

SINGAPUR: «WET KITCHEN»

Die echte Küche ist draussen

Ruth Bossart, Singapur · Für Madam Goh ist klar: Flammen in der Küche sind zwingend. Denn das Gemüse muss feuerheiss angedünstet werden, und die Stichflamme, die aus dem Wok züngelt, gibt Bok Choy und dem Broccoli den leicht rauchigen Geschmack. Die zierliche alte Frau weiss, wie man chinesisches kocht. Seit über 40 Jahren steht sie täglich am Herd der Aussenküche. Eine Aussenküche nennt man in Singapur «Wet Kitchen», Nassküche. Diese Open-Air-Küche ist lediglich überdacht, um am Herd stehende Person vor tosendem Tropenregen zu schützen. Die Wet Kitchen ist hinter dem Haus angesiedelt, möglichst weit weg von Stube und Esszimmer und das Reich der Damen des Hauses, der Grossmütter und der Mägde. Die Aussenküche ist immer mit einem Gasherd ausgestattet und einem Schüttstein ohne Heisswasseranschluss. Ältere Exemplare sind von unten bis oben gekachelte, damit sie abends mit dem Wasserschlauch abgespritzt werden können.

Das Gegenstück heisst «Dry Kitchen» und hat das Vorbild in der westlichen Küche. Die Trockenküchen sind oft in Marmor gehalten, ausgerüstet mit den neusten Kochgeräten aus Deutschland, kein Fingerabdruck weit und breit, dafür niedliche Dekorationen mit Seidenorchideen oder anderem Schnickschnack. Das Geheimnis: die Trockenküche ist eine Show-Küche, gekocht wird darin selten. Dafür ist die Aussenküche da, denn Flammen, Ölfilme, Gerüche von getrocknetem Fisch, Chili- und sonstigen Pasten stören die Harmonie des Hauses. Und auch Tellerberge und schmutzige Kochtöpfe sind für niemanden eine Augenweide. Somit gehört dieser Raum ausser Sicht- und Reichweite der Bewohner und Gäste.

Wer denkt, Aussenküchen seien ein Relikt des vergangenen Jahrhunderts, sieht sich getäuscht. Was ein richtiges Haus ist, kommt auch heute nicht ohne sie aus, wie Immobilienagent Richard Lee sagt. Rita Reber, eine Schweizerin in Singapur, lebt in einem modernen Haus mit Pool, mehrere Meter hohen Fensterfronten und einer Hightech-Innenküche, die sie zwar ab und zu nützt, aber viel seltener als ihre mit einer Glasscheibe abgetrennte Aussenstelle. Seit sieben Jahren im Stadtstaat daheim, möchte die begeisterte Köchin ihre kulinarische Dependence nicht mehr missen. «Als ich auf der Suche nach einem Haus erstmals eine Aussenküche sah, empfand ich dies als rückständig», sagt die im Bündnerland aufgewachsene Hausfrau. «Ich dachte, das ist bestenfalls ein Wirtschaftsraum, in dem ich Schuhe putzen

könnte.» Heute steht Reber fast nur noch am Gasherd, und wenn es raucht und stinkt, störe das niemanden. Die Innenküche dient ihr als Vorbereitungsraum; auf dem Glaskeramikherd werden die Speisen lediglich warmgehalten.

Zwei Küchen im Haus verlangen eine andere Logistik. Regula Flury brauchte eine Weile, bis sie ihre beiden Stationen praktisch eingerichtet hatte. Wo Gewürze lagern, damit sie nicht verklumpen? Wie die Früchte vor hungrigen Affen schützen? «Man kann die Aussenküche keine Sekunde aus den Augen lassen, wenn man dort Lebensmittel stehen hat», erzählt Flury, die seit 18 Jahren in Singapur lebt und in der Innenküche lediglich Kuchen oder Brot bäckt. Gekocht wird ausschliesslich in ihrer Aussenküche, die nachts mit einem Schiebegerät geschlossen werden kann. «Am Ende des Tages muss alles picobello sauber sein», erklärt sie, «sonst habe ich Katzen, Ratten oder Ameisen.»