

Salzburger Nachrichten am 9. April 2005 - Bereich: wein

---

## In den Wok geschaut

Kochkurse für asiatische Gerichte boomen. Jetzt werden auch schon Fernreisen mit Kulinarikseminaren verbunden. Ein Luxushotel auf Bali begann damit bereits vor Jahren. Die Teilnehmer erwartet eine Zeitreise vom urigen Fischmarkt am Strand in die klimatisierte Hightech-Küche. GERALD STOIBER

Am Strand von Jimbaran ist es am Vormittag noch ruhig. Viele Touristen genießen noch an den Frühstücksbuffets die betörende Auswahl an Tropenfrüchten oder aber Ham & Eggs oder Fried Noddles. Am Abend erst werden sie die Restaurantzeile am Strand füllen. Fisch, gegrillt auf Kokosnussschalen, ist die Spezialität. Die Speisen erhalten dadurch einen besonders rauchigen Geschmack. Ein Strandhotel lockt gar mit "European Cuisine". Gegessen wird an massiven Teakholzmöbeln, die Füße lagern im Sand. Am nördlichen Ende des prachtvollen Strandes auf der indonesischen Ferieninsel Bali balgen sich ein paar streunende Hunde oder jagen einander im gleißenden Sonnenlicht Fischflossen ab. Die einheimischen Fischer ruhen sich von ihren nächtlichen Ausfahrten aus. Ihr Fang wird in Bretterbuden verkauft. Unter Plastikplanen stapeln sich in Styroporkisten und auf Eis Red Snapper, Hummer und Meeresfrüchte sonder Zahl. Die Krabben sind groß wie Männerfäuste, ihre Scheren mit bunten Plastikschnüren an den Körperpanzer gezurrt. Marktfrauen trotzen gleichmütig der Schwüle, einige tragen sogar Wollmützen.

Ein paar Touristen verirren sich auch regelmäßig auf den Fischmarkt von Jimbaran. Der Einheimische I Wayan Ariana führt sie hin. Seine Kunden sind Gäste des Luxushotels der kanadischen Four-Seasons-Gruppe am anderen Ende der Bucht. Herr Ariana leitet die hoteleigene Kochschule. Vor dreieinhalb Jahren eröffnete das Kochstudio. Es liegt inmitten der kleinen Hotelvillen mit eigenem Pool in einer tropischen Gartenanlage, die sich über einen Hügel über dem Strand erstreckt. Zuvor hat I Wayan Ariana seine Gruppe zuerst zum Markt im Ort Jimbaran geführt, dort alle nur erdenklichen Obst- und Gemüsesorten erklärt. Vom wilden Ingwer, der nach Kräutern duftet über Palmzucker, geformt wie Omas Gewichte für die Küchenwaage, bis zu 50 Zentimeter lange Fisolen - der Besucher fühlt sich beinahe wie im Garten Eden.

Das Kochstudio sieht einer Tagesbar ähnlich, mit einer niedrigen Theke im Halbkreis. Hier sind die Arbeitsplätze der Hobbyköche, ebenfalls gediegen ausgestattet mit Induktionsplatten auf schwarzem Granit. Das Gegenteil zum klimatisierten, von australischen Architekten durchgestylten Kochstudio ist die Menüliste für den Kurs "Balinesische Küche". Oft bekommen Touristen in Hotels und Restaurants zwar asiatische Gerichte, aber für internationales Publikum entschärft und zurechtgemixt. Traditionelle balinesische Speisen werden in den Dorfgemeinschaften hauptsächlich zu großen Festen zubereitet. Sehr scharf sind die Saucen, die zu Fisch, Fleisch und Reis gereicht werden. Die Gerichte sind nach Gegensätzen aufgebaut - zwischen mild und scharf, süß und pikant. Das entspricht der Teilung der hinduistischen Welt in gut und böse. Beides ist Realität, daher wird sowohl guten Göttern als auch Dämonen geopfert. Gegessen wird übrigens häufig eher kalt bis lauwarm. In der Kochschule gibt's zum Auftakt "Jamu Kunyit Asem", einen balinesischen "Energydrink", wie der Leiter schmunzelnd erklärt. Der Apertif aus Gelbwurzel wird mit Honig, Limettensaft und der Bohnenpaste Tamarind aufgeköcht. Gekühlt serviert, soll er Hitze aus dem Körper leiten und das Blut reinigen. Der orange Drink schmeckt auch so, sagen wir: gesund. Ebenso traditionell die Sate-Grillspieße mit Hühnerfleisch. "Jede Zutat hat ihren speziellen Charakter", erklärt Ariana. Fast 20 verschiedene Zutaten, von Sesam über Kokosnuss bis Muskat sind für die Würzmischung der "Sate Lilit Bali" nötig. Eines der Geheimnisse: Limettenblätter in feinste Streifen schneiden, damit sie nicht bitter schmecken. Das Wichtigste und für die Schüler Schwierigste ist, mit nur einer Hand die Fleischmasse so um die Stäbchen zu formen, dass sie hält. Nur die rechte Hand darf verwendet werden, denn die linke gilt den hinduistischen Balinesen als unrein. Hauptgericht ist in Bananenblätter eingelegerter Fisch (Pepes Ikan). Jeder Teilnehmer hat nummerierte Spieße für die grünen Taschen, damit die Eigenkreation auch selbst genossen werden kann. Die Beilage, knackiges Gemüse, kommt natürlich aus dem Wok.

"Wie gleichen Sie Schärfe aus", will Herr Ariana beim abschließenden Mahl wissen. Er denkt eben in Gegensatzpaaren. Für Europäer ist es gar nicht so leicht, eine klare Antwort zu geben.

Auch Jumbo-Touristik, Österreichs größter Fernost-Veranstalter, bietet nun Ferien und exotische

Kochkunst im Doppelpack an: Werner Ploner, als Reiseleiter asienerprobt und mit Bali als zweiter Heimat, frönt im Mai auf der Insel der Götter ganz der Kulinarik. Täglich bietet er von 3. bis 30. Mai im Bali Reef Hotel "Kochen mit dem Reiseyeti". Die Teilnehmer fahren bereits um 6 Uhr früh zum Markt, danach wird gemeinsam ein viergängiges Menü zubereitet, das zu Mittag genossen wird - Geheimtipps und wienerischer Schmäh inklusive.[www.fourseasons.com/jimbaranbay/vacations/special\\_features.html](http://www.fourseasons.com/jimbaranbay/vacations/special_features.html), [www.reiseyeti.at](http://www.reiseyeti.at)

---