

## Was hat eine indonesische Reistafel<sup>1</sup> mit Jazz zu tun?

Das *Hotel des Indes* in Batavia<sup>2</sup> war in den 1920er und 30er Jahren – neben den *Hotels Raffles* in Singapur und dem *Strand* in Rangoon – das älteste und prestigeträchtigste Hotel in ganz Ostasien. Hier trafen sich Filmschauspieler, Politiker, Schriftsteller, Industriemagnaten und die ‚Oberen Zehntausend‘ der ganzen Welt. Die meisten Gäste des Hotels waren während der niederländischen Kolonialzeit natürlich Niederländer. Danach kamen gleich die Amerikaner, die ihre Beine in kurzen Hosen zeigten. Die Indonesier empfanden – und empfinden das bis heute – als sehr peinlich und unpassend.

Das Hotel wurde als ‚Tor zur Insel Java‘ bezeichnet. Für die Reichen der Welt war das Hotel einfach ein MUSS! Ab 1860 trug das Hotel den Namen *Hotel des Indes*, der von Eduard Douwes Dekker, alias Multatuli<sup>3</sup>, vorgeschlagen wurde. Das *Hotel des Indes* brachte in den 1930er Jahren nicht nur den Jazz nach Niederländisch-Indien, es kreierte auch die weltbekannt gewordene ‚Indonesische Reistafel‘. Für den Jazz – der im Hotel eigentlich nur moderne Tanzmusik à la Glenn Miller war – war nach der Unabhängigkeit Indonesiens der Javaner Guruh Sukarno Putra zuständig<sup>4</sup>, der regelmäßig zur Reistafel aufspielte. Später trat der Musiker und Sänger auch im *Hotel Indonesia* und in einem Jazzclub im ersten Stock einer Bar in der Jalan Thamrin auf. Dort habe ich ihn in den 1960er Jahren noch selbst erlebt.

Echter Jazz kam in Indonesien erst Mitte der 1950er Jahre auf. Der berühmte amerikanische Jazz-Klarinettist Tony Scott<sup>5</sup> lebte in dieser Zeit sechs Jahre lang in Asien und unterrichtete in Thailand, Japan, Taiwan und Indonesien Musiker. Alle indonesischen Jazz Musiker, wie der an klassischer Musik ausgebildete Konzert Pianist Bubi Chen<sup>6</sup>, der Gitarrist Jack Lesmana<sup>7</sup>, der Tenorsaxophonist Marjono<sup>8</sup>, der Bassist Yopi Chen<sup>9</sup>, der Gitarrist Kiboud Maulana<sup>10</sup> und der Schlagzeuger Benny Mustafa<sup>11</sup> wurden nachhaltig von Tony Scott beeinflusst. Diese Gruppe von Jazz-Musikern bildeten die erfolgreiche Gruppe ‚Indonesian All Stars‘. Sie wollten keinen Abklatsch von amerikanischem Jazz spielen, sondern über die verschiedensten indonesischen Musikstile improvisieren und die eigene musikalische Tradition für den modernen Jazz erschließen. Sie waren in ihrem Element, wenn sie javanische und balinesische Gamelanmusik, oder uralte hinduistische Musikstücke neu interpretierten. In Bali spielte Tony Scott in verschiedenen Tempeln mit Gamelan Orchestern. Er liebte indonesisch geprägten Jazz<sup>12</sup>. In den 1960er Jahren hatte ich noch mehrmals die Gelegenheit, ihre Jam-Sessions zu besuchen. Die Musiker waren Weltklasse, wie auch Tony Scott!

Während seines Besuchs in Jakarta wurde Tony Scott mit den ‚Indonesian All Stars‘ von Präsident Sukarno zu einem Konzert im Palast eingeladen. Es wurde ein voller Erfolg! Danach ist jedoch etwas geschehen, das bis heute im Dunkeln liegt.

Er war mit seiner Ehefrau in Jakarta, die später berichtete, Tony wäre von der CIA in die US-Botschaft entführt worden, wo er gefoltert wurde. Tage später konnte sie ihren Ehemann wieder abholen. Am ganzen Körper hätte er Blutergüsse gehabt und danach litt er an einer neurotischen Persönlichkeitsveränderung. Er fühlte sich Tag und Nacht vom CIA verfolgt. 1972 zog er nach Rom, wo er sich mit dem Jazz-Pianisten Romano Mussolini, dem jüngsten Sohn des Diktators Benito Mussolini, anfreundete und mit ihm arbeitete. 2007 verstarb er dort.

Die Vorkommnisse in Jakarta sind bis heute nicht aufgeklärt. Weshalb wurde Tony Scott von der CIA entführt und gefoltert? Warum hat er nie darüber gesprochen. Nirgends habe ich eine Erklärung gefunden. Es bleibt ein Mysterium!<sup>13</sup> War es wegen des Konzerts im Palast von Präsident Sukarno. Zu jener Zeit, als Sukarno die USA mit den Worten ‚Go to Hell with your Aid‘ schockierte und täglich Demonstrationen vor der US-Botschaft stattfanden, waren die Amerikaner nicht gut auf Sukarno zu sprechen.

Joachim-Ernst Berendt<sup>14</sup> war ein deutscher Musikjournalist und Musikproduzent. Er war 40 Jahre lang Redakteur beim damaligen Südwestfunk in Baden-Baden und schon ab Ende des Zweiten Weltkriegs der weit über die deutschen Grenzen hinaus bekannte ‚Jazzpapst‘. 1962 besuchte er Indonesien und nahm mit den ‚Indonesian All Stars‘ Kontakt auf. Mit noch anderen indonesischen Jazz-Musikern wurde eine Session organisiert. Berendt war von ihrem Musikstil begeistert und nahm die Session auf Tonband auf. Diese Aufnahme wurde später von vielen deutschen und ausländischen Rundfunkstationen gesendet. Es war der Beginn einer menschlichen Beziehung zwischen Berendt und indonesischen Musikern, die nicht mehr abris.

Berendt organisierte, dass die ‚Indonesian All Stars‘ zu den Berliner Jazztagen im Jahr 1967 eingeladen werden konnten. Dazu kam Tony Scott aus New York, der sich riesig freute mit seinen ehemaligen indonesischen Schülern spielen zu können. Bubi Chen und Jack Lesmana sagten:

*Diese Tournee ist ein Erlebnis. Vielleicht das Wichtigste, das wir uns wünschen können. Wir wollen durch diese Tournee Erfahrungen sammeln und europäische Jazzfreunde kennenlernen. Und vielleicht können wir etwas von dem, was wir lernen werden, an andere indonesische Jazz-Musiker weitergeben.*<sup>15</sup>

Die Jazzimprovisationen von Gamelanmusik und der alten indonesischen Ballade Burung Kakadua wurden vom Publikum begeistert aufgenommen. In den Studios der SABA-Werke im Schwarzwald wurde 1967 die Schallplatte „Djanger Bali - Tony Scott and the Indonesian All Stars“ aufgenommen. Interessenten können die Aufnahme auf YouTube finden. Heute gibt es eine große Jazzscene in Indonesien.<sup>17</sup>

Der Jazz, der im *Hotel des Indes* zur Indonesischen Reistafel seinen Anfang nahm, ist heute in Indonesien weit verbreitet. In Jakarta oder auf der Insel Bali gibt es Jazz-Clubs und selbst auf abgelegenen Inseln gründen Jazz-Musiker immer wieder neue Bands.

Nach diesem kurzen Ausflug über Jazz in Indonesien, nun zurück zum *Hotel des Indes*. Das Hotel war – wie man in den 1930er und 40er Jahren sagte – die ‚Mutter der Reistafel‘. Die Reistafel ist eigentlich kein indonesisches Gericht, sondern nur eine Verabfolgung von vielen indonesischen Speisen, die in kleinen Portionen gereicht werden. Wenn es eine ‚Deutsche Tafel‘ geben würde, wäre es eine Abfolge von Sauerbraten, Spätzle, Leberknödel, Grünkohl mit Pinkel, Maultaschen, Kohlrouladen und so weiter! Alles jeweils auf einem eigenen Teller! Kein Wunder, dass eine Reistafel auf dem Speisezettel der Indonesier bis heute fehlt. Sie essen ihren Reis mit nur zwei oder drei Gerichten, wie sie bei einer verwestlichen ‚Reistafel‘ serviert werden.

Die Reistafel wurde in Batavia auch von anderen Hotels kopiert, aber die im *Hotel des Indes* wurde damals als die Beste bezeichnet. Der große Speisesaal war daher zu jeder Tageszeit bis zum letzten Platz belegt.



Abb. 1: Der Festsaal im Hotel des Indes<sup>18</sup>



Abb. 2: Hotel des Indes in Batavia<sup>19</sup>

Schräg gegenüber des niederländischen Clubhauses Harmonie<sup>20</sup> im ehemaligen Stadtteil Weltevreden<sup>21</sup> stand das alte *Hotel des Indes* im typischen Kolonialstil: ein wunderschöner Bau mit offenen weitläufigen Veranden, umgeben von mächtigen schattenspendenden Waringin-Bäumen, mit den bis auf den Boden herabhängenden Luftwurzelngeflechten. In der riesigen Halle wurden noch bis zum Beginn des Zweiten Weltkrieges die großen Feste der Holländer gefeiert, bei denen kein Stuhl mehr frei blieb. Es wurde fast nur die indonesische Reistafel gegessen. Dreißig barfußige Kellner in traditionellen braunen Sarongs und weißen Jäckchen stellten sich in einer Reihe auf, in jeder Hand eine Schüssel. Sie marschierten im Gänsemarsch von Tisch zu Tisch, wo sich jeder nehmen durfte, was und wie viel er von einem Gericht wollte.

Für eine Reistafel lud man sich zunächst eine Portion Reis auf den Teller. Dann kam Kellner nach Kellner, jeder brachte ein Gericht, von dem man sich auf den Teller lud. Wenn man zu essen anfangen wollte, stand schon der nächste Kellner neben einem und hielt einem eine neue Platte mit einem neuen Gericht unter die Nase: gebratenen Fisch, gekochten Fisch, jeder in einer anderen Sauce, Entenbrust, Lammrippchen, gefüllte scharfe Paprikaschoten, Gemüse in Kokossauce, Hühnerschlegel, Soto Madura, eine scharfe Suppe mit Fleischstückchen, Ingwer und Zitrone, Sates vom Rind und Fisch, gebratenes Tofu und Tempeh, ein fermentiertes Soyaprodukt, Lumpia, indonesische Frühlingsrollen, gebratene Nudeln mit Schrimps, dicke Saucen, scharfe Saucen, geriebene Kokosnuss, Gado Gado, Gemüse in Erdnussauce, Prikadel Jagung, Maisfrikadellen, Fischbällchen, gebackene Bananen, verschiedene Suppen, Garnelen in süßer Soyasauce, Beefsteak, Soto ayam, Hühnerfleisch in Kokossauce, Rendang, eine Art von scharfem Rindergulasch, verschiedene Salate, Acar und nochmals Huhn, aber diesmal gegrillt, gerösteter Mais und was weiß ich noch alles! Unaufhörlich wurde bedient. Alles auf einen Teller, bis er überquoll. So liebten es die Holländer während der Kolonialzeit. Alles durcheinander, ein Mischmasch wie das niederländische Nationalgericht Hutspot aus gestampften Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Milch und Butter.

Energisch musste man den Kellnern Einhalt gebieten, um endlich mit dem Essen beginnen zu können. Die Indonesische Reistafel im *Hotel des Indes* war so mannigfaltig und üppig, dass sie kein Ende zu nehmen schien. Zur Kolonialzeit gab es noch Spanferkel und Schweinefilet. Schwein gab es nach 1949, als das Hotel in indonesischer Hand war, aus religiösen Gründen nicht mehr. Kein Wunder, dass nach einer Reistafel mit einem Bier eine Mittagssiesta erforderlich wurde.

Violet Sweet Haven schreibt in ihrem Buch *Gentlemen of Japan*<sup>22</sup> über die indonesische Reistafel im *Hotel des Indes*:

*Indonesien ist kein Land um abzunehmen. Es grenzt an ein Wunder, dass die Holländer das gute und viele Essen in den Tropen überhaupt überstehen!*

Dass die Reistafel im *Hotel des Indes* im Jahre 1938 nicht mehr landestypisch, sondern schon europäisiert war, beschreibt Hans Liniger in seinem Buch *Saja, Tuan*, wie folgt:<sup>23</sup> *Das bekannteste Hotel Niederländisch-Indiens ist das Des Indes in Weltevreden, wenn ich nicht irre, auch beschrieben im Roman der berühmten Spionin Mata Hari. Ich sitze im offenen Speisesaal, dessen Fliesen rot sind wie der Tropenboden, und lausche dem Gesumme der Gäste aus allen möglichen Ländern, dem Lachen der Damen, dem dröhnenden Bass des dicken Pflanzers. Fasziniert äuge ich den flinken javanischen Bedienten nach, die Bestellungen entgegennehmen, und im Augenblick habe ich erfasst, dass man nicht bar bezahlt, sondern für alles Bestellte nur einen Bon gibt, der auf die Rechnung*

gesetzt wird. Will ich etwas, so habe ich nur diskret oder laut zu klatschen und zu rufen: ‚Djongos, minta bon‘, dann hat es sicher der allgegenwärtige Oberkellner, ein in eine schneeweiße, oben geschlossene Jacke<sup>24</sup> gekleideter würdevoller Chinese, schon gehört und dieser allgegenwärtige Zauberer dirigiert mit leichten, herrischen Gebärden die Diener wie Marionetten. Eine Rasse beherrscht die andere, und über den beiden steht der Weiße. Wie lange noch?

Der wohlbeleibte Pflanzler sitzt in der Nähe und wird eben mit indischer Reistafel bedient, während ich – beobachtend – einen kalten Drink schlürfe. Die Tür aus der Küche öffnet sich, und am ewig schweißwischenden Mandur<sup>25</sup> vorbei wandeln ihrer dreißig Bediente zum Gast, der wie ein Fürst winkt. Erst wird Reis in größeren Mengen auf einen Teller geschöpft. Dann präsentiert jeder der Boys immer neue Gerichte aus anderen Schüsseln, so dass auf dem Hauptteller ein kleines Gebirge emporwächst, das schließlich vom Löffel zu einem bunten Lavaströmchen vermischt wird, der jedem Liebhaber französischer Küche ein Gräuelfeld wäre. Fleisch alleine kommt auf ein Nebentellerchen. Später erfuhr ich, dass dies nicht die echte Reistafel ist, sondern eine degenerierte, europäisierte Kopie der indischen Mahlzeit, wo nicht mehr der Reis die Hauptsache ist, sondern eben jene verblüffende Menge Zu- und Nachspeisen, die dem Weltreisenden als Sensation der Hotels vorgestellt wird, auf europäische Weise aufgetakelt und zubereitet: da erscheinen neben dem obligaten Huhn auch Sardinchen mit Mayonnaise, neben Gurken auch gebackene Bananen, neben dem roten Pfefferplättchen auch Beefsteak mit Salaten, neben Crevetten Spiegeleier.

Der Italiener Arnaldo Fraccaroli schreibt in seinem Buch *Sumatra und Java*<sup>26</sup> wie er Mitte der 1930er Jahre die Reistafel im *Hotel des Indes* erlebte:

*Ich gebe zu, dass die ‚Rijsttafel‘ ausgezeichnet schmeckt und ich ziehe mich ganz gut aus der Affäre. Es ist aber spaßig, so alles durcheinander zu essen.*

Als ich Anfang der 1960er Jahre dort, im nun in *Duta Indonesia* umbenannten Hotel, eine Reistafel aß, fand ich es nicht spaßig, eher unkultiviert!

Auch Willy Seidel beschreibt in seinem Roman *Schattenpuppen* auf vielen Seiten<sup>27</sup> ein abendliches Gelage im Hotel des Indes. Auf YouTube gibt es einige historische Film- und Fotoaufnahmen vom *Hotel des Indes*<sup>28</sup> aus den 1930er Jahren.

Nach der Unabhängigkeit Indonesiens vom 17. August 1945 besuchten verschiedene ausländische Politiker und Wirtschaftsdelegationen Indonesien. Wenn sie in Jakarta waren, wohnten sie nur im *Hotel Duta Indonesia*. Es war das einzige zumutbare Hotel. Hier residierte zum Beispiel 1951 auf Einladung von Präsident Sukarno mehrere Wochen lang der ehemalige deutsche Reichsbankpräsident des Dritten Reichs, Dr. Hjalmar Schacht mit seiner Ehefrau, in der größten Suite. Schacht sollte Präsident Sukarno Vorschläge zur

Wirtschafts- und Finanzpolitik des nach der Kolonialzeit und des Unabhängigkeitskampfes darniederliegenden Indonesiens machen. Schacht hat maßgeblich zum Aufbau der noch jungen Republik beigetragen.<sup>29</sup>

Als ich 1963 nach Indonesien kam existierte das *Hotel des Indes* noch. Ende 1949, als die Niederländer das Land endgültig verlassen mussten, wurde das Hotel in *Hotel Duta Indonesia* umgetauft. Ich hatte noch mehrmals das Vergnügen dort eine Reistafel zu kosten.

Nachdem Präsident Sukarno 1962 das neue und moderne *Hotel Indonesia* eingeweiht hatte, begann der Stern des einst traditionsreichen Hotels Duta Indonesia zu sinken. Das Hotel verlotterte, die Qualität des Essens ließ nach und es fehlte der Charme der 1930er Jahre. Es war aber besonders der exzellente Service, der gänzlich verschwunden war. Der Grund dafür war, dass das ehemalige gut ausgebildete Servicepersonal fehlte. Was war geschehen? Als die ehemalige Kolonialmacht der Niederlande im Dezember 1949 das Land endgültig verlassen musste, stürmten unzählige Mitglieder der *PEMUDA*<sup>30</sup>, der Jugendorganisation der kommunistischen Partei Indonesiens das Hotel des Indes. Das gesamte Personal des Hotels wurde vertrieben, verprügelt und oft getötet. Es wurde der Kollaboration mit den niederländischen Kolonialherren bezichtigt.

Alles aus der niederländischen Kolonialzeit sollte radikal bestraft und ausgemerzt werden. Die vom ersten Verteidigungsminister *Amir Sjarifuddin*<sup>31</sup> gegründete *PEMUDA* hatte zu der Zeit etwa 25.000 Mitglieder. Die Jugendorganisation hatte bei der Verteidigung von Surabaya im Oktober/November 1945 gegen die Briten unter dem Freiheitskämpfer *Bung Tomo* eine entscheidende Rolle gespielt. Dabei wurden rund 10.000 indonesische Freiheitskämpfer – die größtenteils nur mit Bambusspeeren bewaffnet waren – und rund 300 Briten und für sie kämpfende indische Soldaten getötet.<sup>32</sup> Gegen Ende von Sukarnos Herrschaft im Jahre 1965, war die *PEMUDA* auf etwa drei Millionen Mann angewachsen. Nach dem Putsch von November 1965 wurden durch das Regime Suharto, dem zweiten Präsidenten der Republik Indonesien, mit Hilfe der US-amerikanischen CIA alle Kommunisten verfolgt, ermordet oder auf der Insel Buru in den Molukken inhaftiert. Auch die *PEMUDA* wurde zerschlagen. Bei diesem Massaker wurden – je nach Quelle – zwischen einhalb und drei Millionen Menschen umgebracht.<sup>33</sup>

Der schlechte Service im *Hotel Duta Indonesia* war somit auf das neue, ungeschulte Personal zurückzuführen. Aber die wohlbestückte Bar des Hotels war immer noch ein beliebter Treffpunkt für Ausländer. Bei kaltem Bier und Whisky konnte man nicht viel falsch machen.

In Jakarta gab es nun ein neues Restaurant in einer romantischen Villa im Stadtteil Menteng, das Restaurant Oasis. Es war eigentlich keine Villa, es war ein Palast. Und was für ein Palast! Ich kannte das Haus bereits bevor es das Restaurant Oasis wurde. Es war die Residenz des US-amerikanischen Militär Attachés. Bei verschiedenen Gelegenheiten war ich Anfang der 1960er Jahre dort eingeladen. Hier muss während der Kolonialzeit ein ganz hoher holländischer Beamter gewohnt haben. Alleine das Wohnzimmer war ein riesiger Saal von bestimmt zweihundert Quadratmetern mit prächtigen Kronleuchtern. Eine riesige Freitreppe führte in den Garten, in dem es aussah wie in einem griechischen Museum, überall standen Kopien antiker weiblicher Statuen. Besonders am Abend, beim Licht vieler Fackeln, Petroleumlampen und Kerzen, sah die Villa phantastisch aus.

Einige Jahre später wurde aus diesem Palast das Restaurant Oasis, eines der besten Restaurants für indonesisches Essen in Jakarta, aber auch eines der teuersten. Die Spezialität im Restaurant Oasis war und ist bis heute die indonesische Reistafel, die besonders bei Besuchern aus Deutschland großen Anklang fand. Die Attraktion war, dass auch hier jedes einzelne der 24 Gerichte von 24 hübschen Indonesierinnen in bunter nationaler Tracht im Gänsemarsch hereingetragen und serviert wurde. Es war wieder eine dem früheren *Hotel des Indes* würdige Reistafel, die hier serviert wurde. Bis heute ist es eine echte Show! Begleitet wurde das überreichliche Mahl von Musikern aus West-Sumatra, den Tapanulis. Über so einen großen personellen Aufwand, und so viel hervorragendes Essen, waren die Besucher aus Deutschland immer vollkommen hingerissen.

Schon wenige Jahre nach der Eröffnung des Hotels Indonesia drehten sich die riesigen Deckenventilatoren an dem weißen Gebälk des Hotels Duta Indonesia nicht mehr. Leider begannen die Abrissarbeiten an diesem traditionsreichen Haus. Nichts sollte mehr an die unsägliche niederländische Kolonialzeit erinnern! Das *Hotel Duta Indonesia* musste einem großen phantasielosen Einkaufszentrum Platz machen.

Seit einigen Jahren gibt es ein neues *Hotel des Indes* in Jakarta. Es hat mit dem ehemaligen Hotel nichts gemeinsam. Es ist ein moderner Bau, dem es am Flair von damals fehlt.

Ich hatte die seltene Gelegenheit, einmal an einem Essen in größerem Rahmen mit Präsident Sukarno in seinem Palast in Tampaksiring auf Bali teilnehmen zu dürfen. Natürlich war es keine ‚Rijsttafel‘. Sukarno vermied es gewissenhaft, irgendein niederländisches Wort auszusprechen. Er hatte zu viel Grauenhaftes von den Niederländern während der Kolonialzeit, in niederländischen Gefängnissen und dem Unabhängigkeitskrieg erleben müssen. Es war keine Reistafel, aber eine Ansammlung von bekannten indonesischen Gerichten.

Das indonesische Buffet war schon aufgebaut, als ich ankam. Es gab Sate Ayam, Spießchen mit gegrilltem Hühnerfleisch in Erdnussauce, Soto Ayam, eine Hühnersuppe, viel Gemüse mit Kokosnuss oder Erdnussauce, verschiedene scharf gewürzte Fischgerichte mit Reis. Ein spezielles Gemüsegericht durfte bei Sukarno nie fehlen: *Dau Singkong dengan Saus Santen*. Es waren die Blätter der Tapioka-Pflanze in einer würzigen Kokosnussauce mit Würfeln von gebratenem Tempe, einem Sojaprodukt. Dieses *Makanan Kampung*, dieses Bauernessen, wird wegen seiner Einfachheit nie einem Gast angeboten und in keinem Restaurant serviert. Leider! Aber es war Sukarnos Leibspeise und es wurde auch meine! Selbst in seinen offiziellen politischen Reden machte er ab und zu Werbung für dieses Bauernessen. Er sagte, dieses Gericht sei *Paling enak, paling sehat dan paling murah*, am geschmackvollsten, am gesündesten und am billigsten! Sukarno war sehr genügsam. Bei Empfängen durften nur lokale Produkte verwendet werden. Auf dem Buffet gab es alles, nur kein Rind, kein Lamm, keine Ziege: Sukarno aß kein Fleisch von Tieren mit vier Beinen!

Die Indonesische Reistafel bei uns zu Hause in Jakarta war in der ganzen deutschen Kolonie und bei Gästen berühmt. Wir hatten 18 Jahre lang Saamin, eine ganz hervorragende Köchin, die nicht nur in der indonesischen, sondern auch in der europäischen Küche bewundernswert bewandert war. Selbst schwäbische Gerichte, wie Spätzle, Maultaschen oder Kartoffelsalat waren nach einer kurzen Einführung kein Problem für sie. Allerdings waren dann alle Namen der Gerichte auf Indonesisch übersetzt: *Mie Jerman, Pangsit Jerman* oder *Salada Kentang*. Saamin war Analphabetin, sie konnte bestimmt über 100 Rezepte für indonesische und deutsche Gerichte im Kopf behalten, ohne je einen Fehler gemacht zu haben. Sie war ein Phänomen!

Der große Aufwand für eine Indonesische Reistafel lohnte sich aber nur, wenn man viele Gäste hatte. Die Vorbereitungen dauerten mindestens drei Tage, nicht nur für die Köchin alleine, nein, alle mussten mithelfen, das Kindermädchen, die für das Haus zuständige Babu Dalam, die Wäscherin und der Boy. Alle mussten unter dem Kommando von Saamin Schnipseln, Schneiden, Mischen, Kochen und Braten. Jedes Gericht musste mundgerecht zubereitet werden, da indonesisches Essen nur mit Löffel und Gabel gegessen wird. Ein Messer kommt niemals auf den Tisch. In der Küche war dann Hochbetrieb, es wurde gequatscht und gelacht. Selbst die Vorbereitung einer Reistafel war für unsere Angestellten schon ein Fest, denn sie wussten, dass für sie immer viel übrigblieb!

Unsere Köchin übernahm das Kommando. Sie organisierte und teilte die Arbeiten ein. Bei uns gab es immer 24 Gänge. Sie sagte, das wäre die perfekte Anzahl: *Dua Lusin*, zwei Dutzend. Alle Gerichte waren immer zum richtigen Zeitpunkt fertig. Bei uns wurden die 24 Gerichte nicht zusammen, sondern immer nacheinander warm serviert und was beson-



ders gut geschmeckt hatte, konnte man nachbestellen. So gut wie die Gerichte anfangs schmeckten, so heftig musste man nach dem zwanzigsten Gericht kämpfen, um die restlichen wenigstens noch versuchen zu können.

Es war eine unendlich vielfältige Kombination an Genüssen und Geschmacksrichtungen. Dazu gehören immer *Krupuk*, ein - inzwischen auch hier bekanntes - Krabbenbrot und *Emping melindjo*, ein knusprig gebackenes Brot aus den Eicheln des Melinjo-Baumes. *Sambal*, das je nach Region und Köchin eine andere Geschmacksrichtung hat, durfte nie fehlen. Scharfes Sambal ist immer dabei! Auch die Sojasauce *Kecap* war immer auf dem Tisch. *Kecap* heißt Sauce und wird in allen Variationen zu indonesischen Gerichten gereicht: süß, salzig oder scharf. Das indonesische Wort *Kecap* hat als Tomaten-Ketchup von Amerika kommend die ganze Welt erobert. Zwiebel und Knoblauch spielen in der indonesischen Küche eine überragende Rolle. Sie sind in fast allen Gerichten zu finden. Die Zwiebel, in Indonesien eigentlich immer die rot-violette Schalotte, *Bawang merah* genannt, wird der Sonne zugeschrieben und der weiße Knoblauch dem Mond. Indonesische Gerichte sind immer ein Gedicht für den Gaumen.

Die Reistafel unserer Köchin war in ganz Jakarta berühmt und wichtige Besucher aus Deutschland, für die meine Frau oft eine Reistafel organisierte, waren noch Jahre danach voll des Lobes. Besonders die Suppen unserer Saamin hatten es mir angetan. Von der *Soto Bandung* und der *Soto Madura* träume ich noch heute!

## Anmerkungen/Quellen

- 1 Niederländisch: Rijsttafel
- 2 Heute Jakarta
- 3 unter dem Pseudonym *Multatuli* veröffentlichte er 1859 seinen Bestseller *Max Havelaar*. Siehe Horst H. Geerken, *Der Ruf des Geckos*, S. 141
- 4 Ein Auftritt von Guruh Sukarno Putra, vermutlich zu Anfang des Zweiten Weltkriegs im Hotel des Indes: [https://www.youtube.com/watch?v=NOH3MUhvm\\_w](https://www.youtube.com/watch?v=NOH3MUhvm_w)
- 5 1921-2007
- 6 1938 in Surabaya geboren. Von seinen zehn Geschwistern sind sechs Musiker
- 7 1930 in Jember in Ostjava geboren. Er kommt aus einer indonesisch-holländischen Familie. Er spielte oft bei offiziellen Anlässen im Palast von Präsident Sukarno. Seinen holländisch klingenden Namen Lemmers musste er auf Wunsch Sukarnos in javanischen Namen Lesmana ändern.
- 8 1938 geboren in Yogyakarta
- 9 1931 in Surabaya geboren. Der älteste Bruder von Bubi Chen

- 10 1938-2015
- 11 1937 in Jakarta geboren. Er war Musiker und Maler
- 12 Djanger Bali, Tony Scott and The Indonesian Allstars,  
<https://www.youtube.com/watch?v=rWhFEbC4qnE>
- 13 <https://jazzonthetube.com/video/autumn-leaves-8/?omhide=true>
- 14 1922-2000
- 15 Text auf Cover der Schallplatte SABA 15145, 1967
- 16 SABA 15145, 1967
- 17 <https://wartajazz.com/> oder <https://liveonlineradio.net/de/rri-jazz>
- 18 Collectie Tropenmuseum, Amsterdam, TMnr-60009048.jpg
- 19 Collectie Tropenmuseum, Amsterdam, TMnr-10017569.jpg
- 20 Societeit de Harmonie
- 21 Niederländisch für ‚Wohlfrieden‘
- 22 1. Auflage veröffentlicht 1944
- 23 Seite 15 und 16
- 24 genannt Tutop genannt
- 25 Oberkellner
- 26 1942, Deutsche Übersetzung 1947, S. 153
- 27 Seiten 55ff
- 28 Zum Beispiel Iklan Jamam Dulu, Des Indies Hotel, Batavia 1930:  
<https://www.youtube.com/watch?v=yLbzPuJpgQ8> oder  
 Menschen im Hotel des Indes Batavia:  
<http://www.tirolerland.tv/menschen-im-hotel-des-indes-batavia/>
- 29 Horst H. Geerken, *Hitlers Griff nach Asien*, Band 2, S. 321, 327-336, 340f, 404, 406, 408
- 30 Zunächst *Socialist Youth of Indonesia* genannt
- 31 1907-1948
- 32 Siehe Horst H. Geerken, *Der Ruf des Geckos*, S. 161ff
- 33 *Ibid*, S. 264ff

*Liebe Freunde Indonesiens,  
 mein neues Buch mit kleinen Geschichten aus Indonesien ist im Buchhandel und Onlineshops  
 ab sofort zu erhalten (ISBN 978-3-7557-2639-5).  
<https://www.bod.de/buchshop/ein-bule-in-indonesien-horst-h-geerken-9783755726395>  
 Über diesen Link kann das Buch portofrei bezogen werden.*

*Alles Gute und bleiben Sie gesund  
 Horst H. Geerken*