Ein herzliches Hallo von der Insel

«Habt ihr noch genug zu Essen auf der Insel?»

Viele Freunde und Gäste erkundigen sich, wie es für uns auf der Insel um die Versorgung mit Esswaren stehe, da wir zurzeit ja weder Fisch noch Gemüse und Früchte von unseren lokalen Nachbarn kaufen.
Wir können euch beruhigen - wir müssen noch nicht hungern, und unser Küchenteam kreiert wunderbare Gerichte mit den vorhandenen Zutaten.

Wie schafft unsere Küchencrew dies bloss? Wir wollten es genauer wissen und haben die vier verbleibenden Mitglieder des Küchenteams befragt.

Wie macht ihr aktuell die Menüplanung?
Zurzeit kommt nur alle paar Wochen ein Versorgungsboot mit Esswaren von Sorong nach Pulau Pef. Daher müssen wir insbesondere beim Gemüse und bei den Früchten sehr vorausschauend planen. Blättriges Gemüse muss rasch aufgebraucht werden, Bohnen zum Beispiel haben eine mittlere Haltbarkeit und Wurzelgemüse oder Kohlsorten können länger aufbewahrt werden.
Eine Herausforderung ist die Kühlung der Frischwaren, da wir im Normalbetrieb regelmässige Lieferungen haben und nicht so viele Kühlschränke resp. Tiefkühler benötigen. Nun haben wir nebst den bisherigen Kühlgeräten auch alle Kühlschränke aus den Bungalows geholt und lagern dort diverse Esswaren.

Sind gewisse Produkte zurzeit nicht erhältlich?
Ja, zum Beispiel das Kokosöl aus Kabui ist nicht verfügbar, und da wir möglichst kein Palmöl verwenden möchten, das hier sonst verbreitet ist, brauchen wir vermehrt Maisöl. Dieses ist jedoch Mangelware. Wir wenden daher anstatt zu braten häufiger andere Gararten wie dünsten, dämpfen, backen oder grillieren an.

Wie sieht es mit der Versorgung mit frischem Fisch aus?
Da wir wie erwähnt von den Fischern aktuell keinen Fisch geliefert bekommen, fahren unsere Mitarbeitenden ab und zu mit den Kajaks zum Fischen raus. Wir sind sehr froh, gelegentlich frischen Fisch auftischen zu können, da dieser für uns zu den Grundnahrungsmitteln gehört, insbesondere für die Papuas.

Wo seht ihr zurzeit die grösste Herausforderung für euch?
Den Überblick über die Haltbarkeit der Nahrungsmittel, v.a. des Gemüses und der Früchte nicht zu verlieren! Wir müssen ständig sehr genau kontrollieren, was noch haltbar ist und was sofort aufgebraucht werden muss, denn es wäre

nicht vertretbar, Nahrungsmittel wegwerfen zu müssen.

Von normalerweise neun Mitarbeitenden seid ihr nur noch zu viert. Welche Konsequenzen hat dies für eure Arbeit?
Dies hat eigentlich keine grossen Auswirkungen, da wir aktuell ja nur für die Angestellten, jedoch nicht für die Gäste kochen. Daher kommen hauptsächlich lokale Rezepte zur Anwendung, die jedoch nicht weniger aufwändig zu kochen sind, als die Menus für unsere Gäste. Aber die Auswahl und die Menge an Speisen ist kleiner.
Die Menuplanung wird durch die Haltbarkeit und Verfügbarkeit der Esswaren bestimmt - wir schauen, was wir haben und entscheiden dann, was wir kochen. Dabei bringen wir alle vier unsere Ideen ein.

Vor 2 Wochen hat der Fastenmonat Ramadan angefangen, und zufällig seid ihr alle vier Muslime, die jetzt fasten. Ist es besonders schwierig zu kochen, wenn ihr tagsüber nicht essen oder trinken dürft?
Nein, das ist nicht schwierig für uns. Wir sind uns von Klein auf daran gewöhnt, daher stört uns das nicht.
Wir dürfen auch nicht probieren, ob die Speisen richtig gewürzt sind, daher übernimmt dies eine unserer nicht-muslimischen Kolleginnen, die selber gerne kocht. Meist haben wir es aber im Gefühl, wie gewürzt werden muss, so dass sie nicht viel korrigieren muss.
Um das Frühstück vorzubereiten, das vor Sonnenaufgang eingenommen werden muss, stehen wir um ca. 3.30 Uhr auf und fangen an zu kochen. Da der Generator über Nacht ausgeschaltet wird, helfen wir uns mit batteriebetriebenen Lampen aus, aber auch daran haben wir uns mittlerweile gut gewöhnt. Das klappt bestens.

Vielen Dank Wiwi, Jhoe, Adi und Rahmat für dieses Interview!

«Raja4Rice» läuft weiter

Damit auch die Angestellten und Familien genug zu Essen haben, die momentan nicht auf der Insel sind, läuft unser Projekt «Raja4Rice» nach wie vor weiter.

Herzlichen Dank allen, die bereits Reis gekauft haben!
Hier ein paar Eindrücke von Mitarbeitenden, die bei uns in den letzten Tagen Reis abgeholt haben. Sie sind alle unglaublich dankbar für diese Unterstützung.

Der Reis wird mehr denn je gebraucht, denn die Versorgung in den abgelegenen Dörfern wird immer prekärer.
Bis mindestens Ende Mai sind innerhab Indonesiens sämtliche Reisen ausserhalb von Städten und Dörfern untersagt. Daher wird sich die Situation in den kommenden Wochen eher noch zuspitzen als entschärfen.

Zum Projekt Raja4Rice

Herzlichen Dank im Voraus, falls du «Raja4Rice» auch unterstützen möchtest.

Bis bald und sonnige Grüsse von der Insel!
Dein Raja4Divers Team

#TalkingWithMangroves
Der Blog jeden Freitag auf raja4divers.com

Folge uns auf Social Media!
Wir freuen uns über deine Bilder aus dem Urlaub auf Pulau Pef.
Bitte verwende die Hashtags **#raja4divers** und **#pulaupef** um deine Bilder zu taggen.