, sagt Nhoi: »Kunst und Natur.«

So wie Ayutthaya als Ganzes. Denn wie die Statue ist auch die Stadt wieder aus der Versenkung aufgetaucht. Einst war sie der Nabel des wichtigsten Königreichs, von dem die wenigsten jemals gehört haben. 417 Jahre lang, von der

Gründung 1350 bis zur Zerstörung 1767, war Ayutthaya die Hauptstadt Siams. Auf die ersten Europäer, die sie im 16. und 17. Jahrhundert erreichten, wirkte die Stadt so groß wie Paris oder London – obwohl sie dank ihrer Lage im Delta des Flusses Chao Phraya mehr an eine andere Stadt erinnerte. »Mit ihren zahlreichen Kanälen, die durch die Insel schneiden, [sieht Ayutthaya] eher aus wie Venedig«, heißt es in einem frühen Reisebericht.

Der Stolz der Stadt waren die 400 Tempel, die zu ihrer Blütezeit über den Ufern thronten. Von den meisten sind nicht viel mehr als die Mauern geblieben, aber von manchen ragen noch heute hohe Türme über die Dächer der Kleinstadt. Sie machen Ayutthaya, das nur rund 80 Kilometer nördlich von Bangkok entfernt liegt, zu einer der wichtigsten historischen Stätten in Thailand. Und mit dem Fahrrad lassen sich die über die Stadt verstreuten Tempel, die seit 1991 zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören, ganz einfach zu einem Crashkurs in thailändischer Geschichte verbinden. So hat es Nhoi, der höfliche Geschichtslehrer mit der eckigen Brille, zumindest geplant.

Erste Station: Wat Phra Si Sanphet. Nirgendwo lässt sich die Größe des alten Königreichs besser erahnen, als in dem Tempel in der Mitte der Insel. Drei Chedis, wie die kolossalen Türme, deren Form an eine Glocke erinnert, im Buddhismus genannt werden, erheben sich hier über die Ruinen der Palastmauern, auf dessen Gelände sich der Tempel



Die Statuen, die bei der Zerstörung Ayutthayas nicht ihre Köpfe verloren, werden bisweilen in gelbe Mönchsgewänder gehüllt

Europäische Händler nannten Ayutthaya in einem Atemzug mit Indien und China

einst befand. Der Zutritt ist verboten, die Monumente dienen als Grabkammern für drei von Ayutthayas Königen, nur ein streunender Hund hechelt ganz nah an den Chedis vorbei. Nhoi deutet auf die seitlichen Mauern: Die Umrisse der Fenster darin laufen nach oben spitz zu – dabei seien sie in der thailändischen Architektur traditionell rechteckig, erklärt er. Diese hier stammten also aus einer anderen Kultur.

Der Handel machte die Hauptstadt Ayutthaya und damit ganz Siam zu einem der mächtigsten Königreiche Asiens. Europäer nannten das Land in einem Atemzug mit Indien und China. Tatsächlich waren die Chinesen die Ersten, die Beziehungen mit Ayutthaya aufnahmen. Siam lieferte dem Kaiser als Tribut exotische Tiere wie Elefanten und so viel edles Sappanholz, dass es in China als Zahlungsmittel verwendet wurde. Im 16. Jahrhundert folgte Japan, das es

auf den siamesischen Salpeter zur Herstellung von Schießpulver abgesehen hatte, dazu kamen die Perser, die den König so sehr beeindruckten, dass ihre Soldaten sogar die Palastwache stellen durften. Der europäische und der persische Baustil erfreuten sich in Ayutthaya bald großer Beliebtheit – und zeigen sich heute noch in den Ruinen von Tempeln wie Wat Phra Si Sanphet. Schließlich kamen die Europäer; Niederländer, Briten und Franzosen interessierten sich weniger für die Rohstoffe Siams als dafür, mit ihren schnellen Schiffen den Handel zwischen den asiatischen Häfen zu organisieren. Zwischen China und Japan im Osten, Indien, Persien und dem Osmanischen Reich im Westen.

Ayutthaya wurde nicht nur zum Warenlager Asiens, sondern ab 1600 auch zu einem wahren Schmelztiegel. Viele Händler ferner Länder ließen sich in der Stadt nieder. Es gab ein japanisches, ein portugiesisches und ein französisches Dorf, Menschen aus mehr als 40 Nationen sollen in der Stadt gelebt haben. Auch als Ausländer konnte man am Hof des Königs schnell zu hohem Rang aufsteigen. Der griechische Abenteurer Constantine Phaulkon etwa, der sein Leben auf britischen Schiffen verbracht hatte, wurde zu einem so engen Vertrauten von König Narai, dass er mit ihm mehr Geschäfte machte als alle anderen Kaufleute seiner Zeit zusammen. Narai war für seine Neugier bekannt. Er entsandte Botschafter nach Persien und Frankreich, trug die Kleidung beider Kulturen auch am Hofe und ließ gleich zwei Observatorien bauen, um zusammen mit jesuitischen Missionaren die Mondfinsternis von 1688 zu beobachten. »Während seiner Regentschaft lernten wir viel Neues«, sagt auch der Geschichtslehrer Nhoi. »Er war einer der Größten.«

Der Buddhismus war tief im Königreich verwurzelt. Mönche stellten etwa ein Fünftel der rund 300000 Einwohner der Hauptstadt, und frühe europäische Reisende zeigten sich von ihrer Frömmigkeit genauso beeindruckt wie von der Anzahl der Tempel. »Es gibt kaum einen Siamesen, reich genug, sich einen Tempel zu bauen, der es nicht tut und dort seine verbliebenen Reichtümer vergräbt«, hielt der französische Diplomat Simon de la Loubère fest. Sein Landsmann Guy Tachard durfte sogar in den königlichen Tempel Wat Phra Si Sanphet blicken und fand dort »nichts als Gold... reicher als alle Tabernakel der Kirchen Europas«. Wegen ihrer monumentalen Größe waren die Tempel die einzigen Gebäude, die den Feldzug der burmesischen Armee überstanden. 1767 legten Burmas Kämpfer Ayutthaya in Schutt und Asche und plünderten die Tempel. Mit den Steinen, die sie übrig ließen, baute der verbliebene Adel seine neue Hauptstadt: Bangkok.

STARKE MARKEN

Handwerkliche Präzision,
eine souveräne Unverwechselbarkeit,
höchste Reputation und
eine nachhaltige Ästhetik
prägen die Lead-Marken
aus dem JAHRESZEITEN VERLAG.

Ihre erste Adresse für
maßgeschneiderte
Premium-Kommunikation

AW
Architektur
& Wohnen

DER
FEINSCHMECKER
HAB GUTEN GEHÖRSEN! • SEHEN • ZUHÖREN • TRINKEN

Robb Report
Deutsche Ausgabe

Foodie

MERIAN

LAFER
Das Journal für den guten Geschmack

**MERIAN
SCOUT**
SEHEN, WAS SICH LOHNT!

**JAHRES
ZEITEN
VERLAG**



Wat Ratchaburana war einst Tempel des Königs. Im restaurierten Tempelturm Prang können Besucher in die Krypta hinuntersteigen

Heute ist Ayutthaya eine verschlafene Provinzhauptstadt, gespickt mit den Ruinen einer großen Geschichte. Statt Blattgold überziehen nun echte Blätter viele Tempel, aber manche werden noch immer von Gläubigen besucht. In Wat Yai Chai Mongkon streifen zwei von ihnen ein gelbes Gewand über die sieben Meter lange Statue eines liegenden Buddhas und verbeugen sich ehrfürchtig. Im Wat Phanan Choeng beten Besucher vor einer fast dreimal so großen goldenen Statue des Erleuchteten. Sie ist die größte einer gigantischen Sammlung. Hinter ihr sitzen noch weitere 84000 winzige Buddha-Figuren in kleinen Nischen in den Wänden.

Der Tempel Wat Ratchaburana dagegen wird seit Langem nicht mehr genutzt – dafür dürfen aber heute Besucher in die Krypta hinunterklettern. Die Treppenstufen sind so schmal, dass die Füße selbst quer platziert über sie hinausragen. Unten in der Gruft surrt ein Generator, eine einzige Lampe erhellt den Raum. Die Schätze, die einst hier lagen, sind längst verschwunden, aber die Malereien sind geblieben: an der Wand Silhouetten, die wie goldene und silberne Vögel aussehen, der funkelnde Sternenhimmel an der Decke.

Die Gruft liegt in einem Prang. So heißen die Türme, deren Architektur von den Khmer stammt, die auch die weltberühmte Tempelanlage von Angkor entwarfen. Anfang des 15. Jahrhunderts wurde die von Ayutthaya erobert, und danach ließen Siam Könige auch zu Hause

am Chao Phraya Tempel in der gleichen Form errichten. »Obwohl es in Ayutthaya einen eigenen Stil gibt«, sagt Hans Leisen, Geologe und Professor der TH Köln. »Die Prangs erinnern nicht so stark an Lotosknospen, sondern sind deutlich gestreckter.« Der 81-Jährige restauriert seit fast einem Vierteljahrhundert die Tempel von Angkor. Auch in Ayutthaya hat er schon gearbeitet: Zusammen mit seinen Studenten konservierten er und seine Frau die wertvollen Reliefs aus Stuck im Süden von Wat Ratchaburana – und bildeten dabei zehn thailändische Restaurateure aus, die Ayutthayas Tempel in Zukunft vor dem Verfall bewahren sollen.

Denn die erfreuten sich immer größerer Beliebtheit, ausgerechnet dank einer Seifenoper im thailändischen Fernsehen. Seit die Serie »Bupphaesannivas« – Liebesschicksal – im Frühjahr 2018 Premiere feierte, stürmen thailändische Besucher in die alte Hauptstadt. Die romantische Komödie folgt dem Leben einer Archäologin, die nach einem Autounfall im Körper einer Dame namens Karaket am Hof von König Narai aufwacht. »Es ist wirklich eine sehr gute Show«, sagt Nhoi, »und viel mehr Leute kommen deswegen, um über die Geschichte Thailands zu lernen.« Sie werfen sich in die Kostüme des alten Siams und schlendern zu den Schauplätzen ihrer Lieblingsserie – zum Beispiel zum Tempel Wat Chai Watthanaram am Flussufer. Direkt gegenüber liegt ein Kostümverleih, der die farbenfrohen Gewänder für 100 Baht vermietet, damit die thailändischen Touristen darin vor den Prangs für Selfies posieren können. Für ein Familienporträt wie aus der Vergangenheit hat sich ein Vater sogar zusammen mit seinen beiden Töchtern in Schale geworfen. Er legt beide Arme um sie, während sie die Schirme zwirbeln, einer gelb und einer rosa. Sie lachen. Und er auch. ■

MERIAN | AYUTTHAYA

Von Bangkok erreicht man das rund 80 Kilometer entfernte Ayutthaya mit Zug, Taxi oder (Klein)Bussen. Letztere fahren am Busbahnhof Mo Chit ab, die Fahrt dauert zwischen ein und zwei Stunden. Die meisten Besucher kommen für einen Tag in die einstige Hauptstadt Siams, deren Zentrum wie eine Insel im Delta des Chao Phraya liegt. Die imposanten Ruinen lassen sich besonders gut bei einer Fahrradtour entdecken, zum Beispiel von »Ayutthaya Boat & Travel«, für die auch Nhoi als Guide arbeitet.

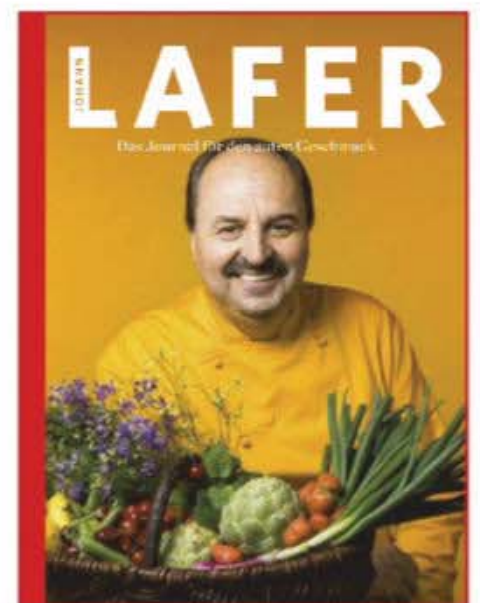
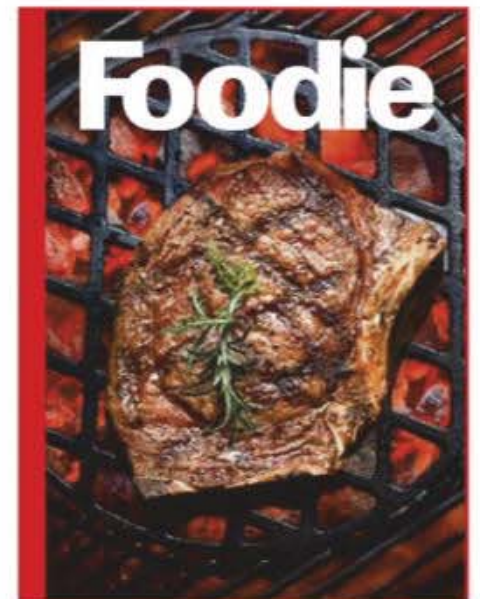
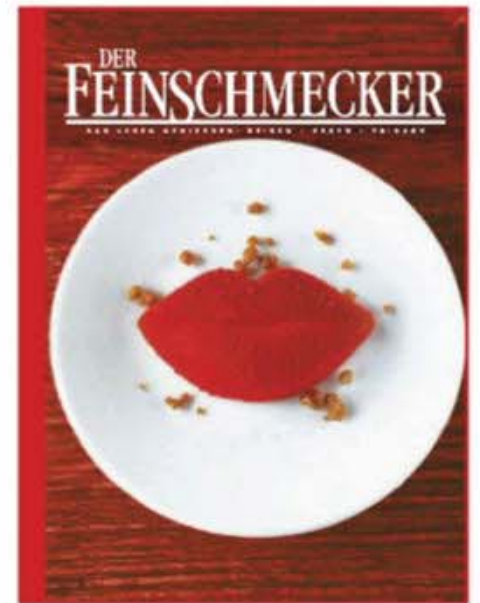
45/2 Mu 1 Rojana Road, www.ayutthaya-boat.com

STARKE ZEITSCHRIFTEN

Eine stilbildende Gestaltung,
journalistische Zuverlässigkeit,
eine kontinuierliche Innovationskraft
und eine opulente Ausstattung
kennzeichnen die Luxus-, Premium-
und Lebensart-Magazine aus
dem JAHRESZEITEN VERLAG.

Gerne erstellen wir Ihnen ein
individuell auf Ihre Kommunikationsziele
abgestimmtes Manufakturkonzept.

Ihre erste Adresse für
maßgeschneiderte
Premium-Kommunikation





1946 Das Victory Monument ist noch keine fünf Jahre alt und doch längst überholt. Dabei wollte Ministerpräsident Phibun Songkhram Stärke demonstrieren, als er es 1942 nordöstlich von Bangkoks Altstadt fertigstellen ließ. Im Winter 1940/41 war es zu Scharmützeln zwischen seiner Armee und der Frankreichs gekommen. Das Ende brachte ein neuer Akteur in Südostasien, Japan mischte sich ein und fällte das Urteil: Frankreich müsse die Protektorate Laos und Kambodscha wieder an Thailand abtreten. Phibun verbuchte den Kompromiss als Sieg und feierte sich mit dem Denkmal. Der markante Obelisk setzt sich aus fünf Bajonetten zusammen, davor stehen fünf Statuen des Italieners Corrado Feroci für Armee, Marine, Luftwaffe, Polizei und Zivilverwaltung. Doch

Phibuns Siegeslaune währte nur kurz: Da Thailand fortan als Verbündeter Japans galt und Japan 1941 in den Zweiten Weltkrieg eintrat, musste man nach Kriegsende einen Großteil der neuen Gebiete wieder an Frankreich abtreten. So waren Obelisk und Statuen bereits blanker Hohn, als Peter Williams-Hunt von der britischen Royal Air Force 1946 diese Luftaufnahme machte. Zugleich hält das Foto eine Wende fest: Etwa zu dieser Zeit knackt Bangkoks Einwohnerzahl die Millionen-Grenze. Bald werden die Vorstadt-Häuser wohlhabender Europäer und Thai, die hier noch zu sehen sind, den Hochhäusern der Gegenwart weichen müssen. Diese werden zum Symbol ganz neuer Werte. Sie stehen für wirtschaftliche statt militärische Stärke.



2019 Vom Vorstadtidyll der vierziger Jahre zum Verkehrsknotenpunkt einer der größten Städte Asiens. Heute liegt das Victory Monument inmitten vielspuriger Straßen, das wahre Symbol zumindest für einen Etappensieg aber steht seit 1999 dahinter auf Stelzen: der Skytrain. Eine neue Ära bringt neue Herausforderungen. Die Hauptstadt ist zu immenser Größe gewachsen. Und so kämpft die Stadt mit den Verkehrs- und Umweltproblemen einer Megametropole. Dazu zählt, was auf diesem Bild nicht sichtbar ist: Sie sinkt jedes Jahr um einige Zentimeter. Grund für das Absinken des Bodens ist der immense Verbrauch des Grundwassers durch illegale Bohrungen. Gleichzeitig steigt der Meeresspiegel, Überflutungen werden immer häufiger. Neue Konzepte sind gefragt, damit die Stadt und ihr Siegesdenkmal nicht untergehen.

Sieger sein und bleiben

Das **Victory Monument** sollte militärische Überlegenheit demonstrieren, später stehen das Denkmal und die Türme ringsum für Bangkoks wirtschaftliche Stärke. Heute sind die Fragen andere: Wohin führt der Weg einer Megametropole? Wer kann dabei gewinnen und verlieren?

UNSERE TRAUMINSELN

Mehr als 500 Inseln funkeln im Golf von Thailand und in der Andamanensee. Fünf MERIAN-Autoren verraten, auf welchen sie das Glück gefunden haben. Aber bloß nicht weitererzählen!

// KOH MAK //

Der beste Platz der Insel: Vom Balkon der Suite unter dem Dach des »Good Time Resort« schaut man über den Garten bis ans Ufer – und noch sind die Stühle frei





// KOH SURIN NUEA //

*Der Schriftsteller **Tom Vater** lebt seit 15 Jahren in Thailand. Seine Lieblingsinsel liegt in der Andamanensee und ist als Nationalpark geschützt. Für Vater ist sie einer der größten Schätze des Landes*

Die ersten Minuten am schneeweißen Strand der Mai Ngam Bay auf Koh Surin Nuea sind immer wieder einfach überwältigend. Haifischbabys tummeln sich in den Mangroven am Ufer, ein Seeadler dreht am hellblauen Himmel seine Runden. Die Hauptinsel des winzigen Archipels im Nationalpark Mu Koh Surin, kaum zehn Kilometer von der Grenze zu Myanmar entfernt, scheint mehr mit der fiktiven Isla Nublar aus »Jurassic Park« gemein zu haben als mit dem sehr realen und sehr beliebten Phuket, das nur ein paar Stunden weiter südlich liegt. 95 Prozent des Parks sind bedeckt von Regenwald, Lebensraum für Warane, Affen, Schlangen, Nashornvögel und fliegende Füchse. Im Wasser ist die Artenvielfalt noch größer – um die Korallenriffe, die täglich mit Booten des Parks besucht werden können, stößt man auf Schildkröten, Tintenfische und Rochen. Tauchunternehmen gibt es im Park zwar keine, aber Schnorchelausrüstung lässt sich ganz einfach leihen. Luxus sucht man in dem entlegenen Schutzgebiet, das nur per Speed-

boot zu erreichen ist, vergebens: Gäste schlafen in Bungalows oder großen Zelten auf der Hauptinsel, Handys haben kaum Empfang – aber das ist schnell vergessen, wenn am späten Nachmittag Tausende von Zikaden ihr Konzert beginnen und der Tag in psychedelischer Farbenpracht verglüht.

ANREISE »Sabina Tour«

(www.sabinatour.com) und »Tom and Am Tour« (Tel. 0862720588 oder tom_am01@hotmail.com) bieten während der Saison einen täglichen Speedboot-Service von Kuraburi aus an. Hin- und Rückfahrt (je 90 Min.) kosten zusammen 1600 Baht. Der Eintritt in den Park (geöffnet von Mitte Okt. bis Mitte April) kostet 500 Baht.

ÜBER NACHT Gemütliche Zelte mit Matratzen, Kissen und Schlafsäcken lassen sich in der Chong Khat Bay und in der Mai Ngam Bay ab 500 Baht mieten. Einige Bungalows ab 2000 Baht gibt es auch. Zwei Kantinen sorgen für Verpflegung und Duschen. Vor-buchen ist generell nicht nötig, nur an Wochenenden und Feiertagen kann es recht voll werden.





Füße in die Wellen, Hände
zum Himmel: So umwerfend
schön sind die Strände von
Mu Koh Surin, dass man die Welt
am liebsten umarmen würde



Was Koh Chang zum Lieblingsort macht: das türkisfarbene Wasser im Golf von Thailand und die Villen des »Aana Resort« am Fluss Klong Prao



// KOH CHANG //

*Die Strände im Westen sind bekannt und beliebt bei Touristen. Aber den wahren Zauber der drittgrößten thailändischen Insel fand Reporter **Christoph Karrasch** ganz tief im Süden*

Elefanteninsel. Nichts anderes bedeutet Koh Chang. Ihren Namen verdankt die Insel ihrer Form, die an den Kopf der riesigen Tiere erinnert. Und ein Riese ist Koh Chang wirklich: Sie ist die drittgrößte Insel Thailands – und trotzdem noch ein kleiner Geheimtipp. Jahrelang überlegte man hier, einen eigenen Flughafen zu bauen, die Pläne sind inzwischen vom Tisch. Es besteht also begründete Hoffnung, dass die Elefanteninsel vom Schicksal des noch größeren Phuket verschont bleibt. An den Hauptstränden im Westen ist die touristische Entwicklung allerdings nicht vorbeigegangen – hier tummeln sich internationale Pauschalreisende und thailändische Wochenendurlauber. Aber nur ein Stück entfernt am Flussufer des Klong Prao befindet sich eine der schönsten Unterkünfte der In-

sel: das »Aana Resort«. Die fast hundert Räume und Villen des Luxus-hotels, in dem man das Doppelzimmer schon ab umgerechnet rund 60 Euro bekommt, liegen wie Nester zwischen den Harthölzern, deren Spezies nur hier in der Provinz Trat wachsen sollen. Es gibt einen prächtigen Spa-Bereich, Kajaks können kostenlos ausgeliehen werden, von der Bar auf der Spitze des Hügels überblickt man den Fluss, die Berge und das ganze Resort. Wer den Westen komplett hinter sich lässt und die Ringstraße gen Süden nimmt, erlebt eine ganz andere, viel gelassener Seite der Insel. Es geht vorbei an über Wasser gebauten Stelzendörfern wie Bang Bao und Traumstränden wie Had Klong Kloi, an dem man hinter der letzten Kuppe manchmal keiner Menschenseele mehr begegnet. Ach ja, und auf der



anderen Inselform, im äußersten Südosten Koh Changs, an der Spitze des Elefantenrüssels sozusagen, gibt es einen Ort namens Long Beach. Der ist so wunderbar ursprünglich und robinsonesk, dass er hier eigentlich verschwiegen werden müsste.

ANREISE Von Bangkok fliegt man am besten nach Trat, anschließend geht es per Minibus und Fähre nach Koh Chang (ca. 45 Min., alle 60-90 Min.). Infos auf www.kohchangferries.com

ÜBER NACHT Aana Resort & Spa
19/2 Klong Prao Beach, Tel. 029514724
www.aanaresort.com



Der White Sand Beach an der Westküste ist einer der beliebtesten Strände von Koh Chang. Erst abends, wenn die Lampen anfangen zu glühen, kehrt langsam Ruhe ein



Friedliches Kleinod: Der muslimische Süden Thailands gilt als Unruheherd. Auf Koh Sukorn könnte es allerdings kaum gelassener zugehen



// KOH SUKORN //

*Als sein Boot auf die Insel zusteuerte, wirkte sie auf **Mathias Peer** unbewohnt. Dabei gibt es hier nicht nur Dörfer, sondern sogar Hotels mit Traumblick. Für den Südostasien-Korrespondenten ein Traumziel*

Es gibt nicht viele Orte in Thailand ohne Tempel. Einer von ihnen ist Koh Sukorn. Die Insel ist, im Gegensatz zum Großteil des überwiegend buddhistischen Landes, muslimisch geprägt. Was man aber zunächst nicht vermuten würde, denn »Sukorn« bedeutet »Schwein«. Das Tier gilt im Islam als unrein, aber die Insulaner haben keine Probleme mit dem Namen ihrer Heimat. Sie verweisen auf seine wertfreie Herkunft: die Insel heißt so, weil Wildschweine hier früher weitverbreitet waren.

Tiere prägen nach wie vor das Bild der Insel. Manche behaupten, dass es hier mehr Wasserbüffel als Menschen gibt. Stimmen könnte das. Nicht Hotelburgen nehmen hier den meisten Platz ein, sondern Kautschukplantagen, Reisfelder und Kokosnusspalmen. Im Süden liegt das Dorf Baan Saimai mit einer kleinen Moschee, das man am besten

mit dem Fahrrad erkunden kann. Dort gibt es auch einen Halal-Laden und muslimische Köchinnen, die »Roti« verkaufen – die Pfannkuchen, die hier im Süden besonders populär sind.

Herrlich unaufgeregt ist diese Insel, um die der Tourismus bisher einen weiten Bogen gemacht hat. Ein Grund dafür mag sein, dass die Worte »Süden« und »Muslime« im Bezug auf Thailand bei Urlaubern schnell Ängste wecken. Schließlich tobt im muslimischen Süden an der Grenze zu Malaysia seit Jahren ein tödlicher Unabhängigkeitskonflikt, bei dem es regelmäßig zu Anschlägen kommt. Koh Sukorn aber ist von der Unruheregion weit entfernt. Die meisten Einwohner verdienen mit Landwirtschaft ihr Geld, eine große Auswahl an Hotels darf man nicht erwarten. Das ist aber auch nicht weiter schlimm: Wer in einer der gemütlichen Hängematten des »Andaman Beach

Resort« schaukelt, weiß, dass wahrer Luxus kein Grandhotel braucht. Die sauberen Bungalows kosten wenig Geld, und das Beste an den kleinen Häuschen am Strand ist der Ausblick von der Veranda: Durch die Bäume schimmern am Horizont die Silhouetten von zwei riesigen Felsen. Sie gehören zur benachbarten Nationalparkinsel Koh Lao Liang, auf die man tagsüber einen Ausflug mit dem Longtailboot machen kann. Der Sundowner auf der Veranda schmeckt dann abends umso besser.

ANREISE Die Fähre startet vom Tasae-Pier, etwa eine Stunde Fahrt von Trang entfernt und kostet 50 Baht. Zum Pier fährt täglich um 11 Uhr ein Sammeltaxi von der Sathanee-Straße nördlich des Bahnhofs. Von anderen Inseln fahren Privatboote nach Koh Sukorn, die in der Regel über die Hotels arrangiert werden können.





Ein Pool vor der Tür ist ein schöner Luxus.
Es wäre aber schade, sich damit zu
begnügen – und die Traumküste im National-
park Ang Thong zu verpassen



// KOH SAMUI //

Bei seinem ersten Besuch auf der Insel sollte sie für **MERIAN-**Redakteur **Kalle Harberg** nur ein Zwischenstopp sein. Heute weiß er: Eine kurze Stippvisite wird Koh Samui nicht gerecht

Das Paradies kann die Hölle sein. Und an manchen Orten ist Koh Samui, diese Insel, die als eine der ersten im Golf von Thailand von Reisenden entdeckt wurde und seit 1989 sogar einen Flughafen hat, einfach ein Albtraum. Tausende Urlauber kommen hier jeden Tag an. Über die Wellen brettern Jetskis, am Strand reihen sich die Pärchen beim wenig romantischen Candlelight-Dinner aneinander, und auf den Märkten in den Dörfern tummeln sich so viele Menschen, dass man kaum vor oder zurück kann. Zum Glück gibt es Plätze im Paradies, an denen man all das vergessen kann – wie das »Outrigger«. Keine zehn Minuten Fahrt liegt das Resort vom Flughafen entfernt, aber es fühlt sich an wie eine Insel auf der Insel. Die

kleinen Häuser liegen versteckt zwischen Gärten, elegant, aber nicht protzig eingerichtet, viele sogar mit einem großen Pool, in dem man nachts unter den Sternen eine Runde drehen kann. Am Morgen frühstückt man dann unter dem Seemandelbaum am zauberhaften Privatstrand und schlürft dazu einen köstlichen Mango Lassi. »Dieses Hotel ist wie eine kleine Oase«, sagt Managerin Natalie, die nur kurz vorbeischaut, um nach dem Rechten zu sehen. Und recht hat sie. Mit dem »Outrigger« als Schlupfwinkel macht es dann auch wieder Spaß, diese manchmal so hektische Insel zu entdecken. Die spektakulären Wasserfälle im bergigen Innern, die verschlafenen Küsten im Süden und Westen. Und wem das noch nicht

abgeschieden genug ist, der bucht mit Touranbietern wie »Blue Stars« einen Ausflug in den Ang Thong Marine National Park. Denn Koh Samui ist nur die größte in einem Archipel von 42 Inseln – und die mit Dschungel überzogenen, vollkommen verlassenen Felsen in diesem Schutzgebiet gehören zum Schönsten, was Thailand zu bieten hat. Oder dieser Erdball überhaupt.

ANREISE Von der Hauptstadt fliegt Bangkok Airways mehrmals täglich zu günstigen Preisen auf die Insel.

ÜBER NACHT Outrigger Koh Samui Beach Resort, 63/182 Moo 5, T. Bophut Tel. 077914700, www.outrigger.com

AKTIV Blue Stars Kayaking, 83/23 Moo 2, Chaweng Lake Rd, www.bluestars.info



Wie eine Insel auf der Insel:
Hell erleuchtet liegen die
Villen und Suites des »Outrigger«
mitten im Grünen



// KOH MAK //

*Auf keiner Insel Thailands ist die Stimmung so familiär, weiß Autor **Martin Schacht**. Das ist mehr als eine Floskel: Seit mehr als hundert Jahren gehört der Großteil von Koh Mak einer einzigen Familie*

Fast fühlt man sich in Los Angeles, wenn man die mit Palmen gesäumte Straße herunterfährt, die zum Ao Nid Pier führt. Ein warmer Wind streichelt das Haar, das Meer glitzert türkisgrün und dunkelblau, davor: Strand, Kokospalmen, sanfte Hügel. Aber das hier ist nicht Malibu. Das hier ist eine kleine Insel ganz nah an der Grenze zu Kambodscha. Alles ist ein paar Nummern kleiner auf Koh Mak. Statt Cabrios düsen Mopeds über den Asphalt. Außer einigen Pick-ups gibt es auf Koh Mak überhaupt keine Autos.

Yodying Sudhidhanakul ist trotzdem stolz auf diese Straße. Schließlich trägt sie den Namen seiner Familie: Sudhidhanakul Road. Yodyings Urgroßvater machte sich als Steuereintreiber für König Rama V. verdient, jenem noch heute verehrten Regenten, der Siam im 19. Jahrhundert dem Westen öffnete. Zum Dank schenkte ihm Rama V. eine Insel im Golf von Thailand mit über 27 Kilometern Strand. Mehr als hundert Jahre später befinden sich 95 Prozent der Insel noch immer im Besitz der Familie. Und das ist für Koh Mak ein Glück.

Außer Kokosnüssen, Kautschukplantagen und Strand gibt es auf Koh Mak in erster Linie: nichts. Eine Insel, die sich durch das auszeichnet, was sie nicht hat, klingt erst einmal verdächtig – aber es ist genau das, was Koh Mak so besonders macht: Hier gibt es im Gegensatz zu den benachbarten Urlaubsinseln weder Jetskis noch Bananenboote oder Quads. Und die Familienmitglieder sind sich einig, dass die Insel niemals ein zweites Pattaya mit Hotelburgen oder Go-go-Bars werden darf.

Ihre Entschlossenheit wurde erst vor Kurzem auf die Probe gestellt, erzählt Yodying. Ein Franzose wollte auf einem Grundstück sieben Whirlpools installieren lassen – die Baugenehmigung wurde sofort zurückgezogen. »Ich weiß nicht, wie es mit der nächs-

ten Generation ist,« sagt Yodying, »aber von uns würde heute niemand Land verkaufen. Koh Mak ist unsere Heimat, das würden wir nie leichtfertig aufs Spiel setzen.«

Mitglieder des Familienclans sind heute überall in der Welt zu Hause. Der 51-jährige Yodying pendelt zwischen Chiang Mai, wo seine Familie wohnt, der Insel und Deutschland. Dort ist er im Rheinland als Sohn einer deutschen Mutter und eines thailändischen Vaters aufgewachsen. Er glaubt, dass er wegen seines Hintergrunds besser zwischen Thai und Touristen vermitteln kann. Und er hat eine Vision für die Zukunft: Da die Insel über Strom vom Festland und eine exzellente Internetverbindung verfügt, möchte er Koh Mak zum Ziel für digitale Nomaden ausbauen, die ihre Geschäfte überall auf der Welt abwickeln können – und dabei auf Koh Mak zu Hause sind.

Yodying und sein Bruder haben vor Jahren mitten in einem tropischen Garten die Idee des »Good Time Resort« entwickelt. Anstatt gleichförmiger Bungalows ließen sie ganz unterschiedliche, charmante Häuser im traditionellen thailändischen Baustil errichten, mit geschwungenen Ziegeldächern und viel Teakholz. Die Möbel stammen aus Werkstätten in Chiang Mai. So haben Gäste das Gefühl, in ihrem eigenen unverwechselbaren Haus zu leben. Dass es viele Angebote auf Koh Mak nicht gibt, heißt eben nicht, dass das Eiland nichts zu bieten hat. An den benachbarten kleinen, meist unbewohnten Inseln und Felsen lässt sich hervorragend schnorcheln und tauchen. Für Sportler gibt es Tennisplätze, Kajaktouren und Kurse im Thaiboxen beim »Phoenix Muay Thai Gym«, in dem sich auch Profis immer wieder auf ihre Kämpfe vorbereiten. Und welche Insel kann sich schon damit brüsten, gleich zwei Sonnenuntergänge an einem Tag zu genießen?



Die verdankt Koh Mak seiner Form, die an ein vierblättriges Kleeblatt erinnert. So kann man am oberen und unteren Blatt die Sonne vor ganz verschiedenen Kulissen untergehen sehen. Im Norden schaut man ihr bei einem Cocktail in der »Blue Pearl Bar« dabei zu, wie sie hinter den Bäumen verschwindet. Wie Schattenrisse zeichnen sich die Palmen und Felsen gegen die rosa Wolken ab. Wer sich mit dem Moped beeilt, erwischt die Sonne im Süden noch einmal, bevor sie vor der »Banana Sunset Bar« im Meer versinkt.

All das macht Koh Mak zu einem jener Orte, von denen man eigentlich niemandem erzählen darf. Wieso auch? Es gibt ja nichts Besonderes.

ANREISE Boote fahren regelmäßig von Laem Ngop auf dem Festland und von der Nachbarinsel Koh Chang.

ÜBER NACHT *Good Time Resort* Cococape, Tel. 039510870 www.goodtime-resort.com

ESSEN UND TRINKEN Die besten Sundowner trinkt man am Cococape in der **Blue Pearl Bar** (Tel. 0818102679) oder im Süden der Insel in der **Banana Sunset Bar** (Tel. 0874162026, www.bananasunset.com). Zum Dinner bestellt man am besten, was die einheimischen Fischer mitgebracht haben. Fangfrisch kommt es zum Beispiel im Restaurant **Koh Mak Seafood** (Tel. 0898334474) in der Nähe des Ao Nid Piers auf den Tisch. Besonders zu empfehlen: der gegrillte Fisch mit Salat aus grünen Mangos sowie die Softshell Crabs.



Am Pier des Ao Soun Yai Beach
legen die Boote vom Festland an.
Wer von Bord geht, checkt danach am
besten im »Good Time Resort« mit
seinem malerischen Garten ein (oben)

Der Geschmack des Lebens.

Der außergewöhnliche Stil des Tim Raue im FOCUS.

LEBEN

Gemüse-Kunst
Als Beilage serviert
Tim Raue verschiedene
Zubereitungen von
Knoblauch und Zwiebeln,
die er im inseleigenen
Garten des „Soneva
Fushi“ geerntet hat



Beef extrem
Dieses Backenfleisch vom
japanischen Kagoshima-
Wagyu-Rind ist mehr als zwölf
Stunden mit Madagaskarpfeffer
gegart und liegt in einer Sauce
aus geräuchertem Chili



henpirat
sten Namen
ernationalen
ene wurden in
aledivische
esort „Soneva
“ eingeladen.
erliner Sterne-Koch
Raue ist einer
ihnen

GENUSS

Ferien für den Gaumen

Nur Urlaub geht für einen Workaholic wie Sterne-Koch Tim Raue nicht.
Auf den Malediven hat er sich einer ganz eigenen
Herausforderung gestellt: Wie kocht man im Paradies?

TEXT VON LAURA E. EWERT FOTOS VON JULIA NEESON

101

FOCUS 04/2019

Menschen im



RAMA X.

DER RÄTSELHAFTE

Er ist der reichste Monarch der Welt und alles andere als ein volksnaher König. Rama X. pflegt einen exzentrischen Lebensstil, liebt die Frauen – und lenkt sein Land aus einer Villa am Starnberger See

TEXT TATJANA KERSCHBAUMER

Wer zum König will, klingelt bei Max Mustermann. So steht es am massiven, eisernen Tor der Villa Stolberg in Tutzing am Starnberger See. Des Weiteren bittet der König per Aufkleber darum, »keine Werbung« in den Briefschlitz am kameraüberwachten Eingang einzuwerfen.

Discounter-Prospekte hat Maha Vajiralongkorn, kurz Rama X., auch nicht nötig. Der thailändische König gilt als der reichste Monarch der Welt, seit er 2017 durch eine Gesetzesänderung den Besitz des gesamten Königshauses auf sich übertragen ließ. Sein Vermögen wird auf eine Summe zwischen 30 und 60 Milliarden Dollar geschätzt. Zum Vergleich: Queen Elizabeth II. kommt auf schlappe 500 Millionen. Und so oft es geht, gibt er etwas davon in seiner zweiten Heimat Bayern aus. Die Villa Stolberg an der Brahmspromenade zum Beispiel hatte es ihm 2016 angetan – erbaut 1926, 1500 Quadratmeter Wohnfläche, 5600 Quadratmeter parkähnlicher Garten mit altehrwürdigem Baumbestand. Der vorherige Besitzer, Unternehmer Frank-Michael Engel, wollte eigentlich nicht wirklich verkaufen. Die Unterhändler von Rama X. boten aber schließlich so viel Geld, bis alle Bedenken zerstreut waren. Wolfgang Marchner, Gemeinderat und



Das Königshaus: Hinter hohen Hecken und Toren liegt das Anwesen von Rama X. im oberbayerischen Tutzing

Mitglied des Bauausschusses in Tutzing, kennt den genauen Preis, der bezahlt wurde – will ihn aber aus Vertraulichkeitsgründen nicht nennen. Die zehn bis zwölf Millionen Euro, die in der Presse veranschlagt wurden, dürften aber um einiges zu niedrig sein. Wer kann, der kann.

Man sieht den mittlerweile 66-jährigen König, der sich seit dem Tod seines Vaters Bhumibol 2016 um die offizielle Krönungszeremonie drückt, nur ab und an in Tutzing. Er besitzt ein weiteres Anwesen in Feldafing am Westufer des Starnberger Sees, außerdem ist die Königsfamilie praktischerweise an einem Luxushotel am Münchner Flughafen beteiligt. Manchmal jettet Rama X. auch mit seiner Boeing 737 in Deutschland herum – ohne auszusteigen. Schließlich ist er ausgebildeter Pilot, muss aber regelmäßig ins Cockpit, um seine Verkehrspilotenlizenz nicht zu verlieren. Einmal, erinnert sich Marchner, war in Tutzing eine öffentliche Straße abgeriegelt, weil der König in einem anliegenden Lokal zu Tisch war. So etwas ärgert den gestandenen Lokalpolitiker: Schließlich ist Rama X. nicht der einzige Promi am Starnberger See. Aber der mit der größten Entourage, die auch mal die Straße blockiert und ihre Waffen teils offen trägt. Beschwert

Fast schüchtern wirkt das Staatsoberhaupt auf manchen seiner offiziellen Porträts, die überall im Land hängen



ALS ZWEI JUNGEN MIT LUFTPISTOLEN AUF IHN SCHOSSEN, VERZICHTETE ER AUF EINE ANKLAGE. DER KÖNIG WILL KEINEN STREIT MIT DEN BAYERN

hat sich Marchner damals trotzdem nicht, »aber nur, weil ich noch zu einem Termin musste und keine Zeit hatte«.

Dass sich der König nach seinem Immobilienkauf ins Tutzinger Gemeindeleben integriert hat, kann man nicht gerade sagen. Seinen Nachbarn Peter Maffay, ja, den sieht man ganz normal zum Bäcker gehen; dessen Stiftung ist in Tutzing gemeldet, der nimmt in seinem schwarzen Bus schon mal Einheimische mit, die nachts im Schneesturm nicht mehr weiterkommen. Rama X. dagegen lässt sein Geld zwar öfter in einigen noblen Restaurants am See, doch nicht einmal die Gemeinde hat Kontakt zu ihrem wohl prominentesten Hausbesitzer. Angelegenheiten wie Grundsteuer und Wasserverbrauch werden über die Botschaft oder das Generalkonsulat in München geregelt. Dafür, so berichtete die *Wirtschaftswoche*, würden die Geschehnisse Thailands durchaus von Tutzing aus gesteuert: Rama X. ist in Bayern wohl auf der Suche nach deutschen Investoren, um die thailändische Wirtschaft anzukurbeln – obwohl Firmen wie BMW, Mercedes und Bosch schon seit Jahren in Ramas Heimat produzieren. Auch ansonsten gehe »fast jede Personalentscheidung in thailändischen Behörden über Tutzing«. Der König steuert sein Land. Nur eben aus dem »selbst gewählten Exil«.

Unumstritten ist das in seiner Heimat nicht, zumindest nicht in Regierungskreisen und im Königshaus. Rama X. hat nach seinem Vater Bhumibol, den die Thai fast wie einen Gott verehrten, einen schweren Stand – obwohl er dessen einziger Sohn ist. Er hat allerdings auch einiges dafür getan, als min-



Der König auf der Straße: Während der Begräbnisfeier für seinen Vater marschiert Rama X. in Uniform Seite an Seite mit Soldaten. Mit seinem Sohn zeigt er sich dagegen in Deutschland leger in Lederjacke

destens exzentrisch wahrgenommen zu werden: So vergötterte er zum Beispiel seinen mittlerweile verstorbenen Pudel Fufu und fällt seit Jahrzehnten vor allem durch sein abenteuerliches Liebesleben auf. Über die Anzahl seiner Frauen und Kinder scheiden sich die Geister: Manche Quellen sprechen von neun Sprösslingen mit vier verschiedenen Frauen, andere von insgesamt 13 Nachkommen – mit fünf Damen. Sogar seine eigene Mutter, Königin Sirikit, nannte ihren Sohn in einem Interview einmal einen »Don Juan«. Aktuell ist Rama X. mit der ehemaligen Thai-Airways-Flugbegleiterin Suthida, genannt »Nui«, liiert, mit der er ebenfalls einen Sohn hat – und die mit ihm die meiste Zeit in Bayern verbringt. Rama X. ernannte Nui sogar zur Chefin seiner Leibwache. Die Einheimischen kennen sie trotzdem vor allem unter dem Namen »die Stewardess«.

Der normale Thai von der Straße bekommt von alldem wenig bis gar nichts mit. Auch wenn Rama X. im Freistaat manchmal halbnackt am Flughafen, im Möbelhaus oder im Gartencenter gesichtet wird – die thailändische Presse berichtet nichts von des Königs neuen, teils ausgeflippten Kleidern, die er im Ausland trägt. Geschweige denn, dass er überhaupt im Ausland ist. Die Monarchie schützt sich durch Artikel 112 des »Thai Criminal Code«, auch »Lèse-Majesté« genannt. Jeder, der einem Mitglied der Königsfamilie nicht genügend Ehrerbietung zeigt, kann im Gefängnis landen. Darunter fällt auch das Teilen von unliebsamen Facebook-

Rothemden gegen Gelbhemden

Thailand ist gefangen in einem Kreislauf von Staatsstreichen, Übergangsregierungen und Neuwahlen. Kommt das Land jetzt zur Ruhe?

Posts: Im August 2017 wurde der Student Jatupat Boonpattaraksa zu zweieinhalb Jahren Haft verurteilt, weil er einen kritischen *BBC*-Artikel über den König geteilt hatte. Und der 26-Jährige hatte noch Glück. Nur sieben Monate vor seinem Prozess sprach das Gericht einen anderen Mann wegen eines ähnlichen Vergehens schuldig. Die Strafe: 35 Jahre Haft.

In Bayern zeigt sich Rama X. etwas gnädiger. Als er 2017 mit seinem Gefolge in Erding radelte, geriet er unerwartet unter Beschuss: Zwei Jungs ballerten aus einem Garten mit einer Softair-Pistole auf ihn. Später beschossen sie auch noch sein Auto, in dem er erneut vorbeifuhr. Verletzt wurde niemand, das Personal meldete den Vorfall trotzdem der Polizei – aber die Ermittlungen gegen den älteren Jungen wurden bald darauf eingestellt. Der Jüngere war ohnehin strafunmündig. Der König verzichtete auf eine Anzeige.

Auch in Tutzing hat er einmal eingelenkt – als es um die Überwachung seiner Villa ging. Viele Einheimische waren empört, als sie bemerkten, dass das königliche Grundstück in Richtung See mit Kameras ausgestattet wurde, die erstens miserabel mit Vogelhäuschen getarnt waren und zweitens Badende und Passanten im öffentlichen Bereich am Wasser filmten. Geäußert hat sich das Königshaus nie zur lokalen Vogelhäuschen-Affäre, aber die Kameras sind mittlerweile wieder verschwunden. Rama X., offiziell Oberhaupt von mehr als 69 Millionen Thai, will offenbar lieber keinen Stress in seiner Wahlheimat – und mit knapp 10000 Tutzingern. ■

Offiziell ist Thailand eine konstitutionelle Monarchie, in der das Parlament alle vier Jahre demokratisch gewählt wird. In Wahrheit aber herrscht seit 2014 eine Militärdiktatur – und das nicht zum ersten Mal in der Geschichte des Landes. Seit Einführung der Verfassung 1932 gab es im Durchschnitt alle acht Jahre einen Putsch. Nur ein einziger Premierminister hielt sich eine ganze Legislaturperiode im Amt: der 2001 gewählte **Thaksin Shinawatra**. Der Milliardär, den *National Geographic* als »eine Mischung aus Silvio Berlusconi und Hugo Chávez« beschrieb, versprach günstige Krankenversorgung und Zuschüsse für die Landbevölkerung. 2005 wurden Thaksin und seine Partei »Thai Rak Thai« (Thailänder lieben Thailand) wiedergewählt. Korruptionsvorwürfe gegen ihn lösten im Jahr darauf aber Massendemonstrationen aus. Thaksin wurde abgesetzt – vielleicht auch wegen seiner angeblichen Ambitionen auf den Thron. Aus diesen Protesten entwickelten sich die zwei Bewegungen, die bis heute die politische Landschaft prägen. Benannt sind sie nach der Farbe ihrer Kleidung. Auf der einen Seite stehen die **Gelbhemden** – gelb ist die Farbe des Königshauses –, die vor allem aus urbanen und königstreuen Eliten bestehen und sich »Volksallianz für Demokratie« nennen. Auf der anderen die **Rothemden**, die sich vorwiegend aus ärmeren ländli-

chen Bevölkerungsschichten zusammensetzen. Offiziell nennen sie sich »Nationale Demokratische Allianz gegen Diktatur« und stehen den Ablegern von Thaksins Partei nahe. Je nachdem, welcher Kandidat gerade an der Macht war oder abgesägt wurde, gingen die einen oder die anderen auf die Straße. So protestierten 200000 Gelbhemden, als **Yingluck Shinawatra**, erste Frau im Amt des Premiers und Thaksins Schwester, eine Amnestie erlassen wollte, durch die ihr Bruder aus dem Exil hätte zurückkehren können. Die Rothemden reagierten, die Gewalt eskalierte, knapp 30 Menschen starben. Am 7. Mai 2014 wurde die Premierministerin, die Gerüchten zufolge nur als Marionette ihres Bruders regiert haben soll, aus dem Amt enthoben, und das Militär verhängte das Kriegsrecht. Das gewählte Parlament wurde aufgelöst, an der Spitze des Staates steht seitdem **General Prayuth Chan-ocha**. Er ließ eine neue Verfassung verabschieden, die dem Militär mehr Kontrolle zusprach. »Wenn es keine politischen Konflikte mehr gibt, dann können wir zur Normalität zurückkehren«, hatte der General nach der Machtübernahme gesagt. Damals waren Neuwahlen für 2015 geplant. Seitdem hat sich die Lage beruhigt, aber keiner kann sagen, wie es weitergeht, wenn die Wahlen wie geplant im März 2019 tatsächlich stattfinden.



Ein Land sieht rot: Im Januar 2019 protestieren Rothemden in Bangkok gegen die abermalige Verschiebung der Neuwahlen

LIEBE &



Das brauchen ihre Elefanten mehr als alles andere, sagt Lek Chailert. Seit fast 30 Jahren rettet die Aktivistin Tiere aus Gefangenschaft und Folter – und bringt sie in eine Oase im Norden Thailands, wo die Riesen in Frieden leben dürfen

TEXT UND FOTOS **MARC BIELEFELD**



BANANEN

Giganten unter sich: Als wäre sie eine von ihnen, sitzt Lek Chailert inmitten der Elefanten, die sie neugierig mit ihren Rüsseln berühren

Keine Scheu vor der Kamera: Die meisten der Tiere im Park wurden früher mit grausamen Methoden abgerichtet. Hier lernen sie, sich nicht mehr zu fürchten



Die kleine Frau mit den langen schwarzen Haaren hat nach all den Jahren endlich etwas im Land bewegt, man sieht es schon an Bangkoks Flughafen Suvarnabhumi. Über den Rolltreppen leuchtet eine Werbetafel, die als Appell wirken soll. Ein Thailänder ist darauf zu sehen, der einem Elefanten die Hand reicht. Verantwortungsbewusste Touristen, steht dort zu lesen, kaufen kein Elfenbein. Darunter der Hinweis, dass weltweit jährlich bis zu 33000 Elefanten wegen ihrer Stoßzähne getötet werden.

Das Schild ist beachtlich, kündigt es doch von der Bemühung, mit althergebrachten Gewohnheiten zu brechen. Genau darauf zielt die hartnäckige Arbeit der kleinen Frau, die alle nur Lek nennen: Es geht um das Kratzen an einer Geisteshaltung – und es geht um Elefanten.

Von der Stadt Chiang Mai ist es eine gut anderthalbstündige Fahrt bis zu Leks Arbeitsplatz. Nach rund zwei Dritteln der Strecke warnen die ersten Schilder vor Wildwechsel. Hier oben, gut 100 Kilometer vor der Grenze zu

Myanmar, ist kein Rotwild gemeint, sondern Elefanten, die zufällig die Straße kreuzen. Bis zu 4000 leben noch in Thailand, die Hälfte in der Wildnis, die andere Hälfte »domestiziert« und unter anderem eingespannt als Arbeitstiere. Es sind ernüchternde Zahlen. Anfang des 20. Jahrhunderts streunten noch um die 100000 Elefanten frei durchs Land, doch das Problem ist wie vielerorts in Asien dasselbe. Die Wälder der Tiere werden gerodet, bis sie ihre Reviere verlassen müssen und dann vermehrt auf Menschen stoßen.

Eine kleine Straße biegt nun links ab, dann öffnet sich das weitläufige Tal am Mae-Taeng-Fluss und man erreicht den Elephant Nature Park. Am Eingang stehen drei flache Gebäude, es gibt einen Parkplatz und ein vegetarisches Restaurant, dahinter breiten sich Wiesen aus, Matschlöcher, die Berge, der Fluss. Dieses Areal ist eine Oase für geschundene Elefantenseelen und ein weltweites Vorzeigeprojekt in Sachen Tierschutz. Vor allem aber ist es das Werk von Sangdean Chailert, der

Frau, die als »Elefantenflüsterin« berühmt geworden ist.

Sie kommt am Nachmittag aufs Gelände, und es ist ein bisschen so, als würde der Messias eintreffen. Im Gefolge hat Lek, 57 Jahre alt, mehrere Mitarbeiter eines Elefantencamps im Süden. Sie wollen von ihr wissen, wie sie die Tiere rettet, füttert, wieder leben lässt. Wie sie die Elefanten versöhnt mit dem Menschen. Und wie sie damit auch noch Geld verdient. Lek trägt braune Gummistiefel, eine weite Bluse, ihr tiefschwarzes Haar fällt in einem dicken Strang auf die Hüften. Und dann redet sie über ihre Geschichte, ihre Mission.

Es sei entsetzliches Unrecht, was mit den Elefanten geschehe. Über 200 hätten sie und ihre Leute schon gerettet. Und sie machen weiter. Sie untersuchen die Tiere auf der Krankenstation, pöppeln sie wieder auf, lassen ihnen auf dem riesigen Gelände freien Lauf. »Gut 80 Prozent der Elefanten, die hierherkommen, sind Zombies«, sagt Lek. »Mentale Krüppel wegen der



Unterricht im Freien:
Lek führt die Mitarbeiter eines
Elefantencamps durch den
Park und bringt ihnen bei, die
Tiere artgerecht zu halten

Folter.« Und es gäbe nur einen Weg, sie wieder zu halbwegs normalen Elefanten werden zu lassen:

»Liebe und Bananen.«

Überall um Lek herum stehen, laufen und suhlen sich Elefanten: 86 der grauen Riesen sind es derzeit, die man wohl eher als Patienten bezeichnen müsste. Da ist die 60 Jahre alte Elefantenkuh Srinuan, 3800 Kilo schwer, sie kommt aus dem Westen Thailands, wo sie jahrelang Baumstämme aus dem Urwald ziehen musste. Man hat Srinuan schon früh mit einer Fletsche ein Auge ausgeschossen, um sie gefügig zu machen. Vielen Elefanten zertrümmert man gleich beide.

Da ist Mae Pong Sri, über drei Tonnen schwer und erst seit wenigen Wochen im Camp. Das Tier musste als Touristenelefant zum Reiten gehalten und ist von Narben gezeichnet. Die Wärter malträtierten den Elefanten mit Sensen, prügeln mit Ketten und Stöcken auf ihn ein.

Da ist Yabua, geschätzte 100 Jahre alt. Der Elefantenbulle überlebte alle

Torturen, nun rafft ihn ein Tumor dahin. Yabua darf sich jetzt ausruhen, in Frieden, bekommt frisches Obst, darf frei grasen. Er steht unter einem der großen Sonnenschirme aus Bast.

»Die drei sind exemplarische Fälle«, sagt Tommy Patakat, 36, einer der Guides, der mit Lek Besucher über das Gelände führt. »Sie stehen für das Schicksal vieler Asiatischer Elefanten.« Dabei sind die Tiere in Thailand Nationalsymbol und werden auf Festen verehrt. Doch oft legt man die »gentle giants« monatelang in Ketten, um sie abzurichten – vor allem für die Tourismusindustrie. Viele Urlauber lieben es einfach, auf ihnen zu reiten, für die mehreren Hundert Elefantencamps im Land ist das ein gutes Business. Einige der Elefantenbabys halten den Weg dahin nicht aus. Sie beißen sich absichtlich in den Rüssel, damit sie verbluten.

Lek tut das in der Seele weh, die großen Tiere sind wie Brüder für die kleine Frau.

Ihre Botschaft an Thailand und alle anderen Elefantennationen ist klar:

»
**WILDERER TÖTEN
DIE TIERE NOCH
IMMER, UM
AN ELFENBEIN ZU
KOMMEN. DABEI
HABEN NUR GANZ
WENIGE ASIATI-
SCHE ELEFANTEN
STOSSZÄHNE**

«



Eine Frau mit Weitblick: Lek Chailert ist Thailands »Elefantenflüsterin«. Sie gründete den Elephant Nature Park, wo die Tiere Eimer voller Bananen, Melonen und Papayas bekommen

»
IHRE FAMILIE
HANDELTE MIT
ELEFANTEN UND
SCHMISS SIE RAUS.
ALSO SUCHTE
LEK EIN NEUES
ZUHAUSE –
FÜR SICH
UND IHRE TIERE
«

»Keine Ketten mehr, keine Shows, kein Reiten!« Mit tiefer, fester Stimme sagt sie: »Verbreitet diese Worte, sagt es jedem, und sagt es deutlich!« Interessant ist dabei, dass sich mit dem Schutz der Tiere inzwischen Geld verdienen lässt. Viele Besucher im Elephant Nature Park und in anderen Camps zahlen bereitwillig Geld dafür, nicht auf den Elefanten zu reiten. Sie dürfen den Elefanten stattdessen beim Bad im Fluss zuschauen, sie füttern und so an den Hilfsprojekten teilhaben. Lek schaut in die Runde. Sie sagt: »Es geht, es ist kein Problem.«

Weil sie sich so vehement für die Elefanten einsetzt, halten viele in Thailand Lek Chailert für verrückt. Oft wird sie beschimpft, im Internet gab es Shitstorms. Ihre eigene Familie, die selbst mit Elefanten Geschäfte macht, brach mit ihr. Lek wuchs beim Bergvolk der Khamu auf, weit oben in den Bergen bei Baan Lao im Norden. Kein Strom, kein Telefon. Ihr Großvater war der Dorfschamane, er nahm sie immer mit in den Urwald. Dort lernte sie, wie

sie sagt, einen »natürlichen Respekt« – vor den Pflanzen, den Tieren, vor der Welt. Schon früh begegnete sie ihrem ersten Elefanten. Ihr Großvater hatte ihn geschenkt bekommen, weil er einem Mann das Leben gerettet hatte.

Bald sah sie die ersten Tiere, die das Teak aus dem Dschungel wuchten mussten. Hörte den ersten, der schrie und jammerte. »Ich konnte ihn weinen hören, ich spürte seinen Schmerz«, erinnert sich Lek. Die Züchtiger hatten den Bullen zuvor über Wochen eingesperrt, ausgepeitscht und hungern lassen, um ihn gefügig zu machen. Lek besorgte sich ein Buch über Tiermedizin, sammelte Kräuter. Dann nahm sie den Elefanten zu sich und pflegte ihn gesund. »Damit begann meine Reise«, sagt sie. Es war das Jahr 1992. Der Elefant hieß Mae Perm.

Der Rest ist Geschichte, ihre Geschichte. Sie studierte, als Erste ihres Volkes, stellte nebenher eine mobile Rettungseinheit auf die Beine, den »Jumbo Express«. Damit verarzten

Auf Englisch heißt eine Herde Elefanten »parade«. Und als wären sie wirklich am Feiern, vergnügen sich diese Tiere im Fluss



sie und einige Helfer darbande Elefanten und brachten sie in Sicherheit. Lek sammelte Spenden, erwarb ein erstes Stück Land, wo die Tiere leben konnten. Dann trat plötzlich ein Mäzen auf die Bühne. Ein Kaffee-Unternehmer, der sich für den Schutz von Elefanten engagierte und genug Geld gab, damit Lek jenes Land kaufen konnte, auf dem heute der Elephant Nature Park liegt.

Für ihren Einsatz und ihre Projekte in Thailand, Kambodscha und Myanmar wurde Lek bereits hochgelobt. Das *Time Magazine* zählte sie zu den »Heroes of Asia«, Hillary Clinton ehrte sie, Emmanuel Macron lud sie ein, vor den Vereinten Nationen zu sprechen. Weil es am Ende natürlich nicht nur um die Elefanten geht, sondern um eine Haltung. Wie Lek sagt: »Um den Umgang mit unserem Planeten.«

Und langsam verändert sich etwas. In den sozialen Netzwerken und auf Reise-Websites stellen immer mehr Menschen das Elefantenreiten an den Pranger. Erste große Reiseanbieter haben es bereits aus dem Programm

gestrichen. »Das alles ist ein Anfang«, sagt Lek. »In Thailand haben bis jetzt 40 Camps das Reiten gestoppt.« Dafür allerdings würden sich nun viele als Schutzstationen betiteln, die gar keine seien. Dennoch: Ein leises Umdenken hat begonnen.

Mit festen Schritten schreitet Lek durch den Park, ihr Blick zeigt eine Mischung aus Traurigkeit, Entschlossenheit und derbem Humor. Nur manchmal scheinen ihre dunklen Augen durch die Gegenwart hindurchzublicken, über die Wälder hinaus, irgendwohin in eine andere Welt. Dann schnappt sie sich einen Beutel mit Futter. Sie geht zu einer Gruppe Elefanten. Sie setzt sich ins Gras, kein Zaun, keine Barriere steht zwischen ihr und den Tieren. Die Elefanten kommen näher, kommen zu ihr. Acht, neun der Kolosse. Die Tiere treten direkt neben sie, hinter sie, umzingeln sie. Mit ihren mächtigen Rüsseln umgarnen sie die zierliche Frau, die da seelenruhig auf der Erde sitzt. Berühren sie, tätscheln sie.

Es gibt jetzt Liebe und Bananen. ■

MERIAN ELEFANTEN

Elephant Nature Park

Der Park von Lek Chailert liegt knapp 60 Kilometer nördlich von Chiang Mai. Besucher können 86 Elefanten aus der Nähe erleben, aber auch Büffel, Katzen und Hunde leben hier. Guides führen Gäste über das Areal, bis zum Fluss, wo die Tiere baden. Wer mehr tun will, kann den Elefanten Früchte bringen oder an Freiwilligenprogrammen teilnehmen und im Park übernachten. Homestays von bis zu sieben Tagen sind möglich. www.elephantnaturepark.org

Vor allem im Norden Thailands gibt es noch mehr Camps, die nicht nur Elefanten-Fütterungen anbieten, sondern auch Hiking- und Rafting-Touren in den Dschungel, auf denen man den Tieren begegnen kann. Über 20 artgerechte Anbieter, die einen nachhaltigen Elefanten-Tourismus unterstützen, finden Sie unter: www.asianelephantprojects.com

TEXT ILIJA TROJANOW
ILLUSTRATIONEN P. M. HOFFMANN

Göttlich höflich

Schon am Flughafen rettete die Hilfsbereitschaft der Thai unseren Kolumnisten.
Später während seiner Reise lernte er: Ihre Höflichkeit ist nicht nur Ausdruck tiefen Anstands.
Sie ist das Instrument, um in einer Gesellschaft der Gegensätze zu bestehen

Kurz nach Ankunft am Suvarnabhumi-Flughafen in Bangkok hob ich Geld am Bankautomaten ab. Kaum stand ich in der Schlange, um ein Zugticket zu erwerben, eilte ein junger Mann auf mich zu. Er überreichte mir mit aufgeregter Stimme und einer leichten Verbeugung meine Kreditkarte. »Sir«, sagte er, »das haben Sie vergessen.« Ich bedankte mich herzlich und erleichtert, woraufhin er sich wiederum überschwänglich bei mir bedankte, so als hätte ich ihm einen großen Gefallen erwiesen.

»Ich bin verblüfft über deine Verblüffung«, sagte mir später am Abend ein Bekannter, der seit einigen Jahren in Thailand lebt. »Du hast ihm eine Möglichkeit gegeben, gutes Karma zu generieren. Er hat durch seine Handlung Gleichmut und Güte an den Tag gelegt, das ist für ihn heilsamer als für dich.«

Kreditkarte und Karma – das ist ein zentraler Gegensatz in einem Land vieler Widersprüche. Der Buddhismus durchdringt unübersehbar den Alltag, golden leuchtend überragt er jede Stadt, aber es ist ein freier Marktbuddhismus, bei dem die stoische Figur des Erleuchteten ähnlich behandelt wird wie ein korrupter Beamter. Unzählige Girlanden umranken seinen Hals, Getränke, Speisen und andere Gaben reihen

sich vor seinen Statuen auf. Selbst in den verruchten Vergnügungsvierteln Bangkoks, Pattayas und Phukets sieht man, wie Prostituierte dem kleinen Schrein in einer Ecke des Nachtclubs oder entlang der Straße mit einem *wai*, dieser respektvollen thailändischen Geste, bei der die Handflächen aneinandergelegt werden, und einem Gebet huldigen.

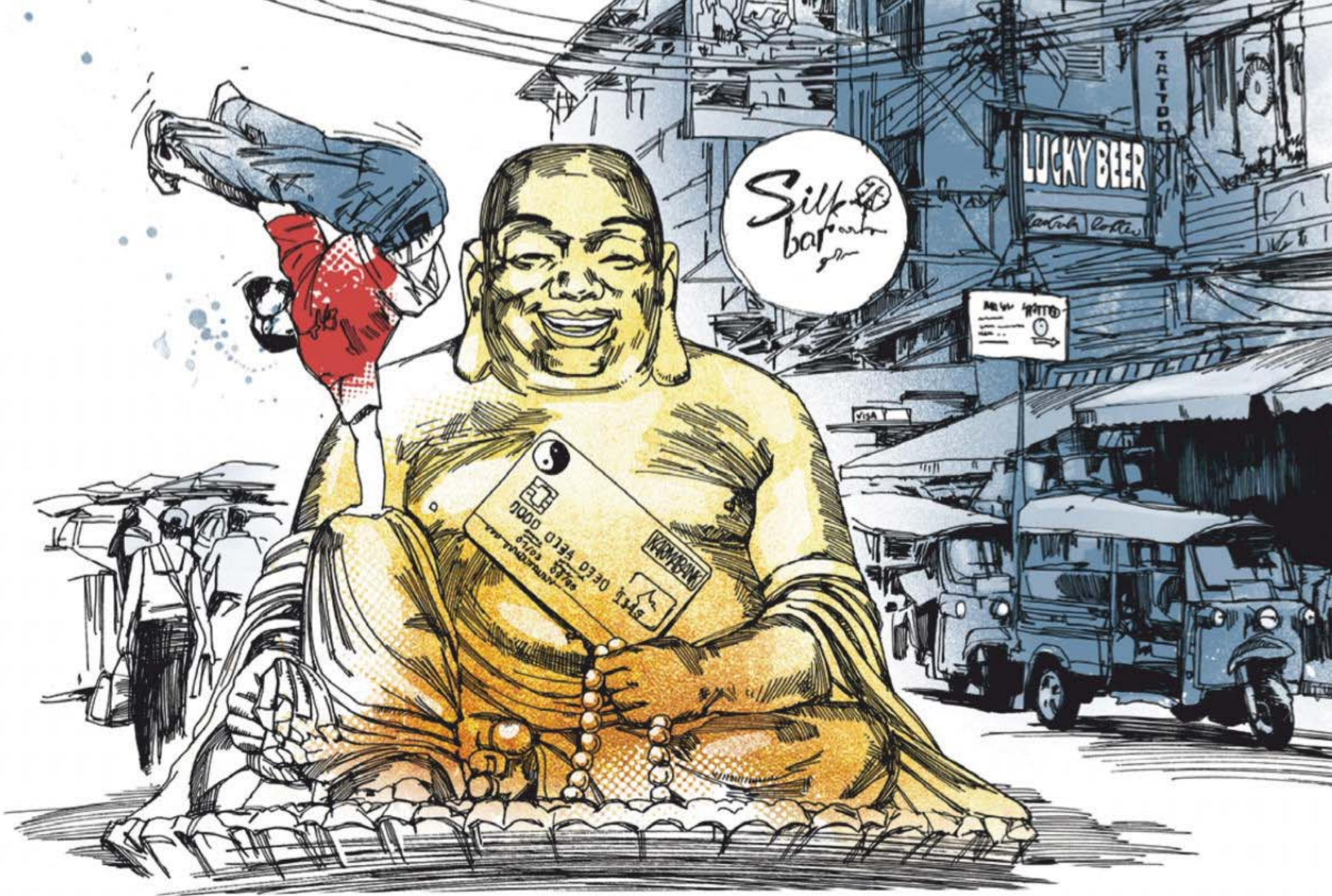
Obwohl der buddhistische Anspruch – Entsagung und Entbehrung, Loslösung von den fesselnden Leidenschaften des Lebens – sich schwerlich mit individueller kapitalistischer Motivation vereinbaren lässt, wird der Buddha großzügig auf allen Ebenen ins Leben eingebunden. Es gilt die Vermutung, er sei gnädig und nachsichtig genug, den Weg irdischer Kompromisse zu tolerieren und sogar seine Gunst zu erweisen, solange man ihn nicht vergisst. Erstaunlicherweise stört er sich auch nicht daran,

dass die Thai neben ihm eine komplexe Geisterwelt anbeten.

Höflichkeit ist eine der in Thailand am höchsten geschätzten Tugenden, und sie wird nicht nur gegenüber spirituellen Kräften geübt, sondern auch im Umgang mit Mitmenschen, vor allem, wenn diese älter, mächtiger oder wohlhabender sind. Aber nicht nur. An einem Abend saß ich in einer Bar mit Blick auf die Straße, als dort einige Jungs den dichten Verkehr mit wenigen



*An dieser Stelle schreiben
Antonia Baum, Till Raether,
Saša Stanišić und Ilija Trojanow
in unregelmäßiger Folge über die Welt
und wie sie ihnen begegnet.*



Buddha ist allgegenwärtig, aber es ist ein freier Marktbuddhismus. Die Figur des Erleuchteten wird behandelt wie ein korrupter Beamter

Gesten unterbanden, um reihum Breakdance-Kunststücke aufzuführen. Keiner hupte, niemand beschwerte sich, das improvisierte Theater auf der Straße wurde von allen hingenommen. Als es vorbei war, verbeugten sich die Tänzer artig vor den gedulden Autofahrern und ließen sie weiterfahren.

Diese Höflichkeit, die jedem Reisenden nicht nur auffällt, sondern meist auch gefällt, ist mehr als die servile Überinszenierung eines Wiener Kellners oder die unverbindliche englische Rhetorik, die einen auf Distanz hält. Sie ist der Brennstoff menschlicher Interaktion. Die Verbeugung zur rechten Zeit, das Lächeln als Pflaster auf einer drohenden Aggression, vermeidet effizient Konflikte. In Bangkok warf ich gedankenverloren eine Plastikhülle auf die Straße, worauf mich sofort ein zuvor nicht sichtbarer Polizist maßregelte und auf ein Schild zeigte, das für derartiges Verhalten eine Strafe von 2000 Baht androhte. Ich bekannte mich zum Rhythmus mehrerer *wai* schuldig, hob das Corpus

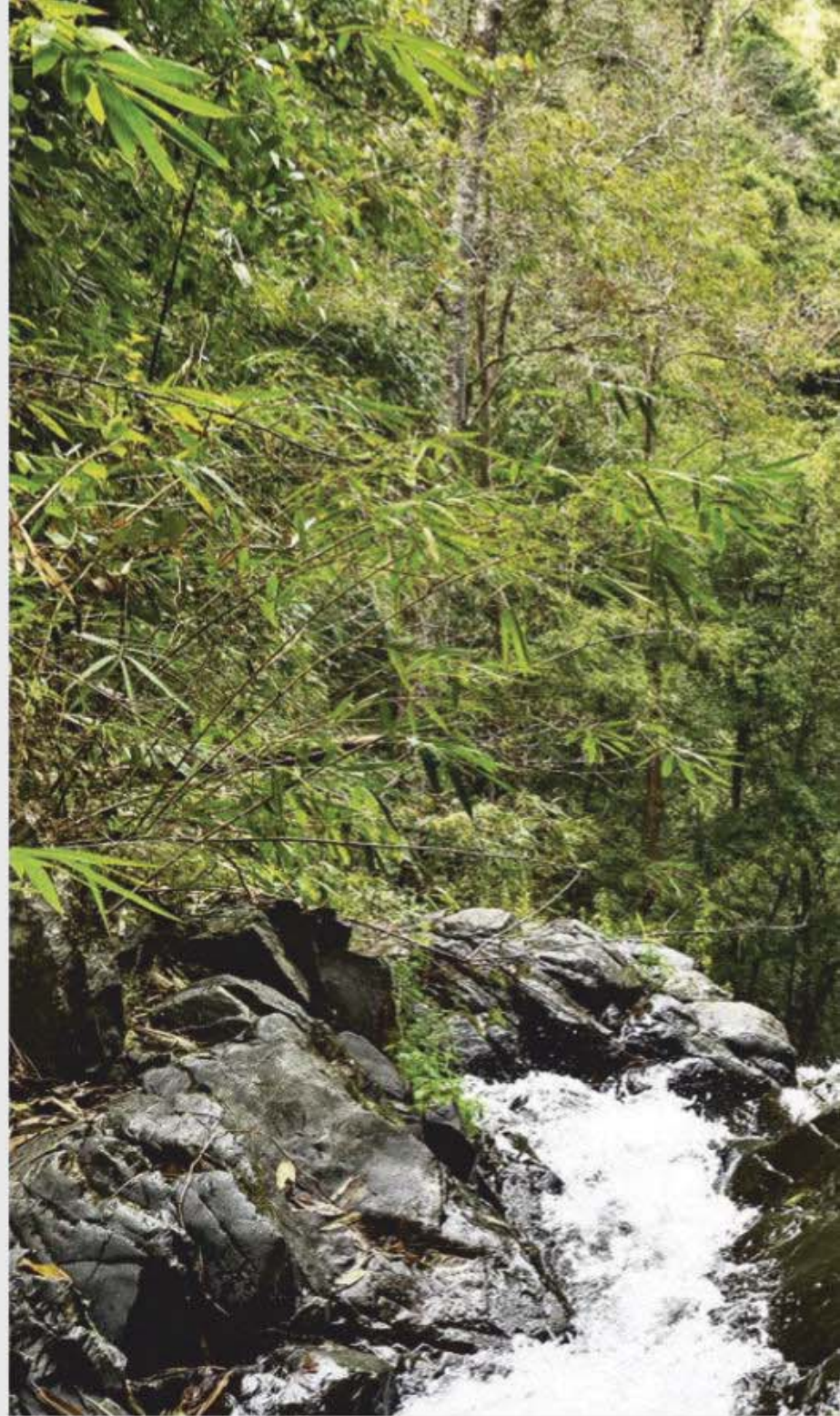
Delicti auf und trug es zum nächsten Papierkorb, lächelte dabei mit dem nötigen Maß an Zerknirschung, worauf sich die Gesichtszüge des Polizisten entstrebten und er sich neutral von mir verabschiedete.

Höflichkeit gilt auch im Nachtleben. Eine Tänzerin aus einer Go-go-Bar, die sich gerade vor der Tür eine Zigarette gönnte, ging auf meine Frage hin alle Kundennationen durch: Am wenigsten schätze sie die Inder, wegen ihrer Grobheit, am meisten die Japaner, wegen ihrer höflichen Natur. Es war unausgesprochener Teil unseres würdevollen Gesprächs, dass sie kein Urteil über die Deutschen abgab und ich sie auch nicht danach fragte.

Gelegentlich hatte ich den Eindruck, die allseits zelebrierte Höflichkeit sei auch dem hohen Sinn für das Ästhetische geschuldet. Zweifellos ist aggressives Verhalten, sind entstellte Gesichtszüge und laute Stimmen weniger schön als die Balance eines Lächelns. Wo nur möglich, wird Schönheit inszeniert. Früchte werden zu kleinen Skulpturen geschnitzt, Rikschas eigenwillig geschmückt, und die Menschen in den Restaurants sind, egal, ob weiblich oder männlich, oft von einer fast Pariser Eleganz. Schönheit nicht aus reiner Gefälligkeit, sondern, ähnlich wie Frömmigkeit und Höflichkeit, als Instrument, die vielen Gegensätze und Konflikte der Gesellschaft, das oft brutale Nebeneinander von Spirituellem und Materiellem, zu überbrücken. Das Sichtbare ist eine Täuschung, das wissen Buddhisten nur zu gut. Aber wenn schon Täuschung, dann wenigstens so dargeboten, dass sie ihren verführerischen Aspekt offenbart. ■



GUTE WAHL Nach seiner dreiwöchigen Wandertour durch den thailändischen Dschungel setzte sich MERIAN-Fotograf Aaron Moser gleich an den Computer: »Mit der CEWE Gestaltungssoftware und ihren vielen Designmöglichkeiten konnte ich meine Lieblingsbilder schnell und einfach zu einem spannenden Fotobuch mischen.«



Mein Dschungelbuch

Affen, Spinnen, dichtes Grün: **MERIAN-Fotograf Aaron Moser** streifte zu Fuß durch die Urwaldlandschaft im Norden von Thailand. Zurück zu Hause schuf er sich eine bleibende Erinnerung an sein Abenteuer: ein CEWE FOTOBUCH Panorama

Klar, es sind die unglaublich schönen Strände, die die meisten Menschen nach Thailand locken. Doch es gibt noch eine andere großartige Seite dieses Landes: den Dschungel. Und den wollte ich kennenlernen. Im Norden, unweit der Stadt Chiang Mai, findet man ihn in seiner ganzen Pracht. Grandiose Bergregionen, die mit dichtem, oft undurchdringlichem Grün bewachsen sind, wo sich eine einzigartige Pflanzen- und Tierwelt vor einem ausbreitet. Auf meinem gut dreiwöchigen Wandertrip durch Thailands Wildnis sah ich Schlangen wie die dunkle Tigerpython, die bis zu sieben Meter lang werden kann, unzählige Makake-Affen, die – durch die Baumwipfel schwingend – meinen Weg begleiteten, und riesige Bambuswälder, die aus einer scheinbar völlig unberührten Welt zu stammen schienen. Schon vor der Reise wusste ich: Es sind ein-



NAH DRAN In einem Dorf der Lahu erlebte Aaron Moser den Alltag des abgeschieden im Norden Thailands lebenden Bergvolks. Der Weg dorthin führt an Wasserfällen vorbei durch dichte, bergige Wildnis

malige Eindrücke, die ich auf meinen Rundtouren sammeln werde. Leider verflüchtigen sich solche Erlebnisse durch das häufige Unterwegssein als Reisefotograf oft viel zu schnell. Deshalb wusste ich von Anfang an, was ich nach meiner Rückkehr machen werde: bei CEWE ein großformatiges Panorama-Fotobuch mit meinen ganz persönlichen Highlights erstellen.

Zuvor allerdings musste ich die beeindruckenden Szenerien erstmal finden. Und dann auch mit der Kamera festhalten – was im Urwald nicht immer einfach ist: Das extrem feuchte Klima ließ die Linse immer wieder beschlagen, und die großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die manchmal bis zu 35 Grad betragen können, machten dem Kamerabody und den Akkus zu schaffen.

Gut, dass ich die kleinen Probleme des Fotografenalltags mit jemandem

»Feuchtes Klima, große Temperaturschwankungen: Fotografieren im Urwald ist eine Herausforderung«

teilen konnte. Mit Kai, einem Einheimischen, der mir den Weg durch den Dschungel wies. Durch diese fremde, wilde Welt, die an vielen Stellen wie ein Reich der Fantasie wirkt. Alles ist miteinander verwachsen und ineinander verschlungen. Immer wieder mussten

wir ob des wuchernden Grüns durch Flüsse waten, weil sonst kein Weiterkommen möglich gewesen wäre. Dabei achteten wir sorgfältigst darauf, wohin wir traten. Denn im Wasser tummelte sich so mancher Waran. Die Kriechtiere können bis zu zwei Meter lang werden und sind auch für den Menschen nicht ungefährlich.

Was mich aber nicht daran hinderte, die Tiere vor meine Linse zu bekommen. Beim Anblick dieser urzeitlich anmutenden Echsen war ich wie gebannt, immer wieder näherte ich mich den Waranen, um ihre Bewegung und ihren Blick einzufangen. Ebenso fasziniert war ich von der Seidenspinne, die bis zu zwölf Zentimeter groß werden kann und deren Netze einen Durchmesser von bis zu einem Meter haben. Ihr konnte ich indes sorglos auf den Leib rücken. Der Biss der Seidenspinne ist zwar durchaus schmerz-



haft, aber stellt für uns glücklicherweise keine Gefahr dar.

So spannend solche exotischen Tiere sind, noch viel mehr haben die Begegnungen mit Menschen den Aufenthalt in Thailands Norden zu einem unvergesslichen Erlebnis gemacht. Denn hier leben heute noch einige Bergvölker wie die Karen, die Padaung, die Lisu oder die Hmong. Auch die Lahu gehören dazu, und ich hatte das große Glück, in ihrem Dorf Baan Lahu Seng Charoen ein paar Tage ihr Gast sein zu dürfen. Ich bekam die Erlaubnis, sie zu fotografieren. Dafür brauchte ich Zeit, denn mir war es wichtig, Bilder zu schaffen, die die Menschen ganz ungestellt in ihrem Alltag zeigen. Dafür durfte ich mich aber nicht bequem in weiter Entfernung mit einem Teleobjektiv verstecken, sondern musste den Dorfbewohnern so nah wie möglich sein. So saß ich stundenlang in der Ecke einer Hütte und beobachtete das bunte Treiben, dass sich um die

»Schaut man das Fotobuch an, kommen die Erlebnisse sofort zurück«

Kochstelle herum abspielte. Erst als die Lahu mich nicht mehr beachteten, nahm ich langsam meine Kamera und fotografierte sie im geräuschlosen Modus. So entstanden Aufnahmen von besonderer Authentizität.

Glücklich kehrte ich aus den Bergen Thailands zurück in die Heimat – und wählte aus der Fülle meines Materials gleich meine Lieblingsbilder aus. An-

hand der CEWE Software war die Erstellung eines CEWE FOTOBUCHS »Groß Panorama« im Format 28 x 21 Zentimeter sehr unkompliziert. Angetan war ich vor allem von der Möglichkeit, das Buch schnell, aber trotzdem individuell zu gestalten. Es gibt viele voreingestellte Designs, die ich leicht nach meinen Wünschen anpassen konnte. Und so ließ sich ein spannender Look kreieren, bei dem die Bilder einen sehr großen Raum einnehmen und auf einem edlen, tiefmatten Papier perfekt zur Geltung kommen.

Mittlerweile steht das große Panorama-Buch von CEWE bei mir im Regal. Es ist eine wunderbare Erinnerung an mein Urwaldabenteuer in Thailand. Mit Freunden und Familie kann ich so ganz einfach die Faszination meiner Reise teilen. Und bei jedem Betrachten meines ganz persönlichen Dschungelbuchs kommen die Erlebnisse sofort wieder zurück.



EINMAL URWALD...

Für ein unvergessliches Erlebnis und spektakuläre Fotos kämpfte sich Aaron Moser durch eine üppig wuchernde Natur wie hier im Si-Lanna-Nationalpark, rund 60 Kilometer nördlich der Stadt Chiang Mai

... UND ZURÜCK

Die perfekte Erinnerung: Nach der Dschungeltour stellte der MERIAN-Fotograf seine Lieblingsbilder in einem CEWE FOTOBUCH zusammen. Erste Bewunderin: seine Partnerin Elena



CEWE FOTOBUCH | SO EINFACH GEHT'S!



Wenn Sie Ihre Erinnerungen festhalten und teilen wollen, sind Sie bei CEWE richtig. Vor allem mit einem klassischen Fotobuch: Das bietet CEWE in vielen Größen und Formaten an – vom Mini-Buch (15 x 11 cm) bis zum XXL Panorama (38 x 29 cm). MERIAN-Fotograf Aaron Moser hat sich für das CEWE FOTOBUCH Groß Panorama entschieden. Das Querformat mit einer Größe von 28 x 21 Zentimetern eignet sich gerade für außergewöhnliche Bilder. Landschaftsaufnahmen wirken in der Panorama-Optik nochmal spektakulärer. Ein Fotobuch zu erstellen, ist ganz einfach: CEWE Software herunterladen, gestalten, bestellen. In der Online-Maske kann man dabei sofort überprüfen, ob die Auflösung der Bilder ausreicht. Natürlich können Sie auch die Papierqualität bestimmen und Ihr

mein
cewe fotobuch

Fotobuch mit diversen
Designelementen veredeln.
www.cewe.de



<i>Chefredakteur</i>	Hansjörg Falz
<i>Stellvertretende Chefredakteurin</i>	Kathrin Sander
<i>Art Direction</i>	Isa Johannsen
<i>Chefin vom Dienst</i>	Jasmin Wolf
<i>Textchefinnen</i>	Kathrin Sander, Tinka Dippel
<i>Redaktion</i>	Tinka Dippel, Kalle Harberg, Andreas Leicht, Franz Lenze, Stefanie Plarre, Inka Schmeling; Mitarbeit: Tessa Penzel, Sophie Sommer
<i>Bildredaktion</i>	Violetta Bismor, Tanja Foley, Katharina Oesten (Leitung)
<i>Layout</i>	Lena Glauche (stellv. AD), Tanja Schmidt
<i>Redaktionsmanagement</i>	Bartosz Plaksa (Ltg.), Ute Szimm
<i>www.merian.de</i>	Jennifer Bielek
<i>Assistentin der Chefredaktion</i>	Sabine Birnbach
<i>Konzeption dieser Ausgabe</i>	Kalle Harberg (Text), Katharina Oesten (Bild)
<i>Autoren</i>	Antonia Baum, Barbara Baumgartner, Lily Brett, Oliver Fischer, Verena Lugert, Harald Martenstein, Achill Moser, Thomas Pletzinger, Till Raether, Saša Stanišić, Ilija Trojanow
<i>Verantwortlich für den red. Inhalt</i>	Hansjörg Falz
<i>Geschäftsführung</i>	Dr. Ingo Kohlschein, Peter Rensmann, Helma Spieker
<i>Publisher/Verlagsleitung</i>	Oliver Voß (verantwortlich für Anzeigen)
<i>Gesamtvertriebsleitung</i>	Jörg-Michael Westerkamp (Zeitschriftenhandel), Thomas Voigtländer (Buchhandel)
<i>Abovertriebsleitung</i>	Christa Balcke
<i>Leitung Leserreisen</i>	Oliver Voß
<i>Vermarktung</i>	Helma Spieker, Hilleken Zeineddine, BM Brand Media GmbH, Harvestehuder Weg 45, 20149 Hamburg, www.bm-brandmedia.de, Tel. 040 2717-1200, Fax -4343
<i>Anzeigenstruktur</i>	Darius Hohlbaum, Tel. 040 2717-2210, BM Brand Media GmbH
<i>Verkaufsbüro Inland:</i>	
<i>Nord</i>	Tel. 04027172595, Fax 04027172520, E-Mail: vb-nord@bm-brandmedia.de
<i>West</i>	Tel. 0211901900, Fax 02119019019, E-Mail: vb-west@bm-brandmedia.de
<i>Mitte</i>	Tel. 061229339480, Fax 061229339489, E-Mail: vb-mitte@bm-brandmedia.de
<i>Südwest</i>	Tel. 061229339485, Fax 061229339488, E-Mail: vb-suedwest@bm-brandmedia.de
<i>Süd</i>	Tel. 08941981563, Fax 08941981566, E-Mail: vb-sued@bm-brandmedia.de
<i>Repräsentanzen Ausland:</i>	
<i>Belgien/Niederlande/Luxemburg</i>	Mediawire International, Tel. +31 651 4801 08, E-Mail: info@mediawire.nl
<i>Frankreich/Monaco</i>	Affinity Media, Tel. +33 1 53 05 94 01, E-Mail: l.briggs@affinity-media.fr
<i>Großbritannien/Irland</i>	Mercury Publicity Ltd., Tel. +44 7798 665 395, E-Mail: stefanie@mercury-publicity.com
<i>Italien</i>	Media & Service International Srl, Tel. +39 02 48 00 61 93, E-Mail: info@it-mediaservice.com
<i>Schweiz/Liechtenstein</i>	Affinity-PrimeMEDIA Ltd., Tel. +41 21 781 08 50, E-Mail: info@affinity-primemedia.ch
<i>Skandinavien</i>	International Media Sales, Tel. +47 55 92 51 92, E-Mail: fgisdahl@mediasales.no
<i>Spanien/Portugal</i>	K. Media, Tel. +34 91 702 34 84, E-Mail: info@kmedianet.es

Die Premium Magazin Gruppe im Jahreszeiten Verlag
Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 10
Heft 04/2019 – Thailand. Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 28.03.2019
MERIAN erscheint monatlich im Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, Tel. 040 2717-0
Redaktion Tel. 040 2717-2600, E-Mail: redaktion@merian.de Internet www.merian.de
Abonnementvertrieb und Abonnentenbetreuung DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Tel. 040 2103-1371, Fax -1372, www.dpv.de
E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de
Vertrieb DPV Vertriebsservice GmbH, www.dpv-vertriebsservice.de
Litho K+R Medien GmbH, Darmstadt
Druck und Verarbeitung Walstead Kraków Sp. z o.o., Obrońców Modlina 11, 30-733 Krakau, Polen
Das vorliegende Heft April 2019 ist die 4. Nummer des 72. Jahrgangs. Diese Zeitschrift und die einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes bedarf der Zustimmung des Verlages. Keine Haftung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos.
Jahresabonnementspreis im Inland 92,40 €, für Studenten 46,20 € (inklusive Zustellung frei Haus). Der Bezugspreis enthält 7 % Mehrwertsteuer. Auslandspreise auf Nachfrage. Postgirokonto Hamburg 132 58 42 01 (BLZ 200 100 20) Commerzbank AG, Hamburg, Konto-Nr. 611657800 (BLZ 200 400 00). Führen in Lesemappen nur mit Genehmigung des Verlages. Printed in Germany
ISBN 978-3-8342-2735-5, ISSN 0026-0029, MERIAN (USPS No. 011-458) is published monthly by JAHRESZEITEN VERLAG GMBH.
Subscription price for USA is \$ 110 per annum. K.O.P.: German Language Publ., 153 S. Dean Street, Englewood NJ 07631. Periodicals postage is paid at Englewood NJ 07631, and at additional mailing offices. Postmaster: Send address changes to: MERIAN, GLP, PO Box 9868, Englewood NJ 07631
Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH: A&W ARCHITEKTUR & WOHNEN, CLEVER LEBEN, COUNTRY, DER FEINSCHMECKER, FOODIE, HOLIDAY, LAFER, MERIAN SCOUT, PRINZ, ROBB REPORT, SCHÖNER REISEN, WEIN GOURMET



Titelfoto
Das ganze Land feiert im November das Lichterfest Loi Krathong und bittet mit Laternen um Vergebung seiner Sünden. Nirgendwo aber ist es so zauberhaft wie hier in Chiang Mai.

Den MERIAN kompass recherchierten und schrieben Kalle Harberg, Aaron Moser, Martin Schacht und Tom Vater.
Redaktionsschluss: 27. Februar 2019

Wir bedanken uns für die Unterstützung bei dem Thailändischen Fremdenverkehrsamt.

Bildnachweis
Anordnung im Layout: o = oben, u = unten, r = rechts, l = links, m = Mitte

Titel: Akhararat Wathanasing/Alamy; S.3lo Philip Koschel; S.4/5, 5u Darshana Borges, S.4m, u Alex Xodi, S.5m Marc Bielefeld; S.6o, 7l Alex Xodi, S.6m Tanja Foley, S.7r Darshana Borges; S.10lo MahaNakhon by Buro Ole Scheeren ©Buro-OS Photo by Srirath Somsawat, ro Alex Xodi, lu Noppasin Wongchum/Alamy, S.11lo Julia Bellack, ro Mike Goldwater/Alamy, ru Dan White/Sacred Tattoos of Thailand/Alamy, S.12lo Michael Snell/Alamy, ro Yongyut Khasawaong/Alamy, lu justhavealook/via Getty Images, rm Steve Whyte/Alamy; S.13 Mirjam Radke; S.14/15 Nicolas Michaelis; S.16/17 Alex Xodi, S.18/19 Darshana Borges, S.20, 21, 24, 25, 26/27 Michael Schulz, S.22/23, 28/29 Aaron Moser; S.31 Jack Picone/Alamy; S.32-45 Alex Xodi, S.45o Illustration: Jochen Schäfers; S.47-49 Alex Xodi; S.50-57 Darshana Borges, S.58u Tanja Foley; S.60-61 Illustrationen: Marina Friedrich; S.62 Krisanapong Detraphiphat/via Getty Images, S.63l, r, 64l, r, 65, 66l, r, 67l Marc Bielefeld, S.63m Worapat Lawanont/via Getty Images, S.64m Peter Charlesworth/LightRocket via Getty Images; S.68-70 Alex Xodi; S.72 Zairon Jacobs/Alamy; S.74-78 Aaron Moser; S.80/81 Williams-Hunt Aerial Photos Collection/Original from the School of Oriental and African Studies (SOAS), University of London/Digital Data from Center for Southeast Asia Studies (CSEAS), Kyoto University/Digital Archive from Chulachomklao Royal Military Academy (CRMA), Thailand, S.81r Rapeepong Puttakumwong/Alamy; S.84/85 Sam Spicer/via Getty Images, S.86lo Somnuk Krobkum/via Getty Images, Im Tristan Arfi, S.87 Anton Petrus/via Getty Images, S.88/89 Franck Guiziou/hemis/laif, S.90ro Schmerbeck/Alamy, m Tanja Foley, S.93u Darshana Borges; S.96 Ursula Düren/dpa/picture alliance, S.98o Urheber unbekannt, u Alexandra Radu/SOPA Images/LightRocket/via Getty Images, S.99u Anusak Laowilas/NurPhoto via Getty Images; S.100-105 Marc Bielefeld; S.106/107 P.M. Hoffmann; S.113, 114/115 Illustrationen: Lana Bragina/Marmota Maps, S.116, 120lu, 121u Michael Schulz, S.119m, 124lo, 126/127 Alex Xodi, S.119lu David Cherepuschak/Alamy, S.119ro Ralf Tooten 2017, S.120o Ronny Bolliger/Alamy, ru Sean Pavone/Alamy, S.121l All Canada Photos/Alamy, r Bisual Photo/Alamy, S.122 pa_YON/via Getty Images, S.123o Aaron Moser, rm Stephi Wald, lo Sam Spicer/via Getty Images, ru Stefano Baldini/Alamy, S.124ru Art Kowalsky/Alamy, S.128o Mary Evans/The National Army Museum/INTERFOTO, Im Akarat Phasura/Alamy, S.129o Thierry Falise/LightRocket/via Getty Images, u Newscom/ddp images; S.130lo Natalie Kriwy, ro Götz Göppert, Im, rm Daniel Zielske
Karten: maps4news.com ©HERE

Foto-Syndication
Stockfood GmbH
Tumblingerstraße 32, 80337 München
Tel. 089 747202-90
E-Mail: willkommen@seasons.agency
www.seasons.agency

MERIAN kompass

16 SEITEN SERVICE

THAILAND

Alles, was Sie sehen und erleben sollten: Bangkoks Museen und Tempel,
Bars mit Weitblick und bunte Märkte, Touren durch die schönsten Nationalparks,
eine Lichternacht in Chiang Mai und ein Roadtrip durch die Berge.

Die besten Tipps, Adressen und Karte



Alle Tipps auch online:
www.merian.de/maps/thailand

SEHENSWERT

Wie der Kopf eines Elefanten, so heißt es, sehe **THAILAND** aus. Sein Rüssel liegt zwischen zwei Meeren, sein Kopf im Dreiländereck mit Laos und Myanmar



**Die Retterin
der Elefanten**
Seite 100

Nay Pyi Taw



**Tour zu den
Bergvölkern**
Seite 121



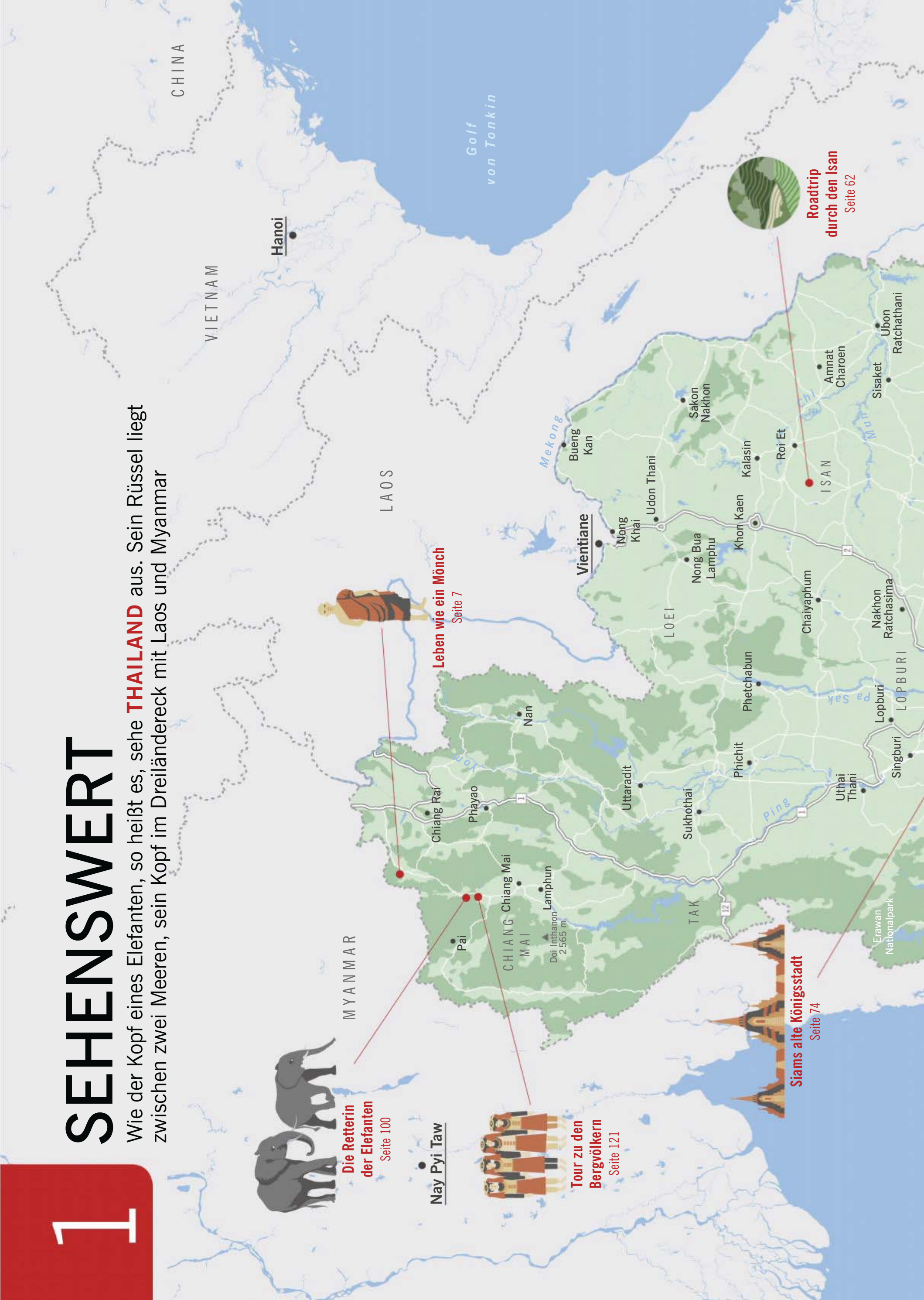
Siams alte Königsstadt
Seite 74



Leben wie ein Mönch
Seite 7



**Roadtrip
durch den Isan**
Seite 62





50 km



**Die legendäre
Brücke am Kwai**

Seite 128

Andamanensee

**Bangkoks
schönste Viertel**

Seite 32

**Das
Orchideen-Business**

Seite 60

KAMBODSCHA

Phnom Penh

**Strände
zum Träumen**

Seite 82

**König Rama,
der Rätselhafter**

Seite 96

**Thailands
Siegesdenkmal**

Seite 80

*Golf von
Thailand*

Heimat der Geister

Seite 46

Hotel der Hippies

Seite 50

**Die Sterneköchin
von der Straße**

Seite 68

**Mit dem Kajak
zum James-Bond-Felsen**

Seite 122

**Entspannen im
muslimischen Süden**

Seite 88

*Straße
von Malakka*

MALAYSIA

Thailand gilt als eines der günstigsten Reiseländer der Welt. Gleichzeitig haben die Thai einen ausgeprägten Sinn für **STIL UND ÄSTHETIK**

Thailand in Wort und Bild



MERIAN live! **Thailand**

Thomas Barkemeier,
Gräfe und Unzer 2018,
128 S., 11,99 €

Dieser Allrounder stellt
die wichtigsten

Highlights vor. Dazu gibt es Tipps
für Touren durch das Land.



MERIAN momente **Thailand – Der Süden**

Susanne Maier,
Gräfe und Unzer 2015,
192 S., 14,99 €

Wer vor allem Insel-
leben und Traumstrände erleben
will, dem sei dieser Reiseführer ans
Herz gelegt, der das Land von
Bangkok gen Süden vorstellt. Mit
Karte und guten Erlebnistipps.



Gebrauchsanweisung **für Thailand**

Martin Schacht, Piper
2018, 240 S., 15 €

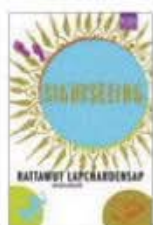
Der in Berlin und Bang-
kok lebende Autor stellt
seine Wahlheimat unaufgeregt und
mit viel Wissen vor. Das perfekte
Buch, um die komplexe thailändi-
sche Kultur verstehen zu lernen.



Inselguide Thailand

Marianna Hillmer und
Johannes Klaus (Hg.),
Reisedepeschen Verlag
2018, 208 S., 22 €

27 Inseln werden in
diesem Buch vorgestellt. Die Texte
ähneln sich, sind aber liebevoll
geschrieben. Tolle Karten!



Sightseeing: **Erzählungen**

Rattawut Lapcharoen-
sap, Kiwi 2006, 240 S.
9,99 €

Die gesammelten
Kurzgeschichten des jungen
Autors, der auch für diese
Ausgabe schrieb (S. 30), sind
beeindruckend – besonders die
mit dem Titel *Farangs*.



Chedis krönen so manchen
Gipfel Thailands, diese
beiden den höchsten Berg des
Landes: den Doi Inthanon

DAS WICHTIGSTE KOMPAKT

Wilde Berge, endlose Strände

EINWOHNER Rund 69 Millionen Men-
schen leben in Thailand, mehr als jeder
Siebte davon in der Hauptstadt Bangkok.
Etwa 75 Prozent der Bevölkerung gehören
der Volksgruppe der Thai an, die größten
Minderheiten sind Thai-Chinesen (rund
14 Prozent) und Malaier (etwa 4 Prozent).

FLÄCHE Thailand misst 514000 Quadrat-
kilometer. Seine Fläche ist etwa so groß
wie die Spaniens.

GEOGRAFIE Die Form des Landes erin-
nert an den Kopf eines Elefanten: Sein
Scheitel im Norden ist überzogen von den
Ausläufern des Himalayas, dort erhebt sich
der höchste Berg: der 2565 Meter hohe Doi
Inthanon. Den Rüssel bildet die Malaiische
Halbinsel im Süden, wo Thailand an zwei
Meere grenzt: den **Golf von Thailand** und
die **Andamanensee**. Beide Küstenlinien
sind – ohne Inseln – zusammen rund
2900 Kilometer lang.

KLIMA Von Norden nach Süden sind es
mehr als 1700 Kilometer, das Klima vari-
iert also. Auf den Golfinseln um Koh Samui
etwa beginnt die Regenzeit später als in

den meisten anderen Regionen, wo sie in
der Regel von Mai bis November dauert.
Die Trockenzeit – und damit die **beste Reise-
zeit** – zieht sich von Dezember bis April.

ZEIT Thailand ist der mitteleuropäischen
Zeit sechs Stunden voraus.

TELEFON Die Ländervorwahl ist **0066**.
Ein 4G-Netz überzieht das Land, am bes-
ten, Sie holen sich vor Ort eine Prepaid-
SIM-Karte für Ihr Handy – zum Beispiel
gleich am Flughafen in Bangkok.

POLITIK Offiziell ist das Land eine **konsti-
tutionelle Monarchie**, Staatsoberhaupt ist
seit 2016 König Rama X. (S. 96). Praktisch
sind ständig wechselnde Zivil- und Militär-
regierungen an der Macht. Seit 1932 gab es
im Durchschnitt alle acht Jahre einen
Putsch, zuletzt 2014 unter General Prayuth
Chan-ocha. Die lange ersehnten Wahlen
2019 sind für März angesetzt (Stand bei
Redaktionsschluss).

RELIGION Rund 95 Prozent der Bevölke-
rung sind **Buddhisten**, aber auch der Glau-
be an eine wilde Geisterwelt ist im Land

Guter Stil: ja

Die Thai achten sehr auf ihr Erscheinungsbild und haben wenig Verständnis für rein funktionsmäßige Kleidung. Jenseits der Strände sollten die Hosen lang und die Schultern bedeckt sein – vor allem, wenn Sie Tempel und Paläste besuchen möchten.

Ausgrenzung: nein

Kaum ein Land hat ein so offenes Geschlechterverständnis wie Thailand. »Ladyboys«, auch »Kathoeyes« genannt, treten dort offen auf. Die Toleranz ist sogar festgeschrieben: Der Gender Equality Act von 2015 verbietet viele – wenn auch nicht alle – Formen von Diskriminierung.

weit verbreitet (S.46). Mit der muslimischen Minderheit im Süden tobt seit Jahren ein Konflikt, der immer wieder Todesopfer fordert.

STROM Die Netzspannung beträgt 220 Volt. In modernen Hotels braucht man meist keinen, aber wer auf Nummer sicher gehen möchte, kauft einen Adapter mit zwei flachen Kontakten.

ANREISE Der Nonstop-Flug von Frankfurt nach Bangkok dauert meist **um die elf Stunden** und wird von zahlreichen Airlines wie Lufthansa und Thai Airways angeboten. Vom Flughafen Bangkok-Suvarnabhumi nimmt man am besten ein Taxi ins Stadtzentrum (unter 10 Euro).

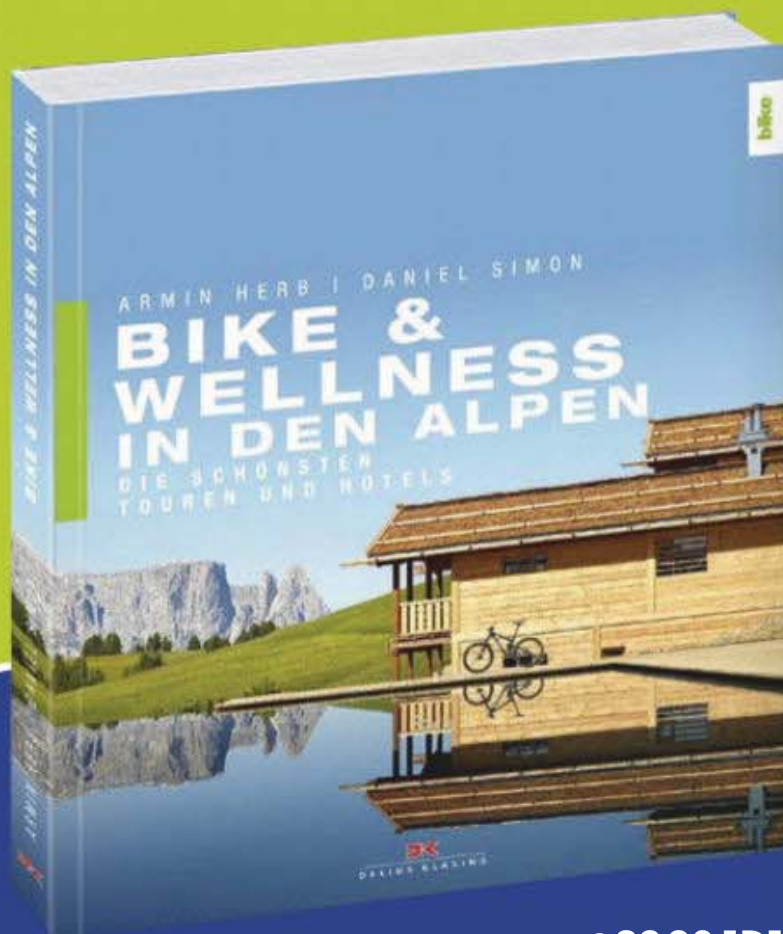
UNTERWEGS In großen Städten hat man die Wahl zwischen **Taxis, Tuk-Tuks und Motorradtaxis**, die vor allem von Einheimischen genutzt werden. Tipp: Lassen Sie sich im Hotel ihr Ziel in Thai aufschreiben, viele Fahrer verstehen kein Englisch. In Bangkok gibt es auch ein **U-Bahn- und Skytrain-Netz**.

Fernbusse verbinden Städte und beliebte Regionen, auch **Airlines** wie Bangkok Airways haben oft günstige Angebote. In touristisch wenig erschlossenen Regionen wie dem Isan (S.62) kommt man ohne Mietwagen kaum voran. Wer viel vom Land sehen möchte, kann sich auch einer **geführten Tour** anschließen, sehr zu empfehlen sind die von Studiosus (www.studiosus.com).

GELD Landeswährung ist der **Baht**. 35 Baht entsprechen etwa einem Euro.

BUDGET Thailand ist nicht nur eines der günstigsten Reiseländer der Welt, es bietet auch ein **unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis**. Kleine Hütten und einfache Gerichte kosten meist nur ein paar Euro, ab 50 Euro gibt es schon luxuriöse Zimmer.

INFORMATIONEN Nützliche Tipps finden Sie auf der Website des **Thailändischen Fremdenverkehrsamts** (www.thailandtourismus.de). Zu empfehlen ist auch der Blog der Journalistin Gabriele Dünwald mit vielen persönlichen Empfehlungen (www.soiblossom.com).



€ 29,90 [D]
ISBN 978-3-667-11556-0

WHIRLPOOL STATT EISTONNE

- ♦ Bike-Hotels mit Wellness-Angeboten und besonderem Service
- ♦ Geheimtipps für Mountainbiker: Mehrtages- und Tages-touren mit GPS-Tracks und Karten
- ♦ Tipps zur Anreise und nützliche Vorort-Infos wie Bike-Shops
- ♦ Fantastische Fotos machen Lust auf die nächste MTB-Tour und den nächsten Wellness-Urlaub!

Bangkoks **TEMPEL UND MUSEEN** sind große Schauplätze der Kunst – genauso wie ein verwunschener Garten und der Fluss Chao Phraya



Jim Thompsons Erbe:
das Patchwork aus
Holzhäusern und einem
traumhaften Garten

JIM-THOMPSON-HAUS

Im Reich des Seidenkönigs

Als Erstes führt der Weg durch einen dschungelartigen Garten. Palmen und Blumen sprießen am Saen-Saeb-Kanal und umringen ein Gebäude, das hier mitten in Bangkok wie ein Exot anmutet: Das Jim-Thompson-Haus ist benannt nach einem legendären Seidenfabrikanten, der es ab 1958 errichten ließ. Es besteht aus **sechs traditionellen Holzhäusern**, die der gebürtige Amerikaner per Schiff aus dem Hinterland nach Bangkok bringen und dann im Stadtzentrum als einzigartiges Architekturensemble wieder aufbauen ließ. Kaum ein Ausländer war im Thailand des 20. Jahrhunderts so einflussreich wie Jim Thompson. Der gelernte Architekt eröffnete nach dem Zweiten Weltkrieg in Bang-

kok das erste Büro des Nachrichtendienstes OSS, eines Vorgängers der CIA. Vor allem aber trieb er ab 1948 den Aufbau der Seidenindustrie voran. Die Weberinnen arbeiteten von zu Hause für ihn und schufen Seidenstoffe in kontrastreichen Farben. Zur weltweit begehrten Ware wurde seine Seide nach der Ausstattung des Broadway-Musicals »Der König und Ich« und des Hollywood-Films »Ben Hur«. So konnte Thompson vielen armen Familien zu einem Auskommen verhelfen. Für sich trug er aus den Erlösen die grandiose, teils skurrile **Sammlung verschiedenster Antiquitäten** aus Asien zusammen, die der Schatz des Hauses ist: chinesische Ming-Vasen, Buddha-Statuen aus dem 13. Jahrhundert

und eine Reihe von »Nats«, Skulpturen burmesischer Naturgeister.

Sicher trägt auch das Schicksal des Seidenfabrikanten zur Faszination seines Hauses bei: Am 26. März 1967 verließ Jim Thompson ein Chalet in den Cameron Highlands in Malaysia, wo er seinen Urlaub verbracht hatte – und wurde nie wieder gesehen. Zahllose Geschichten ranken sich um sein Verschwinden, gelöst ist das Rätsel bis heute nicht. Was bleibt, ist das großartige Haus, das Sie nur im Rahmen einer – sehr empfehlenswerten – Führung besuchen können.

6 Soi Kasemsan 2, Rama I Road
www.jimthompsonhouse.com
Stündliche Führungen (auch auf Deutsch)

Geschichtsstunde im Café

Das Museum Siam in einem herrlich restaurierten neoklassizistischen Gebäude vermittelt anschaulich die Geschichte der Thai – etwa durch ein originalgetreu möbliertes Café der sechziger Jahre. Sehr unterhaltsam!

4 Sanam Chai Road

Rockkonzert auf dem Boot

Auf dem rund 30 Meter langen, ehemaligen Lastkahn namens »Bangkok Island« finden an Wochenenden oft Konzerte einheimischer Künstler statt. Gute Drinks, vegetarisches Essen, einmalige Atmosphäre!

www.bangkokisland.com

TEMPEL-HOPPING

Vier aus Vierhundert

Gut 40000 Tempel soll es in Thailand geben, allein 400 davon in Bangkok. Nicht mal einen Bruchteil davon kann man während einer Thailand-Reise mit Muße besichtigen; diese vier Tempel sind – neben Wat Pho und Wat Phra Kaeo (S. 34) – besonders sehenswert: **Wat Arun** (158 Wang Doem Rd), der Tempel der Morgendämmerung, der am westlichen Ufer des Chao Phraya steht. Er wurde im 17. Jahrhundert erbaut und jüngst mit viel Liebe restauriert. Am anderen Ufer befindet sich **Wat Mahathat** (3 Maha Rat Rd), der ursprünglich aus der Ayutthaya-Periode (S. 74) stammt. Viele Besucher kommen vor allem wegen der Vipassana-Meditationskurse dorthin, die auch auf Englisch angeboten werden. Gut ausgeruht sollte man sein für **Wat Saket** (344 Chakkraphat Diphong Rd), besser bekannt als Phu Khao Thong, Tempel des goldenen Hügels (Foto). Zum Chedi, wie die glockenförmigen Gebäude im Buddhismus heißen, sind es satte 300 Treppeinstufen, der Aufstieg lohnt sich aber für

den grandiosen Blick über weite Teile der Stadt. Etwas weiter südlich, am Rande von Chinatown, liegt der elegante, mehrstöckige **Wat Traimit** (661 Charoen Krung Rd). Der größte Schatz in seinem Innern ist eine drei Meter hohe Buddha-Statue. Die Figur soll aus dem 13. Jahrhundert stammen und war lange unter einer Gipschicht verborgen, wahrscheinlich, um sie vor Plünderern zu schützen. 1955 kam dann zutage: Sie ist aus purem Gold.



NATIONALMUSEUM

Thailands Schatzkammer



Vergessen Sie vor lauter grandiosen Tempeln in Bangkok das Nationalmuseum nicht! Genau genommen lohnt es sich sogar, hier in die thailändische Kultur einzusteigen. Denn das Museum, das sich in einem ehemaligen Palast des Vizekönigs befindet, zeigt die größte **Sammlung historischer Kunst- und Gebrauchsgegenstände** Thailands und Südostasiens. Zu sehen sind unter anderem Skulpturen, Schmuck und Waffen aus den verschiedensten Epochen. Eines der vielen Highlights: die Siwamokkaphiman-Halle (Foto), erst 2016 restauriert, an deren Ende der riesige Kopf eines Buddhas aus dem königlichen Tempel von Ayutthaya gezeigt wird.

Na Phra That Alley
Regelmäßige Touren (auch auf Deutsch)

INTERVIEW

»Eine Quelle der Inspiration«



Der Fotograf **RALF TOOTEN** lebt seit Jahren in Bangkok. Seine Sicht auf die Stadt hat er mit Roger

Willemsen in einem Buch verewigt. Titel: »Bangkok Noir«

MERIAN: Herr Tooten, wie sehen Sie Bangkok als Fotograf?

RALF TOOTEN: Fotografisch gesehen mag ich Bangkok nicht bei Tageslicht, die dunkle Seite der Stadt ist immer noch aufregender! Sehr gerne bin ich auf Phra Pradaeng, einer kleinen Halbinsel im Chao Phraya. Vor allem in der Nähe des Flusses ist Bangkok für mich eine permanente Quelle der Inspiration.

2018 gehörten Ihre Bilder zu den Stars der ersten Bangkok Biennale.

Ich fotografiere seit vielen Jahren Gesichtsmasken tragende Bauarbeiter. Diese Arbeiten wurden an vielen Orten in der Stadt aufgehängt oder auf Wände projiziert, um die Menschen zu ehren, die das Bangkok, in dem wir heute leben, gebaut haben.

Was sind Ihre Lieblingsorte, um in Bangkok Kunst zu erleben?

Ich mag das BACC, das Bangkok Art & Culture Centre in der Innenstadt, in dem regelmäßig große Schauen stattfinden. Toll ist auch die »WTF Gallery« in Thong Lor, eine gemütliche Bar, die sehr gute Ausstellungen zeitgenössischer Kunst organisiert.

Ralf Tooten www.tooten.com

Bangkok Biennale
www.bkkartbiennale.com

BACC Ecke Rama I Rd u. Payathai Rd
www.bacc.or.th

WTF 7 Sukhumvit Road, Soi 51
www.wtfbangkok.com

Die Stadt **CHIANG MAI** liegt ideal, um sich auf Entdeckertouren durch die bergige Region an der Grenze zu Myanmar und Laos zu begeben



Beliebter Treff am Abend: der »Night Bazaar«. Sehenswert bei Tag: Wat Chedi Luang mit seinen auffälligen Elefanten-Figuren



24 STUNDEN IN CHIANG MAI

Bangkoks lässige Schwester

Knapp 600 Kilometer Luftlinie trennen die Hauptstadt von einer der größten Städte Thailands: Chiang Mai, 135 000 Einwohner, liegt in den Bergen. »Rose des Nordens« nennen jene die Stadt, die ihren Zauber und ihre entspannte Lebensart kennen. Am besten schlendern Sie vom **Tha Phae Gate**, dem Haupttor in der historischen Stadtmauer, hinein in die weitgehend verkehrsfreie Altstadt. Rund 300 Tempel stehen in Chiang Mai, den eindrucksvollsten erreichen Sie schon nach wenigen Minuten: **Wat Chedi Luang**. Sein Chedi, ein glockenartiger Bau, wurde im 16. Jahrhundert durch ein Erdbeben zerstört, die Ruine aber blieb bis heute stehen. In ihrem Hof wird täglich zu *Monk Chats* eingeladen, die Besucher mit Mönchen ins Gespräch bringen sollen. Ein Traditionsgericht in Chiang Mai und das perfekte Mittagessen ist *Khao Soi*, eine Nudelsuppe mit Hühnchen, und eine gute Adresse dafür ist das Restaurant **Huen Pen**. Wohl gesättigt sollten Sie am Nachmittag Chiang Mais jüngste Attraktion besuchen: das **MAIAM Contemporary Art Museum**. Der etwas außerhalb der Stadt gelegene Bau, der aussieht wie ein verspiegelter Nachtclub, beherbergt die umfassendste Sammlung moderner Kunst in Thailand. Ein gutes Restaurant für den Abend ist **Huang Soontaree** am Ping River. Es gehört Soontaree Vechanont, einer berühmten Folksängerin. Zu nordthailändischer Küche gibt es dort ausgezeichnete Livemusik. Krönender Abschluss des Tages: der **Night Bazaar**. An zahllosen Ständen können Sie dort zum Beispiel die Kleidung der »Bergvölker« des Nordens kaufen.

Wat Chedi Luang 103 Prapokkloa Road
Restaurant Huen Pen 112 Ratchamanka Road
MAIAM 122 Moo 7 Tonpao, Sankampheang
www.maiiam.com
Restaurant Huan Soontaree Patan Road
www.huansoontaree.com
Night Bazaar Chang Khlan Road

Lichternacht

Jedes Jahr im November wird zu Ehren der Götter das Fest der Lichter, Loy Krathong, zelebriert. In Chiang Mai ist es besonders eindrucksvoll, da es zeitgleich mit dem Laternenfest Yee Peng stattfindet. Drei Tage lang strahlt die ganze Stadt!

Pflanzenpracht

Im Botanischen Garten Queen Sirikit nördlich von Chiang Mai kann man durch die enorm vielfältige Pflanzenpracht Thailands spazieren. Spektakulär: die Hängebrücke mit Glasboden. Pong Yaeng, Mae Rim, www.qsbg.org

ROADTRIP

1864 Kurven ins Glück

Die schönste Schleife Thailands besteht aus Asphalt, ist 600 Kilometer lang und heißt **Mae Hong Son Loop**. Wem im Auto schnell übel wird, der sei vorgewarnt: Auf die Strecke verteilen sich exakt 1864 Kurven. Die in Chiang Mai beginnende Route ist ideal, um viel vom Norden zu sehen, sie führt durch subtropische Berglandschaft, vorbei an Dörfern und Reisfeldern (Foto). Beliebter Stopp:



die **Kleinstadt Pai**, wo sich viele Traveller treffen. Wer die Schleife gegen den Uhrzeigersinn abfährt, erreicht sie nach 762 Kurven durch dichten Dschungel. Highlight in Pai: der Pai Canyon, zu surrealen Formen ausgewaschene Felsformationen, die über Holzstege zu erreichen sind. Außerdem kann man dort auf Wildwassertour gehen und in heißen Quellen baden.

Ruhiger geht es einige Kurven weiter nördlich im Ort **Soppong** zu. Wer dort eine Pause einlegt, kann Tham Lod, eine riesige Höhle, mit dem Boot erkunden. Hauptattraktion des Städtchens **Mae Hong Son** ist ein idyllischer Teich, umringt von Tempeln im burmesischen Stil. Ganz in der Nähe, direkt an der Grenze zu Myanmar, liegt **Mae Aw**, ein chinesisches Dorf. Letzter Stopp auf der Schleifentour: der Ort **Mae Sariang** weiter südlich. Der ist eine gute Basis für Touren auf dem Salween River, außerdem kann man dort in sehr schön gelegenen Hotels übernachten, darunter das »Riverhouse« (www.riverhousehotelgroup.com).

ABGELEGENE DÖRFER

Besuch bei den Bergvölkern

Ab Mitte des 19. Jahrhunderts wanderten sie aus China und dem heutigen Myanmar ein, bis heute sind viele von ihnen staatenlos: die »Bergvölker«, ethnische Minderheiten, die verstreut in kleinen Dörfern leben. Insgesamt zählen sie mehr als eine Million Menschen, etwa 50000 gehören in Thailand dem **Volk der Akha** an (Foto). Wer sie oder die Karen, die Yao, Lisu oder Lahu besuchen möchte, kann Touren zu relativ ursprünglichen Dörfern buchen. Rund um Soppong ist die **Cave Lodge** ein guter Ausgangspunkt und Organisator. Die **Lisu Lodge**, geleitet von einem Deutschen und seiner Frau, einer Lisu, ist eine gute Bleibe für alle, die allein losziehen möchten.

Cave Lodge Tel. 053617203
www.cavelodge.com

Lisu Lodge Tel. 0835824496
lisulodge@gmail.com



CHIANG RAI

Ein Künstler sieht weiß

Sein Name bedeutet Weißer Tempel, und das trifft halb zu, denn **Wat Rong Khun** ist ganz in Weiß – in Thailand die Farbe der Trauer – gehalten. Halb führt der Name aber auch in die Irre, denn um einen echten Tempel handelt es sich nicht. Der prächtige Bau in Chiang Rai ist der Fiebertraum des thailändischen Künstlers **Chalermchai Kositpipat**. Die gigantische Kunstinstallation, einem buddhistischen Tempel nur nachempfunden, wurde 1997 eröffnet. Besonders eindrucksvoll ist die Gebetshalle »Ubosot«. Man betritt sie über eine Brücke (Foto), unter der sich Hunderte von Gipshänden gen Himmel recken, als Symbol für das hemmungslose menschliche Begehren. Auch im Innenraum thematisiert Kositpipat das Böse im Menschen: Beherrschendes Motiv eines riesigen Freskos ist ein Dämonengesicht, in dessen Augen sich Osama Bin Laden und George W. Bush spiegeln. Auch der Angriff auf das World Trade Center ist dargestellt, daneben sind Figuren der westlichen Populärkultur wie Elvis, Spiderman, Meister Yoda und Jack Sparrow zu sehen.

Phahon Yothin Rd, Pa O Don Chai, Chiang Rai. Der Eintritt ist frei



Hohe Bergketten im Norden, paradiesische Inselketten im Süden, jede Menge dichter Dschungel: So vielfältig sind Thailands 127 **NATIONALPARKS**

Perfektes Versteck für Bösewichte: Senkrecht ragt der James-Bond-Felsen (Mitte) aus der Bucht von Phang-nga

BOOTSTOUR

007 und der schiefe Felsen

Sie heißen so, wie sie aussehen: »Eierinsel«, »Kröteninsel« oder »Insel des kleinen Hundes«. Wenig schmeichelhafte Namen sind das, dabei prägen diese Eilande eine Küstenlandschaft, die man sich schöner nicht malen könnte, eine der eindrucksvollsten Kulissen Thailands: die **Bucht von Phang-nga**. Rund 400 Quadratkilometer ihrer Fläche bilden den Nationalpark Ao Phang-nga. Die größte Berühmtheit und der Leinwand-Star unter seinen gut 40 Ei-

landen ist die »Insel des schiefen Felsens«, besser bekannt als **James-Bond-Felsen**. Bösewicht Scaramanga hatte in »007 – Der Mann mit dem goldenen Colt« auf diesem winzigen Stückchen Land seinen Unterschlupf. Heute tummeln sich um den Felsen Ausflugsboote, die meisten legen am Pier beim Parkbüro ab. Wer eine Tages-tour bucht, kann auf Koh Panyi mittag-essen und dort die auf Stelzen stehenden Häuser eines muslimisches Fischerdorfes

besichtigen. Mit etwas mehr Ruhe genießt man die Bucht auf einer mehrtägigen **Tour mit dem Seekajak**, zum Beispiel mit dem Anbieter »John Gray's Sea Canoe«. Unterwegs wird auf verschiedenen Inseln übernachtet, tagsüber geht es mit den Kajaks auch in die *hongs*, überflutete Lagunen, die nur bei Ebbe erreichbar sind und immer wieder an neuen Orten entstehen.

John Gray's Sea Canoe 86 Soi 2/3, Yaowarat Rd Phuket, www.johngray-seacanoes.com

Gipfelreich

Der höchste Berg Thailands heißt Doi Inthanon und misst stolze 2565 Meter. Sein Gipfel ist ohne lange Wanderung zu erreichen, ein Parkplatz liegt ganz in der Nähe. Bequem ist auch die Verpflegung: Oben steht das kleine »Summit Café«.

Unterwelt

Sie brauchen Trittsicherheit und einen ortskundigen Begleiter (vor Ort stehen in der Regel Guides bereit): Eine Tour durch die Höhle Khao Maikaeo auf Koh Lanta ist ein großartiges Abenteuer. Ihre Säle sind riesig, und im Dunkeln liegt ein unterirdischer See.



Affentheater:
Zwei Spezies
Makaken leben
in Khao Sok

DSCHUNGELTOUR

Guten Morgen, Makake!



AARON MOSER hat als Fotograf, Kameramann und Videojournalist schon viele Winkel der Welt erkundet. Khao Sok gehört für ihn zu den schönsten

Die meisten Naturwunder entstanden, bevor die Menschen die Erde betraten, einige wenige aber haben sie selbst geschaffen – darunter große Teile der Landschaft im **Khao-Sok-Nationalpark**. Die Form des Schutzgebiets in der Provinz Surat Thani entstand 1982 durch den Bau des Ratchapha-Staudamms. Der Fluss Khlong Saeng flutete die Ebene und schuf ein atemberaubendes Seengebiet, das von steilen Kalksteinfelsen und dichtem Dschungel umrahmt wird. Wer sich vor Ort einer Tour anschließt, gleitet in einem Longtailboot über das türkisfarbene Wasser des **Chiao-Lan-Stausees**, auf dessen Grund 13 versunkene Dörfer liegen, die für den Bau des Damms umgesiedelt wurden. Abends kehrt man dann in einem der »Floating Bungalows« ein, die zum Bleiben einladen. Es lohnt sich, hier zu übernachten, denn besonders frühmorgens erlebt man im Nationalpark magische Momente. Man tritt aus seiner Hütte und lässt den Blick wandern: von der glatten Was-

seroberfläche, in der sich der Dschungel spiegelt, zu den tief hängenden Wolken zwischen den Bergen. Alles ist ins zarte Rosa des Morgenlichts getaucht. Durchatmen. Genießen. Aus solchen Momenten sind große Reisen gemacht.

Außerdem sind die »Floating Bungalows« die ideale Basis für eine Dschungeltour. Auf schmalen Pfaden geht es durch den Wald, vorbei an rauschenden Wasserfällen und dunklen Höhlen. Die Pflanzen- und Tierwelt in diesem Regenwald, der als einer der ältesten der Welt gilt, ist einmalig und enorm vielfältig. Hier leben viele Arten von Schmetterlingen und Libellen, Makake-Affen sind unterwegs, aber auch Tiger, Bären und Elefanten. Mit Glück sieht man sogar eine der größten Blumen der Welt: die kelchblättrige, bis zu 80 Zentimeter große *Rafflesia kerrii* Meijer. Wobei man nicht zu lange bei der rot schimmernden Blüte verweilen sollte, sie verströmt einen unheimlich beißenden Geruch, der nur schwer wieder aus der Nase zu bekommen ist.

Khao-Sok-Nationalpark

Anfahrt mit Bussen, z.B. ab Surat Thani
Touren vor Ort buchbar oder über Agenturen
wie »Lebenswert Thailand«:
www.lebenswert-thailand.com

Besondere Erlebnisse

Duschen im Wasserfall

Das Highlight des Nationalparks **Erawan** ist ein hübscher siebenstufiger Wasserfall. Ein Weg führt zu den verschiedenen Ebenen, Besucher dürfen in den Becken baden. Versorgt werden sie in diversen Restaurants. Kommen Sie früh, es kann sehr voll werden!

Besuch bei Elefanten

Etwa 300 Elefanten leben im ältesten Nationalpark **Khao Yai**. Seine Wege sind sehr beliebt bei Wanderern, die in diversen schönen Unterkünften übernachten können. Eine der schönsten: »Hotel des Artists«.
www.hotelartists.com



Tauchen mit Rochen

Der Nationalpark **Mu Ko Similan** vor Phang Nga besteht aus elf Inseln und bietet eine großartige Unterwasserwelt. Tauchschulen organisieren ab Khao Lak Touren zu den Riffs, um die sich Mantarochen und Walhaie tummeln.



Infos zu allen hier beschriebenen Nationalparks unter:
www.thainationalparks.com

Nehmen Sie eine zusätzliche Tasche mit! Und begeben Sie sich auf **SCHATZSUCHE** in den Malls und auf den Märkten in und um Bangkok



Ruhe vor dem Sturm: Unter der Woche geht es entspannt zu auf dem Chatuchak

CHATUCHAK

Der Marktführer

Man sieht sie schon aus dem Zug: Die Karawanen, hungrig nach Schnäppchen, die von der Station Mo Chit hinüberschlendern zu den Tausenden Ständen. Sie alle wollen zum Chatuchak-Wochenendmarkt, oder »JJ«, wie er auch genannt wird, das Kürzel für das auch »Jatujak« geschriebene Shoppingparadies. JJ ist einer der größten Open-Air-Märkte der Welt: **Mehr als 15000 Stände und Läden** haben auf dem Areal im Norden Bangkoks Platz. Was immer man sucht – oder auch nicht –, hier findet man es doppelt und dreifach: Antiquitäten und Kunsthandwerk, Keramiken und Haushaltswaren, Independent-Labels und Secondhand-Klamotten, sogar Haustiere vom Bernhardiner bis zur Boa. Schnäppchenjäger sollten besonders früh aufkreuzen, und jeder sollte mindestens

einen halben Tag für den Besuch des Marktes einplanen – der übrigens nicht nur am Wochenende, sondern auch unter der Woche geöffnet ist. Große Karten helfen an vielen Ecken bei der Orientierung. Wer bereits vor der Ankunft einige Anlaufpunkte haben möchte, dem seien folgende drei Stände ans Herz gelegt: **Kinnaree** (Sektion 9, Gang 18) verkauft feine Klamotten aus Seide und Leinen zu günstigen Preisen, bei **Retro Thai Décor** (7,3) findet man alte Schätze wie Bilder thailändischer Könige, und **Miniature Thai Décor** (17,1) verkauft Miniatur-Versionen von Szenen des thailändischen Alltags, die zauberhafte Souvenirs für zu Hause sind.

Chatuchak-Wochenendmarkt
Skytrain-Station Mo Chit oder Metro-Station Chatuchak Park, www.chatuchak.org

Spezialitäten Stand für Stand

In der Altstadt

Der mehr als hundert Jahre alte **Nang-Loeng-Markt** ist ein Traum für Genießer, die Stände dort bieten eine unglaubliche Dichte traditioneller Gerichte: Bei »Rung Ruang Noodles« etwa bekommt man eine Schüssel Nudeln, wie sie einst Queen Elizabeth II. bei ihrem Besuch serviert wurde. Danach gibt es im »Aunt Hong Thai Dessert Shop« verboten leckere Süßspeisen wie Reis mit Kokosnusscreme und schwarzen Bohnen.
Nakhon Sawan 6

Neben dem Großmarkt

Der **Or-Tor-Kor-Markt**, ein Nachbar des Chatuchak, gilt als einer der besten Lebensmittelmärkte der Welt. Beliebt sind vor allem die riesigen Auslagen farbenfroher exotischer Früchte. Papaya oder Drachenfrucht gibt es aber erst zum Nachtisch, vorher sollten Sie dem verführerischen Duft folgen und eines der Currys probieren.
Kamphaeng Phet Road

Auf dem Wasser

Schwimmende Märkte existieren heute mehr für Touristen. Bisweilen lässt sich dort aber immer noch das echte Thailand erleben, zum Beispiel auf dem berühmten Markt in **Damnoen Saduak** (Foto). Er ist das perfekte Ziel für einen Tagesausflug und wird auch von vielen thailändischen Touristen besucht. Die Fahrt von Bangkok dauert zwei Stunden, vor Ort kann man sich ein Boot mit Führer mieten.

Vom südlichen Busterminal fahren regelmäßig Busse nach Damnoen Saduak





Funkelnde Steine

Die Kleinstadt Chanthaburi im Osten ist ein Knotenpunkt des weltweiten Edelsteinhandels: Jedes Wochenende feilschen auf der Gems Street Händler um Sapphire und andere Juwelen.

Bunte Straße

Jeden Sonntagabend verwandelt sich die »Walking Street« in Chiang Mai in den lebendigsten Open-Air-Markt des Landes – mit Musik, Souvenirständen und großartigem Essen.

SOUVENIRS

Fünf Erinnerungen

Für alle, die konkrete Ideen haben möchten, was sie mitnehmen könnten – und was nicht: Die Ausfuhr von Buddha-Figuren ist verboten, die von Elfenbein oder unter Artenschutz stehenden Muscheln sowieso. Gefälschte Markenklamotten und Raubkopien sind billig, aber zweifelhaft. Diese Andenken sind von hoher **Qualität** und dürfen mit in den Koffer:

EDLER STOFF

Die beliebtesten Souvenirs sind aus Seide. Wer ein besonders hochwertiges Teil erwerben möchte, holt sich eines aus der Kollektion des berühmten **Jim Thompson** (Foto). Last-Minute-Shopper finden einen Store direkt am Flughafen. www.jimthompson.com

BUNTE HOSE

Sie müssen nicht gleich eins der Trainingslager für Thaiboxen besuchen. Was sich aber für jeden lohnt: ein Paar der überall erhältlichen **Shorts der Kämpfer**. Sie tragen sich auf dem Sofa so gut wie im Ring. In vielen Varianten z.B. im Super Export Shop. Rimthang-Rodfai Road

HÜBSCHER LÖFFEL

Aus **Perlmutter** gefertigte **Löffel** werden traditionell zum Servieren von Kaviar genutzt, sind aber auch neben der eigenen Kaffeetasse ein echter Augenfänger. Man findet sie zum Beispiel auf dem Chatuchak-Wochenendmarkt, wo sie schon ab rund fünf Euro zu haben sind.

FEINER TROPFEN

Er passt bestens zum Sonnenuntergang mit Palmen: der **Rum Magic Alambic**, der auf der Insel Koh Samui reift. Wenn Sie ohnehin dort Urlaub machen, können Sie ihm sogar dabei zusehen und die Destillerie mit geschlossenem Restaurant besuchen. www.kohsamuisunset.com

NÜTZLICHES KISSEN

Viele werden sie nicht erst zu Hause auspacken, sondern für den Rückflug: die **farbenfrohen Nackenkissen** der Marke Holen. Von oben erkennt man auf der angenähten Kapuze das Gesicht von Ramayana, dem Helden des gleichnamigen hinduistischen Epos. www.holenhello.com

SIAM SQUARE

Eine Shoppingwelt für sich

Das Viertel Siam Square ist das Zentrum des modernen Bangkoks, rund um die BTS-Station Siam reihen sich edle Einkaufszentren aneinander. Fußgängerbrücken verbinden sie zu einer Welt in sich, aus der man so schnell nicht wieder hinaus muss. Gut 2000 Läden auf acht Etagen fasst etwa das **MBK Center**. Großen Zulauf haben dort die Elektronikfachgeschäfte im dritten und vierten Stock, wo man gute Schnäppchen machen kann. Deutlich exklusiver sind die Malls **Siam Center** (Foto), in dem thailändische Labels wie Gin & Milk für Herrenbekleidung oder Tango für Lederwaren Filialen haben, und das **Siam Paragon**. Drei Highlights, die Sie dort nicht verpassen sollten: das Aquarium Siam Ocean World im Untergeschoss, die englischsprachige Buchhandlung Kinokuniya im dritten Stock und das Paragon Cineplex im fünften Stock. Letzteres bietet eine Reihe ungewöhnlicher Kinoerlebnisse, darunter einen Saal mit Kissen und Decken, in dem Besucher vor dem Film eine Massage bekommen.

MBK Center 444 Phayathai Road
Siam Center 979 Rama I Road, www.siamcenter.co.th
Siam Paragon 991 Rama I Road, www.siamparagon.co.th



ROOFTOP-BARS

In einer Stadt der ewig lauen Nächte liegen die schönsten Orte für einen Drink auf Hoteldächern. Die besten Aussichten auf Bangkoks **SKYLINE**

Sky Bar

Die bekannteste Rooftop-Bar Bangkoks wurde berühmt durch den Blockbuster »Hangover 2«, der auf dem Dach des Hotels »Lebua« im 64. Stock des State Tower sogar einen eigenen Drink bekam: süßer Wermut, Apfelsaft, Grüner-Tee-Likör, Honig – fertig ist der »Hangoverini«.

Lebua Hotel, 1055 Silom Rd

Hi-So

Nur 50 Gäste passen in die Bar auf dem Dach des Hotels »Sofitel«, entsprechend stolz sind die Preise. Gratis dazu: der Blick über den Lumpini Park, Bangkoks grüne Lunge. Auch ganz oben und gleich nebenan: das Restaurant »Park Society«, das sehr feine Gerichte aufträgt.

Hotel Sofitel, 2 North Sathorn Rd

Roof

Höhe ist nicht alles, die Bar des Boutiquehotels »Sala Rattanakosin« in der Altstadt liegt im 6. Stock – aber direkt am Fluss Chao Phraya. Von der Terrasse aus sehen Sie die Boote vorbeiziehen und haben einen der schönsten Tempel der Stadt direkt gegenüber am anderen Ufer: den Wat Arun.

Sala Rattanakosin, 39 Maharaj Rd

Three-Sixty

Picknicken im 32. Stock: Die Dachterrassen-Bar des »Hilton« bietet zum feinen Cocktail auch gleich den fertig gepackten Korb mit Köstlichkeiten an. Wer vom Regen überrascht wird, macht es sich im luxuriösen Innenraum gemütlich, dessen Rundumblick der Lounge ihren Namen gibt.

Millennium Hilton Bangkok,
123 Charoennakorn Rd

Cru Champagne Bar

Wenn schon, denn schon: Zum Höhenrausch gibt es in der sehr stylischen Bar auf dem Dach des »Centara Grand Hotel« erlesene Cocktails, einige davon, wie der Name schon sagt, auf Champagner-Basis. Ein Privatlift fährt in den 59. Stock, wo auch Kaviar und Austern serviert werden.

Centara Grand, 999/99 Rama I Rd

The Speakeasy

Diese Bar besteht eigentlich aus dreien: Long, Terrace und Rooftop-Bar. Letztere bietet eine exzellente Auswahl an Gins. Außerdem gibt es eine Zigarrenlounge, die praktischerweise Smoking-Jackets ausleiht, sollte das eigene nicht mehr in den Koffer gepasst haben.

Hotel Muse, 55/555 Langsuan Rd

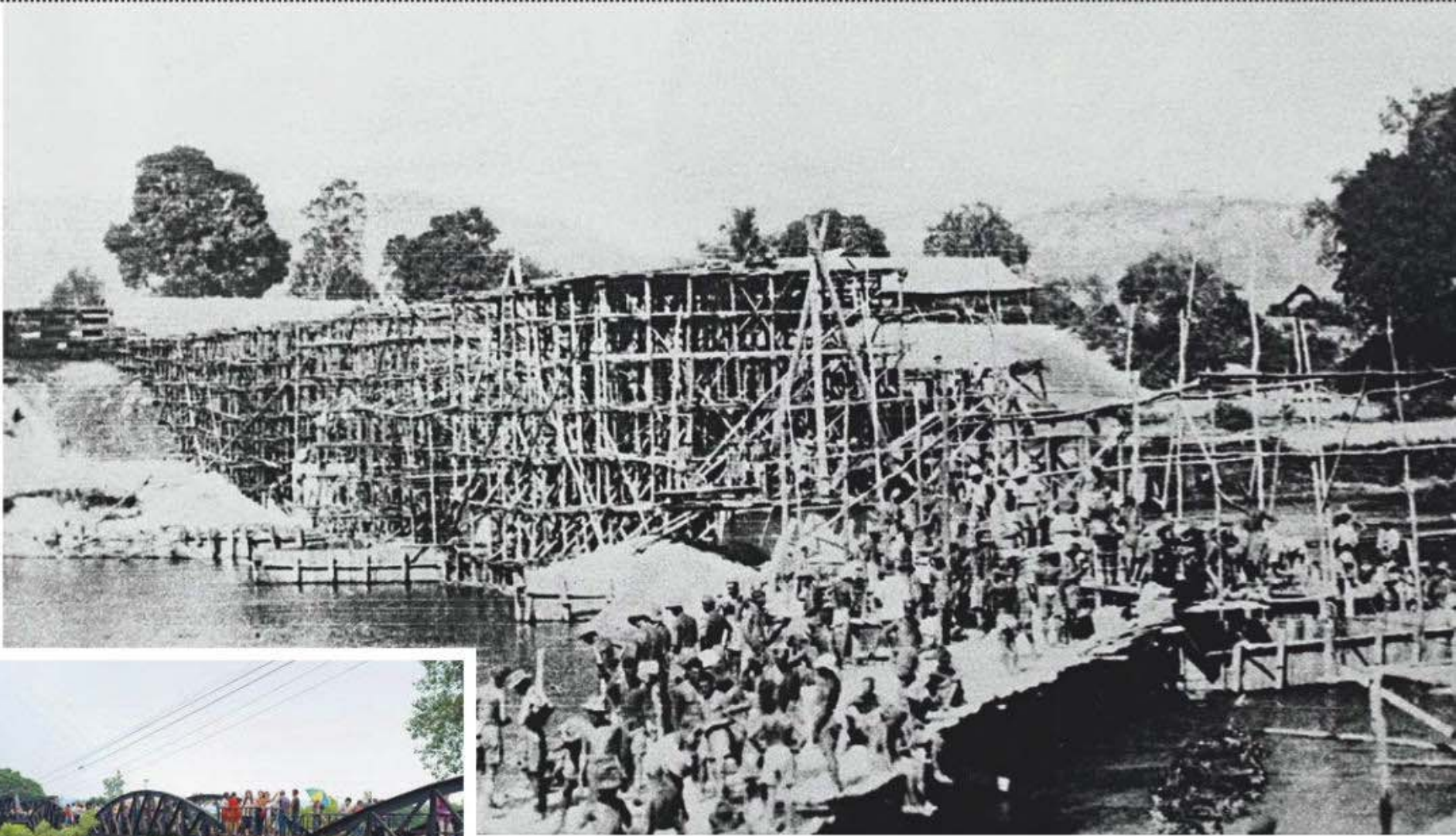
Großes Leuchten



Nah kommt man den Wolkenkratzern der zentralen Viertel Silom und Sathon in der »Moon Bar« im 61. Stock des »Banyan Tree Hotel«. Links im Bild: Bangkoks zweithöchstes Gebäude, das Mahanakhon. Es misst 314 Meter und bietet auch den höchsten Aussichtspunkt der Stadt (S. 10). Ein Tipp noch, wenn Sie den Sonnenuntergang in der »Moon Bar« genießen möchten: Beugen Sie sich nicht zu weit vor, die Geländer sind niedrig!

Banyan Tree Hotel, 21/100 South Sathon Road

Kolonialisiert wurde Thailand nie, fremdbestimmt wohl. Die Besatzung Japans im **ZWEITEN WELTKRIEG** war eine Tragödie für die Nation



Rund 100 000 Menschen starben 1942/43 beim Bau der »Death Railway«. Ihr berühmtester Abschnitt und heute eine Attraktion: die Brücke über den Kwai

DIE BRÜCKE AM KWAI

Ein Drama, das Filmgeschichte schrieb

100 Kilometer nordwestlich von Bangkok liegt **Kanchanaburi**, es ist eine unscheinbare Stadt mit nicht viel mehr als ein paar Tempeln und einem Einkaufszentrum. Trotzdem kommen täglich Tausende Touristen zu Besuch. Denn Kanchanaburi war Schauplatz eines Dramas, das als Roman und Film verewigt ist. Die japanischen Besatzer ließen ab 1942 eine Eisenbahnlinie über den Drei-Pagoden-Pass nach Burma bauen. Sie ging als **Death Railway** in die Geschichte ein, rund 100 000 alliierte Kriegsgefangene und Zwangsarbeiter aus Südostasien, Indien und China starben während des Baus an Unterernährung, Tropenkrankheiten und Erschöpfung. Bei Kanchanaburi führen die Gleise auf einer Brücke über den Fluss Kwai. Diese

Brücke wurde später weltberühmt, durch den Roman *Die Brücke am Kwai* von Pierre Boulle und vor allem durch die Verfilmung 1957, in der Alec Guinness und William Holden tragende Rollen hatten und die sieben Oscars gewann.

Die ursprüngliche Brücke wurde 1945 von den Alliierten größtenteils zerstört und in den Nachkriegsjahren restauriert. Über ihre bewegte Geschichte erzählt heute eine Gedenktafel an ihrem Fuß. In der Nähe des Kriegsfriedhofs informiert das **Thailand-Burma Railway Centre** über die Konstruktion der Strecke, von der heute nur noch 131 Kilometer existieren. Das **Museum am Hellfire Pass** außerhalb der Stadt illustriert eindrücklich, was die Gleisstrecke den Menschen einst abverlangte. Deren Über-

reste sind nach wie vor in Betrieb, eine dramatische, zweistündige Zugreise auf der »Death Railway« führt durch dichten Urwald. Kanchanaburi hat einen lebensbejahenden Weg gefunden, an den Bau der Todesbahn zu erinnern: Jedes Jahr Ende November/Anfang Dezember feiert die Stadt an der Brücke das **River Kwai Bridge Festival**. In das Volksfest mit allabendlicher Sound- und Licht-Show sind Ausstellungen zum Thema integriert.

Zwei Züge fahren täglich ab Bangkok Thonburi (Bangkok Noi) direkt zur Brücke. Fahrzeit: zweieinhalb Stunden.

Thailand-Burma Railway Centre
73 Jaokannun Road, Ban Nua
www.tbrconline.com

Hellfire Pass Memorial Museum Tha Sao

Sie schreiben das Jahr 2562 ...

Sollten Sie 2019 in Thailand unterwegs sein, befinden Sie sich nach dem dortigen Kalender bereits im Jahr 2562. Die Zeitrechnung beginnt in einigen buddhistischen Ländern mit dem Tod von Siddharta Gautama, und der soll 544 Jahre vor Christi Geburt gestorben sein.

... und ergründen die See

Als am 26. Dezember 2004 der Tsunami die Urlaubsregion im Südwesten traf, waren die Menschen dort nicht gewarnt. In der Folge wurde im Indischen Ozean mit deutscher Beteiligung ein Frühwarnsystem installiert. Seine Tauglichkeit ist allerdings umstritten.

HÖHLENRETTUNG

18 Tage Dunkelheit

Es ist ein spontaner Ausflug: Um den Geburtstag eines Mannschaftskameraden zu feiern, brechen **zwölf Fußballer** vom Club »Wild Boars« am 23. Juni 2018 mit dem Assistenztrainer auf zur **Tham-Luang-Höhle** in der Provinz Chiang Rai. Sie sind schon oft in der Höhle gewesen, doch dieses Mal steigt das Wasser darin so plötzlich, dass sie immer tiefer in ihr Labyrinth flüchten. Erst neun Tage später finden britische **Höhlentaucher** die Jungen im Alter zwischen 11 und 16 Jahren und ihren Coach, die sich vor dem Wasser auf einen Felsvorsprung gerettet haben. Trotz Kälte, Dunkelheit und Hunger sind sie erstaunlich guter Dinge – aber noch lange nicht gerettet, denn keiner der Jugendlichen kann tauchen. Die Bilder gehen um die Welt, und Experten aus vielen Ländern diskutieren etwa, ob man die Fußballer mit Proviant versorgen soll, bis das Wasser zurückgeht. Doch weiterer Regen ist vorhergesagt, und der Sauerstoff in der Höhle wird knapp. Am 8. Juli beginnt die gefährliche **Bergungsaktion**: 18 der besten internationalen Höhlentaucher dringen in die Höhle vor, verabreichen vier Jungen ein Beruhigungsmittel und ziehen sie in Etappen durch die gefluteten Gänge; in den folgenden zwei Tagen werden alle Eingeschlossenen befreit. Die »Wild Boars« sind nun berühmt, nach einem kurzen Kloster-Aufenthalt kriechen sie zum Beispiel in Bangkok vor Journalisten durch eine Kopie der Höhle. Die Aufmerksamkeit zahlt sich aus: Drei der jungen Fußballer und ihr Trainer sind Angehörige der staatenlosen Minderheiten. Inzwischen haben sie die thailändische Staatsbürgerschaft.



Links: die zwölf Fußballer und ihr Coach nach der Rettung. Unten: Helfer aus aller Welt warten vor der Höhle auf ihren Einsatz



CHRONIK

Von den ersten Königen zu freien Wahlen

4000-2500 v. Chr.

Im Nordosten Thailands, dem heutigen Isan (S. 62), bauen die ersten Siedler Reis an und stellen Bronze her.

700-1000

Hinduismus und Buddhismus blühen in Zentralthailand auf. Das Gebiet wird zu dieser Zeit von der Dvaravati-Kultur des Volkes der Mon dominiert.

1238

Das Reich von Sukhothai, weitgehend deckungsgleich mit dem späteren Thailand, wird gegründet. Ende des 14. Jahrhunderts verlagert sich die Macht zum Königreich von Ayutthaya (S. 74).

1767

Burma erobert und zerstört Ayutthaya. Das Königsgeschlecht der Chakri, das bis heute den Regenten Thailands stellt, verlagert seinen Regierungssitz nach Thonburi – das inzwischen ein Teil Bangkoks ist.

1804

König Mongkut, auch als Rama IV. bekannt, besteigt den Thron. Während seiner Herrschaft öffnet sich Siam dem Westen, Missionare führen ein modernes Bildungssystem ein.

1932

Ein Putsch von Bourgeoisie und Militär verwandelt das Land von der absoluten zur konstitutionellen Monarchie. Sieben Jahre später ändert Siam seinen Namen zu Thailand: Land der Freien.

1941

Japan marschiert in Thailand ein, das anschließend den Alliierten den Krieg erklärt.

1970er Jahre

Studentenproteste führen zur Bildung vieler Parteien und zu den ersten freien Wahlen. Zivilregierungen und Militär wechseln sich bis heute immer wieder an der Macht ab.

2001

Thaksin Shinawatra und seine Partei »Thailänder lieben Thailand« gewinnen die Wahlen. Bis dato ist seine Regierung die einzige, die eine ganze Legislaturperiode im Amt bleibt.

2004

Tausende sterben während des Tsunamis an Thailands Westküste. Im selben Jahr fordert der Konflikt zwischen Regierung und muslimischen Separatisten im Süden des Landes erste Opfer. Er dauert bis heute an.

2014

Ein erneuter Militärputsch gegen die Regierung von Yingluck Shinawatra bringt den General Prayuth Chan-ocha an die Macht.

2016

Der beliebte König Bhumibol Adulyadej stirbt nach 70 Jahren auf dem Thron. Sein Nachfolger: Rama X. (S. 96).

2019

Nach vielen Verzögerungen sollen im März endlich Neuwahlen stattfinden.



Das ganze Marais ist von Touristen besetzt. Das ganze? Nein! Es gibt da noch ein paar Geheimtipps



Alain Passard: Ein Koch verzichtete auf Fleisch – und gewann Sterne



Museum für Millionen: Wie der Direktor und Beyoncé den Louvre-Hype entfachten



Außen hui, innen oui! Report aus dem Innenleben des Eiffelturms

Paris

GELÜFTET Die letzten Geheimnisse des Eiffelturms – und seiner Gärten!

GEKOCHT Im Experimentierlabor des besten Gemüsekochs der Welt

GEGUCKT Neun Stunden Auge in Auge mit der »Mona Lisa«

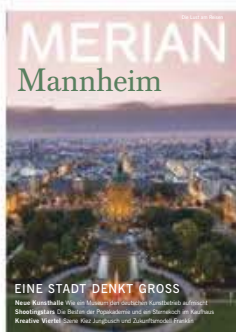
GEROCHEN Auf Duft-Tour und ein Selbstversuch als Maître de Parfum

GESIEGT Wie Pariser Kinopaläste Netflix alt aussehen lassen

Zuletzt erschienen:



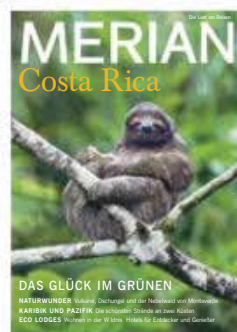
November 2018



Dezember 2018



Januar 2019



Februar 2019



März 2019

In Vorbereitung:
Portugal
Hamburg
Alpen

Haben Sie eine
MERIAN-Ausgabe verpasst?
Bestellservice: Tel. (040) 2717-1110
E-Mail: sondersversand@jalag.de
oder online bestellen unter
www.merian.de
oder www.einzelheftbestellung.de
Abo bestellen:
Tel. (040) 21031371
E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de
oder online unter
shop.jalag.de

MERIAN Nachbestellservice

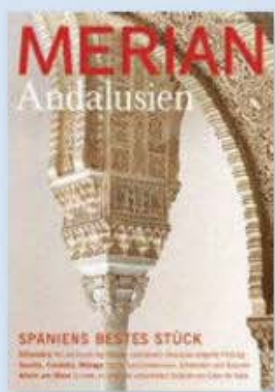


Haben Sie eine Ausgabe verpasst?

Ergänzen Sie Ihre Bibliothek des Reisens.

A

Aachen
Ägypten
Algarve
Allgäu
Amsterdam
Andalusien



Augsburg

B

Baden-Württemberg
Barcelona
Berlin *



Bielefeld
Bodensee
Braunschweig *
Budapest

C

Chiemgau
Cornwall
Costa Rica

D

Deutschland



Donau
Dresden

E

Elsass

F

Florenz u. d. Toskana
Florida
Frankfurt
Freiburg

G

Gardasee

H

Hamburg



Heidelberg *

I

Irland
Island
Israel

J

Japan
Jerusalem

K

Kanada



Kappadokien
Kassel *
Katalonien
Köln
Kopenhagen
Kuba

L

Leipzig
Lissabon
London



Lübeck

M

Madrid
Mailand
Mallorca
Mannheim
Marokko
Mexiko
München

N

Namibia
New York
Nordrhein-Westfalen *



O

Oberbayern
Osnabrück
Ostsee

P

Passau
Pfalz
Piemont/Turin
Prag

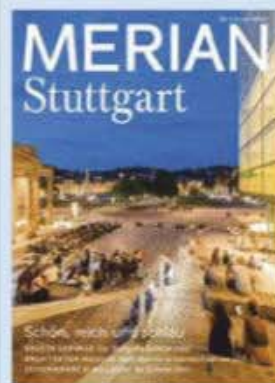
R

Rheinhessen
Riga
Rostock *

S

Saarland
Sachsen
Sachsen-Anhalt
Safari in Afrika
Sardinien

Schleswig-Holstein *
Schottland
Sizilien
Sri Lanka
Steiermark
Südafrika
Südschweden
Südtirol
Stuttgart



Sylt
Syrien/Libanon

T

Tel Aviv
Teneriffa
Thailand
Thüringen *
Toskana
Trier



Türkei/Schwarzes Meer
Türkische Ägäis

V

Venedig
Vietnam

W

Wien

Bestellservice:

Telefon: 040/27171110

Oder einfach online bestellen unter www.merian.de/heft

MERIAN

Die Lust am Reisen

A STAR ALLIANCE MEMBER 



Beste Economy Class der Welt 2018

Bangkok
Phuket

Bali Vietnam
Australien
Neuseeland



Buchen Sie die beste Economy Class der Welt!

Ab Frankfurt und München nonstop nach Thailand

Thai Airways wurde bei den Skytrax Awards, der weltweit größten Passagier-Umfrage, gleich in drei Kategorien an die Spitze gewählt. Über 20 Millionen Passagiere haben abgestimmt und THAI die Titel **World's Best Economy Class Airline 2018**, **Best Economy Class Onboard Catering** und **Best Airline Lounge Spa Facilities** verliehen.



I FLY 
THAI