



Der 1897 von König Chulalongkorn gestiftete Pavillon in Bad Homburg gilt als erstes thailändisches Bauwerk im Ausland – ein bis heute sichtbares Symbol der über 160-jährigen deutsch-thailändischen Beziehungen.  
Foto: BS/Königlich Thailändische Botschaft

Auf dem Höhepunkt des Kolonialismus setzte König *Chulalongkorn* (1853–1910) bewusst auf Annäherung: Er öffnete sein Land gegenüber dem Westen, bereiste mehrmals Europa und ermöglichte seinen Söhnen eine Ausbildung im Ausland. Diese vorausschauende Politik wirkt bis heute nach, auch in Deutschland. Vier thailändische Pavillons, sogenannte Sala Thai, in drei Städten zeugen von den gewachsenen kulturellen Beziehungen. Besonders hervorzuheben ist der Sala Thai in Bad Homburg, den König *Chulalongkorn* 1897 während seines Deutschlandbesuchs überreichen ließ: der erste thailändische Pavillon im Ausland und ein frühes, eindrucksvolles Symbol thailändischer Kulturdiplomatie. Für *Chittipat Tongprasroeth*, thailändischer Botschafter seit Februar 2025 in Deutschland, sind westliche Umgangsformen sehr vertraut. Von 1978 bis 1982 geht er in Bad Segeberg und Hamburg zur Schule, studiert Politik in Thailand und den USA und beginnt 1994 seine diplomatische Laufbahn mit Stationen in New York und Bangkok. Von 2010 bis 2015 ist er stellvertretender Generalkonsul in Frankfurt und wird 2022 Botschafter in der Schweiz. Insgesamt ist der 60-Jährige rund zwölf Jahre im deutschsprachigen Raum tätig. „Deutschland ist daher für mich kein abstraktes Land auf einer Landkarte, sondern Teil meiner Lebensgeschichte. Genau deshalb

liegen mir unsere Beziehungen, die schon über 164 Jahre zurückreichen, so sehr am Herzen“. Die deutsche Beteiligung an der Modernisierung Thailands beginnt unter König *Chulalongkorn* (1868–1910). Deutsche Experten und Unternehmen leisten Beiträge zur Infrastruktur, darunter Telegrafennetze, Häfen und Eisenbahnen. Der Kölner Architekt *Karl Siegfried Döhring* kommt 1906 als Ingenieur zur königlichen Staatsbahn und plant Eisenbahngebäude in Bangkok. *Piti Wathayakon* (1883–1968), Sohn eines deutschen Einwanderers, komponiert 1932 die Nationalhymne im Vier-Viertel-Takt und C-Dur. „Politisch arbeiten wir derzeit an einer strategischen Partnerschaft mit Berlin und fördern die Beziehungen auf allen relevanten Ebenen“, so *Tongprasroeth*. Die Botschaft organisiert regelmäßig Austauschprogramme und Delegationsbesuche, um direkte Kontakte herzustellen. „Hier konzentrieren wir uns auf nachhaltiges Wachstum und die Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit.“ Priorität habe zudem die Vertiefung der Handels- und Investitionsbeziehungen sowie ein Freihandelsabkommen mit der Europäischen Union. „Darüber hinaus möchten wir bis 2030 OECD-Vollmitglied werden, Investitionen akquirieren und unser Wirtschaftswachstum bei Bio-, Digital- und Halbleitertechnologie, Elektrofahrzeugen und sauberer Energie ausbauen.“ Im Septem-

ber habe er zudem eine Delegation deutscher Energieexperten nach Thailand geleitet, um Kooperationen auszuloten. Besonderes Engagement gilt auch der Zusammenarbeit deutsch-thailändischer Start-ups. In diesem Jahr sollen Jungunternehmer mit Behörden und Akteuren vernetzt werden, etwa beim Techsauce Global Summit 2026 in Bangkok. Engagiert zeigt sich das Königreich auch beim Klimaschutz und legt auf der Klimakonferenz COP 30 2025 in Brasilien verbesserte Ziele vor, die bis 2035 CO<sub>2</sub>-Neutralität und bis 2050 Netto-Null-Emissionen vorsehen. Der Tourismus bleibt ein bedeutender Wirtschaftsfaktor, Bangkok ist zudem die meistbesuchte Stadt

der Welt. Fast eine Million Deutsche haben das Land 2025 besucht. „Wir fördern einen hochwertigen, nachhaltigen, umweltfreundlichen Tourismus“, so *Tongprasroeth*. Emissionen sollen reduziert und verbleibende Restemissionen ausgeglichen werden. Thailand ist zugleich geprägt von einer langen kulturhistorischen Entwicklung – von bronzezeitlichen Fundstätten über Sukhothai bis Ayutthaya. „Unser kulturelles Erbe zeigt sich auch in unserer von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe gelisteten Traditionen“, etwa Khon, Nuat Thai und Songkran; für 2026 ist Chud Thai nominiert. *Tongprasroeth* verweist zudem auf die besondere Rolle Thailands in einer zunehmend polarisierten

Weltordnung. Mittelmächte wie Thailand könnten gerade dort Brücken bauen, wo Großmächte keine gemeinsame Basis mehr fänden. Nach über 32 Jahren im diplomatischen Dienst betont *Tongprasroeth*: „Gegenseitiges Verständnis, Respekt vor Unterschieden und ein echter Dialog sind unerlässlich.“ Thailand verstehe sich als verantwortungsbewusste Mittelmacht, die auf Dialog, Vertrauen und multilaterale Zusammenarbeit setze und als „Brückenbauer“ agiere. Auch persönlich fühlt er sich Deutschland verbunden: „Ich bin in Deutschland aufgewachsen, wo Fußball zu meiner lebenslangen Leidenschaft wurde.“ Auch in der Diplomatie seien Konzentration, Teamwork und Disziplin wichtig.

## Rezept des Botschafters

### Rindfleisch-Panang-Curry

Das Panang-Curry, das 2023 von TasteAtlas auf Platz 1 der Welt in der Kategorie Eintöpfe gewählt wurde, ist durch sein reichhaltiges, mild-würziges Curry mit Kokosmilch und aromatischer Currypaste. Es ist dickflüssiger und etwas süßer als rotes Curry, oft mit einem Hauch von Erdnüssen, wird mit zartem Rindfleisch gekocht und mit duftenden Kaffirlimettenblättern verfeinert. In Thailand isst man meist mit Löffel und Gabel.

#### Zutaten (für 2 Personen):

- 2–3 Esslöffel Panang-Currypaste
- 1 Esslöffel Korianderwurzel, fein geschnitten
- 2 Esslöffel Zitronengras, fein geschnitten
- 1½ Teelöffel Galgant, fein geschnitten
- 2 Esslöffel Schalotten, fein geschnitten
- 3 Esslöffel Knoblauch, fein geschnitten
- 1 Teelöffel Garnelenpaste.
- 150 g Rindfleisch, in Scheiben geschnitten
- 1 Tasse Kokoscreme
- ½ Tasse Kokosmilch
- 2 Kaffir-Limetten-Blätter, fein geschnitten
- 1 rote Thai-Chili, schräg in Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel Fischsauce
- 1 Esslöffel Palmzucker

#### Zutaten der Panang-Currypaste:

- 5 getrocknete Chilischoten, entkernt und eingeweicht
- ½ Teelöffel Pfeffer

- ½ Teelöffel Koriandersamen
- ¼ Teelöffel Kreuzkümmel
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel
- Kaffir-Limetten-Blätter, fein geschnitten. (Kaffir-Blätter schmecken pikant-zitronenartig, sind sehr zäh und eignen sich nicht zum Mitessen. Sie werden auch unter den Namen Limettenblätter oder Kaffern-Limettenblätter und getrocknet in Asialäden verkauft.)

#### Zubereitung:

Die Kokoscreme bei mittlerer Hitze in einem Wok erhitzen. Sobald sie zu

kochen beginnt, die Panang-Currypaste hinzufügen und unter Rühren anbraten, bis die Masse glänzt und sich das Öl leicht absetzt. Das Rindfleisch und die Kokosmilch hinzufügen und bei niedriger Hitze 5–10 Minuten sanft köcheln lassen. Anschließend Fischsauce und Palmzucker sowie die Hälfte der Kaffir-Limetten-Blätter und der roten Thai-Chilischoten hinzufügen. Kurz umrühren und vom Herd nehmen. Das Curry auf eine Servierplatte geben und mit der restlichen Hälfte der Kaffir-Limetten-Blättern und der roten Thai-Chilischoten garnieren.



Chittipat Tongprasroeth verbindet persönliche Deutschlanderfahrung mit diplomatischer Expertise und setzt sich für den Ausbau der strategischen Partnerschaft und des bilateralen Austauschs ein.  
Foto: BS/Panote Preechyanud



Cremig-mildes Thai-Curry mit Kokosmilch, aromatischer Currypaste und Kaffir-Limetten-Blättern – 2023 von TasteAtlas als weltweit bester Eintopf ausgezeichnet.  
Foto: BS/Pholfoodmafia.com