



*Drei Generationen der Familie Lo leben seit fast 30 Jahren in Genf und Umgebung. Geflüchtet vor den Schergen des Pol-Pot-Regimes, bot ihnen die Schweiz eine neue Heimstatt. Sie bauten sich eine neue Existenz auf und engagieren sich heute ihrerseits für humanitäre Projekte in Kambodscha.*



*Die weltberühmte Tempelanlage Angkor Wat in Kambodscha*

Kambodscha (das aus dem Wasser geborene Land) liegt auf der südostasiatischen Halbinsel und grenzt an Thailand, Vietnam und Laos. Die Flüsse Mekong und Tonle-Sap sowie der gleichnamige See sorgen vor allem in der Monsunregenperiode für eine reichliche Überflutung der Reisfelder, auf denen das Grundnahrungsmittel der Khmerbevölkerung geerntet wird. Ethnische Hauptgruppe sind die Khmer, weiterhin leben starke chinesische und vietnamesische Minderheiten in Kambodscha. Die Küche des Landes speist sich aus diesen Wurzeln. Nach den Wirren des Pol-Pot-Regimes, die Millionen Menschen das Leben gekostet oder in die Flucht getrieben hat, erholt sich das Land langsam. Die Tempelanlagen des Khmer-Reiches (9. bis 15. Jahrhundert) locken neuerdings viele Touristen nach Angkor.

## Jenseits von süß-sauer

Die Küche der Khmer, der Hauptbevölkerungsgruppe des südostasiatischen Staates Kambodscha, ist komplex wie die Tempelanlagen von Angkor. Stark salzige, aber vor allem säuerlich-bittere Geschmacksnoten stellen europäische Zungen auf eine harte Probe.

VON HERMANN FAHRENKRUG (TEXT UND BILDER)

Divuth Lo und seine Frau Layom waren mir bei einer Fundraising-Aktion ihres Vereins humanitärer Hilfe für Kambodscha begegnet. Bei dem dabei servierten Essen fielen mir die eigentümlich säuerlichen und bitteren Geschmacksnoten der Khmer-Küche auf. Das schmeckte so ganz anders als das hierzulande so beliebte süß-saure chinesische Schweinefleisch, für viele der Inbegriff asiatischer Küche. Die sehr freundlichen Los versprachen mir eine Einführung in die Khmer-Küche.

Am vierten Geburtstag des Sohnes Alexandre sehen wir uns im Hause Lo wieder. Mit Madame

Lo Senior sind heute drei Generationen Lo vertreten.

### Arbeitsintensive Küche

Bei festlichen Anlässen kommen in Kambodscha nicht unter zehn bis zwölf Gerichte auf den Tisch. Sehr zum Leidwesen von Layom: «Ich bin eine Köchin der neuen Generation. Ich streike bei der traditionellen Khmer-Küche, denn dabei müsste ich mein Leben in der Küche verbringen. Ausserdem bin ich nach unserer Flucht in Frankreich aufgewachsen, den traditionellen Khmer-Geschmack kriege ich einfach nicht hin.»

Das glaubt man gerne, zumal die Schwiegermutter, mit dem kunstvollen Aufspießen von in Reiswein marinierten Fleischstücken und Garnelen beschäftigt, hinzufügt: «Unsere Küche verlangt viel Arbeit und ist kompliziert.» Dennoch haben die Frauen heute ein gutes Dutzend Gerichte vorgelesen, für die es tagelanger Vorbereitungen bedurfte. Junge Köchinnen sind besonders bei der Herstellung und beim Abschmecken der im Mörser zu Pasten (auch Currys genannt) verarbeiteten Wurzeln (Galanga, Kurkuma, Ingwer) und Kräuter (Koriander, Thai-Basilikum) schnell einmal überfordert. Die Versuchung, da einfach mit dem Elektropüriergerät einzufahren, kommt bei Layom angesichts des strengen Blickes der Schwiegermutter gar nicht erst auf.

### Salzige Fischpaste, fein-säuerliche Suppen und bitteres Gemüse

Die Komplexität der Khmer-Speisen besteht darin, dass Saucen, Fisch- und Fleischbeilagen zum Grundnahrungsmittel Reis sowie die allgegenwärtigen Suppen die richtige Würze finden müssen. Süßwasserfische, Meeresfrüchte, aber auch Schweine- und Schlangenfleisch sowie viel Gemüse machen den Speiseplan der kambodschanischen Bevölkerung aus. Oft ist die Basis der Küche vom Geschmacksquartett Knoblauch, Galanga-Wurzel, Zitronengras und scharfem Paprika geprägt. Lachend erklären die Damen Lo, dass sie mir die wahre Geschmacksnote der Khmer-Küche lieber ersparen wollen: das Salzige. «Es gibt fast nichts bei uns, was nicht durch unsere fermentierte Salz-Fisch-Paste (Prahok) veredelt wird.» Wer da fehllosiert, versalzt garantiert die Suppe. Was mir beim ersten Kontakt mit der Khmer-Küche als

säuerliche und bittere Geschmackszüge aufgefallen war, kommt heute als fein-säuerliche Suppe (Samlo), in der bittere Gemüse (Wasserwinde, Gurken) schwimmen, nicht etwa als Vorspeise – die gibt es in der Khmer-Esskultur nicht –, sondern gleichzeitig mit allen Gerichten und der grossen Schüssel Reis auf den Tisch.

### Reis in allen Lebenslagen

Kein Essen in Kambodscha ohne Reis, über den Madame Lo Bände erzählen könnte. Wo Europäer gerade mal rund- und langkörnigen Reis unterscheiden, umfasst das Khmer-Vokabular einen reichen Wortschatz für die vielen Reissorten, reisbasierten Produkte (wie Reismehl, Reiswein) und ihre Zubereitungsweisen (etwa in den Hohlräumen von Bambus gekocht). Als Alltags- wie Festtagspeise hat Reis mannigfaltige rituelle und sakrale Bedeutungen. Fehlt es an religiösen Feiertagen an Reisopfern in den Tempeln, werden die Seelen der Verstorbenen unruhig. Wer Reis verschwendet, wird verarmen, sagt der Volksmund.

Frau Lo Senior weist mich an, die besagte Suppe über den Reis zu verteilen. Die Flüssigkeit versickert, und das Gemüse landet derart auf dem Reispfann, bevor alles in den Mund wandert. Gegessen wird auf dem Lande immer noch mit der Hand. Bei der städtischen Bevölkerung hat sich die Gabel durchgesetzt. Stäbchen werden hingegen nur beim Verspeisen der chinesischen Reismudelsuppen benutzt.

### Die «Rache der Hausfrau» als Dessert

Zum Nachtisch hat Layom eine grausame Khmer-Spezialität vorbereitet. Was sich als harmlose Kokoskugel vernimmt, lässt sich



## Palmzuckerperlen

Eine der wenigen Khmer-Nachspeisen. Geeignet, um «Ehegatten ins Jenseits zu befördern».

### Zutaten (für 4 Personen)

- 200 g kristallisierter Palmzucker
- 200 g Reismehl
- 150 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 4 Esslöffel geriebene Kokosnuss

### Zubereitung

Den Palmzuckerblock in kleine Kugeln zerlegen (zur Not mit Hammer und Meissel).

Aus Reismehl und Wasser eine Teigmasse kneten, die sich gut modellieren lässt. Mit geschickten Fingern auf der Handfläche eine 3 mm starke Scheibe von 3 bis 4 cm Durchmesser formen und ein Stück Palmzucker ins Zentrum platzieren. Die Teigblätter umschlagen und eine perfekte Kugel modellieren.

In einem heissen Wasserbad die Kugeln so lange ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Sie kurz in den Kokosraspeln wälzen und dann dem zu bestrafenden ahnungslosen Ehegatten (warum nicht beiderlei Geschlechts) weiterreichen.

*PS: Wer keine Rachegefühle hegt, lässt die Palmzuckerperlen vor dem Servieren etwas abkühlen.*

von listigen Hausfrauen als Strafinstrument für böse Ehegatten einsetzen. Im Inneren der Reismehlbälle verbirgt sich nämlich eine heisse Palmzuckerlava, die sich erst im Mund- und Rachenraum eines untreuen Ehegespons manifestiert. Verbrennungen ersten Grades sind garantiert. Vorge warnt, bleibt mir diese Erfahrung erspart und der rundum positive Eindruck der Khmer-Küche voll erhalten. □