



# Biaks Bahnhof

## Restaurant Kurkuma in Rimsting



Vor dem hübschen ehemaligen Bahnhofsgebäude von Rimsting steht die »Königs-linde«, die an Ludwig II. von Bayern erinnert

Eigentlich ist der alte, von der Deutschen Bahn längst aufgelassene Bahnhof von Rimsting, ein Stück außerhalb des Dorfes gelegen, ein königlich bayrischer Ort: denn hier stieg Ludwig II. einst aus dem Zug, wenn er sich zur Baustelle seines Schlosses auf Herrenchiemsee begab. Und vielleicht hat es seinen guten Sinn, dass heute an gleicher Stelle ein thailändischer Wirt seine Gäste mit originalen Gerichten aus seiner Heimat verwöhnt – denn die Thailänder sind ein königstreues Volk ...

Damit es dazu kam, musste das Leben allerdings einige spannende Umwege machen. Alles begann damit, dass Bettina Sengmüller, Spross einer Brauerfamilie aus Halfing und gelernte Fremdsprachenkorrespondentin, das Bedürfnis verspürte, der westlichen Zivilisation für eine gewisse Zeit Ade zu sagen. Das richtige Kontrastprogramm zum Leben in unserer

hochtechnisierten Wohlstandswelt fand sie auf der Insel Ko Lanta im Süden Thailands. Dort wohnte sie in einem Fischerdorf, in einer Holzhütte ohne Stromanschluss.

Während dieses Aufenthalts lernte sie Surasak »Biak« Khoungchana kennen. Er war der älteste Sohn einer Familie von Plantagenbesitzern und sollte nach dem Willen seiner Eltern eigentlich heiraten und die Landwirtschaft übernehmen. Doch er hatte eigene Vorstellungen, studierte Politikwissenschaft und eröffnete dann ein Lokal – eine fast schon wieder deutsche

Akademikerkarriere. Wobei er die erste Koch-Ausbildung letztlich seiner Mutter verdankt: Sie brachte ihm die Zubereitung südthailändischer Hausmannskost von klein auf bei, damit er seine jüngeren Geschwister versorgen konnte, während die Eltern auf der Plantage arbeiteten.

Das und nicht sein Studium wurde schließlich sein wichtigstes Startkapital, als er sich entschloss, zusammen mit Bettina Sengmüller nach Deutschland auszuwandern, und die beiden heirateten: Er bekam auf Anhieb ein Stelle in einem Asia-Restaurant. Bei

### Kua Kling Nue

#### Gehacktes Rindfleisch auf südthailändische Art

##### Zutaten (für 2 Personen):

- 180g Rinderoberschale, selbst gehackt
- 50ml Brühe
- 1TL rote Currypaste
- 3 Scheiben rote Peperoni
- 20g Satorbohnen
- 20g Mini-Auberginen
- 1 Thai-Aubergine
- ½TL schwarzer Pfeffer
- 1EL Fischesauce
- 1EL Zucker
- 1 Zitronenblatt
- 1 kleines Bund Basilikum
- 1 Krajai-Wurzel (Gewürznelke), in Scheiben geschnitten
- 1TL Kardamom, gemahlen
- 1TL Koriander, gemahlen
- ½TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 2 Trauben frischer grüner Pfeffer
- 100ml Kokosmilch
- Öl zum Braten



##### So wird's gemacht

Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Hackfleisch hinzugeben und etwas Brühe angießen. Durchrühren, bis das Fleisch gar ist.

Die Currypaste hinzufügen und unterrühren. Anschließend alle Gemüse und Gewürze und zum Schluss Kokosmilch und Brühe dazugeben und abschmecken.

seinen Arbeitgebern in Deutschland war er stets ein hoch geschätzter Mitarbeiter – aber er hatte schon wieder eigene Pläne: nämlich selbst ein thailändisches Restaurant zu eröffnen. Diesen Traum konnten er und seine Frau sich schließlich in Eggstätt erfüllen. Sie durften rasch feststellen, dass sie einen großen Erfolg gelandet hatten. Die Suche nach einer passenderen Lokalität wurde aktuell, und hier hatte man das Glück des Tüchtigen, indem man in das schmucke ehemalige Bahnhofsgebäude nicht nur einziehen, sondern es sogar käuflich erwerben konnte.

An der »Küchen-Philosophie« von Surasak Khoungchana änderte sich dadurch nur wenig. Er bietet weiterhin seine typisch südthailändischen Gerichte an, die er in einer offenen Küche frisch zubereitet. Dabei legt er Wert darauf, dass sie frei von Konservierungsmitteln, künstlichen Zusatzstoffen und Glutamat sind. Eine Reihe von Zutaten lässt er, um den originalen Geschmack »wie bei Müttern« zu erzielen, eigens aus seiner alten Heimat einfliegen. Die Schärfe wird allerdings gegebenenfalls europäischen Vorstellungen angepasst. Die Speisekarte unterscheidet sich in manchen Punkten von dem, was man aus anderen Thai-Restaurants im Lande kennt. Das hat damit zu tun, dass die meisten von ihnen sich an den Standards aus Bangkok oder dem Norden des Landes orientieren. Surasaks südthailändische Heimat besitzt dagegen kulturell und auch kulinarisch durchaus abweichende Traditionen. Etwa mit dem Paneang Nue, einem leicht scharfen Curry mit Rindfleisch, Pancang-Currypaste, Miniauberginen, Satorbohnen und gehackten Erdnüssen. Beliebt ist etwa auch Pad Thai Gung, das Nationalgericht mit gebratenen

Wo vor Jahren noch Fahrkarten verkauft wurden, befindet sich heute die offene Küche des Kurkuma – hier kann man Surasak »Biak« Khoungchana bei der Arbeit zuschauen



Reisnudeln, Garnelen, Erdnüssen, Schalotten, Tofu, Sojasprossen, Ei, Tamarindensaft und Frühlingszwiebeln. Im Kurkuma kann man abends ausgiebig und gemütlich exotisch schlemmen – aber es gibt auch einen günstigen Mittagstisch, der ebenso frisch zubereitet wird und auch zum Mitnehmen erhältlich ist. Die schönere Variante ist aber wohl, im oder vor dem hübsch restaurierten Gebäude Platz zu nehmen – auch wenn dort anstatt des königlich bayrischen Hofzugs heute eher der Railjet nach Wien oder Zürich des Weges kommt.

Man erkennt den einstigen königlich bayrischen Bahnhof immer noch – und kann heute hier königlich thailändische Küche genießen

 Die gute Adresse

**RESTAURANT KURKUMA**  
 Bettina Sengmüller und Surasak Khoungchana  
 Bahnhofstraße 81, 83253 Rimsting  
 Telefon: 080 51/40 49  
 E-Mail: info@kurkuma-kulturbahnhof.de  
 www.kurkuma-kulturbahnhof.de

