

## Indonesische Essensvielfalt in Köln?

Die Vielfalt indonesischer Restaurants in Köln und Umgebung lässt sehr zu wünschen. Es gab immer wieder mal, abgesehen vom *Haus Java*, in dem wir eine Reihe Geburtstage der DIG Köln mit Buffet feiern konnten, Neueröffnungen, aber auch wieder Schließungen, einzig das *Bali*-Restaurant hat sich in Köln über viele Jahre bis heute erhalten.

In den 70er Jahren, initiiert von Ibu Hilgers-Hesse, gab es noch DIG-Stammtische im *Bali*-Restaurant, erinnert sich Karl Mertes, doch die Räumlichkeiten und die Möblierung dort ließen kaum Gruppentische und exklusive geschlossene Gesellschaften zu. Ich erinnere mich, dass wir einen DIG-Geburtstag gar im Thai-Haus am Rudolfplatz feierten, und einen weiteren in einem kleinen Restaurant in der Südstadt, das damals von Indonesiern geführt wurde und das sich noch erhalten hat (*Rimkhong*). Im vergangenen Mai feierten wir in der Galerie Smend den DIG-Geburtstag und ließen ein Buffet für alle mit Catering-Service dorthin bringen. Mariana Kwa ergänzt, dass es neben dem *Bali* noch den *Warung Bayu* und das *Mata Hari* im Belgischen Viertel gibt und eben *Rimkhong*.

Doch in den indonesischen Restaurants bekomme man kaum echtes traditionelles Essen; die Gerichte sind meist eine Mischung von Thai-Indonesischer Küche, und für die meisten Deutschen schmecken sie natürlich fast gleich, es sei denn jemand habe längere Zeit in Indonesien gelebt und schmecke den Unterschied.

Anders sieht es seit langem beim Indonesientag im Hof der Feuerwache aus: Da gibt es immer verschiedene Stände mit vielfältigerem indonesischen Essen aus verschiedenen Regionen. Hier sind offenbar verschiedene *ibu-ibu* oder *bapak-bapak* im Hintergrund am Werk, die mit Lust kochen und gern ihre Werke präsentieren.

Im Vergleich zu den vielen Thai- und vietnamesischen Restaurants, die sich inzwischen in Köln etablierten, ist die Zahl indonesischer Restaurants für eine Großstadt sehr minimal. Vielleicht sind tatsächlich Thailand und Vietnam mit ihren kulinarischen Genüssen stärker im Bewusstsein der Deutschen verankert als Indonesien – und nicht zuletzt auch von den Variationsmöglichkeiten und Preisen her, wenn ich mir die Speisekarten vom *Haus Java* und dem Restaurant *Bali* in Erinnerung rufe. An den Möglichkeiten vegetarischer Gerichte kann es eigentlich nicht liegen, solche hat Indonesien ja durchaus auch in Vielfalt – doch außer *Gado-Gado* vielleicht nicht auf der Speisekarte, oder nur in gehobener Preisklasse und nicht als „street-food“ deklariert, wie das heute vielfach gemacht wird.

Mariana Kwa erklärt den Hintergrund: Seit die thailändische Regierung 2002 eine Initiative zur Förderung der Thai-Küche im Ausland startete, gibt es immer mehr Thai-Restaurants, die natürlich eine zu starke Konkurrenz für die Indonesier sind. Über seine Küche soll Thailand in der ganzen Welt bekannt werden. Man erhoffte sich mehr Touristen und mehr Ex-

porte von Lebensmitteln. Die Regierung bildet Köche aus und unterstützt Thai-Restaurants im Ausland, so wird berichtet. Vielleicht könnte diese kulinarische Diplomatie ein Beispiel für Indonesien sein, regt Mariana an.

Die Berliner Zusammenstellung zu indonesischen Aktivitäten in Deutschland von 2017 *Buntes Deutschland/Indonesien* nennt einzig für Berlin 12 indonesische Restaurants, für Hamburg 2, für Köln damals 3 – neben dem *Bali*-Restaurant noch das *Gado-Gado* und *Warung Bayu*. Immerhin existieren nun gar vier indonesische Restaurants in Köln.

