

Suksan wan christmas



Wurde das Jesuskind auch für die Buddhisten geboren? Ganz sicher! Denn die Thais feiern das Weihnachtsfest ausgiebig: mit allem kommerziellen Rummel, den man sich nur wünschen kann. Schon Mitte Dezember, bei unserer Ankunft, begrüßen uns bunt geschmückte Plastiktannen, von innen leuchtende Hirsche und Schneemänner, halbmeter hohe Schneeflocken aus Kunststoff und aus Lichterketten zusammen gesetzte Engelfiguren. Und für die Engelchen und

Bengelchen in Pattayas berühmt-berüchtigtem Rotlichtviertel gibt es entzückende saisonale Ausstattungen: rote Dessous



mit weißem 'Schnee'-Besatz und 'authentische' Nikolaus-Mützen - mit Blinklichtern rundum. Natürlich können auch die touristischen Elfen und Weihnachtsmänner diese Kleinigkeiten als Souvenir erwerben und sie werden in so manchem Koffer zu finden sein.

Selbstverständlich hat Pattaya auch einen Christkindl-Markt! Entlang der Beachroad, zwischen Straße und Strand, zieht sich die Einkaufsmeile über gut und gerne drei Kilometer hin. Hier kann man jede Menge Kleinkram kaufen: T-Shirts, Gummilatschen, Souvenir-Tassen mit Aufdruck, Puppen, bellende Plüschhunde, Musik-CDs, Hüte, Make-up und Parfüm, um nur ein paar Dinge aufzuzählen. Aber keine Weihnachtskugeln!

So was braucht der private Thai-Haushalt nicht.



Und die Touris wollen so-wieso lieber essen, und deshalb gibt es zwischen Kitsch und Ramsch jede Menge Stände mit Würstchen, Spare Ribs, Seafood und Kuchen. Da wird gekocht, gebraten und

Gemüse gehackt, da wird gemischt, in Styropor abgepackt und Geld kassiert. Und immer, wenn ein Interessent vor einer Garküche oder einem anderen Verkaufstand stehen bleibt, blockiert er den Durchgang, verursacht einen kleinen Stau mit viel Geschiebe und Gewimmel. Es ist halt ein richtiger Weihnachtsmarkt - da muss es eng sein. Aber der Glühwein fehlt - dazu ist es einfach zu warm hier. Um so mehr überraschen die Maronen, die da in großen Bottichen vor sich hin rösten und heiß über die schmale Theke gereicht werden.



Und noch etwas: Hier auf dem Christkindlmarkt gibt es einen großen Stand, der Handys, Smartphones und Tablet-Computer verkauft. Alle gängigen Marken liegen aus, zu einem Bruchteil des

offiziellen Preises. Dieser Tisch ist besonders umlagert. Es scheint unmöglich zu sein, da vorbeizugehen, ohne zumindest einen neugierigen Blick auf all die schöne Technik zu werfen.

Direkt daneben demonstriert ein T-Shirt-Verkäufer die praktische Anwendung eines Tablet-PCs. Ein Kunde probiert an, das Shirt scheint zu sitzen und seine Begleitung nickt zustimmend. Aber der Mann möchte selbst sehen, ob das neue Stück zu ihm passt. Er dreht sich auf der Suche nach einem Spiegel - und sieht sich einem iPad gegenüber, dessen Kamera ihn filmt und live auf dem Touchscreen wiedergibt. Unter allgemeinem Gelächter hebt und kippt der Verkäufer den handlichen Computer, und der Kunde kann die Wirkung seines neuen Outfits gründlich studieren. Das T-Shirt wird gekauft -

und mit begehrlischen Blicken wendet sich der Mann dem Nachbarstand und den umlagerten iPhones und iPads zu.

Bisher habe ich beschrieben, was die Augen sehen. Man muss sich dazu die Gerüche vorstellen und vor allem den Radau. Die Thais und Farangs reden, rufen, lachen, telefonieren. Die CD-Verkäufer haben 'Warenmuster' in die Abspielgeräte eingelegt und jeder dröhnt ein bisschen lauter als der Nachbar. Hin und wieder meint ein Stand es weihnachtlich und bietet 'Jingle Bells'. Und obwohl auch diese Melodie bis zum Anschlag aufgedreht ist, kommt sie kaum gegen die Bässe der Pop-Musik an. Der Pattaya-Weihnachtsmarkt - ein Erlebnis für alle Sinne! Nach spätestens einer Stunde sind wir gesättigt - in jeder Hinsicht, und suchen für einen abschließenden Cappuccino ruhigere Gefilde auf.

Das Dreigestirn

Ich sollte mir jetzt endlich die Zeit nehmen, von einer festen Einrichtung am Dongtan-Beach, Strandabteil Nr. 32, zu berichten. Man könnte auch sagen, es gibt da eine Institution, nicht fort zudenkendes Inventar. Unsere Infothek. Ich rede hier vom 'Dreigestirn', von den 'drei Musketieren', wie die Männer gerne, aber nicht abwertend, genannt werden. Seit Jahren sind links von uns, neben Hajo, drei Liegestühle für sie reserviert. Der jeweilige Strandwärter hat drei identische Handtücher in Verwahrung, die er pünktlich um 13:00 Uhr auf den Stühlen ausbreitet. Es folgen Papierkorb, Klopapier-Servietten, Kleiderbügel - und spätestens um 14:00 Uhr kommen sie und nehmen in immer der gleichen Reihenfolge Platz: der Spanier, der Thailänder, der Holländer. Angel, Pong, Fred.

Sie begrüßen uns mit 'Hola, buen día', 'Sawasdee krap' und 'Goede dag' - jeder in seiner Sprache. Aber die drei sprechen neben ihrer Muttersprache auch Englisch und selbstverständlich die Mundart ihrer Freunde, denn das sind sie: gute Freunde, die sich ein Haus am Stadtrand von Pattaya teilen, zusammen das ganze Jahr über dort leben und gemeinsam ins Ausland fahren, wenn die beiden Farangs zur Visa-Auffrischung das Land verlassen müssen.

Angel ist der leut- und redseligste der Musketiere. Er kann in sieben Sprachen parlieren: perfekt auf Spanisch, Holländisch, Englisch und Thai. Des Weiteren spricht er gutes Französisch, und einen indonesischen Dialekt. Und er kann sich auf Deutsch verständlich machen. Darüber hinaus wahrscheinlich auch in einer nordischen Sprache und ansatzweise in Chinesisch. Nahtlos wechselt er von Thai über Englisch zu Spanisch, wenn Besuch kommt. Und es kommt häufig Besuch, denn das Dreigestirn gibt 'Audienzen'. So bezeichnen sie selbstironisch die Gespräche mit ihren internationalen Gästen, die sich auf einem separaten 'Besucherstuhl' abwechseln.

Die drei Männer gehen grundsätzlich nicht ins Meer. Sie kommen, setzen sich auf ihre Strandliegen, essen Joghurt und Kuchen, trinken Orangensaft und Wasser, plaudern, schlafen ein Stündchen und packen nach zweieinhalb Stunden ihre Sachen wieder zusammen. Pong und Angel ziehen sich jeden zweiten Tag ihre Laufschuhe an und machen sich auf, um ein paar Kilometer zu joggen. Auf den T-Shirts sind die Daten von Marathonläufen aufgedruckt, an denen die beiden teilgenommen haben - und sie erzählen stolz von ihren Erfolgen. Da kann es vorkommen, dass Angel sein Smartphone zückt und uns Bilder zeigt vom Haus und der Souvenir-Ecke: Pokale auf und in einem Sideboard, Urkunden an der Wand. Viel Grund, um stolz zu sein.

Angel, Pong und Fred sind vielseitig interessiert - und kennen sich aus in Bangkok und rund um Pattaya. So kommt es, dass wir die Drei gelegentlich als Infoquelle benutzen. Wir fragen nach einem Tempel, nach einem Park - und entweder kommt das Smartphone zum Einsatz und wir können uns die Fotos anschauen, die entstanden sind, als die Freunde vor kurzem dort waren, oder Angel schaut irritiert: "Kenne ich gar nicht!" Dann nimmt er sein iPad zur Hand, wartet geduldig aufs Hochladen - denn am Strand geht's langsam im Netz - und gibt den Link ein, den wir auf einem Zettel mitgebracht haben. Wir stecken die Köpfe zusammen, um auf dem kleinen Bildschirm die Information zu erkennen - und dann tönt Pong, dass er diese Gegend sehr wohl kenne.

Und immer enden solche 'Sitzungen' damit, dass Angel - wisch, wisch - weiter blättert auf dem Touch-Screen: "Das ist unser Esszimmer" und - wisch, wisch, spreiz: "Und hier sind unsere Katzen, Mutter und Tochter!"

Silvesterplanung

Leni erzählt uns, dass sie jedes Jahr am 31. Dezember 'Oliebollen' backt, die dann am Neujahrstag gegessen werden. Wir sollen auch welche abkriegen - gleich nach dem Feuerwerk. Leni hat die meisten Zutaten von Holland mitgebracht: Hefe und Mehl, Rosinen und Zitronat. Und das Öl, das gebraucht wird, um die Bollen auszubacken. Wir fragen Fred, den Niederländer, nach der Oliebollen-Tradition und erfahren, dass auch er selbstverständlich welche macht. Jedes Jahr, für alle Freunde - und in diesem Jahr auch für uns! Wir freuen uns also auf die doppelte Portion der unbekannteren Leckerei und drücken die Daumen zum guten Gelingen.

Doch Leni kommt bedrückt zum Feuerwerk: ihre Koch- und Backkunst hat versagt. Der Teig sei gut gelungen, meint sie, aber das Geschirr im Apartment lässt zu wünschen übrig. Da gibt es nur ein schmales Töpfchen, gerade mal groß genug, um zwei Frühstückseier abzukochen. In diesem Zwergentopf hat sie Öl erhitzt und versucht, zwanzig Teigklößchen schwimmen zu lassen. Natürlich nacheinander - trotzdem, der Minipott war überfordert, das Ergebnis je nachdem klebrig oder verbrannt - in keinem Fall aber luftig und kross. Schade ums Material und die Zeit. Auch auf Freds Kunstwerke machen wir uns keine Hoffnung mehr, denn ihn sehen wir erst am 2. Januar wieder - da wird sein Vorrat längst alle sein. Doch wir haben Glück: strahlend präsentiert er uns zwei zurückgehaltene Oliebollen - nicht mehr ganz frisch, aber immer noch lecker und zum Nachbacken wärmstens zu empfehlen:

Rezept: Selbstgebackene olieballen

Während in den letzten Dezembertagen fast jeder Bäcker und Supermarkt in den Niederlanden olieballen und appelbeignets in rauen Mengen verkauft, lässt sich das Silvestergebäck mit wenig Aufwand auch selbst herstellen. Eine Warnung ist hier jedoch angebracht: Der Frittierduft bleibt locker drei Tage in der Küche hängen ;-)

Zutaten (für etwa 15 Stück):

*15 g frische Hefe (oder 7 g Trockenhefe)
300 ml Milch
300 g Mehl
7 g Salz
1 Ei
100 g Rosinen oder Korinthen (oder eine Mischung davon)
nach Geschmack 1 Apfel, in kleine Stücke geschnitten
ebenfalls optional: Zitronat und Orangeat
(Sonnenblumen-)Öl zum Frittieren*

Zubereitung:

Die Milch in einem Topf erwärmen bis sie lauwarm ist. Die Hälfte der Milch mit der Hefe mischen und etwa zehn Minuten ruhen lassen. Dann die restliche Milch mit dem Ei unterrühren. Mehl und Salz vermischen, in die Mitte eine Mulde machen, da hinein die Hefe-Ei-Milch gießen.

Alles zu einem glatten, nicht zu dünnen Teig rühren. Rosinen/Korinthen und wenn gewünscht Apfelstückchen, Zitronat und Orangeat hinzugeben und den Teig etwa eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Einen Topf oder eine Friteuse zirka zur Hälfte mit Öl füllen und dieses auf 175 bis 180 Grad (nicht wärmer) erhitzen. Mit zwei Esslöffeln aus dem Teig Bällchen in der Größe einer Kleinkinderfaust formen, in das heiße Fett gleiten lassen und etwa 5 Minuten ausbacken (die Olieballen zwischenzeitlich einmal wenden, falls sie das nicht ohnehin von alleine tun).

Olieballen aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Mit Puderzucker oder Zimt-Zucker bestreuen. Eet smakelijk!

Jahreswechsel

Von Weihnachten bis zur Jahreswende ist es nicht weit. Dieses Jahr nehmen wir unser 'Silvestermenü' im 'Po Pot' ein - ein von uns lange vernachlässigtes Restaurant ganz in unserer Nähe. Hajo hat im Namenszug einen zusätzlichen aber nicht vorhandenen Buchstaben gesehen und 'Pol Pot' gelesen. Und mit diesem vermaledeiten Diktator und Volksmörder wollten wir nun wirklich nichts zu tun haben! Bis uns Peter aufklärt, dass der Volker aus Deutschland eine ganz ordentliche Küche führt: Thai- und Farangfood. Eine Tafel vor dem Eingang verkündet die preiswerten Tagesgerichte, und mittwochs, am Ruhetag, klebt dort ein Zettel mit der Aufschrift: "Zu verkaufen/vermieten". Volker möchte sich gerne zur Ruhe setzen, aber aus welchem Grund auch immer, bisher ist er sein Restaurant in der Soi Yensabai nicht losgeworden.

So kommt es auch, dass dieser Wirt keine Lust mehr hat, an hohen Feiertagen einen Extra-Aufwand zu betreiben. Er bleibt bei seiner gediegenen Speisekarte, serviert auch an Heiligabend und Silvester Buletten und Steak und Tom ka gai und kassiert keinen Baht mehr als sonst. Und während ein paar Häuser weiter Hummersuppe gelöffelt wird, genießen wir Tagliatelle mit Rahmspinat und Lachsstreifen - ohne Vor- und Nachtsch, denn das Naschen heben wir uns für später auf.

Um neun Uhr abends sind wir am Pattaya-Beach und belegen zwei Liegestühle, ordern Getränke und beobachten das nächtliche Strandtreiben. Wir sind nicht viel zu früh gekommen, denn innerhalb der nächsten zwanzig Minuten sind alle Plätze vergeben, die Leute, die jetzt ankommen, wandern weiter am Ufer entlang auf der Suche nach einem Sitzplatz.

Und eben da klingelt Hajos Handy: unsere Holländer suchen uns. Heute Mittag waren sie sich noch nicht schlüssig, wo und wie sie Silvester verbringen wollen, jetzt möchten sie mit uns feiern, im Liegestuhl neben uns die Füße in den Sand budeln. Per Telefon lotsen wir sie zu uns, versuchen auch, noch zwei 'Beach-chairs' für sie zu ergattern und bekommen einen ausgehändigt - den allerallerletzten! Immerhin kosten diese Liegen heute Abend 100 Baht, sofort zahlbar. Doch als man

Aad als Alternative einen normalen Plastikstuhl zum gleichen Preis anbietet, lehnt er entrüstet ab: "Half price!" verhandelt Aad, die Händlerin besteht auf dem vollen Preis: "Same-same!" behauptet sie in Thai-Englisch und stellt den Stuhl resolut vor Aad hin. Doch unser Holländer kann stur sein. Er



findet den Preis nicht nur überteuert sondern vor allem ungerecht - und aus Ärger hockt er sich lieber in den Sand. Aber allzu lange braucht er nicht so zu sitzen, denn schon bald gehe ich mit meinem

Fotoapparat auf Motivsuche und Aad kann in meinen Strandstuhl wechseln.

Baht-Taxi

Am Neujahrstag bleiben wir zu Hause. Seit Jahren schon. Nicht etwa, dass wir zu verkatert sind, um ein erfrischendes



Bad zu genießen oder dass wir den Strand plötzlich satt haben, wir haben auch keine 'guten Vorsätze' gefasst, wie z. B unser Geld zukünftig in Pattaya statt in Jomtien auszugeben, nein, wir

bleiben zu Hause, weil jedes Jahr am Neujahrstag die Fahrer der Baht-Taxis spinnen. Sie stellen den normalen Linienverkehr fast ganz ein und wollen plötzlich 'gebucht' werden. Für jede Fahrt. Auch für die geraden Strecken, die laut Tarif zehn Baht pro Person kosten, verlangen sie am 1. Januar bis zu 300 Baht pro Auto

Nun ist es ja immer möglich, einen Songthaew privat zu chartern, wenn man zu einem besondern Punkt innerhalb Pattayas möchte. Man hält dazu einen leeren Pick-up an, nennt sein

Ziel und feilscht um den Preis. Je nach Entfernung, Verhandlungsgeschick und Uhrzeit zahlt man dann 150 bis 250 Baht und wird ohne weiteren Stopp befördert. Auch am Strand steht jederzeit ein Baht-Taxi bereit, um eventuelle Privatbucher heim zu bringen. Das bedeutet natürlich weniger Plackerei für den Fahrer und bringt mehr Geld, als der Trott im Linienverkehr.

Diese Sondereinnahmen seien den Taxi-Drivern ja gegönnt - aber wenn, wie am Neujahrstag, alle gleichzeitig in den Ausstand treten, jeder nur zwei Fahrgäste transportiert und die übrigen Sitz- und Standplätze leer lässt, dann stehen sich die Kunden die Beine in den Bauch, schimpfen über den unverschämten Fahrpreis - und so mancher läuft zu Fuß nach Hause. Oder macht es wie wir: gleich in Pattaya bleiben und spazieren gehen.

Taxifahrern fehlt Verkehrsdisziplin

('Der Farang' August 2012)

Seit Jahrzehnten behindern die Fahrer der blauen Baht-Busse den Verkehr und tragen so in der Innenstadt zu größeren Staus bei. Zudem knöpfen sie ausländischen Urlaubern überhöhte Fahrpreise ab. Seit Jahrzehnten kündigen Behörden Regelungen und drastische Strafen an. Bisher ist es bei den vollmundigen Erklärungen geblieben. Die Stadtverwaltung hat einmal mehr auf disziplinarische Maßnahmen und die Einhaltung von Bestimmungen gedrängt: Taxifahrer sollen nur noch an ausgewiesenen Standorten Fahrgäste aus- und einsteigen lassen und nicht auf der Fahrbahn, sowie bestimmte Routen zugewiesen bekommen. Die Kooperative der Baht-Bus-Fahrer ist mit der Straßenverkehrsbehörde über schärfere Strafen im Gespräch. In vier bis fünf Monaten soll das Ergebnis vorliegen...