

Thai Food Magic – Maothai

Prólogo

La vida es sueño

"La vida es sueño" – escribió Calderón de la Barca hace casi cuatrocientos años.

En retrospectiva, las últimas tres décadas también parecen un sueño: el surgimiento de un pequeño grupo de restaurantes tailandeses en Berlín y España, su época de esplendor, sus luchas, su desaparición.

Los restaurantes ya no existen hoy. Sin embargo, para muchas personas siguen vinculados a recuerdos: de largas noches en el Berlín de la posreunificación, de conversaciones entre artistas, diplomáticos, estudiantes, cocineros y viajeros, del aroma de hierbas frescas de Tailandia, de un pedazo del ancho mundo que de repente se hizo posible tras la caída del Muro.

Este relato desea levantar un poco el velo del olvido que el tiempo tiende sobre todo. Pretende recordar lugares que han desaparecido, a las personas que los hicieron posibles, y una época en que Berlín estaba en pleno despertar — áspero, improvisado y lleno de posibilidades insospechadas.

Al mismo tiempo, es una expresión de gratitud hacia los clientes que nos fueron fieles durante décadas, hacia amigos y colaboradores, hacia todos aquellos de la política y la vida pública que ayudaron, pero sobre todo hacia los empleados y cocineros de Tailandia, sin cuya dedicación y talento esta historia nunca habría sido posible.

Capítulo I

Berlín tras la caída del Muro

El nacimiento del Maothai (1992–1993)

Cuando en 1993 abrió el restaurante insignia MAOTHAI en la Wörther Straße 30 de Prenzlauer Berg, este barrio estaba aún muy lejos de la gentrificación que experimentaría más tarde. Tras las grises fachadas marcadas por las cicatrices de la guerra vivían sobre todo obreros, estudiantes e intelectuales una vida completamente normal. El restaurante debía traer un pedazo del ancho mundo a una parte de Berlín que había estado separada de él durante décadas.

La creación del Maothai se convirtió en un símbolo de la época. Para que el restaurante pudiera abrir, fue necesario levantar la Wörther Straße cinco veces para instalar nuevas tuberías de gas, agua y electricidad. El Maothai contaba con el primer lector de tarjetas American Express en el Berlín oriental y pronto se hizo conocido también entre los visitantes internacionales.

Era más que un restaurante. Era una señal de que el antiguo Este se abría al mundo.

Prenzlauer Berg antes del boom

El Prenzlauer Berg de principios de los noventa, marcado por fachadas desmoronadas y el ambiente de los hogares de carbón — una mezcla de impulso renovador y decadencia — conservaba aún algo

de la antigua ligereza de vivir del Este alemán. Pero en medio de las ruinas del viejo Este había ahora espacio para nuevas ideas, y los buenos restaurantes internacionales eran todavía una rareza.

Construir contra las resistencias

Mucho había que improvisar. Las autoridades funcionaban de manera caótica, las competencias cambiaban constantemente, faltaba infraestructura. Pero precisamente esa mezcla de incertidumbre y libertad hizo única a aquella época.

Los primeros clientes

Casi de inmediato llegaron visitantes de todo el mundo. Para muchos huéspedes internacionales resultaba fascinante descubrir de repente un restaurante con sofisticada cocina tailandesa en pleno antiguo Berlín Oriental.

MayDay

El entorno del restaurante insignia Maothai alrededor del Kollwitzplatz había estado habitado hasta 1989 principalmente por obreros e intelectuales. Los edificios eran propiedad de la Kommunale Wohnungsverwaltung Prenzlauer Berg. Con el fin de la RDA comenzó la lucha por los inmuebles. Hacia 1998, la mayoría de los edificios de viviendas habían sido privatizados y vendidos a nuevos propietarios. El Kollwitzplatz se convirtió en una de las zonas más caras del centro de Berlín.

Este proceso se prolongó durante años. Quienes conocían las condiciones locales y querían adquirir edificios tenían interés en mantener bajos los precios de compra. No parece casualidad que al principio, el 1 de mayo, estallaran disturbios no solo en los notorios barrios de Kreuzberg y Neukölln, sino también en el sector oriental de Berlín — con el resultado de que los precios de compra para los adquirentes se mantuvieron bajos, siendo los activistas de estas protestas en su mayoría ajenos a los vecinos de Berlín Oriental. Una vez privatizada la mayor parte de los edificios de viviendas, el jefe de la policía berlinesa pudo informar de que la situación se había calmado. Después de 1998 no volvieron a producirse grandes enfrentamientos en Prenzlauer Berg el 1 de mayo.

El operador del restaurante Maothai había invertido más de 1,2 millones de marcos alemanes en la creación del restaurante y la rehabilitación del edificio de la Wörther Straße 30. La nueva dirección de la Wohnungsbaugesellschaft Prenzlauer Berg provenía de Hamburgo, del trust de construcción del SPD "Neue Heimat". No vendió el edificio al operador, sino que, mediante una administración de fincas también procedente de Hamburgo, lo vendió a los propietarios de antes de la guerra, quienes lo revendieron rápidamente con una buena ganancia.

Capítulo II

Los Restaurantes — Berlín y Mallorca

MAOTHAI STAMMHAUS (Restaurante Insignia) *Una ventana al mundo*

El restaurante insignia en Prenzlauer Berg se convirtió en un punto de encuentro cultural. Atraía a artistas, periodistas, diplomáticos, estudiantes y viajeros. Transmitía conscientemente una imagen de Tailandia diferente a la distorsionada que había surgido del turismo de masas — la máxima calidad, también estética, con el mejor servicio.

KAMALA *La lucha contra la burocracia*

En 1995 nació el KAMALA en la Oranienburger Straße, justo enfrente de la Sinagoga de Berlín. De un lúgubre local de sótano donde se había vendido el antisemita National-Zeitung surgió un pequeño comedor subterráneo con una excelente cocina tailandesa.

La burocracia berlinesa casi impidió la apertura. El necesario permiso de obras fue denegado durante largo tiempo. Solo después de que todos los partidos representados en el Parlamento de Berlín hubieran intervenido, se trasladó a Berlín-Mitte a un funcionario del Berlín occidental, quien finalmente concedió el permiso.

Pero para entonces el restaurante llevaba ya mucho tiempo abierto. El 9 de noviembre de 1994 — aniversario de la caída del Muro y al mismo tiempo fecha histórica de la Reichspogromnacht — el Kamala abrió sus puertas sin permiso. El litigio que siguió duró ocho años.

KLEINER DRACHEN (El Pequeño Dragón) *Fideos tailandeses en el Berlín histórico*

En 1996, nuestro KLEINER DRACHEN se estableció en el histórico Nikolaiviertel junto al Rotes Rathaus. En una casa berlinesa que había escapado a la guerra se servían principalmente platos de fideos tailandeses. El restaurante era más pequeño y tranquilo que los demás establecimientos del grupo, con una elegancia discreta y propia.

TUANS HÜTTE *Bangkok – Tokio – Berlín*

En 1997 abrió TUANS HÜTTE en la esquina de Dirksenstraße con Rochstraße. Junto a platos tailandeses de la misma calidad que el restaurante insignia, se ofrecía también excelente sushi. Un cocinero tailandés de sushi que había aprendido su oficio en el barrio "Little Tokyo" de Bangkok, y que también había acompañado a su jefe a Japón, lo preparaba con la máxima calidad. La combinación de alta cocina tailandesa y una buena barra de sushi era entonces una novedad en Berlín. El concepto encontró rápidamente imitadores y hoy es un estándar habitual en muchos lugares.

MAOTHAI AM FASANENPLATZ *Una conquista simbólica del Berlín occidental*

En 1997 nació el MAOTHAI am Fasanenplatz en la Meierottostraße. El restaurante se encontraba en un espléndido edificio de principios de siglo cerca del Ludwigkirchplatz y el teatro Schaubühne. Hasta 1933 había residido allí, entre otros, Heinrich Mann. Zarah Leander regentó una pensión para artistas; más tarde, Sabine Christiansen vivió en el ático. En el antiguo Café Cristal se reunía en los años setenta y ochenta la élite social del Berlín occidental, y se decía que incluso en pleno verano soplaban allí ventiscas de nieve.

El restaurante volvió a convertirse pronto en un punto de encuentro social — esta vez para diplomáticos, artistas, huéspedes internacionales y la escena berlinesa. Kasit Piromya, que más tarde sería ministro de Asuntos Exteriores de Tailandia, recibía allí frecuentemente a sus visitas.

La apertura tenía también un significado simbólico. Visitantes de Alemania occidental habían repetido con arrogancia en el restaurante insignia de Berlín Oriental: "Seguro que sus raíces están en el Oeste." Con demasiada frecuencia, tras 1989, empresas de Alemania occidental habían tomado por asalto antiguos negocios de la RDA convirtiéndolos en sucursales. Precisamente por ello nació este restaurante en el corazón de uno de los mejores barrios del Berlín occidental. Y para dejar las cosas claras, añadí ahora oficialmente "Stammhaus" (Restaurante Insignia) al nombre del restaurante de Prenzlauer Berg.

ISSAN AM BRANDENBURGER TOR *Cocina tailandesa frente al Adlon*

Desde el otoño de 2000 hasta mayo de 2003, el pequeño restaurante ISSAN estuvo ubicado en Unter den Linden, directamente frente al Hotel Adlon. Aquí, la cocina tailandesa y el sushi encontraron su lugar en el corazón político y social de Berlín. Su cocina de sushi gozaba de tanto prestigio que la Embajada de Japón enviaba gustosamente allí a sus huéspedes oficiales. En 2001, los cocineros del Maothai organizaron conjuntamente con el Hotel Adlon el banquete de gala del primer gran encuentro de la ASEAN en Berlín.

Con ello, la cocina tailandesa había encontrado el lugar que le correspondía: como único restaurante asiático en Unter den Linden, en la plaza frente a la Puerta de Brandemburgo, donde por lo demás solo estaban representadas las grandes cocinas internacionales de Europa.

ISSAAN IM KANZLERECK *Un último capítulo berlinés*

En 2013, gracias a la generosa inversión de Thomas R., nació el elegante ISSAAN cerca de la Charité y el barrio gubernamental. Fue un intento de nuevo comienzo. Hoy ocupa ese espacio un restaurante vietnamita.

MAOTHAI PALMA *Un sueño mediterráneo*

En febrero de 2003 abrió el Maothai en Palma de Mallorca, frente al Palacio de Marivent, residencia de verano de la familia real española. El personal de los restaurantes berlineses viajó expresamente a España para la inauguración. El restaurante se hizo pronto un nombre y existió hasta 2018. Su éxito contribuyó a que posteriormente surgieran numerosos restaurantes tailandeses más en Mallorca e Ibiza.

ATI TAIPERU *Tailandia y Perú en Palma*

En 2014 nació en el barrio de Pere Garau de Palma el ATI TAIPERU. En este restaurante, junto a buenos platos tailandeses, se ofrecía también auténtica cocina peruana. Era un homenaje a la comunidad latinoamericana que vivía allí — y al mismo tiempo la tardía realización de un sueño largamente acariciado.

La visión de INKAPERU LIMA-BERLÍN

En 1995 visité a amigos en Perú a quienes conocía desde los Festivales Mundiales de la Juventud de 1973 en Berlín. Comprobé que incluso en la capital Lima apenas existían restaurantes que ofrecieran cocina peruana. Al mismo tiempo, en los mercados a las orillas de los Andes se encontraba una increíble variedad de verduras y frutas desconocidas — Perú es, entre otras cosas, patria de la patata y el chile. La Corriente de Humboldt bendice además a Perú con una riqueza aparentemente inagotable de peces y mariscos — en principio, las mejores condiciones para una gran cultura gastronómica. Pero ¿por qué no había buenos restaurantes nacionales en Lima?

En los palacios de las cincuenta familias adineradas del país, cocineras indígenas habían preparado platos peruanos tradicionales desde la conquista, pero no existían buenos restaurantes nacionales. La pobreza extrema, la desigualdad social y la falta de infraestructura habían impedido el surgimiento de una clase media, necesaria para el funcionamiento de los restaurantes. Un brunch con platos peruanos en el glamuroso restaurante costero Costa Verde costaba 50 dólares por persona en 1995 — casi el doble del ingreso mensual medio de entonces.

Así nació la idea de INKAPERU Lima-Berlín: dos restaurantes hermanos debían crearse en Berlín-Mitte y Lima Barranco, siendo el restaurante de Lima también una escuela de cocina. Cuando un promotor inmobiliario tirolés rompió su promesa de dar cabida al proyecto en los Ackerhöfe de Berlín-Mitte, me vi arrastrado al mismo tiempo por el torbellino del colapso de la Berliner

Bankgesellschaft a través de otros proyectos. Se retiraron los compromisos de crédito para dos grandes proyectos ya iniciados — entre ellos el primer bar de sushi de cinta transportadora al pie de la torre de televisión de Berlín. Aquel sueño se rompió, al menos por el momento.

En 2001, un fax de Lima traía noticias del éxito del restaurante La Mar de Gastón Acurio. Cuando visité Lima en 2002, vi la larga fila de coches de lujo frente a este restaurante en uno de los barrios más pobres de Lima. Las reformas iniciadas bajo el presidente Fujimori estaban dando frutos. Estaba surgiendo una clase media que ahora buscaba descubrir su identidad también en su propia cocina nacional. Gastón Acurio se convirtió en el motor de una revolución culinaria que catapultó la cocina peruana a los rangos de la gastronomía internacional. Y ahora, diecisiete años después, me ponía en Palma a hacer realidad mi sueño.

Capítulo III

Una lucha invisible

Burocracia y visados de trabajo para cocineros tailandeses

La burocracia alemana resultó ser uno de los mayores obstáculos. Mientras que los futbolistas podían ser traídos al país sin dificultad, era muy difícil obtener visados de trabajo para cocineros tailandeses.

En 1994 se inició en el restaurante insignia y en el Kamala una campaña de recogida de firmas exigiendo permisos de trabajo para cocineros tailandeses. La campaña recibió un amplio apoyo e incluso llegó a la portada del International Herald Tribune.

Especialmente difícil resultó la colaboración con la "Zentrale für Ausland- und Fachvermittlung" de Bonn (la oficina central de colocación en el extranjero y de especialistas), que no cumplía su verdadera función. Un funcionario de allí se convirtió en el adversario más tenaz en la batalla por los visados para nuevos cocineros. Exigía, como condición para conceder los permisos de trabajo, facturaciones mínimas declaradas fiscalmente de 100.000 euros por restaurante, pruebas de idioma, acreditaciones de formación, y limitaba las autorizaciones a un máximo de dos cocineros tailandeses por restaurante. En aquella época apenas existía en Tailandia una formación culinaria formal. La mayoría de los cocineros habían adquirido sus conocimientos mediante el trabajo práctico — aprendiendo sobre la marcha. En 1998 los reclasificó como sous-chefs, lo que generó costes totales de casi 6.000 marcos alemanes por cocinero — una carga que muchos pequeños restaurantes no podían soportar. El número de cocineros tailandeses que llegaban a Alemania por esta vía cayó drásticamente.

El "Young Thai Professional Exchange Program"

En 2000 intenté poner en marcha un programa de formación e intercambio con el apoyo del Servicio Alemán de Desarrollo. El viceministro de Educación tailandés viajó incluso a Berlín para ello. Pero el concepto había sido filtrado al representante del Fondo Real de Capital Tailandés, que en aquel momento poseía participaciones en el Hotel Adlon y quiso aprovecharlo para sus propios fines. Fracásó en poco tiempo, pues los hijos de la clase alta tailandesa que llegaban así a Alemania nunca habían hecho una cama por sí mismos, y mucho menos limpiado una habitación — y encima en el distinguido Adlon.

La lucha por los permisos de trabajo despertó el interés de los medios de comunicación. Los reportajes sobre la alta calidad de la cocina Maothai hicieron el resto y dieron a conocer los restaurantes ampliamente.

Capítulo IV

E Pluribus Unum — Uno de muchos

Lo que unía a todos los restaurantes; por qué triunfó la cocina del Maothai — Nuestro lema: Lo mejor para nuestros clientes

Todos los restaurantes del grupo Maothai compartían un símbolo común, presente en la entrada: la Chofah. Recuerda a una estilizada cabeza de pájaro y forma parte del símbolo de la divinidad mítica india del pájaro Garuda — en tailandés, *krut* — que media entre el cielo y la tierra y conecta todo el Sudeste Asiático. Como figura de remate de tejado, corona los tejados de los templos de Tailandia y los palacios de la casa real tailandesa. Su sobria elegancia simboliza lo más profundo y hermoso de este país. Aparece de forma modificada en el logotipo del primer restaurante Maothai, y de otra forma también en la marca de 2003. Y nuestros Budas. Así como el budismo impregna la esencia de Tailandia, también ellos transmitían a nuestros clientes serenidad y confianza.

Uno de muchos — esto valía igualmente para los platos que se ofrecían en todos los restaurantes de la misma manera y con la misma calidad, elaborados con los mejores ingredientes frescos por cocineros hábiles. Los clientes podían disfrutar de la sopa de coco con pollo o los fideos Pad Thai en todos los restaurantes con una calidad constante y un sabor prácticamente idéntico. Se preparaban en todos los restaurantes con hierbas y verduras frescas de Tailandia y se convirtieron en el símbolo de la más alta calidad culinaria. En los primeros tiempos, el Maothai importaba directamente de allí las verduras y hierbas frescas imprescindibles. Pronto, "Fine Thai Cuisine" decoró también las fachadas de otros restaurantes asiáticos en combinación con sus respectivas cocinas nacionales.

Otra característica compartían todos los restaurantes del grupo: fueron construidos con un alto nivel de calidad. El equipamiento de las cocinas en particular implicó costes considerables. Mientras que el Maothai de la Wörther Straße supuso en total más de 650.000 euros, cada restaurante acabó costando entre 1.500 y 2.000 euros por metro cuadrado de superficie.

Y no menos importante, el equipo humano: nuestros cocineros procedían exclusivamente de Tailandia, al igual que la mayoría del personal de sala; los directores de los restaurantes venían de Laos; los ayudantes de cocina y otros empleados de Alemania, Vietnam y Mongolia.

La cocina tailandesa del Maothai perduró sobre todo gracias a todos aquellos que se entregaron a ella con dedicación plena.

Capítulo V

Maothai People

El rostro de los restaurantes

Fueron las personas del Maothai — la Maothai People — quienes escribieron su historia. La mayoría de los cocineros provenían del Isan, el pobre noreste de Tailandia, donde el implacable sol

tailandés los había preparado para el duro trabajo en las cocinas. Con sus ingresos de Alemania podían mantener a sus familias, comprar tierra, construir casas o dar a sus hijos una mejor educación. La mayor parte del salario iba allá cada mes. Algunos formaron familias en Alemania.

Uthai y los hermanos Sudcha

Entre las personalidades culinarias más influyentes figuraba Uthai Janthimat, que aprendió pronto a hablar bien alemán. Con él llegó a Berlín en diciembre de 1992 Set Sudcha, el "decano" de los cocineros tailandeses del Maothai. Había empezado a trabajar en cocinas siendo niño y encarnaba el principio del "aprender haciendo", al igual que sus hermanos Jamrath y Padeth. Como también los excelentes cocineros Wichian Klaikaew, Somkhid Nakhon, Suwimon Tjaenjaem, y también Sanit, Boworn, Somchai, Sinchai, Thawee, Chumpol, Buncherd, Martin y otros que pasaron por la escuela del Maothai. Muchos de ellos siguen ejerciendo su oficio hoy — algunos en otras partes del mundo, o habiendo abierto sus propios restaurantes.

Pero también el personal de sala. Joy dirigió el restaurante insignia en Berlín hasta 2022. Khamphou Maniseng llevó el Maothai al Fasanenplatz de manera magistral; Khamsouane, Kjet, Hat, Otgo y Baggi de Mongolia; Sugar, Aom, Pornsukwan, Om, Ying, Thep, Gom, Som, Soulignon, el Sr. Ha y la Sra. Dao de Vietnam — todos ellos dieron al establecimiento su rostro y su alma. Al igual que el personal alemán — Petra Gleim, que dirigió el primer Maothai; Julia S., el alma fiel de los restaurantes; Bernd F. Y no menos Tuan, quien en 1988 como guía turístico en Bangkok dio inconscientemente el primer impulso a la empresa Maothai. A través de su trabajo, fueron los mejores embajadores que Tailandia podría haber tenido.

Amigos, colaboradores y compañeros de camino

Numerosas personas ayudaron al grupo a atravesar tiempos turbulentos. En primer lugar Jürgen H., quien construyó conmigo el primer Maothai; Joachim Zeller, quien como alcalde de Berlín-Mitte extendió su mano protectora sobre los restaurantes; Monika Grütters; periodistas, clientes, artistas y colaboradores; mi familia y amigos de Japón — Yoshi y Fumiko T., Ryuko S.; Alwin Olbrich, el modesto y experimentado jefe de obras de los dos primeros restaurantes; Anne y Jan H.; Sabine Gothan; el Dr. Jacobson; los profesionales de los medios cuyo apoyo nos ayudó a superar más de una crisis en los años noventa; el embajador y posteriormente ministro de Asuntos Exteriores Kasit Piromya y Khun Damrong; nuestro amigo Thomas R.; Volker S. y también Christoph N.; y el leal amigo Tony Z. de Nueva Jersey. También el arrendador en Mallorca, y Schweizer-Toni y Gori en Palma. Andreas S., Simone, Franzi y Kevin Wilkins, quien creó la tipografía de los pequeños restaurantes. Todos ellos forman parte de esta historia.

Capítulo VI

¿Por qué Tailandia?

En 1988 trabajaba como lector en una universidad de Japón. Junto con estudiantes japoneses emprendí un viaje de ocho semanas a Europa. La primera parada fue Bangkok, para comprar allí billetes de avión baratos. Los tres días previstos se convirtieron en tres semanas y nació un amor profundo por este país.

El otro lado de Tailandia

Junto a la belleza del país, conocí también su otra cara — la pobreza extrema que empujaba a muchos de sus habitantes a los burdeles de los centros turísticos; la corrupción omnipresente; la

grave desigualdad social, especialmente entre la población rural y los habitantes de Bangkok; y en definitiva la explotación despiadada de los más vulnerables.

Pocos años después decidí montar restaurantes tailandeses en lugar de enseñar a estudiantes de clase media en Japón, cuyas circunstancias les prometían una vida normal y cómoda.

Capítulo VII

Dinero, riesgo y pérdida

Sueños y deudas

Con frecuencia se preguntaba: ¿de dónde venía el dinero? ¿Por qué restaurantes? Tras la caída del Muro quise crear en 1991 en Berlín-Mitte un hotel de bajo presupuesto para viajeros japoneses con restaurante y agencia de viajes — la Japan-Haus. Se había encontrado un solar en el Engeldamm. Un agente inmobiliario del Berlín occidental financió la compra del solar, pero no el proyecto en sí. Un gran sueño se derrumbó. Me retiré de la sociedad, y la compensación económica obtenida constituyó el capital semilla para el primer Maothai.

Expansión y riesgo — El año 2003

El éxito de los restaurantes trajo créditos de bancos y cervecerías. Pero en lugar de consolidar con prudencia, asumí riesgos. Un plan empresarial de 1996 recogía nada menos que 22 proyectos en total.

En 2003, varios factores condujeron a la pérdida de los restaurantes berlineses: las cuantiosas deudas acumuladas tras el fracaso de varios grandes proyectos; una caída de la facturación en el año de la introducción del euro, que dificultaba soportar la carga crediticia; y finalmente el desenlace ante los tribunales de un conflicto fiscal que se había prolongado más de diez años desde el principio — un caso en el que la injerencia política obró en mi contra y acarreó cargas adicionales. Y no menos importante, mi propio agotamiento tras más de diez años de lucha cotidiana.

Con ello terminó la era de la construcción en Berlín. Pero fue posible lograr que cuatro restaurantes pasaran a manos de empleados, y estos continuaron funcionando.

Capítulo VIII

El nombre "Maothai"

El tailandés borracho

En 1992, Jürgen H. y yo buscábamos un nombre para nuestro restaurante. Tras el disfrute de una botella y media de aguardiente de mijo chino Moutai, surgió la idea: "Mou" se convirtió en "Mao", y "Tai" ganó una "h" y se convirtió en "Thai".

En Tailandia observé una curiosa sonrisa cada vez que mencionaba el nombre. Un taxista me explicó su significado en el viaje de vuelta desde la fábrica donde se fabricaba el mobiliario de palisandro para el primer Maothai: "Thai mao mao" — un tailandés completamente borracho. Años después, Kasit Piromya me contó que precisamente ese nombre lo había disuadido inicialmente,

como embajador, de establecer contacto. Solo nos visitó cuando el Maothai llevaba ya mucho tiempo siendo sinónimo de buena gastronomía tailandesa.

Epílogo

Recuerdo, legado y posibilidad

Los restaurantes ya no existen hoy. Su historia sigue viva en recuerdos, en amistades, en los caminos vitales de antiguos empleados. Dieron impulso al desarrollo de la buena cocina tailandesa en el corazón de Europa. Siempre pudieron decir con orgullo: "Trabajamos en el Maothai."

Ciertamente, su historia representa solo un pequeño fragmento de la historia de Berlín tras la caída del Muro. Pero son también prueba de que la cultura surge a menudo allí donde las personas luchan contra las resistencias para crear algo propio. Espero que lo creado compense en algo los errores que se cometieron en el camino.

Y quién sabe: quizás algún día nazca de nuevo un buen restaurante tailandés en Niza, en Bangkok, en Georgetown DC. O quizás algún día un barco-restaurante tailandés deje su estela sobre el lago de los Cuatro Cantones.

Estoy listo.

Norbert Hans Georg Frankenstein, Primavera de 2026