

Der Fleischkloppkrieg

Anmerkungen zur balinesischen Essenskultur

Bali ist nicht nur wegen seiner Religion und Kultur bekannt, sondern auch wegen der Vielfaltigkeit des lokalen Angebotes an Restaurants der unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen und Ursprünge.

Antonius Larenz

Die meisten Touristen werden das originale balinesische Essen kaum in unverfälschter Form kennengelernt haben. Man findet es an kleinen Ständen auf lokalen Märkten oder bekommt es serviert, wenn man bei balinesischen Familien zu einer Zeremonie eingeladen wird. Zur balinesischen Kochkunst zählen Bebek Betutu (Ente) oder auch das oft bei Zeremonien zubereitete Lawar, eine Art Geschnetzeltes, je nachdem aus Schweine-, Hühner- oder Entenfleisch, aber auch aus kleinen, in den Reisfeldern gefangenen Aalen; die »klassische« Form des Lawar Babi (Schweinefleisch) wird mit rohem Blut angerührt, das dann nicht weiter gekocht wird. Sate Lilin, ein auf Holzkohle gegrillter Fleischspieß in Kerzenform, aus Fisch, Hühner- oder Schweinefleisch, ist auch sehr beliebt. Als absoluter kulinarischer Höhepunkt gilt das vom Fett glänzende Babi Guling (Spanferkel), das an speziellen Ständen verkauft wird.

Wegen ihrer Vorliebe für fettes Essen wie Spanferkel oder in reichlich Öl Gebratenes fordert die Gesundheit von den Balinesen ihren Tribut. Gicht und Diabetes zählen zu den mit am weitesten verbreiteten Volkskrankheiten. Die wegen ihrer einfachen Zubereitung und ihres niedrigen Preises geschätzte Ernährung aus industrieller Produktion wie Instant-Nudelsuppen mit niedrigem Nährwert verbessert die Situation nicht gerade.

Die Zubereitung von Essen bei großen Zeremonien ist wesentlicher Bestandteil balinesischer Rituale. Essen und Essenzubereitung haben magische sowie medizinische Komponenten. So schützen rote Zwiebeln und Knoblauch vor schwarzer Magie. Gewürze wie Kurkuma sind gut gegen Verdauungsstörungen und Hautprobleme, darüber hinaus sind sie gut für die Durchblutung. Essen ist also für Leib und Seele gedacht.

Bomben und Bakso

Seit den Bombenattentaten auf Bali hat sich das zuvor schon labile gesellschaftliche Gleichgewicht zwischen den auf Bali lebenden und arbeitenden ethnischen Gruppen verschoben. Der seit langem schwellende Konflikt zwischen javanischen Zuwanderern und der balinesischen Bevölkerung ist in der Konkurrenz um Arbeitsplätze und Einkommensmöglichkeiten im informellen Sektor offensichtlich. Der Verkauf von Essen an kleinen Ständen oder mit mobilen Verkaufswagen wurde meist von aus Java stammenden Straßenhändlern betrieben. Eines der gefragtesten Produkte sind die beliebten Fleischklöße, die »Bakso«. Sie werden aus Huhn, Rind, Schwein oder auch Fisch zubereitet und zusammen mit Nudeln und Gemüse in einer würzigen Brühe serviert und oft direkt am Straßenrand verzehrt. Nach den Bombenattentaten hatte sich unter den Balinesen eine massive anti-javanische Stimmung breit gemacht. Viele der javanischen Straßenhändler sind zurück nach Java gegangen.

Seit geraumer Zeit wird in der Öffentlichkeit das Arbeitsethos der balinesischen Gesellschaft diskutiert. Viele Balinesen, gemeint ist die steigende Zahl der Arbeitslosen, gelten durch die relativ leicht verdienten Einkünfte aus Tourismus und fruchtbaren Böden als zu verwöhnt. Harte Arbeit wurde oft von Zuwanderern aus Java oder Lombok übernommen. Schon aus Prestigegründen wollten balinesische Jugendliche keine schwere Arbeit mehr akzeptieren. Was lange gut funktionierte, wie auch die Einkünfte aus dem Tourismus ein relativ leichtes Leben garantierten. So wurde seit den 1980ern Jahren »leichtere« Arbeit im Tourismussektor bevorzugt. Manche verkauften ihr Land, um sich ein Auto anzuschaffen und damit als Chauffeur zu arbeiten oder es einfach nur zu vermieten. Einige Touristen pro Woche zu fahren brachte wesentlich mehr Geld als ein Monat harter Feldarbeit. Irgendwann war das Auto dann Schrott und alles weg; eine oft gehörte Geschichte.

Es gibt einen oft zitierten Satz: »Orang Bali menjual tanah untuk beli bakso, orang dari luar menjual

Der Autor ist freier Journalist und lebt auf Bali.

bakso untuk beli tanah ...« die Zugezogenen verkaufen Bakso, um Land zu kaufen, während die Balinesen ihr Land verkaufen, um ihr Bakso bezahlen zu können. »Wir sollten besser aufhören, auf Prestige zu achten, und stattdessen wieder härter arbeiten,« hört man immer häufiger.

Mit Bakso den Lebensunterhalt sichern

In diesen schlechteren Zeiten sind die Balinesen gezwungen, neue Verdienstmöglichkeiten zu suchen. Im Anschluss an die Attentate wurde die Kooperasi Krama Bali (KKB) gegründet, die sich zum Ziel setzte, Arbeitsplätze für Balinesen durch die Kreditvergabe an Kleinunternehmen speziell im Food-Sektor, aber beispielsweise auch für Friseurläden, die sonst von Maduresen dominiert werden, zu schaffen, um dadurch die balinesische Identität zu stärken. Der Bakso-Stand wurde zum neuen »Eldorado«, mit dem sich Balinesen ihren Lebensunterhalt verdienen sollten. Die KKB gibt Kredite als Startkapital, allerdings nur an Balinesen. Lokale Medien haben die Initiative von Anfang an unterstützt; die Tageszeitung Bali Post ist Sponsor.

Bakso war allerdings schon aus anderen Gründen in den Mittelpunkt einer öffentlichen Debatte gerückt. Man hatte schon lange Gerüchte über den Inhalt dieser an sich leckeren Fleischklöße gehört, doch nach einigen Tests der Gesundheitsbehörde gab es

einen Skandal. In Bakso-Proben hatte man Reste von Hunde- und Rattenfleisch gefunden, aber auch hohe Werte von Formalin, Borax und sonstigen Konservierungsstoffen mit gesundheitsschädlicher Wirkung.

Nach balinesischer Auffassung hat Essen Körper und Geist zu reinigen. Deshalb besann man sich auf gute alte Werte der Nahrungszubereitung und führte Ausbildungskurse für Bakso-Verkäufer durch, bei denen auch die Grundregeln der Hygiene Anwendung finden. Kurztraining und Schnell-Kochkurse in Kombination mit Anleitungen für das Management von Kleinunternehmen sollten laut Gede Gamas, Dekan der wirtschaftlichen Fakultät der Universität zu Denpasar, dazu beitragen, den Eindruck zu vertreiben, dass Balinesen zu faul für Kleinunternehmen seien.

Die Verdienstmöglichkeiten sahen zunächst nicht schlecht aus. Beim Verkauf von einer Portion Bakso zum Preis von 3.000 Rupiah, dazu eine Portion Reis für 1.000 Rupiah, sowie Fleischspießen und Hühnersuppe konnte man Tagesumsätze von 200.000 bis 500.000 Rupiah (ca. 20 bis 50 Euro) erzielen. An einigen Orten wird in traditioneller balinesischer Adat-Kleidung serviert; alles natürlich garantiert formalin- und boraxfrei.

Seit dem Rückgang der Einnahmen aus dem Tourismus hat sich die soziale Situation verschärft. Auf der anderen Seite steigen die Schulden, was zu weiteren Landverkäufen führt. Was früher nicht zur Debatte stand, wird jetzt hart umkämpft. Balinesische Jugendliche werden aggressiver und sind nicht mehr so wählerisch bei der Arbeitssuche wie zuvor. Der Mangel an Ausbildungsmöglichkeiten ist ein weiterer Grund für die schlechten Ausgangsbedingungen im Kampf um Arbeitsplätze. Die Flucht aus der Landwirtschaft setzt sich jedoch fort, weil sich immer noch keiner mit den Erträgen aus einem Stück Land und einer Kuh zufrieden gibt.

Unter der Hand wurde gleich nach den Attentaten bereits ein Boykott von javanischen Essensständen ausgerufen. Der Verkauf von Bakso soll nicht zuletzt die balinesische Tradition stärken; das Angebot von Schweinefleisch grenzt Muslime von vorneherein aus. Inzwischen wechseln Taxifahrer hin zur Gründung eines Bakso-Standes – Fahrgäste gibt es sowieso nicht mehr so viele wie zu früheren Zeiten. Die lokalen Medien verbreiteten anfangs ziemlich viel Optimismus. Was sich davon halten wird, bleibt abzuwarten. Gründungen von Essensständen mit der Unterstützung der KKB gibt es von Singaraja im Norden bis Klungkung im Südosten, aber auch in kleineren Orten. Die Nachfrage nach Krediten für ein Bakso-Geschäft ist groß.

Bakso ist eine lokale Antwort auf McDonalds und Kentucky Fried Chicken, zu denen gerade die balinesische Mittelschicht gerne mit ihren Kindern essen geht.

Doch egal, wer es verkauft, Javaner oder Balinesen: Bakso läuft immer gut.

