



DAS IST ...
BALI



RICHTIG LECKER!

Nyoman erwartet zur Cooking Class in der offenen Küche des Resorts hoch über dem Ayung River mit Blick auf Reisterrassen. Doch bevor es an den Herd geht, fahren wir erst einmal gemeinsam zum Markt, um einzukaufen. Der liegt in Ubud gegenüber dem Palast des Fürsten, ein verwirrender Mikrokosmos an Gerüchen, Farben und Geräuschen. Bereits morgens, kurz nach Sonnenaufgang, ist es hier voll und sehr lebhaft. Man kennt sich untereinander, scherzt, raucht eine Zigarette aus Nelken und räumt den Stand auf.

◀ Köstliches, nicht nur fürs Auge

AN niedrigen Tischen verkaufen in Sarongs gekleidete Frauen kulinarische Leckerbissen. **Nasi Campur und Bubur**, die von Balinesen geschätzten Frühstücksgerichte aus weich gekochtem Reis, Eiern, Sojasprossen, zerstoßenen Kokosflocken und allerlei scharfen Gewürzen, werden in frische grüne Bananenblätter verpackt und sind innerhalb kurzer Zeit ausverkauft. Uns Kochschüler zieht es in eine andere Abteilung, dahin, wo es rote und grüne Chilischoten, winzige grüne Limonen, hell-rote Rambutans und kleine, hellgelbe Bananen gibt, glänzende Betelblätter, rote Schalotten und Erdnüsse. Einen Gang weiter, wo wir auch Flip-Flops aus China, Becher und Löffel aus poliertem Kosnussholz entdecken, ist die Luft schwer vom Fischgeruch. Geräucherte Sardinen, zu Hunderten zusammengepackt, liegen bereit, abgepackte Gewürze füllen die hölzernen Regale. Dunkelrot leuchtende Scheiben von Thunfisch liegen auf Eis, eine junge Händlerin müht sich gleichmütig, die Fliegen zu verjagen. In Plastikbeuteln landen die kleinen Fische und winzigen Shrimps nach dem Verkauf, während Enten an den Füßen zusammengebunden und die

Ferkel in Bambuskäfige verpackt nach Hause getragen werden. Wie gut, dass wir begleitet werden von einem Küchenprofi. Nyoman weiß, was wo eingekauft werden muss, kennt die Namen der Gewürze, Gemüse und Obstsorten, begrüßt die Händler mit Namen und bekommt für seine Gruppe immer wieder kleine Kostproben und exotische Leckereien zugesteckt.

! Toll, wie das duftet!

Schwer bepackt geht es zurück in die Küche des Hotels. Wie das duftet! Und erst schmeckt! Denn natürlich verspeisen wir unsere Eigenkreationen gleich zum Mittagessen: **Sate Ayam**, **Bubu Kacang** (eine Sauce aus frischen, ungesalzene Erdnüssen) und **Pepesan Ikan** (gegrillter und in Tamarindenmus marinierter Fisch in Bananenblättern), dazu süß duftender roter Reis, stehen auf dem heutigen Küchenprogramm. Dann wird der große Tisch auf der Terrasse unter dem weit ausladenden Banyan-Baum mit Frangipaniblüten und leuchtend türkisfarbenen Sets gedeckt. Zeit zum Essen!



RAN AN DEN MÖRSE!

Mmh, was für ein Geschmack: Die Sauce aus gerösteten Kokosflocken, Zitrone, Ingwer und Erdnüssen füllt mit ihrem Geruch die ganze Küche, während das Geräusch des heißen, zischenden Woks, in den die Gemüse kommen, sich verbindet mit dem Zerhacken der frischen Bohnen und Chilischoten. Knoblauch, Ingwer, Gelbwurz und Galgant gehören in die Bumbu Bali, die beliebte balinesische Würzsauce, natürlich auch einige Chilischoten. Schöner noch als Essen zu gehen ist es, auf Bali eine Cooking School zu besuchen. Selamat makan – guten Appetit! (► S. 166)



OBEN: Die mit Zitronengras, Koriander und Knoblauch gewürzten Sate-Spießchen werden meist mit einer leckeren Erdnussauce serviert.

UNTEN: Grundlage für viele Rezepte: eine Paste aus Chili, Ingwer und Knoblauch