



## BALI – EIN ORT ZUM LEBEN?

Wer sich hier in Bali fürs Bauen interessiert – das ist der Anlass, warum ich seit mittlerweile acht Tagen hier bin – kommt nicht um den Begriff „Are“ herum, das sind in Indonesien - wie in Europa - 100 m<sup>2</sup> (bin erst hier und jetzt dahinter gekommen, dass ein Hektar wörtlich hundert Are bedeutet).

Ein Bauer erntet auf einem Are nach harter Arbeit von zwei Reisernten den Gegenwert von 50 Dollar. Derselbe Reisbauer verdient 500 Dollar pro Jahr, wenn er ein Are als Baugrund vermietet. Für den Reisbauern sind 500 Dollar viel, sehr viel, zumal mit diesem Verdienst keinerlei Arbeit verbunden ist und das Land immer noch ihm gehört. Ein Bauer, der beispielsweise 100 Are vermietet, ist nach hiesigen Verhältnissen ein reicher Mann (er verfügt über ein arbeitsloses Einkommen im Gegenwert des Lohns für 40 Kellner in einem Touristenhotel).

Vor diesem Hintergrund fragen sich heute immer mehr Menschen, Einheimische wie Ausländer, wie lange es in Bali noch Reisfelder geben wird.



Als ich im Jahre 1978 das erste Mal nach Bali kam und im legendären Hotel Oberoi logierte, wusste ich nicht, dass dieser Küstenabschnitt Seminyak genannt wird, klar war mir nur, dass ich mit meinem gemieteten Jeep gute zehn Minuten nach Kuta, ins damalige Zentrum des Touri-Geschehens, fahren musste. Damals gab es rund um das Oberoi weithin nur Reisfelder, dazwischen kleine Häuser, die eher Hütten waren, und am Strand hausten Hippie-Touristen in billigen strohgedeckten Pensionen. Heute ist derselbe kilometerlange Küstenstreifen, der von Kuta über Legian bis Seminyak führt, nahezu vollständig verbaut, bis einige hundert Meter ins Landesinnere hinein: Hunderte schicke bis Top-schicke Villen reihen sich aneinander, die Strassen werden gesäumt von Nobelboutiquen, dazwischen scheinen ein paar altmodische „Warungs“ (kleine Kochstellen) weiterhin zu gedeihen, vermutlich weil man hier um einen Dollar essen kann, was im Nobelhotel 30 Dollar kostet.

In den ersten Tagen meines Aufenthalts besuchte ich zahlreiche dieser Villenareale, gemeinsam mit Charly und Christian Fröschl, die seit gut sieben Jahren in Jakarta mehrere Cafés der Marke „Amadeus“ aufgebaut haben (der erstgenannte war lange zuvor Barmann der ersten Jahre in meiner alten „Schlossgasse 21“ gewesen). Charly ist auf folgendem Foto zu sehen:



Die Konzepte der Villen, die wir zur Erkundung besuchen: „Sentosa Private Villas and Spa“ (pro Nacht ab 550 Dollar), ein perfekt gestyltes „Seiryu“ als Nobelherberge für exklusiven japanischen Geschmack, Cicada „Townhouses“ mit Jacuzzi und I-pod Dock Station. Nächtigungspreise über 1000 Dollar sind keine Seltenheit, ohne Steuern und Frühstück, wohlgemerkt.



Als Zimmerbewohner des Hotels „The Legian“ komme ich mir so richtig altmodisch vor. Denn schick ist es hier, in einer Villa zu logieren and abends in der In-Bar Ku-De-Ta einen Cocktail zu schlürfen. Alle diese hippen Villen sind von hohen Mauern umgeben, von außen sieht man daher nicht, welche Prunkstücke an modernem Design sich dahinter verbergen. Jede einzelne Villa ist zwischen 150 und 300 m<sup>2</sup> groß und hat einen eigenen Pool, drei mal acht Meter ungefähr. Kein Mensch liegt am Strand (außer mir und noch ein paar anderen hoffnungslosen Outsidern).



Und doch bin ich nicht in eine dieser Villen übersiedelt: NUR weil ich von meinem (im übrigen deutlich wohlfeileren) Hotelzimmer im 2. Stock einen phantastischen Blick aufs Meer genieße.

Aber was soll's, man kann halt nicht immer „in“ sein.

Im angenehmen Unterschied zu viel zu vielen anderen Top-Destinationen am Mittelmeer und im Nahen Osten gibt es hier in Seminyak keine Betonklötze, die sich Hotel nennen, Marke „Sol Melia“ oder so. Nur im Süden der Insel, im abgelegenen Nusa Dua hat sich eine Hotel-Enklave mit großen Hotelketten etabliert, ich war nicht dort und habe auch nicht vor, hinzufahren.

Die lokale Bauordnung besagt, ähnlich wie in Sri Lanka, dass kein Bauwerk höher als eine Palme sein darf. 15 Meter sind das Maximum (für Dubai-Investoren vermutlich eine schreckliche Vorstellung). Und die Bauordnung wurde auch schon einmal exekutiert - vor kurzem musste ein über 15 Meter Bauhöhe hinausragendes Obergeschoss eines neuen Hotels wieder abgetragen werden. Aber unter Umständen war das nur ein gezielter „Schuss vor den Bug“, denn im allgemeinen sind die Vorschriften hier so komplex und so widersprüchlich, sie ändern sich noch dazu im Takt der Monsune, sodass sie im Ende kaum einer befolgt.

Viele hoffen jetzt auf den neuen Inselgouverneur Made Pastika, der seit gut einem Jahr im Amt ist. Früher war er Polizeichef gewesen und hatte sich bei den Aufräumarbeiten nach den verheerenden Bombenanschläge in Kuta anno 2002 einen legendären Namen gemacht. Vor

seiner Wahl hatte er versprochen, die Löhne zu verdoppeln, den Ausverkauf Balis an die Tourismusindustrie zu verhindern und die Umwelt der Insel zu schützen.

Ob er das schafft? In der Region um die Hauptstadt Denpasar gibt es an die hundert teils größere Immobilienbüros, einige davon präsentieren sich mit edlen Hochglanzbroschüren („Elite Heaven Sales“). Mehrere hundert Baugründe im näheren Umfeld sind derzeit zu haben, von 5 bis 100 Are, direkt am Meer oder mitten im Reisfeld. Ein Baustopp scheint mir eine Illusion zu sein.

### Miserable Infrastruktur

Auf meine Frage an Landlords anlässlich der Besichtigung von Bau-Parzellen, wo sich die nächstgelegene Wasserleitung befände, erntete ich nur Kopfschütteln. „Sie graben einfach einen Brunnen“, so die lapidare Antwort. Jede Villa hat also einen eigenen Brunnen – bravo! Niemand denkt daran, dass das vielleicht für fünfhundert Villen eine Zeitlang funktioniert, aber nicht für, sagen wir, fünftausend Brunnen und auf Dauer. Ich kenne zwar die hiesigen hydrogeologischen Verhältnisse nicht, aber der Lonely Planet schreibt dazu immerhin „water use is a major concern“. Am 11. Juni 2009 hat der erwähnte Gouverneur von Bali per Dekret die Wasserbezugskosten aus unterirdischen Brunnen auf 7,5 Dollar pro Kubikmeter verzehnfacht (ein Sturm der Entrüstung durch die Tourismusbetreiber folgte).

Das Brunnenwasser scheint übrigens alles andere als trinkbar zu sein, die sündteuren Pools der Nobelvillen müssen also mit reichlich viel Chemie von Mikroben „gesäubert“ und gefiltert werden, was der Natur vermutlich nicht eben gut tut.

Bali hat zwar einen „Water Board“, der öffentliche Wasserleitungen plant, aber dieser beschwert sich vornehmlich über die Kollegen vom staatlich monopolisierten E-Werk, in Indonesien „State Power Board“ genannt, beispielsweise in einer Aussendung vom 21. Oktober dieses Jahres, wonach die vom E-Werk seit kurzem verfüigten periodischen Stromabschaltungen in einzelnen Landesteilen die Versorgung mit sauberem Wasser unmöglich machten.

Nach Mitteilung eines Hotelmanagers vom „The Legian“ gibt es in ganz Bali übrigens kein eigenes Umspannwerk, die Abhängigkeit vom Strom aus dem muslimischen Norden ist noch weit dramatischer als die Abhängigkeit der Wiener Versorgung mit Erdgas von Russland und der Ukraine.

Zurück zum Wasser: Solange es keine flächendeckende öffentliche Wasserversorgung in den touristischen Ballungsräumen gibt - was sollen denn die Leute anderes tun, als Brunnen zu graben?

Auch die Verkehrs-Infrastruktur ist miserabel: Der Zustand der Strassen unterscheidet sich nur unwesentlich von jenem, den ich 1978 per Jeep erlebt und in Erinnerung habe. Zur Zeit sind zwischen 9 und 10 Uhr morgens und 16 und 19 Uhr abends die kaum vier Meter schmalen „Hauptverkehrsadern“ zwischen Kuta und Seminyak heillos verstopft, vorankommen kann man nur mit dem Mofa.



### Sozialistisches „Land Law“

Und dennoch: Bali boomt, stärker denn je. Reiche Chinesen aus Jakarta haben vor Ort schon viele Baugründe gekauft, die Russen investieren, so wird gemunkelt, desgleichen die Japaner. Der Markt ist für den Außenstehenden undurchschaubar, aber Tatsache ist: es wird gebaut, wohin das Auge blickt.

Für westliche Investoren sind die eingangs erwähnten 500 Dollar Jahresmiete pro Are auf den ersten Blick wenig, denn das sind umgerechnet auf den Quadratmeter nur 5 Dollar pro Jahr, was sich erst nach zwanzig Jahren auf 100 Dollar pro m<sup>2</sup> summiert, allerdings ohne Wasser, Stromversorgung und Straßenzufahrt.

Land kaufen kann man hier allerdings nichts. Das indonesische „Land Law“ aus dem Jahre 1960, UUPA genannt, und die indonesische Verfassung statuieren in klassisch sozialistischer Diktion, dass das Land, die Gewässer und der Reichtum der Natur allein vom Staat zum Wohle des Volkes verwaltet werden.

Nach der bisherigen Lektüre jener indonesischen Gesetzespassagen, die das Eigentum an Grund und Boden betreffen, bin ich nicht einmal sicher, dass den Reisbauern ihre Felder im selben Ausmaß „gehören“ wie dem Waldviertler Erdäpfelbauern seine Scholle. Das staatliche Eingriffsrecht scheint in Indonesien deutlich stärker ausgeprägt zu sein als in Europa.

Aber immerhin, es gibt ein Äquivalent des Grundbuches, und viele Reisbauern stehen auch im Grundbuch, das hierzulande von Notaren verwaltet wird. Wenn man Pech hat, kauft man sich in einem Landstrich ein, der acht Erben eines verstorbenen Besitzers gehört, der noch nicht im Grundbuch stand und kein Testament hinterlassen hat, und da kommt es nicht

selten vor, dass der Deal platzt, weil zwar sieben Miteigentümer verkaufen wollen, der achte jedoch „njet“ sagt.

Als Ausländer kann man hier Land nur „kaufen“, in dem man einen Strohmännchen mit indonesischer Staatsbürgerschaft kaufen lässt und sich gleichzeitig in einem Vertrag mit diesem Strohmännchen hinsichtlich der Grundstücksrechte absichert. Im Grundbuch steht dann nur der Strohmännchen. Wenn der Käufer allerdings eine in Indonesien ansässige Firma ist, eine sogenannte PMA, dann kann diese zwar direkt mit dem Landlord (also ohne Strohmännchen) einen echten Kaufvertrag abschließen - der Kaufpreis beträgt in diesem Falle das Drei- bis Fünffache der über 25 Jahre kumulierten Landmiete und erreicht damit bald westeuropäische Größenordnungen, aber dieser Vertrag gilt wieder nur 20 bis 25 Jahre - eine Verlängerung ist nur mit Zustimmung einer staatlichen Behörde möglich.

Auch Mietverträge über die kommerzielle Nutzung von Grund und Boden können über 25 Jahre hinaus verlängert werden, bis zu einem Maximum von 90 Jahren, wurde mir gesagt, aber auch hier ist bei jeder Verlängerung ein staatliches Audit vorgesehen.

Wer viel Vertrauen hat, glaubt an die Seriosität der Strohmännchen (und deren Rechtsnachfolger) und daran, dass die staatlichen Behörden den jeweiligen Vertragsverlängerungen dereinst zustimmen werden.

Wer weniger Vertrauen hat und dennoch hier investiert, der sagt sich daher mit hoher Wahrscheinlichkeit: Cash muß ich hier und heute machen, und zwar so schnell wie möglich, denn wer weiß, was in zehn, zwanzig Jahren geltendes Recht sein wird.

Fazit: So positiv aus der Sicht der heimischen Bevölkerung ein Verbot des Grundbesitzes für Ausländer auch gesehen werden mag, es befördert die Nachhaltigkeit der Investitionen ganz und gar nicht, weit eher begünstigt es das Gegenteil.

Faktum ist jedoch, Rechtssicherheit hin, Nachhaltigkeit her, dass ausländische Investoren den heimischen Reisbauern „die Felder einrennen“ und die Preise für Land laut übereinstimmender Aussage mehrerer Makler in den letzten zwei Jahren auf das Dreifache gestiegen sind. Die Baukosten betragen deutlich weniger als ein Drittel als in Europa. Die Management-Kosten (Frühstück einkaufen, reinigen, bewachen etc.) sind vergleichsweise marginal. Die Mächtigungspreise dagegen haben internationales Niveau.

Je nach Auslastung ergeben sich somit rechnerische Renditen zwischen vorsichtigen 20, realistischen 30 und in günstigen Fällen von über 40 Prozent. Diesen Renditen steht ein im Vergleich zu Europa deutlich höheres Risiko infolge Rechtsunsicherheit gegenüber. Ja, und dann kann ein Tsunami kommen, oder ein Bombenattentat oder eine neue Tropenkrankheit, aber diese Einwände lassen sich genauso gut für Indien, Vietnam oder in der Karibik vorbringen, und auch dort sollte man in die Rechtssicherheit langfristig nicht das allergrößte Vertrauen haben (unterdessen zweifle ich dieselbe sogar für Good Old Europe an). Aber wer in Goldgräberstimmung ist, kümmert sich üblicherweise nicht so sehr um Paragraphen. Damit dürfte die aktuelle Lage hier in Bali in aller Kürze umrissen sein.

Nun kommt aber noch ein entscheidender Umstand vor, der Bali unter anderen Destinationen hervorhebt: Die Magie der Insel. Nirgendwo auf der Welt gibt es so viele Tempel. Klar, dass es überall, wo es Kulturen gab oder gibt, mehr oder weniger gut erhaltene Steinerhaufen wie etwa die Akropolis zu sehen sind.

Aber hier „leben“ die Tempel, und das in einer unnachahmlichen, selbst dem Agnostiker elementar zugänglichen Weise, weil die Balinesinnen und Balinesen die Weihstätten ihrer Götter mit Leben erfüllen, wie es kaum anderswo auf dieser Welt spürbar ist. Gestern war ich tagsüber in Ubud, der von Ex-Pats leider etwas dominierten Künstlerstadt im Hügelland nördlich der Hauptstadt, und schaute mich nach ganz einfach gestalteten, urtümlichen hölzernen Masken aus Timor, Borneo und Melanesien um. Ich wusste, dass es in einer Woche, zum nahenden Vollmond, dort ein großes Tempelfest geben würde.

In selbigem Tempel waren hunderte Einheimische jetzt schon intensiv mit Vorarbeiten beschäftigt. Ins Tempelinnere durfte ich nicht hinein, in der Vorhalle dazu saßen immerhin Dutzende betagte Männer, flochten Gefäße, schnitzten kunstvolle luftige, geometrische Kompositionen, und alles so, als ob dies immer schon so gewesen wäre und auch weiterhin immer so sein würde. Es schiene mir völlig verwegen, dieses Setting als Schaustellerei für zahlungskräftige Touristen zu interpretieren, nein, die Balinesinnen und Balinesen scheinen auch heute noch in ihrer animistisch-hinduistischen Phantasiewelt zu leben - nicht einmal gut drei Jahrzehnte Fernsehen konnten dieser Tradition was anhaben.

Ich erinnerte mich bei meinem Tempelbesuch in Ubud an die Schilderung eines aus Kärnten gebürtigen General Manager des Hotels Oberoi, der mir im Jahre 1978 von einem Bauvorhaben berichtet hatte: Die Planung des Architekten war genehmigt, die Baufirma engagiert, die Behörden hatten zugestimmt, alles schien paletti.

Aber die Bauarbeiter weigerten sich, auch nur eine Schaufel in die Hand zu nehmen. Das Management hatte vergessen, die Bauvorhaben durch eine religiöse Zeremonie legitimieren zu lassen. Erst nachdem die Prozedur stattgefunden hatte, schritten die Männer zur Arbeit.

Zahlreiche hier heimische westliche Zivilisationsflüchtlinge sorgen sich, und das seit Generationen, dass diese spezielle Eigenart Balis, die Allgegenwart der Götter und Dämonen, durch westliche Konsumtrends hinweggespült werden könnte.

Bis dato haben sie augenscheinlich unrecht.

Ob das unter anderem auch daran gelegen sein mag, dass die Balinesen bis dato zwar reich an kultureller Tradition, aber arm an pekuniären Mitteln waren?

Womit wir wieder bei den Reisbauern angelangt sind, die heute mit der Vermietung ihrer Felder reich werden könn(t)en: Wird es jetzt das sprichwörtliche Gold des Midas sein, das die Dämonen aus Bali verbannt?

Noch gibt es die mächtigen Banjars, das sind nachbarschaftliche Organisationen, die alle gesellschaftlichen Aktivitäten – von der Zeremonienplanung bis zur Flächenwidmung – bestimmen und als heimliche Regierung zu sehen sind. Über dreitausend solche Banjars gibt es auf Bali, teilhaben daran dürfen nur verheiratete Männer, die Entscheidungen erfolgen im Konsens, und sie gelten unmittelbar.

Hier in Seminyak und in den unmittelbar angrenzenden Dörfern scheinen die Urteilsfindungen der Banjars längst dem schönen Mammon verfallen zu sein. Schwerlich zu sagen, welche Ausstrahlung davon bei den weiter entfernten Banjars ankommt: Faszination oder Abschreckung?

Gleichwohl, das Bild von Bali als „Insel der Götter“ ist im Tourismus-Marketing so gut verankert, dass wir Österreicher mit unseren Mozartkugeln und Lipizzanern nur vor Neid

erblassen können (obwohl letztere auch schon eine ganze Weile als „totes“ Klischee erfolgreich sind). Daher vermute ich, dass Bali eine magische Anziehungskraft auch dann haben wird, wenn die Balinesinnen und Balinesen nicht mehr so wirklich an ihre Götter und Dämonen glauben.

Und magische Reste werden bleiben, und möglicherweise sogar als Marketinginstrumente erhalten müssen: Als ich, vor gut einer Woche angekommen, die erste von den Fröschl-Brüdern gemietete Villa hier in Seminyak besichtigte, fiel mir auf, dass das leicht tempelartige Eingangstor nicht in den Hof, sondern auf eine kahle Mauer hinzuführte. Erst die Lektüre über Eigenheiten balinesischer Architektur klärte mich auf: So baut man in Bali, um Dämonen abzuschrecken.

Nach balinesischem Glauben können Dämonen nicht um die Ecke.

Noch weiß ich nicht, ob wir hier in Bali Villen bauen werden, aber wenn, dann weiß ich eines sicher: Die Eingänge werden dämonensicher gestaltet sein.

## Essen in BALI

Wegen des Essens bin ich nicht nach Bali gefahren, weshalb ich das, was da in den vergangenen zehn Tagen auf meinen Teller kam, anfangs nicht besonders aufmerksam registriert habe.

Das war ein Fehler.

Mittlerweile scheint mir, dass es eine Reise wert wäre, bloß wegen des Essens nach Bali zu fahren. Das ist natürlich eine rhetorische Floskel, zumal ich nicht glaube, dass irgend jemand aufgrund dieser Feststellung einen Flug nach Denpasar buchen würde, bloß um in Bali speisen zu können.

Die Bezeichnung „in Bali essen“ ist übrigens insofern ungenau, als ich bisher - mit einer Ausnahme – nur im schicken „Seminyak“ diniert habe, dort also, wo sich nach übereinstimmender Meinung der Reiseführer zur Zeit die Reichen und die Schönen tummeln.

Heute, an einem Samstagabend vor dem nahenden Vollmond, komme ich gerade von einem Restaurant, das sich schräg gegenüber meines Hotels „The Legian“ befindet und an dem ich deshalb schon x-mal vorbeigegangen oder –gefahren bin. Es heißt WahWah Burger, Wine-Bar steht auch noch irgendwo drauf.

Warum ich bisher daran vorbei gegangen bin? Weil ich so gut wie keinen Gast drin sitzen gesehen habe.

Das ist schade, denn nach meinem ersten verwegen-mutigen Besuch heute abend („jetzt will ich Trotzkopf endlich wissen, wieso hier niemand sitzt“) ist klar: Ich gehe wieder hin.

Bei der Lektüre der Karte fällt mir ein, dass ich im Jahr 1998 durch Kalifornien gereist war, um Burger-Konzepte zu studieren, zur Inspiration für meine damals aktuellen Planungen des Cafe Cuadro, das heuer zehn Jahre jung geworden ist.

In Kalifornien habe ich damals keine Burger gegessen, die mit denen im WahWahBurger im balinesischen Seminyak in der Konzeptqualität mithalten können. Verdammt noch mal, jetzt soll man nach Bali fahren, um Burger zu essen? Das darf doch nicht wahr sein.

Der Eigentümer des Lokals, er heisst Louis Wah, sagt auf der Karte, dass er für seine Burger nur Fleisch vom frischen, in keiner Phase tiefgekühlten, Wagyu-Rind verwendet. Wagyu ist ein japanischer Begriff und setzt sich zusammen aus „Wa“ (= Japan) und „Gyu“ (= Rindfleisch); es wird in Japan nach dem Marmorierungsgrad von 1 bis 12 klassifiziert: Grad 12 bedeutet angeblich einen Fettgehalt von 50 Prozent (was ich kaum glauben kann - das

„zero fat“ von der Facebook-Page des WahWah ist aber jedenfalls Nonsense); Gradationen von 10 – 12 dürfen sich „Kobe-Rind“ nennen, was als das weltweit teuerste Zuchtrind gilt. Daher verstehe ich nicht ganz, warum die Japaner ihre Klassifikation mit der Zahl 12 beenden, denn hätten sie das Doppelte genommen, dann könnten sie das Kobe-Fleisch jetzt als 24-Karäter anbieten – nur in Gold aufzuwiegen.

Mir schmeckt das Fleisch des WahWah Burger ganz vorzüglich: Sehr fett, sehr weich, sehr geschmackvoll. Bloß das Trüffeln hätten sie sich sparen können (es sind nämlich eher keine schwarzen Trüffeln drin, wie auf der Karte verheißen, sondern ich rieche, wenn ich nicht ganz irre, ein aufdringliches, weil aromatisiertes Trüffelöl, wie gut, dass sie nur ganz wenig davon genommen haben).

Von den verschiedenen Angeboten auf der Karte hatte ich den „baby the work burger“ gewählt. Er kommt mit leicht angegrilltem Mozzarella, sehr sehr knusprig gebratenem Prosciutto und oben drauf einem kernweichen Spiegelei von der Wachtel auf den Teller (hab gar nicht gewusst, dass es auf Bali auch Wachteln gibt, aber seitdem ich beim Frühstück hier täglich neben frischen Mangos und eigenwillig-aromatischen Tamarillos auch rote Erdbeeren erblicke, halte ich alles für möglich).

Das „er kommt“ für den Burger ist auch wieder ungenau, denn es kommt nicht ein Burger, sondern es kommen deren drei. Jeder von ihnen von den Maßen eines Wachtel-Spiegeleies. Ich hatte nur kleinen Hunger, aber ich bin dennoch keineswegs satt nach dem Verzehr dreier „baby the work burger“. Selber schuld, ich hab ja auch nur die Vorspeisen-Portion bestellt (um immerhin 10 Euro plus 5% Service plus 10% „Government Tax“). Demnächst esse ich die große Portion in der Version „vier verschiedene Burger auf einem Teller“.

Ich sinniere nach, warum das Lokal so leer ist und es fällt mir ein, dass mir vor kurzem über australische Touristen berichtet wurde und dass diese Unmengen an Fleisch und Pommes vertilgen sollen. Es dämmt der Grund für die augenscheinliche Leere des WahWah Burger: Weil man hier nicht satt wird. Schade um das Konzept. Das „Lustig Essen“ in Wien ist seinerzeit auch nicht weiter gekommen.

Weil ich nicht satt bin, bestelle ich Wah's „death by chocolate“ zum Dessert. Dazu einen doppelten Espresso (der ist hier in Bali zu meinem Erstaunen fest in der Hand der Triestiner Marke „illy“).

Der Löffel kommt zuerst. Auf dem Löffel befindet sich ein Gupferl dunkles, schnittfestes Mousse aus angeblich 100% Valrhona-Schokolade, mit etwas Cointreau und einem Minze-Blättchen obenauf verfeinert. Eine gelungene Kombination, aber zu schnell gegessen. Ich bin fertig damit, bevor der Espresso serviert wird (das erste Mal hier in Bali kommt der Kaffee mit einer halbwegs akzeptablen Crème daher, anderswo wird der arme Ernesto ziemlich verbrüht). Ich bestelle daher einen zweiten Tod durch Schokolade.

## Die Reichen und Schönen von Seminyak

Das reicht jetzt auch. Denn gestern hab ich eh viel mehr zu essen bekommen, da war ich im „Living Room“ gewesen, einem der derzeit angesagtesten Restaurants von Seminyak. Die Reiseführer haben recht, wenn sie schreiben, dass sich hier die Reichen und Schönen tummeln. Von letzteren erblicke ich zwei Exemplare, die sich – ganz entgegen dem weit verbreiteten Vorurteil über die erblich bedingte Erdnähe hiesiger Hüften – durch beinahe schwedisch lange Beine auszeichnen. Wie die das hier so hingekriegt haben, ist mir schleierhaft, denn ganz so weit ist die Gentechnik ja doch noch nicht. Aber vielleicht handelt

es sich um einen Import aus den Philippinen, überlege ich, oder, plausibler noch, um Abkömmlinge gallischer oder sonstwie nordischer Einwanderer.

Vor dem Eingang geparkt stehen drei Schlitten der Marke Ferrari. Wenigstens die sind unzweifelhaft echt, keine Nachbauten also.

## Kleine Welt

Der Besitzer des Living Room heisst Daniel und ist Franzose. Ich habe ihn nicht kennengelernt. Kennengelernt habe ich dagegen zwei Brüder, mit denen ich mich verabredet hatte und die Daniel und Maximilian Kornfeld heißen, aus Österreich kommen, hier ein kleines Hotel betreiben und ein selten gelungenes Beispiel dafür sind, wie klein doch die große weite Welt mitunter wirken kann.

Den „Kornfeld-Tipp“ hab ich von meinem EDV-Beraterfreund Alexander Beran, der mich, offenbar nachdem er Teil I dieses Bali-Reiseberichts gelesen hatte, via E-mail auf den älteren Bruder Maximilian aufmerksam machte, den er seit langem kenne und den ich doch besuchen sollte.

Also gut. Wir treffen einander im Living Room. Nach kurzem stellt sich heraus, dass die Kornfeld-Brüder sehr wohl auch die Fröschl-Brüder kennen, die aus dem Waldviertel stammen, in Jakarta Wiener Cafés betreiben und deretwegen ich hier bin, um ein gemeinsames Villen-Projekt zu beschließen (oder auch nicht, siehe Teil I). Zur Erinnerung: der jüngere Fröschl-Bruder hat in der alten Schlossgasse von 1990 an eine gute Weile lange als Barmann gearbeitet.

Im Laufe des Abendessens erinnert mich der jüngere Kornfeld-Bruder, dass er vor etwa zehn Jahren ebenfalls in der alten Schlossgasse gearbeitet hat. Ich verkalkter Idiot kann mich lediglich nicht daran erinnern.

## Neue indonesische Küche?

Gegessen habe ich im Living Room, übrigens nicht zum ersten Mal in Bali, eine Ente, und zwar in der hierzulande üblichen Version „Bebek Betutu“, das Fleisch gebraten, mit unglaublich vielen heimischen Gewürzen und Kräutern verdichtet und im Bananenblatt serviert. Grandios. Die treiben hier einen Aufwand an optisch gelungener Präsentation, die jedem westeuropäischen Hauben- oder Sternelokal zur Ehre gereichen würde. Sensorisch sind die Speisen in einigen Restaurants von einer markant indonesischen Typizität, obwohl sie mit den traditionellen, aus Amsterdam gewohnten guten alten indonesischen „Rijstafel“-Gerichten nur mehr sehr wenig gemein haben. Anstelle von Zitronengras & Co, wie es als für Thailand typisch gilt, sind hier eher kokos-süßliche, leicht pikante Würzkombinationen verbreitet. Jedenfalls unterscheidet sich diese „neue indonesische Küche“ geschmacklich sehr klar von dem, was ich zuletzt in Bangkok und Saigon genossen habe. Gemeinsam ist diesen sensorischen Eindrücken eine frappante Gewürzdichte und Komplexität, wobei die Frische der Kräuter sicher eine gewaltige Rolle spielt, von den zum Würzen verwendeten Wurzelknollen nicht zu reden, die in Österreich vermutlich nicht einmal dem Namen nach bekannt sind.

Möglicherweise entwickelt sich da so eine Art pan-asiatischer Fusionsküche heraus, die an jedem Standort aber noch regionaltypische Elemente beibehält. Frappant ist immerhin, dass ich in Bangkok vor zehn Tagen und seither hier in Bali auf jeder Karte der besuchten In-Lokale „Foie gras“ gelesen habe (was früher - nach meiner Erinnerung - alles andere als ein

fixer Bestandteil fernöstlicher kulinarischer Highlights war, China vielleicht ausgenommen). Aber das gibt's ja auch bei uns: Ein Spitzenkoch kreiert was als neue Mode, und alle machen's nach. Im Falle der Stopfleber könnte es auch so gewesen sein, dass europäische Gänsezüchter vor zunehmend militanten Tierschützern nach Asien geflüchtet sind, weil sie hier besser und billiger stopfen lassen können, und dass die Produzenten ganz nebenbei auch neue Märkte vor Ort erschlossen haben. Tierschützer sind hier weitgehend unbekannt. Es würde mich nicht einmal wundern, wenn kulinarisch aufgeschlossene Mönche das Stopfen der Gänse gar zum heiligen Ritus verklärten, gegen eine angemessene Tempelspende, versteht sich.

## Enten im Reisfeld

Zur Ente muß ich noch was erzählen, mein Freund und Geschäftsführer Rudi Kirschenhofer kann davon ein Lied singen: Seit Jahren schwärme ich ihm von der knusprigen chinesischen Ente vor – 1972 in Peking erstmals gegessen - und dass die Haut gleichzeitig so saftig, knusprig und geschmacksintensiv ist. Immer wieder habe ich gemutmaßt, dass es in Asien andere Entenarten gibt als bei uns, vor allem, dass sie mehr Fett haben und daher eine dickere Knusperhaut hergeben. Ich dachte, dass es sich um alte, große, fette Tiere handeln müsse.

Bis ich vergangene Woche in einem Einheimischen-Lokal in der Nähe von Ubud, im Landesinneren Balis, eine Ente auf den Teller kriegte, deren Knochen von der Größe höchstens eines steirischen Junghuhnes bemessen waren. Das Fleisch war feinfasrig-saftig, wie es mir selten sonst auf der Zunge zergangen ist.

Auf meine Frage an den Koch, ob er mir eine solche Ente „in natura“ zeigen könne, ernte ich schallendes Gelächter – er kann nicht. Hinterher gehe ich dem Taxifahrer auf die Nerven, weil ich ihm sage, dass ich auf der Rückfahrt nach Seminyak eine lebendige Ente sehen will. Er hält mich vermutlich für verrückt.

Aber plötzlich bremst er und weist auf ein Reisfeld. Ich steige aus, pirsche mich mit meinen Badeschlapfen, die ich intelligenterweise ins Hügelland mitgenommen habe, zwischen den im Wasser stehenden Reisterassen auf schmalen, leicht erhöhten und daher trockenen Grünstreifen balancierend ins Gelände, direkt auf eine Dutzendschar von Enten zu, die hier ein augenscheinlich glückliches Dasein fristen. Und tatsächlich: Sie sind deutlich kleiner als bei uns, und haben sehr verschiedenfarbiges Gefieder. Ich filme, wie eine Gruppe von Enten ins Wasser einer Reispazelle watschelt. In Wiki lese ich dazu später, dass in Südostasien eine aus Malaysia stammende Laufente kultiviert wird, die sich durch eine steile Körperhaltung auszeichnet.

Ich beschließe: Bevor mir im Alter fad wird, züchte ich südostasiatische Enten daheim.

## Warum der Wein so teuer ist . . .

Und das Trinken? Das ist schnell besprochen. Neben den üblichen Verdächtigen aus Hopfen und Malz, die auf der ganzen Welt gleich fad schmecken, habe ich im Ku-De-Ta (Szene-Bar neben dem Oberoi Hotel) ein paar neuartige Cocktails gesehen, ich probierte eine Negroni-Variante - ausgezeichnet. Die Weine kommen vor allem aus Australien und Neuseeland. Balinesischen Wein gibt es auch, den muß ich demnächst noch kosten. Leider ist alles, was Alkohol enthält, schweineteuer hier. Vom Gesichtspunkt der Alkoholismus-Prävention mag das vorteilhaft erscheinen, aber der Gusto vergeht mir aus einem ganz anderen Grund: Von jedem Glas, das ich trinke und zahle, kassieren einen guten Teil die Kinder und Neffen und

Schwager usw. aus dem Clan des 2008 verstorbenen Generals Suharto, der Indonesien jahrzehntelang mit eiserner Faust – seine Gegner sagen: wie ein Verbrecher - regiert hatte und aus dessen pekuniärer Umklammerung sich diese wunderschöne Inselwelt bis heute nicht zu lösen vermochte: der Suharto-Clan „besitzt“ Indonesien gewissermaßen bis heute, wird gemunkelt, er kontrolliert Importe und Exporte in so monopolistischer Manier, dass die Cosa Nostra vor Neid erblasst. Von den Verkaufspreisen bei Alkoholika zu schließen, dürfte der Suharto-Aufschlag ungefähr das Fünffache dessen betragen, was in Sizilien oder Neapel als Zwangsabgabe üblich ist. Er hat notabene den unschätzbaren Vorteil, in einem muslimisch dominierten Staat wie Indonesien als politisch korrekt und sauber gelten zu dürfen.

Vielleicht sollte ich hier weniger Alkohol trinken?

### Das Rätsel der Brandungswellen

Im Reiseführer steht, dass das Meer an den Stränden von Kuta bis Seminyak gefährlich sein kann, weil Unterwasserströmungen immer wieder vom Land wegziehen und Badende absaufen.

Üblicherweise ist so eine Nachricht für mich ein Anlaß, schwimmen zu gehen.

Als ich zum ersten Mal ins Meer will, spaziere ich an zwei roten Flaggen mit aufgemalten Totenköpfen vorbei. So ein Blödsinn, denke ich, die sollen nur nicht übertreiben, zumal die Wellen vom Ufer aus nicht besonders hoch erscheinen. Plötzlich kommt mir der Lifeguard nachgelaufen, ein schwächlicher Bursche, der nicht eben wie ein trainierter Schwimmer aussieht, und ersucht mich händeringend, nicht ins Meer zu gehen - angesichts meines weitgehend unverhüllt sichtbaren Körpervolumens ein nicht ganz unverständliches Anliegen, aus seiner Sicht.

Ich sage ihm, dass ich nicht hinaus schwimme, und gehe ins Wasser.

Es bleibt die ersten zehn Meter ziemlich seicht. Die Wellen schauen von hier schon einigermaßen größer, ungefähr mannshoch, aus, wobei ich mangels Messinstrument nicht sicher bin, ob sich diese Höhenangabe auf Eingeborene oder Touristen bezieht.

Nach weiteren zehn Metern weg vom Ufer kommt plötzlich eine große Welle heran, ich setze rasch meine Schwimmbrille auf und köpfe durch - tolpatschig wie immer. Was soll denn das ganze Theater, denke ich, bleibe aber erst einmal stehen und schaue mir die Lage genauer an. Die Oberfläche des ufernahen Wassers ist auf einem rund dreißig Meter ins Meer reichenden Streifen über die ganze Küstenlinie weg voll mit weißem Schaum bedeckt. Die nächste Welle kommt, ich tauche durch – alles paletti. Und dann, ich weiß nicht mehr, nach der wievielten, wirbelt mich eine Welle plötzlich durcheinander, zuerst rauf, dann drückt sie mich – prack! - auf den sandigen Boden. Ich stehe einigermaßen verdutzt auf – wie das? Ich bin ja noch im seichten Wasser!

Dieselbe Erfahrung wiederholt sich nach ungefähr 12 Wellen.

Am Strand ist übrigens weit und breit kein einziges Boot zu sehen, schon gar nicht ein Rettungsboot. Wer abzusaufen droht, dem wird nicht geholfen.

In den folgenden Tagen schaue ich den Wellen viele Stunden lang zu, weil ich ihre Wirkung vorneweg abschätzen will. Das unregelmäßige Kommen und Gehen unterschiedlicher Brandungsformationen läßt kein Muster erkennen. Die Flaggen „Schwimmen erlaubt“ und „Totenkopf“ werden vom Lifeguard immer wieder gewechselt, obwohl des Meeres und der Brandung Wellen gleich aussehen. Ab und an passiert es, dass im Hotel nebenan der Totenkopf weht und bei mir hier nicht, da sind sich die Lifeguards halt uneins gewesen.

Nach ein paar Tagen ergebnisloser Beobachtung gehe ich zum Lifeguard und frage, warum und wann er den Totenkopf hiesst. „Immer dann, wenn die Wellen schräg herankommen, sind sie gefährlich“, sagt er, und wenn viel Schaum zu sehen ist.

Das erklärt auch nicht viel. Wozu habe ich den Laptop mit, denke ich, gehe aufs Zimmer, starte Google und lese: „Der Brechprozess selbst ist gekennzeichnet durch die Kinematik der Orbitalbewegung der sich bis zum Brechpunkt kontinuierlich verformenden Welle“.

Aha, alles klar?

Auch die dazu angebotene mathematische Formel ist von umwerfender Brillanz:

$$\frac{\text{Orbitalgeschwindigkeit}}{\text{Wellenfortschrittsgeschwindigkeit}} = \frac{w}{c} \geq 1$$
$$\text{Brecherkammwinkel: } \gamma \leq 120^\circ$$
$$\frac{\text{Orbitalbeschleunigung}}{\text{Schwerebeschleunigung}} = \frac{a}{g} \geq 1$$
$$\text{Grenzsteilheit: } \max \frac{H}{L} = 0,142 \tanh \frac{2\pi d}{L}$$

Relative Wellenhöhe:

$$0,82 \leq \frac{H_b}{d_b} \leq 1,93$$



Aber immerhin, ich erfahre beim Weiterlesen, dass es Schwallbrecher, Reflexionsbrecher und Sturzbrecher gibt. Den Schwallbrecher hat der Schöpfer des Universums eigens für die Surfer gemacht. Reflexionsbrecher sind harmlos, weil sie in mehreren Etappen vor sich hin

brecheln. Dagegen wirken Sturzbrecher wie Walzen, die die Luft bis an den Boden mit dem Wasser verwirbeln (ha – jetzt hab ich's, das waren sie).

Folgender Link zeigt einen Sturzbrecher schematisch-anschaulich in Bewegung:

[http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Plunging\\_breaker\\_single.gif&filetimestamp=20080920143549](http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Plunging_breaker_single.gif&filetimestamp=20080920143549)

Jetzt weiß ich: Häufige Sturzbrecher = Fahne mit Totenkopf.

Ungelöst bleibt weiterhin, warum laut unserem Lifeguard die schräg eintreffenden Wellenbrecher gefährlicher sind. Um zweckdienliche Hinweise wird gebeten.

Was kann der balinesischen Tempel, das die Kirche nicht schafft?

Vorgestern abend war ich in Ubud, also im Hügelland nördlich der Touristenstrände, eine Autostunde von meinem „Hauptquartier“ in Seminyak entfernt. Seit zwei Tagen findet hier ein großes Fest im „Pura Desa“ Tempel statt, dessen Geburtstag alle 210 Tage gefeiert wird. Der Tempel ist dem hinduistischen Schöpfergott Brahma gewidmet.

Auf einem Areal von geschätzten 2000 m<sup>2</sup> drängen sich gut sechshundert Balinesinnen und Balinesen, Mütter mit ihren Kleinkindern, Jugendliche, Pärchen, junge, alte und sehr alte Erwachsene, alle festlich gekleidet.

Dutzende Frauen balancieren kunstvoll übereinander gestapelte Türme von allerlei Obst auf ihren Scheiteln, die bunten Gestecke bis zu 80 cm hoch, laden sie bei einem der Tempelbauten ab, wo sie offenbar geweiht und anschließend wieder mit nachhause genommen werden.



Die Männer tragen nichts, schon gar nicht balancieren sie irgendwas auf ihren Häuptionen.



Mehrere Gamelan-Orchester zu je 30 bis 40 Musikern intonieren auf diversen Metallophonen, bestehend aus kleinen und großen Gongs und zahlreichen Xylophonen, eine rhythmisch-bunte, metallische und glockenhelle Klingelei aus wechselnden, im Typus aber ständig wiederkehrenden Melodien; die meisten Musiker sind jeweils nur für einen Ton zuständig, den sie im richtigen Moment schlagen müssen, manche Musiker sind für vier Töne verantwortlich, die in präzise geregelter Abfolge erklingen müssen, alles untermauert vom taktgebendem großen Gong und choreographisch akzentuiert durch den dumpfen Sound länglicher Trommeln. Charakteristisches Klangelement sind die von den metallischen Klangkörpern ausgehenden, absichtlich erzeugten feinen Schwebungen, die mehrmals pro Sekunde auf- und abschwollen – sie verleihen der Gamelan-Musik eine nahezu Trance-ähnliche Wirkung.



Jedes Jahr finden auf Bali viele Tausende Tempelfeste und Prozessionen statt, kein Haus, kein Reisfeld, kein Strand ohne bunte Wimpeln und Weihegaben. Die ganze Insel abseits der Touristenzentren erscheint so als ständig sichtbares, reißfestes Gewebe aus Alltagsleben, Feldarbeit und Tempeldienst.

Der Papst war meines Wissens noch nicht in Bali. Er würde vor Neid erblassen. Sogar die Halbwüchsigen beten hier mit einer Inbrunst, wie sie im ehrwürdigen Vatikan unvorstellbar sein dürfte.

Den einen oder anderen jungen Gamelan-Musiker habe ich wohl dabei ertappt, in einer Spielpause eine SMS abgesetzt zu haben, aber das stört hier niemanden, es wird auch geraucht im Tempel, die wenigen anwesenden Touristen werden freundlich begrüßt, man scheint zu tratschen und sich zu unterhalten - also ein religiöses Clubbing mit Bali-Sound statt Techno-Beat?

Ein Fest ist es zweifelsohne, aber das Beten, das Weißen, das Kontemplative stehen so deutlich spürbar im Mittelpunkt, dass die eben genannten Nebenerscheinungen eher als Beiwerk einer toleranten Tempelordnung zu werten sind.

Wobei es gleichwohl unverbrüchliche Gesetze zu geben scheint: Mein Chauffeur, den ich ersuche, mit in den Tempel zu kommen, erklärt nach mehrfach sich verbeugenden Entschuldigungen, er dürfe für 30 Tage keinen Tempel betreten, weil gestern ein Mitglied seiner Familie gestorben sei. Ich frage ihn nicht nach den Hintergründen, die Botschaft allein sagt genug.

Zurück zur Frage, was der balinesische Tempel kann, das die Kirche nicht schafft: Ich weiß es nicht - wäre es denkbar, daß Götter und Dämonen hier als allgegenwärtig präsent wahrgenommen werden, während in der Alten Welt seltsam entrückte Eingötter

verschiedener Markenzeichen ihre Verheißungen in ein Jenseits verlagert haben, von dem niemand weiß, wie es dort aussieht?

Da hat die indonesische Zentralregierung seit Jahrzehnten versucht, durch gezielte „Umvolkung“ (= Zwangsansiedlung von Muslimen aus Java und Sumatra) die animistisch-hinduistische Hegemonie der Insel zu brechen (analog wie es die Rotchinesen derzeit in Tibet mit Gewalt versuchen). Da haben Abermillionen von Touristen westliche Konsumgewohnheiten mitgebracht, Alkohol und Drogen und anderes mehr. Und welche „fremde“ Kultur ist noch nicht von Fernsehen und Telekommunikation früher oder später in ihren Bann gezogen worden?

Nur Bali bleibt anders. Kaum zu glauben, aber wahr.

Stört der eingeschaltete Laptop das Abschalten im Urlaub?

Mit gemischten Gefühlen habe ich vor nunmehr gut zwei Wochen meinen Laptop und mein neues schwarzes iPhone in den Reisekoffer gepackt. Würde ich in Bali bei eingeschaltetem Laptop jemals zum Abschalten kommen?

Zunächst darf ich zwei Binsenweisheiten als akzeptabel voraussetzen: Erstens ist immer noch der Urlauber selbst verantwortlich, ob und wie er „abschaltet“, und zweitens kann man „nicht nicht denken“ – je mehr man sich plagt zu entspannen, umso weniger gelingt es. Erstes Fazit: Wer grundsätzlich nicht gelernt hat, wie er abschaltet, für den ist es vermutlich einerlei, ob der Laptop dabei ist oder nicht.

Aber gleichwohl gibt es Einflüsse, die den oft unmerklichen Übergang zum entspannten In-den-Tag-Leben erschweren. Am wichtigsten erscheint mir die Zeit, und das in zweierlei Hinsicht: Für wie viel Zeit bin ich im Urlaub und welche Rolle spielt die Zeit im Tagesablauf? In den vergangenen Jahrzehnten war ich zuallermeist eine Woche, zehn, maximal 14 Tage weg, hier sind's zum ersten Mal ganze drei Wochen – ich hätte nicht gedacht, wie wichtig die dritte Woche ist. Bei zwei Wochen Absenz von daheim braucht man zuerst ein paar Tage zum Abschalten, in der letzten Phase beginnt man unwillkürlich, verbleibende Nächte zu zählen, und das Dazwischen ist zu kurz, um das Abschalten auszukosten.

Als vier Tage nach meiner Ankunft zahlreiche Verhandlungstermine zum „Villa in Bali bauen“-Projekt vorbei waren, ging das Abschalten fast wie von selbst. Ich denke daher, dass man in jedem Fall einige Zeit braucht, bis man in der Ferne „angekommen“ ist – was in dieser ersten Phase passiert, spielt kaum eine Rolle. Andersrum: Kaum jemand kann vom ersten Urlaubstag an abschalten.

In der zweiten und dritten Woche habe ich nichts im voraus geplant. Auf die Uhr geschaut habe ich nur in der Früh, um zu erfahren, ob es noch Frühstück gibt. Den Tag geregelt hat im wesentlichen die Sonne.

Kein einziger Termin - außer nach Ubud fahren.

Ferienclubs mit ihren Animatoren sind, davon bin ich überzeugt, die effizientesten Abschalt-Verhinderungseinrichtungen: 7 Uhr Joggen, 7.30 Uhr Qui Gong, 8 Uhr Frühstück, 9 Uhr Aqua-Meditation usw. Schrecklich! Da ist es nachgerade unmöglich, abzuschalten.

Gleichwohl bin ich hier in Seminyak immer wieder am Computer gesessen, habe täglich mails erledigt - ein riesiger Vorteil, denn man hat keinen Wust an Erledigungen nach seiner Rückkehr zu fürchten. Und es war mir vollkommen egal: fünf Minuten später am Strand – und alle Daheimsplitter sind weg.

Warum? Ich behaupte: Keine Uhr, kein Termin.

Nun interessiert mich vor allem, worin der Unterschied zwischen drei und sechs Wochen Urlaub besteht.

