



Der ganz normale Lokalsinn

Eelke Plasmeijer und Ray Adriansyah sind in ihrem preisgekrönten Locavore auf Bali ultraregional unterwegs. Begegnung am St. Moritz Gourmet Festival 2018.

Text: Sabrina Glanzmann
Bilder: Rupert Singleton (1–6), swiss-image/Andy Mettler (7)

Die Pfannen dampfen und die Öfen laufen heiss in der Küche des Badrutt's Palace Hotel, während draussen die kalte Januarnacht den St. Moritzersee gefrieren lässt. Die Kitchen Party, die hier während der 25. Ausgabe des St. Moritz Gourmet Festivals stattfindet, ist in vollem Gange – ein Anlass, der längst Kultstatus genießt. Alle Gastköchinnen und Gastköche des Festivals präsentieren exklusiv an einem Ort ihre Kreationen für gegen 300 Gäste, die sich alle wacker ihren Weg von einer Ess-Station zur nächsten bahnen. Heuer sehen wir Jakobsmuscheln. Austern. Auch Hummer mit Champagnerschäum. Und dann, fast als ob es ein Versehen wäre, wird uns einheimisches Spanferkel mit einigen locker drumherum drapierten Beilagen gereicht. Wirklich etwas ungewohnt kommt das Gericht in dieser Szenerie daher, und etwas ungewohnt scheint es hier auch für die beiden Köche zu sein, die es zubereitet haben: Mit ihren Baseball-Caps auf den Köpfen setzen sie einen markigen Kontrapunkt in der edlen Fünf-Sterne-Superior-Hotelumgebung. Einer von ihnen trägt die Mütze verkehrt her-

um, als wollte das Duo sichergehen, dass auch wirklich jede und jeden die darauf eingestickte Botschaft erreicht, egal, von welcher Seite man sich ihm nähert: «Go local or go home» steht da geschrieben, orientiere dich am Lokalen, an deiner nächsten Umgebung, oder lass es am besten gleich bleiben. Ein sanfter Seitenhieb an die Kolleginnen und Kollegen, die hier mit Luxuszutaten von jenseits des Engadins und jenseits der Schweiz auffahren? Eine leise Provokation in dieser altehrwürdigen Traditionsküche? Nein. Denn dieser Satz, das sind sie. Dieser Satz, das ist die knappe, aber unmissverständliche Zusammenfassung der Philosophie, nach welcher Eelke Plasmeijer und Ray Adriansyah in ihrem Restaurant Locavore auf Bali konsequent kochen und der sie auch in St. Moritz treu bleiben. Und mit der sie für gehörig Aufsehen sorgen: Ende März dieses Jahres wurde das Locavore an den «Asia 50 Best Restaurants» zum dritten Mal in Folge als bestes Restaurant Indonesiens ausgezeichnet und ist seither neu auf Platz 21 (2017 war es Platz 22) gelistet. Go local – and go successful.

Kein Fenchel, keine Karotten, keine Rande

Aber dieser Erfolg – wir ahnen es bereits – ist den beiden selbst nicht ganz geheuer. «Ich finde überhaupt nicht, dass wir das beste Restaurant in ganz Indonesien sind, das ist schon eine Wahnsinnsaussage. Solche Auszeichnungen, so schmeichelnd sie auch sind, haben wir nie gesucht, als wir das Locavore eröffneten», sagt Eelke Plasmeijer am Morgen nach der Kitchen Party in der Lobby des Hotel Nira Alpina in Silvaplana, wo wir ihn und Ray Adriansyah zum Gespräch treffen. Im schmucken Boutiquehotel hoch über dem Silvaplannersee sind sie am St. Moritz Gourmet Festival 2018 die Gastköche von Executive Chef Florian und dessen Team. Beide sind gut gelaunt und relaxed, beide haben die Afterparty letzte Nacht ausgelassen und sind stattdessen direkt ins Nira Alpina zurückgefahren, um noch kurz mit ihren Kindern telefonieren zu können, bevor diese in die Schule gehen. Ganz «down to earth» statt «down to the



1 Stehen wann immer möglich gemeinsam am Herd: Ray Adriansyah (links) und Eelke Plasmeijer arbeiten seit 2008 zusammen. Seit 2013 in ihrem eigenen Restaurant Locavore in Ubud/Bali. 2 + 4 Klassisch französisches Handwerk mit original indonesischen Zutaten: Das macht die Küchenphilosophie im Restaurant Locavore aus. Zum dritten Mal in Folge wurde es heuer mit dem Titel «Bestes Restaurant Indonesiens» ausgezeichnet. 3 «Into The Sawah» gilt mittlerweile als das Locavore-Signature-Dish. Dafür wird alles verwendet, was in balinesischen Reisfeldern schwimmt, wächst und lebt – Enteneier, Froschschenkel, Aal, Schnecken, Farn oder Wildblumen zum Beispiel.



club» also? Eelke Plasmeijer und Ray Adriansyah müssen lachen. «Ja, das ist schon eher unser Ding. Aber die Kitchen Party war echt cool, das war mal etwas ganz anders für uns», sagt Ray. Für sie sei klar gewesen, dass sie «Babi Guling», wie das traditionelle balinesische Spanferkel-Gericht heisst, mit in die Schweiz bringen. Ganz «Go local»-like mit Schweinen aus der Umgebung («Die Qualität ist sensationell!») und – um die Authentizität und den Stil ihrer Gerichte bestmöglichst rüberzubringen – ergänzt mit einigen mitgebrachten Gewürzen und Zutaten. Kaffee zum Beispiel. Oder Schokolade. Später, beim Fünf-Gang-Gourmet-Dinner à la Locavore im Nira Alpina, staunen wir über die intensive indonesische Kulinarik-Erfahrung mit Schweizer Produkten: Dazu gehört eine zarte Forelle in indonesischem Kaffee mariniert, mit Ingwer-Gel, Kürbis und Kecap Manis (süsse indonesische Sojasauce). Wir kosten Egli im Bananenblatt grilliert mit Acar Campur, der indonesischen Version von Mixed Pickles aus Gurke, Kohlrabi und Ananas. Und im Gericht «Umami 5.0» steht neben Bioreis, Eigelbsauce und Trüffel sogar MSG, also Geschmacksverstärker, auf der Karte – in Form eines köstlichen, selbst hergestellten Pulvers aus getrockneten Pilzen, Algen und Nährhefe.

Vor zehn Jahren lernten sich der gebürtige Niederländer Eelke Plasmeijer und Ray Adriansyah in dessen Heimatstadt Jakarta in einer Hotelküche kennen – Eelke war Head Chef, Ray sein Souschef. Die Arbeit mit grösstenteils Importprodukten von überallher war Alltag für die beiden Köche. «Irgendwann machte das alles einfach keinen Sinn mehr, und zwar auf den verschiedensten ökonomischen bis ökologischen Ebenen», erklärt Eelke den Grund für den gemeinsamen Wechsel in ein Ferienresort auf Bali, wo die beiden einheimische und sogar lokale Produkte stärker einbauen konnten. Dort begannen sie, nach und nach ihr Netzwerk aus lokalen Produzenten und Bauern aufzubauen, sich mit ihnen zu treffen und auszutauschen. Und dort begannen die beiden Freunde, weiterzudenken: Wie wäre es, mit ausschliesslich indonesischen Zuta-

5+6 Haben beide eine klassische Kochausbildung im Gepäck sowie eine langjährige Erfahrung in der internationalen Hotellerie und Gastronomie: die beiden «Locavoren» Ray Adriansyah und Eelke Plasmeijer. 7 Babi Guling nennt sich das traditionelle balinesische Spanferkel-Gericht, welches Ray Adriansyah und Eelke Plasmeijer an der Kitchen Party im Badrutt's Palace Hotel im Januar für die Gäste zubereitet haben.

ten zu kochen – in einem eigenen Fine-Dining-Restaurant? 2013 klappte es mit der Bewilligung und im November desselben Jahres eröffneten sie mit Restaurant Manager Adi Karmayasa das 35 Plätze kleine Locavore. «Und wie das oft so ist mit radikalen Entscheidungen: Man will es noch radikaler haben», sagt Eelke Plasmeijer lachend. 2016 verbannten sie auch Rinden, Karotten oder Fenchel von den Karten – westliches Gemüse also, das zwar auf Bali wächst, aber ursprünglich nicht heimisch ist. «Tomaten und Chili sind zwar auch nicht original indonesisch, aber es gibt sie seit über 300 Jahren hier. Klar, man kann sich fragen, wo man die Grenze zieht. Aber bei Produkten wie Karotten ist es klar: Sie schmecken einfach viel besser, wenn sie aus kalten Böden kommen. Und die haben wir nun mal nicht», so Ray Adriansyah. Heute sind über 95 Prozent der Locavore-Zutaten indonesisch.

50 Euro für das Sieben-Gänge-Menü

Das Vertrauen der Produzentinnen und Bauern zu gewinnen, räumen die Geschäftspartner ein, sei eine Herausforderung gewesen. Die Nachfrage nach westlichem Gemüse auf Bali ist gross, und die Bauern wissen, welche Volumen sie davon verkaufen können. Am Anfang war man also skeptisch, was den Anbau von lokalen Produkten anging – die Frage nach finanzieller Absicherung stand im Raum, weil die balinesischen Produzenten einen regen Wechsel von Resort-Küchenchefs gewohnt sind. Bei den Locavore-Chefs ist das mittlerweile kein Thema mehr, jetzt kommen manche Bauern sogar direkt auf sie zu, wenn sie in ihren Wäldern oder Feldern etwas Spannendes entdecken.

50 Euro kostet das Sieben-Gänge-Locavore-Menü oder die vegetarische «Herbivore»-Variante. Mit allen Amuse-Bouches, Zwischengängen und Friandises sind es aber insgesamt gegen 20 Gerichte, die der Gast bekommt – ein wahres Schnäppchen für die Hauptklientel aus europäischen und australischen Touristen, und das erst noch in einer lockeren tischuchfreien Atmosphäre mit offener Küche ohne Gourmetsdünkel. «Unsere Marge ist gesund so. Branchenkollegen sagen uns, wir müssten den Preis verdoppeln. Aber müssen wir das wirklich? Unsere Absicht ist nicht, reich zu werden, sondern unsere Überzeugung, unser Ding durchziehen zu können.» Und dieses «Ding» wird immer grösser: Heute gehören sechs Outlets in Ubud zum Unternehmen, mit insgesamt 65 Mitarbeitenden, die bis auf Eelke und zwei deutsche Köche übrigens alles Indonesierinnen und Indonesier sind. Eingestellt wird nicht nach Lebenslauf, Erfahrung oder Zertifikaten, sondern nach Lernbereitschaft, Motivation, sozialen Kompetenzen. Neben dem Locavore, das wie erwähnt vor allem Touristen anzieht, gehört seit 2017 das auch bei Einheimischen beliebte, durch und durch authentisch indonesische Restaurant Nusantara zum Portfolio. Weiter das Lunchlokal Locavore to go, die Metzgerei Local Parts, die Cocktailbar The Night Rooster und die Testküche Localab, wo die neuen Gerichte und eine Geschmacksdatenbank aus indonesischen Rezepten und Zutaten entstehen.

Die nächsten Ideen? Ein Restaurant mitten im Reisfeld. Oder eine Locavore-Dependance in Jakarta. Aber eins nach dem anderen. Jetzt, sagen Eelke Plasmeijer und Ray Adriansyah, melde sich der atemberaubenden Engadiner Winterlandschaft zum Trotz zunächst vor allem allmählich das Heimweh. Go local – and go home.