

Lalapan und andere aromatische Beilagen

In seiner Rede zur Feier des 78. Unabhängigkeitstages am 17. August 2021 betonte Präsident Joko Widodo, dass es Indonesien gelingen werde, gestärkt aus der Krise der Corona-Pandemie hervorzugehen. Ein Aspekt dabei sei, dass sich die indonesische Nation durch Sport und gesunde Ernährung gegen das Virus gestellt habe, also durch die Stärkung des Immunsystems.

Nicht ungewöhnlich ist in diesem Zusammenhang der Verweis zahlreicher Indonesier*innen auf *Jamu*, Hautöle und die Gewürze und Zutaten der Speisen des Archipels als essentielle Elemente für einen gesunden Körper. Während für die indische Küche – falls man denn überhaupt von einer gemeinsamen Küche des Subkontinents sprechen kann – das Würzen als Bestandteil der aryuvedischen Medizin gelehrt wird und beschrieben ist, ist ein systematischer Ansatz oder die entsprechende Analyse des Gebrauchs von Gewürzen und des Konsums von *Jamu* im indonesischen Archipel in weiten Teilen zu vermissen.

Die Inselwelt hat viele verschiedene lokale Küchen und die zahlreichen unterschiedlichen Ingwerarten und Gewürze wie Kurkuma, Chili, Pfeffer, Nelken, Muskat oder Koriandersamen sind da nur die Spitze der Gewürzberge auf den lokalen Märkten, die für einen gesunden Metabolismus sorgen können.

Eine Variante bildet die sundanesishe Küche oder „*Dapoer Soenda*“ wie sie gerne genannt wird. Die Bezeichnung mag sentimentale Erinnerungen der Alumni vom Institut Teknologi Bandung und der

damaligen Pädagogischen Hochschule, der heutigen Universitas Pendidikan Indonesia (UPI), sowie die der Modetouristen aus Jakarta, die jedes Wochenende die Factory Outlets des *Paris van Java* überschwemmen und sich am Abend als *Wisata Kuliner* auf kulinarische Erkundungen begeben, evozieren. Früher, in den 1970ern und 1980ern, gehörte dazu unbedingt ein Besuch im Café in der Jalan Cisangkuy, um dort ein Glas Yoghurt zu verspeisen, eine Spezialität, die damals in Indonesien wahrlich selten zu finden war.

Der Klassiker der sundanesischen Küche schlechthin ist *Nasi Timbel*, gedämpfter und in ein Bananenblatt gewickelter Reis, der durch eben dieses grüne Blatt aromatisiert wird. Dieser Reis wird gerne mit dem ostjavanischen *Ayam Penyet*, einem „gepressten“ Brathühnchen, kombiniert. Dazu gibt es als typische westjavanische Beilage grünes rohes Gemüse und Salatblätter, die im Sundanesischen als „*Lalab*“ und im Indonesischen als „*Lalapan*“ bezeichnet werden.

Diese Rohkost wird von den meisten westlichen Reisenden nach dem Motto „peel it, boil it, cook it or forget it!“ – meist ohne sie probiert zu haben – beiseite geschoben. Nun bieten viele Restaurants standardmäßig oft auch nur eine sehr simple Form des *Lalapan* zu den Gerichten, bestehend aus einem Salatblatt, einem Stück Gurke, etwas *Kemangi*-Basilikum und manchmal einem Achtel grüner Aubergine oder Weißkohl. Seltener werden dem hungrigen Kunden die etwas ausge-

suchteren Gartenfrüchte serviert wie die langen Bohnen, den weichen kürbisartigen Chayote und die bitteren Leunca-Beeren (Früchte des *Solanum nigrum*).

Einer der bisher recht unbekanntesten Stars des *Lalapan* sind die *Pohpohan*-Blätter (*Pilea trinervia*). Sie haben einen sehr aromatischen Geschmack, beinhalten wichtige Bestandteile einer gesunden Ernährung und gelten aufgrund des hohen Gehalts an Antioxidantien als wahrer Immunsystem-Booster. Die Blätter werden meist in höher gelegenen Regionen von Wildpflanzen gesammelt, seltener ist ein Anbau in Gärten. Aber der steigende Bedarf in den Ballungszentren bedingt durch ein zunehmendes Gesundheitsbewusstsein – es gibt immer wieder Versorgungsengpässe von *Daun Pohpohan* in den Supermärkten – wird hoffentlich die Landwirtschaft anregen, entsprechende Pflanzungen anzulegen. Forschungen zur Kultivierung finden an den Universitäten auf jeden Fall schon statt.

Ein Sayur-Mayur weniger beim Lauk-Pauk

Eine weitere Spezialität, die besonders bei Travellern in den 1980ern und 1990ern bekannt und teils auch beliebt war, ist das endemische Cannabis von der Nordspitze Sumatras. Das Marihuana von Aceh, eine kleine exotische Beigabe zum tropischen Insel-Feeling auf Pulau Weh für den einen oder anderen Touristen, stammte damals meist von Plantagen, mit deren Erlösen die GAM (*Gerakan Aceh Merdeka*) teilweise

ihren Widerstandskampf gegen die indonesische Zentralregierung finanzierte. Das die acehnische Kultur traditionell auch Rezepte mit der Zutat Cannabis-Blätter und Samen kennt, war und ist weniger bekannt. Umso verlockender klingt das Geschmackserlebnis, welches einige Jahre zuvor durch die Presse in Jakarta ging: Ein Restaurant verkauft tatsächlich „*Sambal Ganja*“, also eine Chilipaste mit Cannabis. Das Restaurant heißt *Medan Baru* und liegt im Stadtteil Pasar Baru, Nord-Jakarta. Der Name bezieht sich auf einen Vorort von Medan, der Hauptstadt der Provinz Nord-Sumatra, in welchem sich viele Acehnesen angesiedelt haben, und entsprechend wird dort acehnisches Essen angeboten.

In Jakarta wird so manches Illegales angeboten, aber kann es wirklich sein, dass andernorts in aller Öffentlichkeit die rigiden Drogengesetze Indonesiens unterlaufen werden? Probieren konnte man die scharfe Beilage nicht, da sie bei den Besuchen zu Testzwecken immer ausverkauft war. In entsprechenden Internet-Blogs wird allerdings berichtet, dass keine Cannabisblätter als Zutat verwendet werden, sondern dass sich der Name vielmehr schlicht von dem fast süchtigmachenden Geschmackserlebnis ableiten würde. Die traditionelle Bezeichnung ist „*Asam Udeung*“, also saure Garnelen, die mit weiteren Gewürzen und Chili-Schoten gemischt werden. Diese Darstellung scheint allerdings nur für den Fall dieses Restaurants glaubwürdig.

Traditionell hat man durchaus auch zu Zeiten des Sultanats Aceh die aromatischen Blätter und Samen des Cannabis Sativa in der Küche verwendet. Nun wird mit Sambal Ganja ein weiterer Teil traditionellen Wissens, aufgrund der aktuellen gesellschaftlichen Situation, in Vergessenheit geraten.

Apropos Spezialitäten rauchen – die indonesische Gesellschaft wirft zunehmend einen romantisierenden Blick auf die eigene jüngere Geschichte und so mancher Tabak-Liebhaber entdeckt dabei eine vermutlich hoch karzinogene Rauchware wieder: *Bang Djo*. Trotz der hohen Belastung der Lunge ist ein Selbstversuch mit dieser Weihrauch-Kretekzigarette nicht nur wegen der psychoaktiven Wirkung ein wahrlich eigentümlicher und sehr spezieller Exotika-Genuss.

