

Dank Produkten aus dem Dschungel zum Imperium

Die Küchenchefs vom Restaurant Locavore in Bali kochen nur mit Produkten von den umliegenden Inseln. Dafür wurden sie zum zweiten Mal als bestes Restaurant Indonesiens ausgezeichnet.

Wenn Eelke Plasmeijer und Ray Adriansyah von den unbekanntesten Produkten erzählen, die sie täglich bei ihren Touren durch Bali und den umliegenden Inseln wie Java, Sumbawa und Sumatra finden, kommen sie ins Schwärmen: «Es ist extrem spannend, es gibt so viel zu entdecken», so Küchenchef Eelke Plasmeijer. «Beispielsweise existieren 25 Sorten Mangos und Passionsfrüchte in Indonesien. Alle sind in Geschmack, Konsistenz und Farbe verschieden.» Begeistert hat ihn die Bananenblüte, die wie Artischocke schmeckt und auch so gegessen wird.

Der Holländer betreibt seit 2013 gemeinsam mit Ray Adriansyah und Adi Karmayasa das Restaurant Locavore in Ubud, Bali. Am St. Moritz Gourmet Festival kochten sie im Hotel Nira Alpina. Für ihre avantgardistische Küche, die ausschliesslich auf indonesischen Produkten basiert, wurden sie 2016 und 2017 mit dem Titel «Bestes Restaurant Indonesiens» geehrt.

Lebensmittel oder Medikament?

«Oft stossen wir durch unsere Bauern auf unbekannte Lebensmittel, die keine Namen haben und teils sogar als Medikamente eingesetzt werden», sagt Ray Adriansyah. Wie man sie aber trotzdem gefahrlos in der Küche einsetzen kann, erfahren sie von ihren Produzenten. Unliebsame Überraschungen gab es bis anhin noch keine. Besonders der Holländer schwärmt von diesen wilden Funden aus dem Wald, egal ob Blumen, Wurzeln oder Nüsse. Obwohl die Zusammenarbeit mit den Bauern nicht immer einfach ist – oft verfügen sie nicht einmal über einen Telefon- oder Internetanschluss –, arbeiten die Köche mit einigen von ihnen schon seit fünf Jahren zusammen.

Um herauszufinden, wie die kulinarischen Fundstücke in der Küche verwendet werden können,



Das Team ist trotz viel Arbeit mit Freude am Werk. BILDER RUBERT SINGLETON

stehen die Köche in engem Kontakt mit älteren Bauern und Produzenten. So kämen sie an alte, fast vergessene Kochtechniken und Rezepte. Zudem arbeiten vier Mitarbeiter ausschliesslich in einer Versuchsküche und dokumentieren ihre Entdeckungen detailliert.

«Unsere Produzenten verfügen meist weder über Telefon noch Internet.»

RAY ADRIANSYAH
CHEF IM RESTAURANT LOCAVORE

Insgesamt sind zwölf Köche in den «Locavore»-Lokalen tätig. Neben dem preisgekrönten Hauptrestaurant betreiben die drei Mitteldreissiger die Cocktailbar Night Rooster, das Café Locavore to Go und das einfache Restaurant Locavore Deli. Im Letzteren verkaufen sie eine grosse Auswahl an Charcuterie. Die Würste sind auch mal mit Hasen- oder Entenfleisch gefüllt. Man findet aber auch solche mit Schweine- oder Rindfleisch. Den Chefs ist es ein Anliegen, alles von den Tieren zu verwenden, die selbstredend von Bali und den umliegenden Inseln kommen.

«Bei der Besorgung von Fleisch stossen wir teilweise auf absurde Hürden», so Eelke Plas-

meijer. «Es ist erlaubt, Fleisch von irgendwo auf der Welt zu importieren, nicht jedoch von einer benachbarten Insel.» Importierte Produkte seien nicht nur einfacher, sondern auch billiger zu erhalten. Doch dies lässt die beiden Küchenchefs nicht von ihrer Philosophie abbringen. Es sei ein Bedürfnis der Menschen, Lebensmittel aus ihrer Umgebung zu essen. «Täglich ist die Hälfte unserer Tische im Hauptrestaurant von Gästen besetzt, die schon einmal bei uns waren», so Ray Adriansyah.

Egli in Bananenblättern

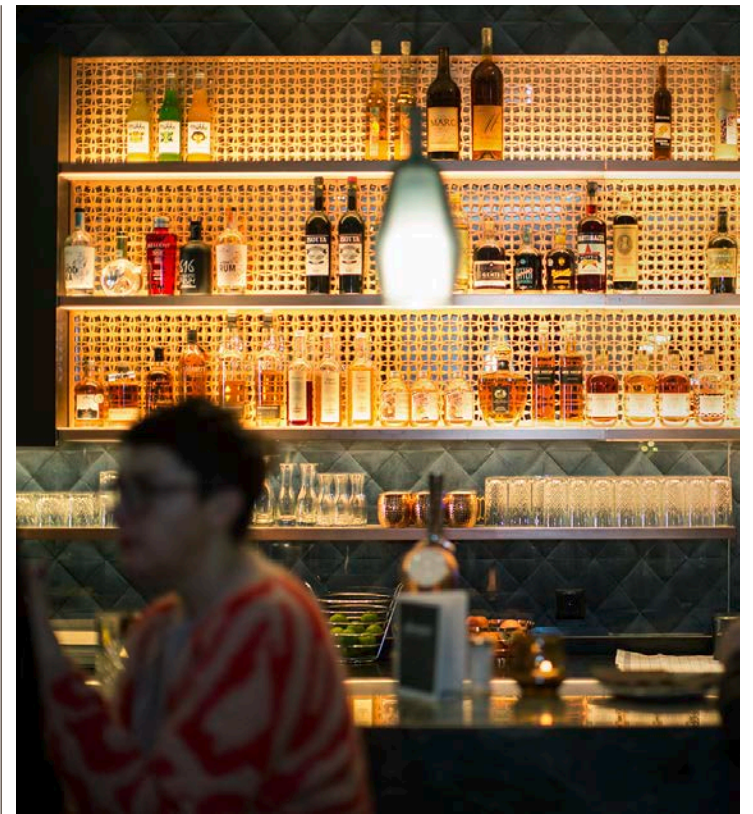
Am Gourmet Festival in St. Moritz tischten die drei Regionales aus dem Bündnerland auf, zubereitet mit balinesischen Kräutern und Kochtechniken. «Wir haben die Menüs aufgrund der Zutaten aufgebaut. Drei der Gerichte haben wir noch nie zuvor gekocht», berichtet Eelke Plasmeijer. So bereiteten sie zum Beispiel Egli in Bananenblättern auf dem Grill zu und Forelle, mariniert in Kaffee aus Sumatra, mit Ingwer-Gel, Klee und Kürbis. Im Hauptgang kamen Tranchen vom Bierschwein «Karo Style» auf den Tisch, was bei uns wohl als Spanferkel durchgehen würde. Dazu gab es gegrillten Speck, Topinambur und Rosenkohl.

Erfolg verhilft zu Perspektiven

Obwohl die drei inzwischen mehr Geschäftsführer als Köche sind, arbeiten sie mit viel Elan. Was sie tun, bereitet ihnen nach wie vor grossen Spass. «Unsere Aufgaben verteilen sich wie von allein. Die wichtigsten Personen des Betriebs arbeiten seit vielen Jahren zusammen», so Eelke Plasmeijer. Und Ray Adriansyah fügt an: «Als wir unser Restaurant eröffneten, wollten wir hauptsächlich Fun haben. Nie hätten wir daran gedacht, eines Tages an Festivals wie dieses eingeladen zu werden.» Zudem ver helfe ihr Erfolg vielen jungen Indonesiern zu einer Ausbildung und nicht selten auch zu einem eigenen Betrieb. Das bereite Freude, sporne weiter an. SARAH SIDLER



Die filigrane Handschrift der Speisen verzaubert die Gäste.



Hotelgäste wie Einheimische schätzen die neue Bar an der Hauptstrasse sehr. ZVG

Hier gibt es nur Schweizer Getränke

Seit diesem Winter setzt die Bar im «Schweizerhof Lenzerheide» rein auf Schweizer Getränke. Es fehlt an nichts.

Wer das Angebot seines Betriebs als regional preist oder darauf hinweist, mit Schweizer Produkten zu arbeiten, erzählt nichts Neues. Wenn der Betrieb jedoch eine Bar ist, sieht das ganz anders aus. Und sehr interessant.

«Das neue Konzept unserer Bar ist die Antwort auf Trumps Devise «America First», erzählt Claudia Züllig, Gastgeberin des Hotels Schweizerhof Lenzerheide. «Als wir uns im vergangenen Frühjahr dazu entschlossen, unsere Bar offener und moderner zu gestalten, war uns klar, dass wir dies nicht nur oberflächlich tun können.» So wurde die Bar für eine halbe Million Franken umgestaltet und das Konzept total erneuert. Massgeblich daran beteiligt war Daniel Ciapponi, der seit dem 1. Dezember Mitglied der Geschäftsleitung ist.

«Das neue Konzept unserer Bar ist die Antwort auf Trumps Devise «America First.»

CLAUDIA ZÜLLIG, GESCHÄFTSLEITERIN HOTEL SCHWEIZERHOF LENZERHEIDE

«Rasch war klar, dass wir nicht nur bei den Speisen, sondern auch bei den Getränken nur mit Schweizer Produkten arbeiten wollten», führt Claudia Züllig aus. Obwohl das Angebot in der Bar bewusst klein gehalten wird – die Produkte müssen schliesslich erklärt werden können –, hatten sie die Qual der Wahl. «Bei der Suche nach Schweizer Getränken tat sich mir eine völlig neue Welt auf.» Nie hätte die Hôtelière gedacht, dass in der Schweiz so

viele tolle Getränke hergestellt werden. Aktuell böten sie lediglich rund einen Drittel aller guten Schweizer Getränke an. Trotzdem ist das Angebot beachtlich und beginnt bei diversen Aperitifs und Bitter wie Sennar, geht über verschiedene Schaumweine wie La Perla, weiter zu Marcs und endet beim Rum. Selbst ein Schweizer Limoncello fehlt nicht. Auch bei den alkoholfreien Getränken ist die Bandbreite gross: Zizerser Fruchtsäfte, Blüemli-Sirup, Alpen Yod'l Energy Drink und ein hiesiges Ginger Beer sind im Angebot. «Wir haben darauf geachtet, möglichst viel aus der Nähe einzukaufen», so Züllig. Gewisse Produzenten sind so klein, dass sie erst einen Lieferkanal aufbauen mussten – beispielsweise über einen Weinlieferanten, der den «Schweizerhof» sowieso beliefert.

Neues Konzept – neues Team

Mit der Umstellung des Konzepts wechselte auch das Team in der Bar. Die neuen Mitarbeiter durften bei der Auswahl der Getränke mitreden. Klar, geben sie bei Fragen motiviert Auskunft. «Die Gäste gehen äusserst offen und gerne auf Alternativen ein. Oft gefallen ihnen diese sogar besser als das Original», weiss Claudia Züllig, die täglich in den Restaurants mitarbeitet.

Das neue Bar-Restaurant lockt jedoch nicht nur mit exklusiven Getränken aus der Schweiz. Zu jeder Tageszeit steht ein kleines Buffet parat. «Die üblichen Tagesmenüs entsprechen einfach nicht mehr dem Essverhalten junger Menschen», so Claudia Züllig. Deshalb gibt's in der neuen Schweizerhof-Bar morgens Frühstücksspezialitäten, mittags Salate, Suppen und vegetarische Gerichte und nachmittags Süssigkeiten. Zudem wird ein A-la-carte-Angebot mit Slow-Food-Speisen angeboten. Als Renner hat sich der Bündner Fladä, das Schweizer Pendant zum Flammkuchen, etabliert. Sein Teig wird aus heimischer Gerste hergestellt. SARAH SIDLER



Mehr Informationen unter:
www.schweizerhof-lenzerheide.ch



Mehr Informationen unter:
www.locavore.co.id
www.stmoritz-gourmetfestival.ch