

20000306 Mao Thai, Phuket und Götterfreuden

Der Tagesspiegel Berliner Thai-Restaurants Aktuell :: Berlin :: Gourmet 6. März 2000

Bernd Matthies

Diese Art der Gastronomie hat Erfolg und setzt sich gegen die Konkurrenz der altbackenen China-Restaurants mit ihren klebrigen Einheitssaucen allmählich durch

Ja, auch Restaurantkritiker essen gern thailändisch. Die Gründe dürften sich nicht sehr unterscheiden von jenen, die für "normale" Gäste den Ausschlag geben: Das thailändische Essen ist leicht, kräftig gewürzt mit eindeutigem Geschmack, es wird zügig ohne viel Getue serviert - und die Preise sind angesichts des hohen Genusswerts vergleichsweise bescheiden. Angesichts einer deutlichen Renaissance der bombastischen XXL-Gourmet-Menüs, die mit der wachsenden Zahl superehrgeiziger Küchenchefs in der Stadt zu tun hat, bin ich froh, dass auch diese Art der Gastronomie Erfolg hat und sich gegen die Konkurrenz der altbackenen China-Restaurants mit ihren klebrigen Einheitssaucen allmählich durchzusetzen.

Um es klar zu sagen: Natürlich kann sich keines der Berliner Thai-Restaurants vom technischen Können und vom Arbeitsaufwand her mit den besten Feinschmecker-Restaurants der europäischen Stilrichtung messen. Das wird schon an der unausrottbaren Dreihundertfünfzig-Positionen-Karte mit ihren Varianten des Immergleichen deutlich. Trotzdem würde ich die Ente "mit drei Geschmäckern", wie ich sie jetzt wieder einmal im "Mao Thai" am Fasanenplatz gegessen habe, den meist langweiligen Entenzubereitungen der hiesigen Gourmet-Schule vorziehen - sie ist einfach suchterzeugend knusprig.

Das Restaurant, das früher als "Mao Thai Palace" firmierte, bietet seinen Gästen inzwischen die gleiche, zu große Speisekarte wie das Stammhaus in Prenzlauer Berg, und ich kann auch sonst keinen großen Unterschied erkennen. Schneller, sprachgewandter Service, saubere Technik beim Backen und Fritieren, und die Küche verarbeitet auch sensible Zutaten wie Jacobsmuscheln in denkbar bester Weise - die Preise für Hauptgerichte reichen bis etwa 40 Mark. Nur der penetrante Dunst von Tütenbrühe, der über einer Suppe mit Garnelenklößchen lag, hat mich geärgert.

Die bescheidene, eher für das Mittagessen geeignete Alternative ist das "Phuket" in der Schöneberger Akazienstraße: Sehr schlichte Stühle und Tische, die eher an eine Eckkneipe denken lassen, und Preise, die zu diesem Niveau passen. Das Essen aber fällt nach oben aus dem Rahmen, denn es kann sich qualitativ ohne Einschränkungen mit dem "Mao Thai" oder dem - hier bereits vor einigen Monaten gelobten - "Lahn Thai" in der Rankestraße messen.

Beispielhaft, wie im "Phuket" Riesengarnelen zu jener zarten Saftigkeit gebracht werden, die mit üblicher Tiefkühlware nun einmal nicht zu erreichen ist. Kombiniert mit einer würzigen, nicht zu scharfen Ingwersauce, verschiedenen frischen Gemüsen, vor allem Bohnen, und den rituellen Chinamorcheln als Farbtupfer kostet so etwas 16 Mark 50 und ist praktisch das teuerste Gericht auf der Karte. Im Gastraum sitzen zufriedene Asiaten in Vertrauen erweckender Zahl, und auch der eine oder andere neugierige Küchenchef deutscher Herkunft hat sich schon blicken lassen.