

Am Sitz der Götter



Wo Menschen nicht gehen, sondern würdevoll schreiten, sogar fürs Moped geopfert wird, Kunst das Leben ist und Teenager-Jungs an halbnackten Frauen nicht interessiert sind. Zwei Silben, die Sehnsucht wecken: Bali.



Wenn Natur, Kunst und eine Dorfgemeinschaft harmonisch miteinander verbunden sind, bist du auf Bali“, sagt Agung Rai, Besitzer des Agung Rai Museum of Art, dem bedeutendsten Kunstmuseum auf Bali. „Kunst steckt in Allem. Kunst sind nicht nur Bilder, Skulpturen, Schnitzereien, sondern auch Tanz, Schönheit, Ausdruck, Lifestyle, Spiritualität. Kunst ist ein Spiegel des Lebens“, sagt der 72-Jährige. Im Balinesischen gibt es weder ein Wort für Kultur noch für Kunst. Beides ist integriert im Kreislauf von Werden und Vergehen. Balinesen leben ihre Kunst und Kultur im Alltag.

Reisterrassen wie Kunstwerke

Zu Bali gehören der Bauer mit seinen Enten, die Frauen, die Opfergaben würdevoll auf dem Kopf tragen, Menschen, die nicht gehen, sondern schreiten, 20.000 Tempel, tausende von Tempelfesten und Reisterrassen, die wie ein modelliertes Kunstwerk wirken. Nach Tegallalang pilgern täglich Heerscharen von Touristen, aber Wayan stört das nicht: Er sät, pflanzt oder erntet. Spätnachmittags, wenn die Sonne die Feldarbeit auf den Terrassen zu beschwerlich macht, greift er zuhause zum Pinsel: naiv gemalte Stillleben, „die Natur, Reisfelder, der Wald – das ist mein Leben“.

Opfergabe auch fürs Moped

Am Haustempel opfert Ayu täglich für ihren Mann und die Familie, um sie vor Krankheit und anderem Unglück zu schützen. Sie opfert für Wayans Reisfelder, dass sie weiterhin die Familie ernähren. Sie opfert für ihre Hühner, die der Familie Fleisch und Eier bringen. Sie opfert sogar für ihr Moped, damit es sie weiterhin sicher von Ort zu Ort bringt: kleine Kunstwerke aus Bananenblättern, Reis, Obst, Räucherstäbchen. An Feiertagen stimmt etwas Fleisch die Götter und Dämonen sanftmütig. Dann muss ihr jüngster Sohn das Stückchen Fleisch bewachen, weil sonst der nächste Straßenhund den Leckerbissen riechen würde ... Der Junge tut dies ohne Murren. Aber für Fremde wirkt das balinesische Opfern manchmal wie eine Art von permanenter Schadensbegrenzung. Ayu sagt: „Ohne Rituale gibt es kein Glück, ohne Glück kein gutes Leben.“

Gemälde für ein Dollar

Agung Rais Familie war arm, der Vater, wie Wayan, ein einfacher Reisbauer. Agung durfte nicht einmal die Schule beenden und wurde fliegender Händler. Der heutige Galerist verkaufte in den 1970ern Gemälde von sich und von Freunden am Strand von Kuta: für einen Dollar pro Bild. Der Erfolg blieb nicht aus und irgendwann begann er selbst Kunstwerke zu sammeln. Sein Lieblingsbild heute ist ein in gold-gelb gehaltenes Motiv mit dem Namen „Golden Rice“, zu sehen in seinem Museum,

Agung Rais vor seinem Bild „Golden Rice“

daneben eine Bambusskulptur der Fruchtbarkeitsgöttin Dewi Sri

Die Reisfelder in und um Ubud gehören zu den bekanntesten Sehenswürdigkeiten der Insel.

Reiseinfos Bali

Anreise: Günstige Verbindungen nach Denpasar bietet KLM via Amsterdam mit Preisen ab 900 Euro (klm.com).

Einreise: EU-Reisepass und E-Visum für rund 30 Euro bis 30 Tage Aufenthalt (visa-online.imigrasi.go.id).

Währung: Indonesische Rupie. Ein Euro entspricht rund 17.000 Rupien. Kreditkarten werden in Hotels und besseren Restaurants, am Mietwagenschalter, im Flughafen und Supermärkten akzeptiert.

Mietwagen: Es herrscht Linksverkehr und es geht turbulent und eng zu auf den Straßen. Trotzdem ist ein Mietwagen unbedingt empfehlenswert. Preis pro Woche bei Vorbuchung ab rund 250 Euro (billigermietwagen.de).

Kommunikation: Das Handy funktioniert fast überall.

Gesundheit: Keine Impfungen erforderlich. Sonnen- und Moskitoschutz sind nötig.

Reisezeit: Ganzjährig mit 26 bis 30 Grad, an wolkenfreien Tagen mit Temperaturen über 30 Grad. Beste, weil fast regenfreie Reisezeit ist von Mai bis Oktober.

Maßgeschneiderte Individualreisen: enchantingtravels.com



unten: Die belebte Küste von Bali (insbesondere Kuta) ist ein beliebter Ort für Schildkröten, um ihre Eier abzulegen. Die Schildkröten gelten als gefährdete Tierart



das ein Kunstdorf mitten im quiriligen Ubud ist, dem Ort, in dem einst Julia Roberts im Film „Eat. Pray. Love.“ die Liebe fand.

Kein Auge für knappe Bikinis

Tradition und tiefe Religiösität auf der einen, Ferienspaß und Partystimmung auf der anderen Seite: Das sind die beiden Welten auf Bali, dem vielzitierten Sitz der Götter, wobei kein Fremder in die Blase der Balinesen mit ihren komplizierten Riten eindringen kann: Am Kuta Beach nähert sich vom Dorf Kuta kommend eine Prozession dem Strand. Kuta Beach ist seit Jahrzehnten einer der beliebtesten Strände der Insel. Immer voll, immer Party, immer Urlaub. Und dann mitten drin so eine Prozession. Schnell bildet sich ein Spalier aus Touristen, die sehen wollen, was da passiert. Doch der Priester und die Prozessionsgemeinschaft lassen sich weder von Dutzenden von Handyaufnahmen und verspiegelten Sonnenbrillen irritieren noch von knappen Bikinis oder so manchen barbusigen Mädchen ablenken. Die Gemeinschaft schreitet in stoischer Ruhe

zum Wasser und opfert Blüten, Reis, Obst. Oben, in den Bergen, wohnen die Götter, im Meer die Dämonen und der Mensch lebt irgendwo dazwischen und muss beide Mächte besänftigen. Das Opfern der Gaben geschieht so erhaben, als wären diese Menschen nicht von dieser Welt. Nach einer Viertelstunde begeben sie sich wieder zurück in ihr Dorf, in der gleichen stoischen Ruhe, wie sie kamen, als wären sie ganz alleine am Strand gewesen.

460 Hohepriester

Einige männliche Teenager waren Teil der Prozession, doch nicht einmal sie widmeten den barbusigen Mädchen auch nur einen Blick. Idha Guru, einer von nur 460 Hohepriestern auf Bali erklärt: „Alle Prozessionsteilnehmer wurden zuvor in einer Feuerzeremonie gereinigt und so der Focus auf Prozession und Opferung gelegt.“ Kurze Pause: „Danach haben die Jungs kein Interesse mehr an halbnackten Frauen“.

Weg von den Hotspots

Bali ist längst Teil der globalisierten Welt:

Die Insel Bali wird liebevoll auch das Land der tausend Tempel genannt. Hier der Dorftempel von Puhu

Tempelwächter findet man überall auf der Insel.

Tempelfeste, Opfergaben und Prozessionen sind in den Alltag der Balinesen integriert. Durch die Anwesenheit der Touristen lassen sich die Einheimischen nicht irritieren



Fotos: Jochen Müssig



Knapp 6,5 Millionen ausländische Touristen verzeichnete Bali letztes Jahr, etwa so viel wie Teneriffa. Besonders für die Australier ist Bali mit seinen Wellen für die Surfer schnell erreichbar, immer warm, immer für eine Party gut und immer noch günstig. Im Gegensatz zur Welt der Balinesen ist die der Touristen eine offene Blase, in der viele Balinesen ihr Geld verdienen und sich darin zuweilen auch ganz unbalinesisch verhalten. Gehen sie aber nach getaner Arbeit zurück in ihr Dorf und ihre Lebens- und Glaubensgemeinschaft, ist der lockere, australisch-westeuropäisch geprägte Ferien-Lifestyle verschwunden, als ob es ihn nie gegeben hätte. „Abgesehen von den Hotspots, hat sich Bali in den letzten 20 Jahren kaum verändert“, sagt David Nuetzel, Indonesien-Chef des Individualreiseveranstalters „Enchanting Travels“. So lange lebt der Deutsche, der mit einer Balinesin verheiratet ist, auf der Insel. „Man muss nur weg von Kuta und Canggu, Sanur und Nusa Dua, von Ubud oder Uluwatu. Dann sieht man balinesisches Leben pur ...“

Die Reifenpanne

Was wie Pech aussieht, kann manchmal zu einem Glücksfall werden. Die Situation: Ein Plattfuß mit dem Moped im Bergland, niemand versteht Englisch. Die balinesische Lösung: Zunächst wird einer

herangeholt, der Englisch versteht. Dann bekommt der Fremde einen Teller Nasi campur, Reis mit etwas Gemüse. Inzwischen ist unbemerkt jemand zur nächsten Werkstatt aufgebrochen. Etwa 30 Minuten später montiert ein wildfremder Mann wortlos den platten Reifen ab, nimmt ihn unterm Arm mit, um ihn eine knappe Stunde später repariert und voll gepumpt wieder anzuschrauben. Unterdessen wird nach allem Möglichen gefragt: „Wo ist Deine Frau?“, „Hast Du Kinder?“, aber auch der Beruf, die Heimat und was der Fremde von Bali hält, ist hochinteressant. Die Reifenreparatur kostet umgerechnet keine fünf Euro, inklusive den Moped-Transfers. Das Essen war eine Einladung. Es bezahlen zu wollen, käme einem Affront gleich. Erst nach zähem Ringen wird ein wenig Schulgeld für die Kinder akzeptiert.

Aufs Leben konzentrieren

Für einen Augenblick durfte man sich als Fremder in der Welt der Balinesen fühlen und sich in sie reindenken, sagte doch die Gastgeberin: „Meine Eltern haben mir beigebracht, ein randvolles Glas Wasser beim Gehen zu tragen, ohne dass auch nur ein Tropfen verloren geht“. So lerne man, sich auf etwas komplett zu konzentrieren. Dieses Etwas ist nichts geringeres als das Leben. **Jochen Müssig**

Im Garten Eden

„**Om swastiastu!**“ – „ich hoffe, es geht gut!“ Und so wird man im „Anantara Ubud Bali Resort“ höflichst mit gefalteten Händen, die Kinn oder Nasenspitze berühren, willkommen geheißen. Im neuen Anantara tragen die Hotelangestellten traditionelle balinesische Kleidung, typisch balinesische Schirmchen umrahmen die Terrasse, die einen erhabenen Blick auf den heiligen Berg Agung gewährt, ein Gamelan-Orchestrier spielt und Ketut von der Gästebetreuung zeigt dem ankommenden Gast das Resort und seine Pool-Villa in Hanglage. Aber Ketut fragt auch, ob man den hoteleigenen Haustempel sehen möchte. Vor jedem Arbeitstag betet er dort, wie alle anderen balinesischen Hotelangestellten. „Ein Drittel der Belegschaft kommt aus unserem Dorf Puhu, ein zweites Drittel aus Bali. Und mit dem Haustempel und fünf weiteren Schreinen, die alle jeden Tag mit Opfergaben bedacht werden, wird balinesisches Leben in unser Resort geholt“, sagt Hoteldirektor Christian Gerat, gebürtiger Saarländer, der seit 25 Jahren auf Bali lebt und dessen Vater Indonesier ist. Bali soll rund 20.000 Tempel haben und es gibt Tausende von Tempelfesten. „In Anbetracht der zahllosen Zeremonien auf der Insel ist die Personaleinteilung schwierig. Der Hotelbetrieb muss ja trotz der Tempelfeste laufen“, sagt Gerat. „Aber Termine für Zeremonien haben stets Vorrang“.

Liebe und Tod auf Bali

An Beschaulichkeit hat Ubud verloren. Es geht ganz unbalinesisch hektisch zu, der Verkehr ist dem einer Großstadt ähnlich. Trotzdem: Ubud war und ist die Künstlergemeinde auf Bali. Der Deutsche Walter Spieß entdeckte und förderte dort die balinesischen Künstler in den 1920er und 30er Jahren. Auch die Österreicherin Vicky Baum lebte in Ubud und schrieb den schönsten Roman über die Insel: „Liebe und Tod auf Bali“. Bis heute dominieren Galerien das Stadtbild im

Zentrum von Ubud und das Agung Rai Museum of Art ist nicht nur das wichtigste Kunstmuseum auf Bali, sondern auch Bewahrer von Walter Spieß' Vermächtnis.

„Kupu Kupu“ war der Anfang

Außerhalb von Ubud haben sich seit Mitte der 1980er Jahre ein gutes Dutzend Luxusresorts angesiedelt, alle umgeben von üppiger Natur. Es gibt weltweit nur wenige Plätze im Landesinneren, die so paradiesisch sind und wo Resorts in solcher Qualität und Anzahl miteinander auf wenigen Kilometern konkurrieren. Dabei wurden die Anlagen so geschickt in die Natur integriert, dass sie von außen kaum sichtbar sind. Den Anfang – es war 1986 – machte das „Kupu Kupu Barong“, den Schlusspunkt setzte, zumindest vorerst, das „Anantara Ubud Bali Resort“, wohlthuende 30 Minuten nördlich von Ubud, wohin es mehrmals täglich einen Shuttle gibt.

Nah dran und weit weg

Das zweite „Anantara“ auf Bali zeigt sich zurückhaltend, fast nüchtern, modern, elegant und ist auf Stelzen gebaut. Nur das Haupthaus hat Kontakt zur Erde. Rundherum wuchert dichter Dschungel: Fifty Shades of Green würden zur Beschreibung wohl nicht ganz ausreichen. Das erste „Anantara“

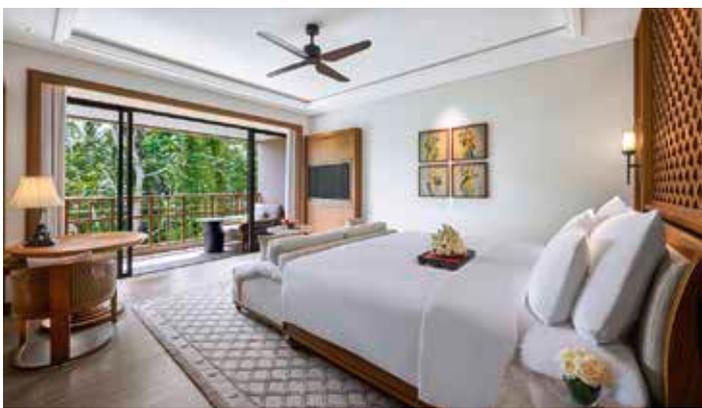
liegt im Süden auf der Halbinsel Bukit Badung am berühmten Affen-Felsen Uluwatu. „Wir wollten unseren Gäste eine Kombinationsmöglichkeit bieten: Meer und das Landesinnere“, erklärt der Hoteldirektor. „Wir sind nahe an Ubud, aber trotzdem weit weg, also ohne Verkehrsprobleme und die damit verbundene Luftverschmutzung sowie dem Lärm.“ Genau diese Lage will „Anantara“ seinen Gästen nahe bringen: „Wir bieten Spaziergänge durchs Dorf und die Reisfelder, direkt neben dem Resort“, sagt Nita, die aus dem Dorf Puhu stammt, zu dem auch das Hotel gehört. „Ich erkläre den Gästen, wieviel Arbeit nötig ist, bis man das erste Reiskorn in Händen hält. Wir gehen zum Dorftempel und unterwegs halten wir einen Tratsch mit den Dorfbewohnern.“ Nita ist ja eine von ihnen und kennt alle. Ein Dorfspaziergang statt üblicher Folklore – ein guter Ansatz.

Doppelte Preise seit Corona

Als direkte Konkurrenten sieht Hotelfeier Gerat das „Four Seasons at Sayan“ und das in die Jahre gekommene „Amandari“, wobei sich das „Anantara Ubud Resort“ sicher dahinter einreihen dürfte, was aber auch für den Preis gilt. Seit Corona haben sich die Zimmerpreise auf Bali fast durchwegs verdoppelt. Im „Anantara“ geht es mit 600 Euro pro Nacht in der 53 m² großen Juniorsuite los, bei den Konkurrenten geht kaum etwas unter 1.000, meist sogar 1.200 Euro, dem Einstiegspreis für eine Pool-Villa im „Anantara“. Die privaten Pools sind schmal, aber knapp 10 m lang, so dass man immerhin ein paar Züge machen kann. Zwei Restaurants bieten balinesische, indonesische sowie internationale Küche und im Spa setzt man auf traditionelle balinesische Heilmethoden. All das weiß die deutsche Kundschaft zu schätzen, die immerhin knapp 10% der Gäste ausmacht. **müg**

Info: www.anantara.com





Eine Küche? HUNDERTE!

Indonesiens Cuisine hat

noch nicht den Weg nach Deutschland gefunden. So gibt es zum Beispiel in München gerade mal ein rein indonesisches Restaurant, das „Garuda“ in Schwabing. Ein Gespräch mit dem indonesischen Chefkoch **Derry Rinarluw**.

Derry hat sich ganz der indonesischen Küche verschrieben – und seit er Chefkoch im „Anantara Ubud Bali Resort“ ist, auch der balinesischen. Koch seit 1998, arbeitete der 45-jährige auf Java, wo er in Jakarta geboren wurde, auf Sumatra und Flores. Seit letztem Jahr steht er in Bali am Herd. Er kommt mit Schürze aus der Show-Küche des „Anantara“-Restaurants „Kirana“ und meint freudig: „Schön, dass sich Genießen reisen für die indonesische Küche interessiert!“

Genießen reisen **Als Sie ein kleiner Junge waren, kannten Sie da etwas anderes als Ihre heimische Küche?**

Derry Rinarluw: Nein, da gab es noch keine Spaghetti oder Hamburger bei uns, außer in wenigen teuren Restaurants. Aber mir fehlte auch nichts. Meine Mutter machte schließlich Tampe! Das sind Soja-Pfannkuchen mit Palmzucker und Chili – süß und scharf! Immer noch mein Lieblingsgericht. Einfach wunderbar!

Wenn man so auf die Speisekarten schaut, denkt man: Die indonesische ist eine sehr einfache Küche ...

Oh nein! Unsere Küche ist alles andere als einfach. Es sieht vielleicht so aus, aber in jedem Gericht steckt eine Vielzahl an Aromen. Eigentlich kann man gar nicht von einer indonesischen Küche sprechen, vielmehr von verschiedenen Insel-Küchen. Sumatra hat eine eigene Küche, beeinflusst von der malaischen mit vielen Cur-

ries. Auf Sulawesi essen sie Schlangen wie die Chinesen. Auf Java und Timor bekommt man einen Mix, der sich aus vielen Insel-Küchen zusammensetzt. Ich könnte jetzt noch Hunderte Insel-Küchen aufzählen. Sie wissen ja: Indonesien hat 17.500 Inseln, von denen 6.000 bewohnt sind ...

Gibt es denn ein Gericht, das man auf allen Inseln bekommt?

Ja, Nasi Goreng, also gebratener Reis ... **den kennt fast jeder, sogar in Deutschland ...**

... Aber es gibt kein einheitliches Re-

zept! Auf jeder Insel hat man seine Varianten. Auf Bali ist Nasi Goreng zum Beispiel gelb, weil bei uns Kurkuma genutzt wird. Einheitlich ist überall, dass immer bereits am Vortag gekochter Reis verwendet wird, sonst wird das Gericht matschig.

Was macht die balinesische Küche sonst noch aus?

Der größte Unterschied zu allen anderen Inseln: Auf Bali wird viel Schweine-

...lesen Sie weiter auf Seite 98
fleisch gegessen. Balinesen sind zu 90



Fotos: Jochen Müsigg



Pepes Ikan

In Bananenblättern gedämpftes Fischgericht nach indonesischer Art

für 4 Personen: 500 g Fischfilet, 100 g Kemangi (indonesisches Basilikum),
5 St. frische Lorbeerblätter, 4 große Bananenblätter, Zahnstocher
5 St. große rote Chilischoten, 10 St. Vogelaugen-Chili, 15 Zehen Knoblauch,
15 Schalotten, 4 St. Kandelnüsse, 1 TL Krabbenpaste, 1/2 TL Salz, 1 TL Zucker

Alle Gewürzzutaten mischen.
Bananenblätter kochen, bis sie weich sind.
Basilikum, Fischfilet und Gewürzmischung in die
Bananenblätter wickeln und mit Zahnstochern
fixieren. 40 Min. dämpfen. Mit heißem Jasminreis
servieren.

Ayam Pelalah

Balinesisches Gericht mit geschnetzeltem Hühnerfleisch und aromatischen Gewürzen

Für 4 Personen:

500 g Hähnchenbrust, 5 St. Kaffernlimettenblätter, 3 St. frische Lorbeerblätter, 2 St. Zitronengras (zerkleinert), 100 ml Kokosnussöl, 1/2 Teelöffel Shrimps-Paste, 6 St. Vogelaugen-Chili (in Scheiben geschnitten), 10 St. rote entkernte Chilischoten, 3 cm frische Kurkumawurzel (in Scheiben geschnitten), 5 Zehen Knoblauch, 10 Schalotten, 1 TL Salz, 2 TZucker, 1 Beutel Krupuk (Krabbenchips)

Hähnchenbrust kochen und zerkleinern. Die Shrimps-Paste mit Kokosöl mischen und mit den restl. Zutaten 10 Min. anbraten.

Das zerkleinerte Hühnerfleisch hinzufügen und weitere 10 Min. kochen.

Krupuk als Deko und mit heißem Jasminreis servieren.

Klepon

Beliebtes indonesisches Dessert aus klebrigen Reiskugeln mit Palmzucker und Kokosraspeln

Für 4 Personen: Für die Kokosnuss-Umhüllung: 100 g frisch geriebene Kokosnuss, 1/4 TL Salz, 1 St. Pandanblatt

Für die Reiskällchen: 260 g Klebereismehl, 40 g Reismehl, 1/4 TL Salz, 1 TL Pandanpaste, 240 ml heißes Wasser, 100 g Palmzucker, 2 St. Pandanblätter, Wasser zum Kochen

Für den **Kokosmantel** Kokosnuss und Salz in eine hitzebeständige Schüssel geben, 1 Pandanblatt darauflegen und 10 Min. dünsten. Dann beiseite stellen.

Für die **Füllung** den Palmzucker fein hacken. Klebereismehl, Reismehl, Salz und Pandanpaste in eine Schüssel geben und nach und nach heißes Wasser hinzufügen, bis ein weicher Teig entsteht.

Eine kl. Portion des Teigs nehmen, in der Mitte ein Loch ausstechen, mit gehacktem Palmzucker füllen und zu einer Kugel rollen.

Wasser kochen und Pandanblätter hinzufügen. Die Kugeln ins kochende Wasser geben, kochen, bis sie schwimmen (4-5 Min.), und 1 weitere Min. kochen, damit die Füllung schmilzt.

Herausnehmen und die Kugeln in gedämpften Kokosraspeln wälzen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.





Foto: Anantara



Damit Kochen zum Erlebnis wird!

MIRKOREEH
Feel Good Food



www.mirko-reeh.com • Telefon +49 (0) 69 / 94 50 71-0

Prozent Hindus, die nie Rindfleisch essen. Auf den anderen indonesischen Inseln leben meistens zu 90 Prozent Moslems, die nie Schwein essen ... Und so ist Babi Guling, Spanferkel vom Spieß, für die Balinesen das beliebteste Festtagsessen. Es wird über einer Glut aus Kokosnussschalen gegrillt. Gado Gado ist auch sehr typisch: gekochtes Gemüse mit Erdnusssoße, Tofu



und Ei. Bebek Betutu ist Entenfleisch im Palmenblatt geräuchert und natürlich Ayam Pelalah (Anm. siehe Rezept S. 76).

Indonesische Küche und Wein: Passt das zusammen?

Auf jeden Fall! Wir sind nahe an Australien und die dortigen Weingüter bieten die ganze Palette von leicht bis schwer, trocken bis lieblich. Das passt bestens zusammen.

Wo haben Sie Ihren Job gelernt?

Ich muss sagen, meine Mutter und Großmutter haben mir mindestens so viel beigebracht wie die kulinarische Hochschule in Jakarta, wo man eine dreijährige Lehre mit begleitender Theorie absolviert. Dort habe ich zwar auch westlich und chinesisches kochen gelernt, aber meine indonesischen Rezepte kommen alle von Mama und Oma. Es sind so viele! Die meisten stammen aus Sulawesi, wo unsere Familie ursprünglich herkommt.

Was hat Ihre Mutter zu Ihrer Berufswahl gesagt?

Ich habe damals den Wehrdienst verweigert und Mutter sagte: „Ich bin so stolz, dass du Koch wirst!“

Kochen Sie zuhause für die Familie?

Unsere Kinder bestimmen das Menü und grundsätzlich kocht meine Frau. Aber wenn die Kids Spaghetti Bolognese oder ein anderes internationales Gericht möchten, dann stehe ich am Herd.

Ist westliches Essen in Indonesien im Kommen?

Ja, besonders auf Bali, weil wir so viele Touristen haben. Das „mozaic“ in Ubud ist sicherlich eines der besten Restaurants in Indonesien und serviert französische Küche.

Aus welchem Land kommt ihre liebste internationale Küche?

Aus Frankreich, das Mutterland, ohne das es kein Fine Dining gäbe. Wenn ich da nur an die Saucen denke ...

In Europa hat sich die indonesische Küche nicht durchgesetzt. Man findet kaum indonesische Restaurants ...

... Das stimmt nicht! Gehen Sie mal in die Niederlande: Da finden Sie haufenweise indonesische Lokale. Gut, die Niederlande waren unsere Kolonialherren und es bestehen bis heute enge Beziehungen zwischen beiden Ländern. Sie haben in Deutschland sicherlich viel mehr Thai-Restaurants, wahrscheinlich weil die Deutschen mehr nach Thailand als nach Indonesien in Urlaub fahren.

Wo würden Sie denn gerne arbeiten, wenn es mal außerhalb von Indonesien sein soll?

Auf den Malediven! Rom wäre auch was, aber Städte sind irgendwie nie so mein Ding gewesen.

Mit welchem Küchenchef würden Sie gerne einmal fachsimpeln?

Er lebt nicht mehr: Paul Bocuse, der Vater der Haute Cuisine. Den hätte ich sehr gerne kennengelernt. Seine Rezepte inspirieren mich. Leute wie Gordon Ramsay finde ich dagegen völlig unspierend.

Vielen Dank für das Gespräch.

Das Interview führte

Jochen Müssig

EINFACH ZUM REIN- LEGEN.

Verleiht Grillgut
das gewisse Etwas.



Unser Goldsaft ist ein heißer Tipp für jeden Grillfan. Unser naturreiner Sirup aus 100% regionalen Zuckerrüben verfeinert deine Marinaden, Glasuren oder Chutneys und verleiht deinem Grillgut das gewisse Etwas. Probiere es aus!

Mehr Geschmackvolles findest du auf [grafschafter.de](https://www.grafschafter.de)