

»Verdammt, ist das lecker!«

Nicole Stich



Sie lieben Singapur. Macht Sie das zu einer Expertin der dortigen Küche?

Gegenfrage, wann ist man Experte? Als Sternekoch? Als Mutter einer Großfamilie? Ich würde mich nie als Singapur-Expertin bezeichnen. Aber als jemanden, der regelmäßig diesen kleinen Stadtstaat aus Neugierde und vor allem aus Liebe zu seinem guten Essen bereist.

Was ist denn so gut an der Küche Singapurs?

Dieser unglaublich spannende Mix aus den Einflüssen der chinesischen, malaiischen, indischen, thailändischen, indonesischen und japanischen Küche. Dass einen hier das simpelste Fladenbrot umhauen kann oder auch eine ambitionierte Sterneküche. Und dass Essen ein regelrechter Volkssport ist und jeder gern darüber spricht.

Was Sie sich zunutze machen?

Ich frage jeden nach Tipps, Hintergrundwissen und Rezepten, ja. Das Pärchen am Nachbartisch, die Köche in Restaurants und auf Food Märkten. Ich diskutiere mit dem chinesischen Taxifahrer, in welchem Hawker Center er am liebsten Char Siew (gegrilltes Schweinefleisch aus der Cantonesischen Küche) isst. Ich fahre auch mal eine Stunde Bus, um eine weitere Roti-Prata-Empfehlung (indisches Fladenbrot) auszuprobieren.

Ein Rezept, an dem Sie sich fast die Zähne ausgebissen haben?

„Fried sweet potato balls“ – kleine frittierte Bällchen aus Süßkartoffeln, gefüllt mit Kokosreis mit Pandan-Note. Mein Freund und ich entdeckten sie an einem kleinen Stand in einem der Hawker Centers. Ein Jahr später war der Stand verschwunden. Keiner konnte uns sagen, was aus den Besitzern geworden war. Und nirgendwo sonst in Singapur waren die Bällchen aufzutreiben. Mein Ehrgeiz war jedoch geweckt: Ich recherchierte, probierte und kombinierte so lange, bis ich sie so hatte wie damals an dem kleinen Stand der beiden alten Damen in Singapur.

Wow! Stecken Sie in jedes Rezept so viel Engagement?

Das hängt natürlich vom Rezept ab. Zudem garniere ich sie mit persönlichen Kniffen, die zu Aha-Momenten führen. Ich versuche, typische Rezepte aus Singapur so zu erklären, dass sie jeder Hobbykoch erfolgreich zubereiten kann und sein Wissen rund um diese fantastische Küche bereichert. Sitzt er dann noch glücklich vor dem Teller und denkt irgendwas zwischen „Verdammt, ist das lecker!“ und „Das gibt's nächste Woche gleich wieder!“, dann habe ich einen guten Job gemacht.

Authentische Küche braucht authentische Zutaten. Findet man die hierzulande?

Für die meisten Rezepte reicht ein durchschnittlich sortierter Asialaden oder die Asia-Ecke eines größeren Supermarktes. Vieles kann man inzwischen auch im Internet bestellen.

Wer darf Sie kritisieren?

Mein schärfster Kritiker bin ich selbst. Rezeptentwicklung hat viele Aspekte, „nur funktionieren“ reicht mir noch lange nicht. Kann es mich nicht begeistern, rechtfertigt das Ergebnis den Aufwand nicht oder möchte ich es nicht bald wieder nachkochen, hat es in meinem Buch nichts verloren. Auch mein Freund Oliver ist ein exzellenter Kritiker, da er die Küche vor Ort gut kennt. Und meine Freunde, die allein nach Geschmack entscheiden, also keinerlei emotionale Bindung zu Singapur haben.

