

Essen in Indonesien!

Jetzt bin ich schon über einen Monat in Indonesien und da komme ich natürlich nicht drum herum, das Essen hier zu probieren und ich muss sagen: Es schmeckt ausgezeichnet.

Auf Sumba gibt es, wie in vielen asiatischen Ländern, viel Reis. Zu jeder Mahlzeit ist Reis DAS Lebensmittel.

Eigentlich gibt es dazu immer gekochtes Gemüse in einer Brühe, die man sich über den Reis gießt.

Dazu gibt es dann auch Fisch, Tofu oder Tempe und ab und zu Fleisch, was dann meistens Hühnchen ist. Schweinefleisch gibt es eigentlich nur auf Festen und Rind habe ich bisher noch gar nicht gegessen.

Und ja, auch Hund gibt es hier. Ich habe es auch schon gegessen. Und ich lebe noch. Hund schmeckt nicht nach viel und hat mehr Knochen als Fleisch, aber man kann es essen. Es ist jetzt nur nicht meine Leibspeise.

Die Indonesische Küche wird von drei „Geschmacksrichtungen“ dominiert:

1. Fettig! Die Indonesier frittieren und braten alles gerne.
2. Scharf! Zu jeder Mahlzeit gibt es ein scharfes Sambal (Chilisoße).
3. Süß! „Brot“ und Süßigkeiten sind meistens übermäßig süß. Tee und Kaffee bestehen im Prinzip zur Hälfte aus Zucker

Die sumbanesische Küche ist nichts für Leute mit einem empfindlichen Auge und für Leute, die schärfeempfindlich sind. Als Vegetarier und Veganer könnte man sich hier durchaus durchschlagen.

Die Sumbanesen hier essen gerne und viel und sie laden dich auch gerne ein dasselbe zu tun.

Eines der ersten indonesischen Worte, welches ich ziemlich schnell gelernt hatte, war: „*tamba*“, was so viel heißt wie „*mehr*“ und das auch als freundliche Aufforderung gemeint wird, sich nachzunehmen. Immer wenn der Teller ansatzweise leer ist, hört man: „*TAMBA, TAMBA*“.

Auf Sumba muss man alles, was auf dem Tisch bzw. was auf dem Büffet steht, probieren (was meistens nicht wenig ist) und es gilt allgemein als höflich, sich noch einmal nachzunehmen.

Nun kam ich in die unangenehme Situation, dass ich schon den fünften vollgepackten Teller gegessen hatte und kurz vorm Platzen stand und noch immer „*TAMBA*“ gerufen wurde. Infolge dessen habe ich ganz schnell zwei weitere Wörter gelernt: „*kenyang*“ (*satt*) und „*cukup*“ (*genug*).

Das zweite Problem, was ganz schnell auftrat: nicht alles schmeckt gut. Erste Lösung, an die man jetzt denkt: Etwas Essen übrig lassen. Wenn es nur so einfach wäre. Es gilt nämlich als unhöflich Essen übrig zu lassen.

Also haben sich bei mir zwei Lösungsstrategien herauskristallisiert:

1. Mit der einen Hand ein bisschen von dem weniger präferierten Essen in den Mund schieben und mit der anderen Hand etwas mehr von dem Essen unauffällig hinter sich schmeißen. Das essen dann die Hunde und die Indonesier

sehen es einem auch nach. Achtung!! Diese Strategie funktioniert nur, wenn man draußen sitzt.

2. Kleinere Essensreste geschickt mit Fischgräten, Servietten und Besteck verdecken.

Aber ich betone nochmal: Das ist die Ausnahme !!!

Essen, das ich gerne mag:

- Prinzipiell alles an Obst, wie Mangos, Papaya, Bananen, Blingbin (oder so), und was es nicht noch alles gibt. Das meiste Obst schmeckt auch ganz lecker mit einem Chili-Zucker-Dip oder einfach nur mit diversen Sambal.
- Nasi-Goreng (gebratener Reis)
- Nasi-Kuning (gelber Reis)
- Ayam-Goreng (frittiertes Hühnchen)
- Lumpia (Frühlingsrollen)
- Kokoswasser aus frischen jungen Kokosnüssen
- Tempe (Fermentierte Sojabohnen)
- Satespieße mit Erdnusssoße (hier habe ich die besten meine Lebens gegessen. `Tschuldigung Papa.)



