

# Den Duft Thailands in Schwaben serviert

Die Thailänderin Choi Sobotka ist für zweieinhalb Wochen Gastköchin in einem deutschen Restaurant

**KÖNGEN.** Liebe geht bekanntlich durch den Magen, sagt ein Sprichwort. Und wenn dann noch jemand mit viel Liebe kocht, dann kann eigentlich nichts mehr schief gehen. Choi Sobotka gehört zu den Köchen, die ihre Passion zur Profession gemacht haben. Die Thailänderin war viele Jahre erfolgreiche Küchenchefin in verschiedenen Restaurationen in ihrer Heimat. Derzeit ist sie Gastköchin im Hotel-Restaurant Schwanen in Köngen.

GABY KIEDAISCH

Für den „Schwanen“ ist es eine Premiere: zum ersten Mal kocht eine Gastköchin in der Küche, die sonst von Albente und Lammhäxle dominiert ist. Unter dem Motto „Thailändische Wochen“ kocht Choi Sobotka nach Originalrezepten der thailändischen Küche.

Für uns ist es ein Versuch, unseren Gästen einmal etwas Neues zu bieten“, sagt Nicole Domon, Hotelfachfrau und Tochter des Wirtsehepaars Ursula und Erwin Benz. Doch dass das asiatische Angebot so gut von den Gästen angenommen wird, zumal doch vorwiegend die schwäbische, saisonale Küche auf hohem Niveau im Schwanen zu Hause ist, das war ein Wagnis, das das Ehepaar Nicole und Patrick Domon gerne eingegangen sind.

Ganz von ungefähr kommt das thailändische Angebot allerdings nicht. In verantwortungsvoller Position hat der Koch Patrick Domon in vielen guten Häusern neben der Schweiz und London auch einige Jahre in Japan, Singapur und Bangkok verbracht. Dabei hat er die asiatische Küche kennen und schätzen gelernt. Mit seiner Frau Nicole, deretwegen der gebürtige Schweizer nach Köngen gekommen ist, teilt er diese Vorliebe. Gäste des Restaurants kommen hin und wieder in diesen Genuss, wenn Patrick Domon asiatisch kocht.

## Auch für Choi Sobotka eine Herausforderung

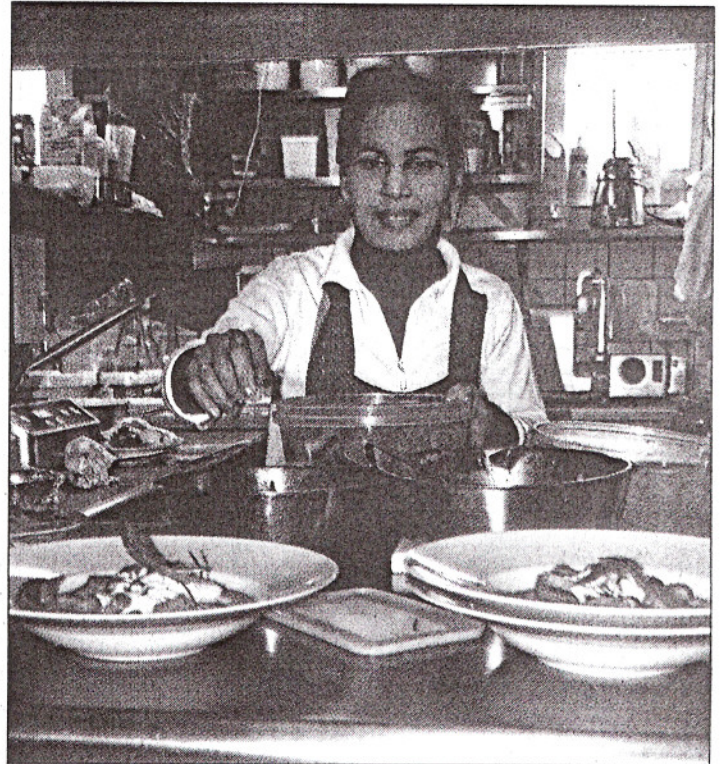
Auch für Choi Sobotka, die rund 220 Kilometer nordöstlich von Bangkok, in der Provinz Nakhon Ratchasima, aufgewachsen ist, ist es eine Herausforderung, zum ersten Mal in Deutschland zu kochen und sich in einer deutschen Küche zurechtzufinden. Denn hier ist manches anders als in thailändischen Küchen. Das fängt bei den Gerätschaften an und hört beim Umgang mit Küchenwerkzeugen auf. Selbst beim Häuten einer Zwiebel werden Unterschiede gemacht: Während bei uns mit dem Mes-

ser meist in Richtung des Körpers gearbeitet wird, bewegen die Thailänder das Messer stets davon weg.

Dass die Thais gerne scharf essen, ist bei uns hinreichend bekannt, bisweilen aber auch ein bisschen gefürchtet, wegen des brennenden Beigeschmacks. Weniger bekannt dürfte indes sein, dass die original thailändische Küche mehr zu bieten hat und nicht auf ihre Schärfe reduziert werden kann. Ein Kennzeichen ihrer Küche ist die optimale Verbindung von scharf, sauer und süß. Jedes Gericht ist nach diesem Prinzip angelegt. „Scharf, süß und sauer ergeben eine wunderbare Harmonie“, erklärt Dr. Franz Sobotka, der als Ehemann von Choi Sobotka häufig in den Genuss dieser wunderbaren Küche kommt. Und tatsächlich, obwohl die meisten Gerichte mit Chili gewürzt werden, ist ein Brennen auf der Zunge kaum zu spüren, das bestätigen auch Gäste, die seit den thailändischen Wochen immer wieder zu kulinarischen Wiederholungstätern geworden sind.

„Rotes Curry mit gegrillter Entenbrust in Kokoscreme, Trauben, Erbsenaubergine und Kirschtomaten“ oder „Suppe mit Huhn in Kokosmilch, Galgant, Koriander und Kaffir-Zitronenblätter“ lassen erahnen, dass hier mit vielen für uns unbekanntem Gewürzen und Kräutern gekocht wird. Thai-Basilikum oder Zitronengras sind zwar auch bei uns zu beliebten Beigaben für raffinierte Gerichte geworden, doch bei den Currys und Saucen gehört doch die Erfahrung dazu. Dass viele asiatische Kräuter auch eine Heilfunktion für den Körper haben, das erhöht den Genuss neben dem kulinarischen Effekt.

Die zierliche Köchin mit dem sympathischen Lächeln hat ihre Liebe zum Kochen bereits in ihrer Kindheit entdeckt. Vorbild war ihr Vater, der Koch in der thailändischen Armee war. Über zehn Jahre koch-



Die zierliche Köchin Choi Sobotka in ihrem Element

gki

te Choi Sobotka als Küchenchefin im Silom Village, Trade und Restaurant Center in Bangkok, weitere zehn Jahre bis 2003 im Farm House Inn des Khao Yai Nationalparks Pakchong ebenfalls an der Spitze.

## Eine wahre Augenweide: Kunstvolle Dekorationen

Neben Dekorationen mit Buddhas und Tempeltänzerinnen sind im Restaurant in Köngen eine wahre Augenweide die geschnitzten Kunstwerke aus Melonen, die wie zauberhafte Blumen wirken. Um solche Kunstwerke zu kreieren, hat Choi Sobotka spezielle Schnitzkurse für Gemüse und Obst besucht. Wenn man ihr beim Kochen in der Küche zuschaut, dann merkt man, dass hier ein Profi am Werk ist, der sich freut, einmal wieder für viele Gäste kochen zu dürfen.

Choi Sobotka, die seit drei Jahren mit ihrem Mann in Stuttgart lebt, kocht noch bis Ostersonntag im Schwanen. Die Küche bietet natürlich auch während der thailändischen Wochen Traditionelles aus der schwäbischen Küche.