



Ein Bayerwäldler in Thailand: Christoph Berger auf der Terrasse „seiner“ Fünf-Sterne-Destination The Nai Harn.

– Fotos: Alexandra von Poschinger

Elysium für Seele und Gaumen

Das Luxushotel „The Nai Harn“ ist auf dem Weg zu Phukets Topadresse für Gourmets – der Chef: ein Bayerwäldler.

Von
Alexandra v. Poschinger

Der Himmel überstrahlt die Lagune in hellem Blau. Das Wasser schimmert türkis bis grün. Meeresleuchten. Auch Christoph Bergers Augen glitzern, lässt er den Blick in die Bucht und weit hinaus über die Andamanensee gleiten. „Hier ist das Paradies auf Erden“, schwärmt der 47-Jährige und meint damit Phuket, Thailands populärste und größte Badeinsel im Süden des Landes. Sie wird von Touristen aus aller Welt besucht – im Winter bevorzugt von kältegeplagten Nord- und Mitteleuropäern, die auf Phuket Sonne und Erholung tanken.

„Das Reisefieber hat mich früh gepackt“

Für Christoph Berger ist die Schönheit der Insel Alltag. 17 Jahre lebt der gebürtige Bayerwäldler nun schon in Thailand, 14 davon auf Phuket. „Das Reisefieber hat mich früh gepackt“, erzählt Berger. Nach dem Abitur in Waldkirchen und einer Lehre im Hotel „Maximilian“ in Bad Griesbach trieb es ihn hinaus in die Welt. Bis er zur Jahrtausendwende in Thailand strandete – und blieb.

Heute leitet Christoph Berger die Hotelparte einer global agierenden Investmentfirma mit Sitz in Singapur. Flaggship im Portfolio des Unternehmens: „The Nai Harn“, ein Fünf-Sterne-Haus am südwestlichsten Zipfel Phukets. Terrassenförmig schmiegen sich seine 130 Zimmer und Suiten in den sattgrün bewachsenen Hang, thronen majestätisch über dem „schönsten Strand Thailands“, wie Frank Grassmann stolz betont.

Ihn hat Christoph Berger als General-Manager in The Nai Harn installiert und mit der Personalie nicht nur auf reiche Erfahrung in der Branche, sondern überdies



Frischer geht nicht: Die Meeresfrüchte stammen aus der Andamanensee.



Speisung der Mönche des örtlichen Klosters: ein beliebtes Ritual der Hotelgäste jeden Freitagmorgen.

auf außergewöhnlich kreative Impulse gesetzt: Grassmann, ein quirliger Rheinländer mit Faible für Kunst und Kulinarik, ist gerade dabei, das Resort als internationale Topadresse für Gourmets zu etablieren.

Den Auftakt dazu setzt The Nai Harn bereits beim Frühstück: Auf dem Buffet finden sich regionale und Bio-Produkte und Leckerbissen, die der Hotelküche entstammen. Etliche Sorten Brot und Kuchen werden dort frühmorgens gebacken, Frischkäse und Joghurt angesetzt, Bratwürste nach Hausrezept gewürzt und manuell abgedreht, Meeresfische fein geräuchert.

„In gehobene Hotellerie gehört gehobene Gastronomie“, ist Frank Grassmann überzeugt – und verzaubert



Elefantenparade auf der Hotelmauer: Die Dickhäuter stehen in Thailand als Symboltiere für Glück.



The Nai Harn von oben: Das Hotel auf der thailändischen Insel Phuket schmiegt seine 130 Zimmer und Suiten in den dichtgrünen Hang.

– Fotos: The Nai Harn

mit diesem Konzeptansatz längst nicht mehr nur seine Gäste, sondern auch die Gourmet-Fachpresse, die Küche und Service des Luxushotels regelmäßig mit Bestnoten bewertet. Zu Recht, denn die Speisekarten der beiden Hausrestaurants borden über vor kreativen Köstlichkeiten.

Bei deren Zubereitung verwenden die Küchenchefs nicht nur ausschließlich nachhaltig hergestellte Zutaten, sie scheuen auch kein Experiment. So schmurgelt nicht etwa nur Pizza im eigens aus Italien importierten Holzbackofen, sondern fangfrischer Fisch aus der Andamanensee, während der indische Tandoori-Bräter typisch thailändischen Delikatessen die letzte kulinarische Raffinesse verleiht.

Dass mittlerweile Gourmets aus aller Welt zu den Gästen im Resort zählen, ist neben der feinen Küche auch den internationalen Spitzenweinen zu verdanken, die Weinkritiker James Suckling eigens für The Nai Harn zusammenstellt. „Sein ganz persönliches Angebot ist ein weiterer Baustein auf unserem Weg zum besten Hotel Phukets“, macht Frank Grassmann klar. Denn obwohl das Resort laut der New Yorker Marketingallianz „The Leading Hotels of the World“ zu den 375 führenden Destinationen gehört – zur Pole Position auf der Insel fehlen dann noch ein paar wenige Meter.

Wo Ustinov und Moore Stammgäste waren

Dabei war das Hotel einst die Ikone des Landes: 1986 als erstes Fünf-Sterne-Haus Phukets eröffnet, gaben sich im ursprünglich so genannten „Royal Phuket Yacht Club“ Prominente und Weltstars die Klinke in die Hand. Sir Peter Ustinov war Stammgast, James-Bond-Mime Roger Moore ebenso, Russlands Primaballerino Rudolf Nurejew tanzte nackt im Pool – und die Prinzen von Monaco, Dänemark und Spanien residierten

samt Gefolge in den Suiten.

Doch: Mit den Jahren war das Haus in die Jahre gekommen und wurde schließlich veräußert. Als neuer Investor ließ Christoph Bergers Arbeitgeber die Anlage generalanisieren, benannte sie um – und eröffnete sie vor zwei Jahren wieder. Neben dem kulinarischen Konzept mit seiner Kombi aus internationalen, hochklassig regionalen, nachhaltig und biologisch hergestellten Produkten öffnet The Nai Harn seinen Gästen den Blick für eine bessere Welt. So werden jeden Freitagmorgen Almosen an die Mönche des örtlichen Tempels verteilt, Ausflüge zu einem Reha-Zentrum für Gibbon-Affen im nahen Dschungel organisiert und in Phuket Town Waisenkinder unterstützt.

Für Christoph Berger ist Thailand zur zweiten Heimat geworden. Zwar besucht er mit Gattin Sirivibha und Sohn Nicolas regelmäßig seine Eltern in Waldkirchen, doch ganz zurückkehren möchte er nicht. „Ich liebe Herausforderungen und probiere gerne Neues aus“, sagt er und lacht. Das ginge schon auch in Deutschland – „nur ist es mir da nicht spannend genug“.

Alexandra von Poschinger arbeitet als freie Journalistin in St. Oswald und München.

Thailand-Tipps vom Insider

Maximal dreimal im Jahr kehrt Christoph Berger in den Bayerischen Wald zurück. Seine Heimat ist heute Thailand. Der PNP verrät er, welche drei Orte er dort außerhalb von Phuket am liebsten mag:

Bangkok

„Das Nebeneinander von ultramoderner Skyline, beschaulichen Kanal-Siedlungen und so prächtigen wie geschichtsträchtigen Tempeln macht Bangkok zu einer der spannendsten Städte der Welt.“

Nationalpark Khao Sok

„Durch den dichten, unberührten Urwald zu wandern, auf dem Chio-Lan-See an hoch aufragenden Kalksteinfelsen vorbeizupaddeln und als Höhepunkt auf einem Baumhaus oder Floß zu übernachten, ist Naturerlebnis und Abenteuer pur.“

Chiang Rai

„Ihre Lage inmitten sattgrüner Teeplantagen machen die nördlichste Provinzhauptstadt des Landes zur malerischen Schönheit. Chiang Rai ist das Tor zum Goldenen Dreieck von Thailand, Laos und Myanmar, einer der faszinierendsten Bergregionen Südostasiens.“



Christoph Berger mit Familie: Sohn Nicolas und Ehefrau Sirivibha tragen traditionelle Landestracht. – Foto: privat