

Münchener Merkur Nr. 104, Wochenende, 6./7. Mai 2017

DIE SCHÖNSTEN GASTHÖFE

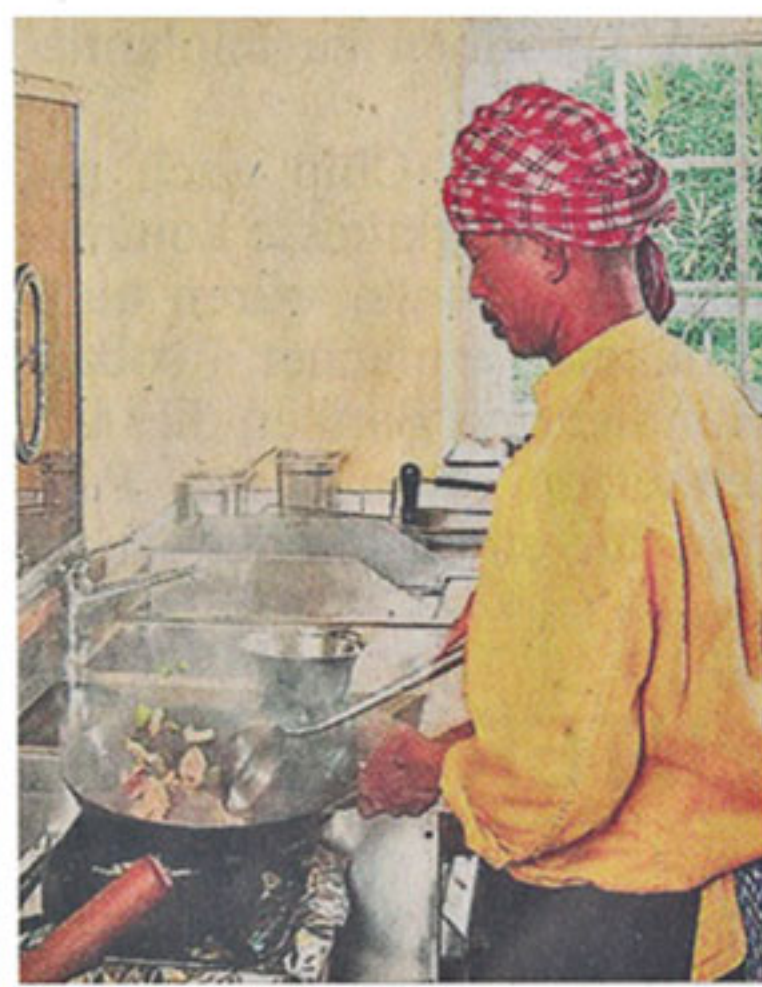
Der Süden Thailands

VON VERA FISCHER

Na, wenn da nicht Bayerns Märchenkönig seine Hände im Spiel hatte. Stieg Ludwig II. doch genau hier in Rimsting aus dem Zug, wenn er sich zur Baustelle seines Schlosses auf Herrenchiemsee begab. Im persönlichen Bahnhofs-Pavillon wartete er im Jahre 1882 auf die Kutsche nach Urfahrn. Gut vorstellbar, dass sich der romantische König die Zeit damit vertrieb, Liebes-Geschichten auszumalen. Eine sollte wahr werden und sich 130 Jahre später an selbigem Platz abspielen: Es war einmal eine Fremdsprachenkorrespondentin. Genug von der hochtechnisierten deutschen Wohlstandswelt, reiste sie auf die Insel Ko Lanta im Süden Thailands, um dort in einem kleinen Fischerdorf zu leben. Doch das Schicksal meinte es besser. Die gebürtige Münchenerin lernte ihre große Liebe kennen: den Sohn einer Familie von Plantagenbesitzern. Er sollte die heimische Landwirtschaft übernehmen, hatte aber eigene Vorstellungen. Er studierte Politikwissenschaften und führte dann ein Speiselo-

kal auf Ko Lanta. Sie beschlossen, gemeinsam nach Deutschland zu ziehen. 2013 eröffneten Bettina und Surasak „Biak“ Sengmüller in dem schmucken ehemaligen Bahnhofsgebäude in Rimsting ihr eigenes südthailändisches Restaurant, das „Kurkuma im Kulturbahnhof“. Vor den Augen seiner Gäste zaubert Biak seine exotischen Gerichte frisch im heißen Wok. Die Rezepturen kennt er seit seiner Kindheit: Die Mutter und Oma brachten ihm die Zubereitung südthailändischer Hausmannskost von klein auf bei, damit er seine jüngeren Geschwister versorgen konnte, während die Eltern auf der Plantage arbeiteten. Authentisch sollen die Gerichte schmecken, deshalb „importieren wir viele Zutaten direkt aus dem Süden Thailands“, erläutert Bettina Sengmüller. Darunter Auberginen, Bambus, Mu-Err-Pilze oder auch die Satorbohne, die den Gerichten eine ganz besondere Note gibt. Einen Geschmack, den die zahlreichen Stammgäste des „Kurkuma“ lieben und deshalb gerne das Paneang Nue (16,80 Euro) bestellen. Ein mittelscharfes Curry-

Gericht, das Biak mit eben dieser Bohne, Rindfleisch und vielen Gewürzen zubereitet. Im „Kurkuma“ kann man vor allem abends ausgiebig und gemütlich schlemmen – sollte aber vorher reservieren. Es gibt aber auch einen günstigeren Mittagstisch. Man kann die Speisen aber auch einfach mitnehmen. Die aktuellen Abo-Essen: Südthailands Nationalgericht Geang Keaw Waan Plaa, ein Zanderfilet mit grüner Currypaste, oder das gebratene Rindfleisch mit Massaman-Currypaste, beides mit frischem Gemüse durchmixt und mit Kokosmilch verfeinert. „Alle Speisen werden ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker zubereitet“, betont Wirt Biak. Gewürzt werden die Gerichte vor allem mit dem Namensgeber des Lokals: Kurkuma. Dem Gelben Ingwer werden in letzter Zeit immer mehr heilende Eigenschaften zugesprochen. Im „Kurkuma“ auch die gegen Verdruss: „Unsere Gäste behaupten, Biaks Essen macht glücklich“, sagt Bettina Sengmüller. Vielleicht liegt der Seelenfrieden der Gäste aber auch am märchenhaften Umfeld...



Im ehemaligen Bahnhofsgebäude in Rimsting kocht Surasak „Biak“ Sengmüller Familienrezepte.

KURKUMA

ADRESSE Kurkuma im Kulturbahnhof, Bahnhofstraße 81, 83253 Rimsting, Telefon: 08051/4049. www.kulturbahnhof-rimsting.de
ÖFFNUNGSZEITEN Mittwoch von 17.30 bis 22 Uhr. Donnerstag bis Sonntag von 11.30 bis 14 Uhr

und von 17.30 bis 22 Uhr. Montag und Dienstag Ruhetag.
ANFAHRT A8 Richtung Salzburg. Ausfahrt Bernau. Richtung Rimsting. Das „Kurkuma“ befindet sich kurz nach dem Ortsausgang von Rimsting auf der linken Seite.



Das „Kurkuma“ liegt unweit des Chiemsees.

KOMPASS

SO GEWINNEN SIE

Wir verlosen einen Gutschein für das Kurkuma. Wer gewinnen will, schreibt oder ruft an – bitte mit Name, Adresse, Telefonnummer und dem Lösungswort.

Münchener Merkur Marketing
Lösungswort: Kurkuma
81010 München

Tel.: 0137 / 88 066 35
(50 Cent / Anruf aus dt. Festnetz; ggf. abw. Preise aus Mobilfunknetz; Fa. telemedia-interactive)

Einsendeschluss: Di., 9. Mai 2017