

THAI FOOD MAGIC – MAOTHAI

PROLOG

Das Leben ist ein Traum

„La vida es sueño“ – Das Leben ist ein Traum, schrieb Calderón de la Barca vor fast vierhundert Jahren.

Im Rückblick erscheinen auch die vergangenen drei Jahrzehnte wie ein Traum: die Entstehung einer kleinen Gruppe thailändischer Restaurants in Berlin und Spanien, ihre Blütezeit, ihre Kämpfe, ihr Verschwinden.

Die Restaurants existieren heute nicht mehr. Doch für viele Menschen sind sie noch immer mit Erinnerungen verbunden: mit langen Nächten im Berlin der Nachwendezeit, mit Gesprächen zwischen Künstlern, Diplomaten, Studenten, Köchen und Reisenden, mit dem Duft frischer Kräuter aus Thailand, mit einem Stück der grossen weiten Welt, die nach dem Fall der Mauer plötzlich möglich war.

Diese Seite möchte den Staubschleier des Vergessens ein wenig lüften, den die Zeit über alles legt. Sie soll an Orte erinnern, die verschwunden sind, an Menschen, die sie möglich machten, und an eine Zeit, in der Berlin im Aufbruch war, rau, improvisiert und voller ungeahnter Möglichkeiten.

Zugleich ist sie ein Dank an die Gäste, die uns oft über Jahrzehnte die Treue hielten, an Freunde und Unterstützer, an all jene aus Politik und Öffentlichkeit, die halfen, vor allem aber an die Mitarbeiter und Köche aus Thailand, ohne deren Fleiß und Können diese Geschichte niemals möglich geworden wäre.

KAPITEL I

BERLIN NACH DEM MAUERFALL

Die Geburt des Maothai (1992–1993)

Als 1993 das MAOTHAI Stammhaus in der Wörther Straße 30 im Prenzlauer Berg eröffnete, war dieser Stadtteil noch weit entfernt von seiner späteren Gentrifizierung. Zwischen den grauen Fassaden mit ihren Kriegsspuren lebten vor allem Arbeiter, Studenten und Intellektuelle einen ganz normalen Alltag. Das Restaurant sollte ein Stück der großen weiten Welt in einen Teil Berlins bringen, der jahrzehntelang von ihr abgeschnitten gewesen war.

Die Schaffung des Maothai geriet zu einem Sinnbild der Zeit. Damit das Restaurant überhaupt öffnen konnte, wurde die Wörther Straße fünfmal aufgegraben, um neue Gas-, Wasser- und Stromleitungen zu legen. Das Maothai besaß den ersten AMEX-Kreditkartenleser im Ostteil Berlins und wurde schnell auch bei internationalen Gästen bekannt.

Es war mehr als ein Restaurant. Es war ein Zeichen dafür, dass der frühere Osten sich der Welt öffnete.

Der Prenzlauer Berg vor dem Boom

Der Prenzlauer Berg der frühen neunziger Jahre, geprägt von bröckelnden Fassaden und dem Dunst aus Kohleöfen, in einer Mischung aus Aufbruch und Verfall, barg in sich noch die frühere ostdeutsche Leichtigkeit des Seins. Doch inmitten der Ruinen des alten Ostens war nun Raum für neue Ideen, und gute internationale Restaurants waren damals noch eine Seltenheit.

Aufbau gegen Widerstände

Vieles musste improvisiert werden. Behörden arbeiteten chaotisch, Zuständigkeiten wechselten ständig, Infrastruktur fehlte. Doch genau diese Mischung aus Unsicherheit und Freiheit machte die Zeit einzigartig.

Die ersten Gäste

Schon bald kamen Besucher aus aller Welt. Für viele internationale Gäste war es faszinierend, mitten im ehemaligen Ost-Berlin plötzlich ein Restaurant mit anspruchsvoller Thai-Küche zu entdecken.

MayDay

Die Umgebung des Maothai Stammhauses um den Kollwitzplatz herum war bis 1989 zumeist von Arbeitern und Intellektuellen bewohnt. Die Häuser waren Eigentum der Kommunalen Wohnungsverwaltung Prenzlauer Berg. Mit dem Ende der DDR begann der Kampf um Immobilien. Bis etwa 1998 waren die meisten Mietshäuser privatisiert und an neue Eigentümer verkauft. Der Kollwitzplatz wurde zu einem der teuersten Gebiete der Berliner Innenstadt. Dieser Prozess zog sich über Jahre hin. Diejenigen, die die lokalen Gegebenheiten kannten und Gebäude erwerben wollten, hatten ein Interesse daran, die Kaufpreise gering zu halten. So wird es kein Zufall, sein dass anfangs zum 1. Mai nicht nur im notorischen Kreuzberg und Neukölln, sondern auch im Ostteil Berlins Unruhen entstanden, in deren Ergebnis die Kaufpreise für Erwerber niedrig blieben, wobei die Aktivisten dieser Proteste meist nicht aus den Reihen der ostdeutschen Bewohner kamen. Nachdem der größte Teil der Mietshäuser privatisiert war, konnte der Berliner Polizeipräsident dann berichten, dass die Lage nunmehr beruhigt sei. Nach 1998 kam es am 1. Mai zu keinen grossen Auseinandersetzungen mehr im Prenzlauer Berg. Der Betreiber des Restaurants Maothai hatte über 1,2 Millionen DM in die Schaffung des Restaurants und die Sanierung des Gebäudes der Wörther Straße 30 investiert. Die neue Führung der Wohnungsbaugesellschaft Prenzlauer Berg stammte aus Hamburg, vom SPD-eigenen Bautrust „Neue Heimat“. Sie verkaufte das Haus nicht an den Betreiber, sondern mittels einer ebenfalls aus Hamburg stammenden Hausverwaltung an die Vorkriegs-Eigentümer, die die Immobilie schnell mit gutem Gewinn weiter veräußerten.

KAPITEL II

DIE RESTAURANTS - Berlin und Mallorca

MAOTHAI STAMMHAUS

Ein Fenster zur Welt

Das Stammhaus im Prenzlauer Berg entwickelte sich zu einem kulturellen Treffpunkt. Es zog Künstler, Journalisten, Diplomaten, Studenten und Reisende an. Es vermittelte ganz bewusst ein anderes Bild Thailands als das Zerrbild, das mit dem Massentourismus entstanden war - höchste Qualität, auch ästhetisch, bei bestem Service.

KAMALA

Der Kampf gegen die Bürokratie

1995 entstand das KAMALA in der Oranienburger Straße, schräg gegenüber der Berliner Synagoge. Aus einem muffigen Kellerladen, in dem die antisemitische National-Zeitung verkauft worden war, wurde eine kleine

Keller-Speisebar mit hervorragender Thai-Küche.

Die Berliner Bürokratie machte die Eröffnung jedoch beinahe unmöglich. Die notwendige Baugenehmigung wurde über lange Zeit verweigert. Erst nachdem sämtliche im Berliner Abgeordnetenhaus vertretenen Parteien interveniert hatten, wurde ein West-Berliner Beamter nach Berlin-Mitte versetzt und erteilte schließlich die Genehmigung.

Doch zu diesem Zeitpunkt war das Restaurant längst eröffnet. Am 9. November 1994 – dem Tag des Mauerfalls und zugleich dem historischen Datum der "Reichsprogromnacht" – öffnete das Kamala ohne Genehmigung seine Türen. Der folgende Rechtsstreit dauerte acht Jahre.

KLEINER DRACHEN

Thai-Nudeln im historischen Berlin

1996 entstand im historischen Nikolai-Viertel am Roten Rathaus unser KLEINER DRACHEN. In einem vom Krieg verschonten Berliner Stadthaus wurden vor allem thailändische Nudelgerichte serviert. Das Restaurant war kleiner und ruhiger als andere Häuser der Gruppe, es hatte eine eigene, zurückhaltende Eleganz.

TUANS HÜTTE

Bangkok - Tokio - Berlin

1997 eröffnete TUANS HÜTTE an der Ecke Dircksenstraße / Ecke Rochstraße. Neben Thai-Gerichten in der Qualität des Stammhauses gab es dort ausgezeichnete Sushi. Ein thailändischer Sushi-Koch, der im „Little Tokyo“ von Bangkok sein Handwerk gelernt hatte und seinen Chef auch nach Japan begleitet hatte, bereitete sie in bester Qualität zu. Die Kombination aus hochwertiger Thai-Küche und einer guten Sushi-Bar war damals neu in Berlin. Das Konzept fand rasch Nachahmer und ist heute an vielen Orten gängiger Standard.

MAOTHAI AM FASANENPLATZ

Eine symbolische Eroberung West-Berlins

1997 entstand das MAOTHAI am Fasanenplatz in der Meierottostraße. Das Restaurant befand sich in einem prachtvollen Haus der Jahrhundertwende nahe Ludwigkirchplatz und Schaubühne. Bis 1933 hatte dort unter anderem Heinrich Mann gewohnt. Sarah Leander betrieb dort eine Künstlerpension, später lebte Sabine Christiansen im Dachgeschoss. Im einstigen Café Cristal traf sich in den 70er und 80er Jahren die West-Berliner Prominenz und man sagte ihm nach, dass dort selbst im Hochsommer Schneestürme tobten. Das Restaurant wurde bald erneut zu einem gesellschaftlichen Treffpunkt - diesmal für Diplomaten, Künstler, internationale Gäste und die Berliner Szene. Kasit Piromya, der spätere thailändische Außenminister, empfing dort häufig seine Besucher.

Der Eröffnung kam auch eine symbolische Bedeutung zu. Immer wieder hatten westdeutsche Besucher im Ost-Berliner Stammhaus arrogant erklärt: „Ihr habt eure Wurzeln doch sicher im Westen.“ Nur allzuoft hatten westdeutsche Firmen nach 1989 ehemalige DDR Betriebe im Handstreich übernommen und als Filialen etabliert. Gerade deshalb entstand dieses Restaurant mitten in der

besten Gegend West-Berlins. Und um in der Sache Klarheit zu schaffen, fügte ich dem Namen des Restaurants im Prenzlauer Berg nun offiziell „Stammhaus“ hinzu.

ISSAN AM BRANDENBURGER TOR

Thai-Küche gegenüber dem Adlon

Von Herbst 2000 bis Mai 2003 befand sich das kleine Restaurant ISSAN Unter den Linden direkt gegenüber dem Hotel Adlon. Hier fanden Thai-Küche und Sushi ihren Platz im politischen und gesellschaftlichen Herzen Berlins. Seine Sushi-Küche war so angesehen, dass die japanische Botschaft offizielle Gäste gern dorthin schickte. 2001 richteten die Köche des Maothai gemeinsam mit dem Hotel Adlon das Festessen des ersten grossen ASEAN-Treffens in Berlin aus.

Damit hatte die Thai-Küche den ihr gebührenden Platz gefunden, als einziges asiatisches Restaurant Unter den Linden am Platz vor dem Brandenburger Tor, wo ansonsten ausschließlich die großen internationalen Küchen Europas repräsentiert waren.

ISSAAN IM KANZLERECK

Ein spätes Berliner Kapitel

2013 entstand dank der großzügigen Investition von Thomas R. das elegante ISSAAN nahe Charité und Regierungsviertel. Es war der Versuch eines Neuanfangs. Heute befindet sich dort ein vietnamesisches Restaurant.

MAOTHAI PALMA

Ein mediterraner Traum

Im Februar 2003 eröffnete das Maothai in Palma de Mallorca gegenüber dem Marivent-Palast, dem Sommersitz der spanischen Königsfamilie. Die Mitarbeiter der Berliner Restaurants flogen eigens zur Eröffnung nach Spanien. Das Restaurant machte sich bald einen Namen und existierte bis 2018. Sein Erfolg trug dazu bei, dass in der Folge zahlreiche weitere Thai-Restaurants auf Mallorca und Ibiza entstanden.

ATI TAIPERU

Thailand und Peru in Palma

2014 entstand im Viertel Pere Garau in Palma das ATI TAIPERU. In diesem Restaurant gab es neben guten Thaigerichten auch authentische peruanische Küche. Es war eine Hommage an die dort lebende lateinamerikanische Community - und zugleich die späte Verwirklichung eines lang gehegten Traums.

Die Vision von INKAPERU LIMA-BERLIN

1995 hatte ich Freunde in Peru besucht, die ich seit den Weltfestspielen der Jugend 1973 in Berlin kannte. Ich sah, dass es selbst in der Hauptstadt Lima kaum Restaurants gab, die peruanische Küche anboten. Gleichzeitig fand sich auf den Märkten am Rande der Anden eine unglaubliche Vielfalt unbekannter Gemüse und Früchte, Peru ist u.a. Heimat von Kartoffel und Chili. Der Humboldtstrom beschenkt Peru zudem mit seinem schier unermesslichen Reichtum an Fischen und Meeresfrüchten - eigentlich beste Voraussetzungen

für eine grosse gastronomische Kultur. Doch warum gab es keine guten nationalen Restaurants in Lima?

In den Palästen der reichen 50 Familien des Landes kochten seit der Eroberung Perus zumeist indigene Köchinnen auch traditionelle peruanische Gerichte, doch gute nationale Restaurants gab es nicht. Die extreme Armut und die soziale Ungleichheit sowie eine fehlende Infrastruktur hatten die Entstehung einer Mittelschicht behindert, die für das Betreiben von Restaurants notwendig ist. Ein Brunch mit peruanischen Gerichten im glamourösen Strandlokal Costa Verde kostete 1995 50 \$ pro Person, fast das Doppelte des damaligen Durchschnittseinkommens.

So entstand die Idee zu INKAPERU Lima-Berlin, zwei Schwester-Restaurants sollten in in Berlin Mitte und Lima Barranco entstehen, das Restaurant in Lima zugleich Kochschule sein. Als ein Tiroler Projektentwickler sein Versprechen, brach, dem Vorhaben in den Berliner Ackerhöfe von Berlin-Mitte eine Heimstatt zu geben, geriet ich zeitgleich durch andere Projekte in den Strudel des Zusammenbruchs der Berliner Bankgesellschaft. Kreditzusagen für zwei bereits begonnene grosse Projekte, unter anderem für die erste Rotations-Sushi-Bar am Fuß des Berliner Fernsehturms, wurden zurückgezogen. Dieser Traum zerbrach erst einmal. 2001 berichtete ein Fax aus Lima vom Erfolg des Restaurants La Mar von Gastón Acurio. Als ich 2002 Lima besuchte, sah ich die lange Reihe der Luxuskarossen vor diesem Restaurant in einem der ärmsten Viertel Limas. Unter dem Präsidenten Fujimori in Peru begonnenen Reformen zeigten Wirkung. Eine Mittelschicht war im Entstehen, die ihre Identität nun auch in der eigenen nationalen Küche zu entdecken suchte. Gastón Acurio wurde zum Motor einer kulinarischen Revolution, die peruanische Küche in die Reihen der internationale Gastronomie katapultierte. Und nun ging ich 17 Jahre später in Palma daran, meinen Traum Wirklichkeit werden zu lassen.

KAPITEL III

EIN UNSICHTBARER KAMPF und Bürokratie und Arbeitsvisa für Thai-Köche

Die deutsche Bürokratie erwies sich als eines der größten Hindernisse. Während man Fußballspieler problemlos ins Land holte, war es nur sehr schwer möglich, Arbeitsvisa für Thai-Köche zu erhalten.

1994 startete im Stammhaus und im Kamala eine Unterschriftenkampagne, die Arbeitsgenehmigungen für Thai-Köche einforderte. Die Kampagne erhielt breite Unterstützung und schaffte es sogar auf die Titelseite der International Herald Tribune.

Besonders schwierig war die Zusammenarbeit mit der Bonner „Zentrale für Ausland- und Fachvermittlung“, die ihre eigentliche Bestimmung verfehlte. Ein dortiger Beamter entwickelte sich zum zähesten Gegner im Kampf um Visa für neue Köche. Er verlangte für die Erteilung einer Arbeitserlaubnis versteuerte Mindestumsätze von 100.000 Euro pro Restaurant, Sprachprüfungen, Ausbildungsnachweise und begrenzte Zusagen auf maximal zwei Thai-Köche pro Restaurant. Damals existierte in Thailand kaum eine klassische Kochausbildung. Die meisten Köche hatten ihr Wissen durch praktische Arbeit erworben, learning by doing. 1998 stufte er Thai-Köche als Sous-Chefs ein.

Dadurch entstanden Gesamtkosten in Höhe von fast 6000 DM pro Koch, die viele kleine Restaurants nicht tragen konnten. Die Zahl der Thai-Köche, die auf diesem Wege nach Deutschland kamen, brach drastisch ein.

Das „Young Thai Professional Exchange Program“

2000 versuchte ich, mit Unterstützung des Deutschen Entwicklungsdienstes ein Ausbildungs- und Austauschprogramm aufzubauen. Dafür reiste der stellvertretende thailändische Bildungsminister sogar nach Berlin. Doch das Konzept war an den Vertreter des königlichen thailändischen Kapitalfonds durchgestochen worden, der damals Anteile am Hotel Adlon besaß und es für seine Zwecke nutzen wollte. Er scheiterte damit binnen kurzem, denn die Kinder der Oberschicht Thailands, die so auf einfache Weise nach Deutschland gelangten, hatten noch nie selbst ein Bett bezogen geschweige denn ein Zimmer gesäubert, noch dazu im noblen Adlon.

Der Kampf um Arbeitserlaubnisse weckte das Interesse der Medien.

Presseberichte über die gute Qualität der Maothai-Küche taten ein Übriges und machten die Restaurants bekannt.

KAPITEL IV

E PLURIBUS UNUM - Eines aus Vielen

Was alle Restaurants verband, warum sich die Küche des Maothai durchsetzte - Unser Motto: Das Beste für unsere Gäste

Alle Restaurants der Maothai-Gruppe verband ein gemeinsames Symbol, das sich am Eingang wieder fand: die Chofah. Sie erinnert an einen stilisierten Vogelkopf, ist Teil und Symbol der indischen, mythischen Vogelgottheit Garuda, thailändisch krut, die zwischen Himmel und Erde vermittelt und ganz Südostasien verbindet. Als Dachreiter-Figur krönt sie die Dächer der Tempel Thailands und die Paläste des thailändischen Königshauses. Ihre schlichte Eleganz symbolisiert das Tiefste und Schönste dieses Landes. Sie findet sich abgewandelt im Logo des ersten Maothai-Restaurants und in anderer Form auch im Markenzeichen von 2003 wieder. Und unsere Buddhas. So wie der Buddhismus das Wesen Thailands prägt, vermittelten auch sie unseren Gästen Ruhe und Zuversicht.

Eines aus Vielen, das galt auch für die Gerichte, die in allen Restaurants in gleicher Weise und Qualität angeboten wurden - mit besten, frischen Zutaten von geschickten Köchen zubereitet. Die Gäste konnten die Kokossuppe mit Huhn oder die Phadthai-Nudeln in allen Restaurants in gleicher Qualität und mit annähernd identischem Geschmack verzehren. Sie wurden in allen Restaurants mit frischen Kräutern und Gemüse aus Thailand zubereitet und zum Inbegriff höchster kulinarischer Qualität. Anfangs importierte das Maothai unverzichtbare frische Gemüse und Kräuter direkt von dort. Bald zierte "Fine Thai Cuisine" auch die Fassaden anderer asiatischer Restaurants in Kombination mit der jeweiligen nationalen Küche

Auch ein anderes Merkmal teilten alle Restaurants der Gruppe: Sie wurden mit hohem baulichen Aufwand hergestellt. Vor allem der Ausbau der Küchen war mit hohen Kosten verbunden. Während das Maothai in der Wörther Straße insgesamt mit mehr als 650.000 € zu Buche stand, kostete die Erstellung jedes Restaurants am Ende 1500-2000 € pro Quadratmeter Restaurantfläche.

Nicht zuletzt für die Mannschaft: Unsere Köche kamen ausschließlich aus Thailand, ebenso wie die meisten der Kellner, die Leiter der Restaurants aus Laos, Küchenhelfer, andere Mitarbeiter aus Deutschland, aus Vietnam und aus der Mongolei.

Die Thaiküche des Maothai hatte Bestand vor allem dank all derer, die sich ihr mit Hingabe verschrieben.

KAPITEL V

MAOTHAI PEOPLE

Das Gesicht der Restaurants

Es waren die Menschen des Maothai, die Maothai People, die seine Geschichte schrieben. Die meisten Köche kamen aus dem Issaan, dem armen Nordosten Thailands, wo die unbarmherzige Sonne Thailands sie auf die harte Arbeit in den Küchen vorbereitet hatte. Mit ihrem Einkommen aus Deutschland konnten sie ihre Familien unterstützen, Land kaufen, Häuser bauen oder ihren Kindern eine bessere Ausbildung ermöglichen. Dorthin ging allmonatlich der grösste Teil des Lohnes. Einige gründeten Familien in Deutschland.

Uthai und die Brüder Sudcha

Zu den prägenden Koch-Persönlichkeiten gehörten Uthai Janthimat, der schon bald gut Deutsch sprach. Mit ihm kam im Dezember 1992 Set Sudcha nach Berlin, der „Doyen“ der Thai-Köche des Maothai. Er hatte bereits als Kind in der Küche zu arbeiten begonnen und verkörperte das Prinzip des „Learning by Doing“, wie auch seine Brüder Jamrath und Padeth. Wie auch die hervorragenden Köche Wichian Klaikaew, Somkhid Nakhon, Suwimon Tjaenjaem, aber auch Sanit, Boworn, Somchai, Sinchai, Thawee, Chumpol, Buncherd, Martin sowie andere, die durch die Schule des Maothai gingen. Viele von Ihnen gehen auch heute noch ihrer Arbeit nach, manche anderswo in der Welt, oder haben eigene Restaurants eröffnet. Doch auch die Service-Mitarbeiter. Joy betrieb das Stammhaus in Berlin bis 2022. Khamphou Maniseng führte das Maothai am Fasanenplatz in genialer Weise, Khamsouane, Kjet, Hat, Otgo und Baggi aus der Mongolei, Sugar, Aom, Pornsukwan, Om, Ying, Thep, Gom, Som, Soulignon, Herr Ha und Frau Dao aus Vietnam, sie alle gaben dem Unternehmen Gesicht und Seele. Wie auch die deutschen Mitarbeiter - Petra Gleim, die das erste Maothai leitete, Julia S., die treue Seele der Restaurants, Bernd F. Nicht zuletzt Tuan, der 1988 als Tourguide in Bangkok wohl unbewusst den Anstoss zu dem Unternehmen Maothai gab. Durch ihre Arbeit waren sie die besten Botschafter Thailands.

Freunde, Unterstützer und Wegbegleiter

Zahlreiche Menschen halfen der Gruppe durch stürmische Zeiten hindurch. Zuallererst Jürgen H., der mit mir das erste Maothai aufbaute, Joachim Zeller, der als Bürgermeister von Berlin-Mitte seine schützende Hand über die Restaurants hielt, Monika Grütters, Journalisten, Gäste, Künstler und Helfer, meine Familie und Freunde aus Japan, Yoshi & Fumiko T., Ryuko S., Alwin Olbrich, der bescheidene, erfahrene Bauleiter der ersten beiden Restaurants, Anne und Jan H., Sabine Gothan, Dr. Jacobson, die Medienleute, deren Unterstützung uns in den 90er Jahren manche Krise überleben liess, der Botschafter und spätere Aussenminister Kasit Piromya und Khun Damrong, unser Freund Thomas R., Volker S. und auch Christoph N., sowie der treue

Freund Tony Z. aus New Jersey. Auch der Vermieter auf Mallorca sowie Schweizer-Toni und Gori in Palma. Andreas S., Simone, Franzi sowie Kevin Wilkins, der die Schriftzüge der kleinen Restaurants schuf. Sie alle sind Teil dieser Geschichte.

KAPITEL VI

WARUM THAILAND?

1988 arbeitete ich als Lektor an einer Universität in Japan. Gemeinsam mit japanischen Studenten unternahm ich eine achtwöchige Reise nach Europa. Der erste Halt war Bangkok, um dort günstig Flugtickets zu kaufen. Aus geplanten drei Tagen wurden drei Wochen und es entstand eine tiefe Liebe zu diesem Land.

Die andere Seite Thailands

Neben der Schönheit des Landes lernte ich auch seine andere Seite kennen - die übergrosse Armut, die viele Landeskinder in die Bordelle der Touristenzentren trieb, die allgegenwärtige Korruption, die gravierende soziale Ungleichheit, besonders zwischen der Landbevölkerung und den Bewohnern Bangkoks, schliesslich die gnadenlose Ausbeutung der Schwächeren. Wenige Jahre später entschied ich mich, Thai-Restaurants aufzubauen anstatt in Japan Studenten der Mittelschicht zu unterrichten, deren Lebensumstände ihnen ein normales Leben versprochen.

KAPITEL VII

GELD, RISIKO UND VERLUST

Träume und Schulden

Oft wurde gefragt: Woher kam das Geld? Warum Restaurants? Nach dem Fall der Mauer wollte ich 1991 in Berlin-Mitte ein Low-Budget-Hotel für japanische Reisende mit Restaurant und Reisebüro schaffen, das Japan-Haus. Ein Grundstück am Engeldamm war gefunden. Ein West-Berliner Makler finanzierte den Grundstückskauf, nicht aber das eigentliche Projekt. Ein grosser Traum zerbrach. Ich schied aus der Gesellschaft aus, die finanzielle Abfindung daraus war der Grundstock für das erste Maothai.

Expansion und Risiko - Das Jahr 2003

Der Erfolg der Restaurants brachte Kredite von Banken und Brauereien. Doch statt vorsichtig zu konsolidieren, ging ich Risiken ein. Insgesamt 22 Vorhaben wies ein Unternehmenskonzept von 1996 aus.

2003 führten mehrere Faktoren zum Verlust der Berliner Restaurants - hohe Schulden, die sich nach dem Scheitern mehrerer grosser Projekte summiert hatten, ein Umsatzrückgang im Jahr der Euro-Einführung, der das Schultern der Kreditlast erschwerte, schliesslich der Ausgang eines über 10 Jahre währenden Steuerstreits vor Gericht aus dem Anfangsjahr, der durch einen Eingriff der Politik gegen mich weitere Lasten mit sich brachte. Nicht zuletzt die eigene Erschöpfung nach mehr als zehn Jahren tagtäglichen Kampfes. Damit endete die Ära des Aufbaus in Berlin. Doch es gelang, dass vier Restaurants in die Hände von Mitarbeitern gelangten. Sie bestanden weiter.

KAPITEL VIII

DER NAME „MAOTHAI“

Der trunkene Thai

1992 suchten Jürgen H. und ich nach einem Namen für unser Restaurant. Nach dem Genuss von anderthalb Flaschen chinesischen Moutai-Hirseschnapses entstand die Idee: „Mou“ wurde zu „Mao“, „Tai“ erhielt ein „h“ und wurde zu „Thai“.

In Thailand bemerkte ich ein merkwürdiges Schmunzeln, wenn ich den Namen erwähnte. Ein Taxifahrer erklärte mir auf der Rückfahrt von der Fabrik, wo das Rosewood-Mobiliar für das erste Maothai entstand, die Bedeutung - „Thai mao mao“ – ein sturzbetrunkener Thai. Jahre später erzählte mir Kasit Piromya, dass genau dieser Name ihn als Botschafter zunächst davon abgehalten hatte, Kontakt aufzunehmen. Er besuchte uns erst, als das Maothai längst zum Synonym für gute Thai-Gastronomie geworden war.

EPILOG

Erinnerung, Vermächtnis und Möglichkeit

Die Restaurants existieren heute nicht mehr. Ihre Geschichte lebt weiter in Erinnerungen, in Freundschaften, in den Lebenswegen ehemaliger Mitarbeiter. Sie gaben Anstoss für die Entwicklung guter Thai-Küche im Herzen Europas. Sie konnten stets voller Stolz sagen: „Wir arbeiten im Maothai“.

Sicherlich verkörpert ihre Geschichte nur einen winzigen Ausschnitt aus der Geschichte Berlins nach dem Mauerfall. Sie sind aber auch Beweis dafür, dass Kultur oft dort entsteht, wo Menschen gegen Widerstände etwas Eigenes zu schaffen vermögen. Ich hoffe, dass das Geschaffene einige der Fehler aufwiegt, die auf diesem Weg geschahen.

Und wer weiß: Vielleicht entsteht eines Tages noch einmal ein gutes Thai-Restaurant in Nizza, Bangkok, Georgetown DC. Oder es zieht irgendwann ein Thai-Restaurantschiff seine Spur über den Vierwaldstättersee. Ich bin bereit.

.....

Norbert Hans Georg Frankenstein Frühjahr 2026