

WIR WOLLEN DIE BESTEN SEIN

Persönlich. Kamhaeng Narongkul kocht seit 18 Jahren im Thai Garden im Hotel Astoria in Luzern – auf höchstem Niveau.

VON JOHN WITTWER

FOTO CHRISTIAN LANZ



Coopzeitung: Seit 18 Jahren arbeiten Sie in der Schweiz, warum?

Kamhaeng Narongkul: Thailandisch Kochen ist meine Leidenschaft, mein Leben. Frische Produkte, eine Palette von Farben und qualitativ hochstehende Zutaten, das alles wird in meiner Heimat grossgeschrieben – ist einfach da. In Thailand lernte ich von einigen sehr guten Küchenchefs das Handwerk und bin glücklich, dieses Wissen jetzt in der Schweiz anzuwenden.

Wie kamen Sie denn überhaupt zu ihrem Engagement in der Schweiz?

Sommart, ein guter Bekannter von mir, war 1991 Küchenchef bei Urs Karli im Thai Garden in Luzern. Er rief mich an und so stand ich einige Zeit später in der Schweiz hinter dem Wok.

Urs Karli ist «Herr» über drei Hotels und zahlreiche Restaurants in Luzern. Was verbindet Sie beide?

Der Anspruch, die Besten zu sein. Sowohl von der Ausstattung der Räume wie von der Qualität des Angebotes her. Zudem legen wir Wert auf kollegialen Umgang im Team, mit dem nötigen Respekt, und vor allem wollen wir die perfekte Gastfreundschaft zelebrieren – ebenfalls ein grosses Plus der thailändischen Mentalität. Herr Karli ist ein Vorbild für mich. Ich schätze seine Innovationskraft, sein Durchsetzungsvermögen und seine Weitsicht.

Sie arbeiten seit 18 Jahren in Luzern, davon neun als Küchenchef. Werden Sie im Thal Garden pensioniert?

Soweit denke ich noch nicht. Dieses «System» habe ich erst hier kennengelernt. Ein Thailänder arbeitet und bleibt dort, wo es ihm gefällt. Ich habe keinen Grund, vom besten Thai-Restaurant der Schweiz in ein anderes zu wechseln.

Apropos Schweiz, was sagen Sie zur einheimischen Küche?

Mmhh.. sicher gut, aber nicht unbedingt für meinen Magen.

THE LEADING FIRST CLASS HOTEL – HOSPITALITY AND DESIGN BY HERZOG & DE MEURON

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern, Switzerland
P +41 41 226 88 88, F +41 41 226 88 90, E-MAIL info@astoria-luzern.ch, MWST 275 847

ASTORIA
www.astoria-luzern.ch

SCHILLER
www.schiller-luzern.ch

THE HOTEL
www.the-hotel.ch

Was essen Sie denn am liebsten?

Thai-Food. Im Speziellen ein scharfes Curry mit Poulet-, Rind- oder Schweinefleisch, je nach Lust und Laune, dazu gibts Jasminreis.

Wie sieht Ihr Frühstück aus?

Kaffee mit Milch und Zucker. Ich esse erst kurz vor dem Mittagsservice etwas, zusammen mit meiner siebenköpfigen thailändischen Küchencrew. Gleichzeitig stimmen wir uns auf die kommenden Tatenein.

Gibt es die asiatische Küche?

Nein. Es gibt eine japanische Küche, eine vietnamesische, eine chinesische, eine thailändische etc. Jedes asiatische Land hat seine eigene Küche, die sich oft auch noch von Region zu Region stark unterscheidet. «Roter Faden» ist Reis, zum Teil allenfalls noch Nudeln.

Ist die Thal-Küche wirklich scharf?

Ja, sie ist sehr scharf, weil wir für viele Gerichte die ganz kleinen, Chilischoten verwenden. Klein-grün heisst «very hot», je grösser und gelber, oder wenn sie gar rot sind, desto «milder» schmecken sie. Wir verwenden zudem viel Kokosnussmilch, Knoblauch und Curry.

Kochen Sie für ihre Gäste anders?

Wir kochen authentisch, verwenden die gleichen Zutaten wie in Thailand, nehmen auf Wunsch aber Rücksicht mit der Schärfe.

Mischen Sie ihren Curry selber?

Selbstverständlich, aber fragen Sie mich nicht nach dem Rezept. Wichtig sind unter anderem Korianderwurzel, Zitronengras und weitere fünf bis sechs Ingredienzen.

Wo kaufen Sie ihre Produkte ein?

Früher hat Herr Karli noch viele davon direkt eingeführt. Heute hat es einige Grosshändler in der Schweiz, bei denen man fast alles bekommt. Koriander und alle Chilis beispielsweise importieren wir aber immer noch direkt aus Thailand, weil bei uns Qualität an erster Stelle steht.

Essen Thailänder im Restaurant anders als Schweizer?

Schweizer essen einen Gang nach dem anderen. Thailänder lassen sich alles miteinander servieren.

Was trinken Thailänder zum Essen?

Im Restaurant oder wenn Freunde zu Besuch sind, Thai-

Whisky oder Wein und Bier. Zu Hause mit der Familie meist nur Wasser.

Wie verbringen Sie Ihre Freizeit?

In der Familie und mit Freunden, aber auch mit Schweizern. Gerne schaue ich auch thailändische Fernsehsendungen und höre Musik von Thai bis Pop.

Wie und wo machen Sie Ferien?

Ferien mache ich fünf Wochen pro Jahr – natürlich in Thailand.

Drei Tipps, um die Thai-Küche kennenzulernen?

Das Studium eines Thai-Kochbuches und daraus nachzukochen. Den Besuch einer Kochschule in Thailand (schmunzelt schelmisch) oder ganz einfach: Herzlich willkommen im Thai Garden!

Steckbrief Stetig aufwärts

Geboren: 1963 in einem Dorf in der Nähe von Phuket in Südthailand. In Hatyai wuchs er mit seinen Eltern und fünf Geschwistern auf.

Werdegang: Nach dem Schulbesuch absolvierte er eine gastgewerbliche Laufbahn. Seine Wanderjahre führten ihn während zehn Jahren von einem Tophotel zum nächsten. So sammelte er in ganz Thailand das nötige Rüstzeug zur Ausübung des Kochhandwerks auf höchstem Niveau.

Familie: Seit zwei Jahren ist er verheiratet mit Sutas, die ebenfalls aus Thailand stammt, die er aber in der Schweiz kennengelernt hat. Ihr Sohn Pherwamin ist sechs Monate alt.

Motivation: In seiner Familie tankt er immer wieder auf und arbeitet weiter am Ziel. «immer der Beste zu sein».

Auszeichnung: Seit Jahren wird «sein» Restaurant Thai Garden mit 15 Gault-Millau-Punkten belohnt – Zu Recht!