Ciliks Beach Garden (CBG), Air Sanih, Nordbali
Newsletter zum Neujahr 2013

Liebe Freunde und Gäste von CBG,
in diesem Jahr hat's mit dem Planen einmal besser geklappt: Von Ende April bis Anfang Dezember war ich in Bali – fast acht Monate lang. „Ja was, um Gottes Willen, machst Du denn dort so lange ?" Auf diese Frage mancher Freunde weiss ich jeweils kaum zu antworten, nur, dass mir die Zeit in Bali alles andere als lang wird. Vielleicht kann auch der Newsletter darauf ein wenig Antwort geben.

Vier Themen vor allem waren für uns 2012 bestimmend:
- Zum ersten Mal besuchte die Familie Zbinden uns nicht mehr wie in den früheren Jahren als Gäste, sondern nun als Partner. Weil sie sich mit dem Festlegen ihres Termins zu viel Zeit gelassen hatten, konnten sie ironischerweise nicht ihr neues Heim, die Villa Ost, beziehen, sondern bewohnten den Oktagonal und Lumbung, die noch gerade in der gewünschten Zeit verfügbar waren.
- Wir haben übers Jahr zahlreiche kleinere und grössere Renovationsarbeiten, Umbauten und Neuerungen erledigt mit dem Ziel, die Qualität unserer Häuser, des Strandgartens und des Serviceangebots weiterhin zu sichern und zu steigern.
- Wiederum waren erfreulicherweise unsere vier Häuser sehr gut ausgelastet, was den Zbindens die Villa Ost versperrte und mich für neun Wochen nach Lombok verdammte, weil kein Bett in CBG mehr frei war. Erneut äusserten viele unserer Gäste sehr ausdrücklich ihre grosse Zufriedenheit mit ihrem Aufenthalt und Zustimmung zu unserem Konzept. Und als letzter zentraler Punkt, auch ziemlich am Ende des Jahres
- Mein Schiffstörn mit dem traditionellen Pinisi Segelschoner ‚Katharina' von den Nordmolukken über die Inselgruppe Raja Ampat nach Papua, ganz im entlegenen Osten Indonesiens. Ein grandioses Erlebnis und eine tolle Kombination zu einem CBG-Aufenthalt, und somit eine neue Empfehlung für Ihre zukünftige Urlaubsplanung. Dazu füge ich einen gesonderten Bildbericht an diese Mail.

Das sind Gisela und Reto Zbinden und ihre drei Kinder Florence, Dominic und Nicolas. Sie leben in Eich am Sempacher See, ganz in der Nähe von Luzern (auch nicht schlecht!) Das Ehepaar Oldenbruch hat seinen Platz in unserer Partnerschaft an Zbindens übertragen, weil es aus Altersgründen das mühsame Reisen nicht mehr auf sich nehmen wollte.

Zbindens waren zuvor schon viermal unsere Gäste in Air Sanih und zusätzlich mit Pak Cilik in Flores und Komodo unterwegs. Sie werden in Zukunft häufiger nach Bali kommen, und in unserer Partnergruppe übernehmen sie in Zukunft das Finanzielle und unsere Internetpräsenz. Wir freuen uns alle auf eine gute Partnerschaft und viele schöne gemeinsame Zeiten in Bali, gleichzeitig erfüllt uns der altersbedingte Rückzug von Günther und Dorothee Oldenbruch mit Wehmut.

Nun zu den diversen Arbeiten dieses Jahres:
Die Villa Ost hat auf Wunsch von Zbindens im kleinen Schlaf- und Stauraum ein grosses Fenster bekommen. Das ist zweifellos für Personengruppen oder Familien, die den kleinen Raum auch als Schlafraum benutzen wollen, angenehmer als die bisherige Glas-Bausteinwand.
Tropische Konditionen, die gewollt offene Bauweise und die Meeresnähe setzen unseren Häusern zu. So zeigten die Reetdächer an ausgesetzten Stellen Alterserscheinungen und drohten undicht zu werden. Nach sorgfältiger Begutachtung haben wir bei allen Häusern die nicht mehr einwandfreien Teile ersetzt. Wir konnten diese Arbeiten in Buchungslücken einfügen, und seit November sind alle Dächer wieder in einem Top-Zustand.

Eine Arbeitsgruppe aus Ubud arbeitete vier Tage in der Villa Ost, dann folgten zwei Tage Aufräumen

Darüber hinaus: Die Elektrizität: Kabel, Schalter und Lampen, die Musikanlagen, die CD-Sammlungen, die kleinen Kühlschränke in jedem Haus, die safety boxes, die inzwischen umfangreichen Bücherbestände, die Wasserversorgung aus dem öffentlichen und unserem Brunnenwasser, der Zustand der wetterausgesetzten Holzteile, der Schutz vor Termiten – all dies braucht über die tagtägliche Routinepflege hinaus – von Zeit zu Zeit einen umfangreicheren Pflegeaufwand, teilweise Reparaturen, teilweise Ersatz und Er-

neuerung. In diesem Rahmen sind übers Jahr verteilt viele Arbeiten erledigt worden mit dem Resultat, dass unsere Häuser seit meiner Abreise wieder erneut in einem tadellosen funktionalen und ästhetischen Zustand sind.

Früher wurde in CBG alle Wäsche von Hand gewaschen. Die Idee war u.a., einer zusätzlichen Person einen Arbeitsplatz zu sichern. Diese an sich gute Idee stellte sich aber als problematisch heraus, denn von Sonnenöl oder Hautlotion gesättigte Handtücher oder Bettwäsche sind per Hand kaum wirklich sauber zu kriegen. Es mussten scharfe Waschmittel eingesetzt werden, die Wäsche und Hände angriffen. Seit diesem Jahr nun haben wir zwei Waschmaschinen, und die garantieren, dass die CBG-Wäsche und Ihre persönliche Wäsche nun schonender und doch einwandfrei gewaschen wird.

In der Küche (immer noch „trauen" sich viele Gäste nicht in unsere Küche, vielleicht infolge des an anderen Orten oft traumatisierenden Küchen-Zustands ?) haben wir in diesem Jahr Verbesserungen vorgenommen: neue, grosse Ventilatoren, eine bessere und fokussierende Beleuchtung und eine Überdachung des Grillplatzes, um das Arbeiten der drei Frauen in der Küche und der Männer des Services angenehmer zu machen und (so die Erwartung) um noch bessere Arbeitsergebnisse zu erzielen …..

Diesen prächtigen Lobster hat uns kürzlich früh morgens ein Fischer gebracht – nicht von einer Farm, sondern so frisch aus dem Meer eine Seltenheit. Der Languan dagegen gehört als ausserordentlich zarter Seefisch zur täglichen Ausbeute der lokalen Fischer – gegrillt oder gebraten eine Delikatesse.

Auf Anregung von Inge Croé haben wir im hinteren Gartenteil, der vorm Meereswind abgeschirmt ist, ein Hochbeet gebaut, in dem wir nun eigene Kräuter ziehen, die man in Nordbali schwer bekommt : Minze (seitdem können wir Mochito machen; nicht sehr balinesisch, doch erfrischend lecker !) und Basilikum (u.a. für unseren Tomatensalat) sodann Coriander (für die Fischsuppen, das Thai-Curry, die Tom Kha Gai u.a.). Ausserdem haben wir erneut Lemongras und Kefir Limonen angepflanzt – Beides wird in der Küche regelmässig gebraucht, und es ist selbstverständlich besser, frische Kräuter im eigenen Garten zu haben, als sie in oft nicht sehr erfreulichem Zustand auf dem Markt oder im Supermarkt kaufen zu müssen.

Auch Tomaten haben wir gepflanzt: die kleinen, vielbackigen mit grünen Kernen und einem intensiv süssen Geschmack. Früher gab's die überall, „tomat bali" genannt, heute sind sie von grossen, runden, geschmackslosen Tomaten verdrängt worden (also kein EU-spezifisches Problem !) Auch haben wir in den Dorfgärten eine traditionelle Art von Ananas entdeckt, die die Dörfler vergammeln lassen, die Früchte schmecken ihnen zu „scharf". In Wirklichkeit schmecken sie köstlich intensiv nach Ananas, nicht wie die oft holzartigen grünen und fast geschmackslosen Plantagenfrüchte aus Java, die man auf dem Markt bekommt. Auf der Suche sind wir weiterhin nach aromatischeren Papayas. Die üblichen balinesischen Früchte sind süss, aber ziemlich fad. Mehrere Versuche mit

Papayakernen aus Thailand sind fehlgeschlagen, die jungen Triebe wurden umgehend von Termiten verzehrt ….Vielleicht werden wir noch fündig.

Und da wir jetzt schon im Garten gelandet sind: Ein tropischer Garten braucht ständige Pflege und Korrekturen: Wo vor kurzem noch eine Gebüschkombination eine hervorragende Abgrenzung bildete, stehen unvermittelt in weiten Abständen lange Stämme, während die grüne Mauer sich drei, vier Meter hoch erhoben hat. Das macht es nötig, z.T. massiv ins Wachstum einzugreifen und Büsche und Bäume umzupflanzen, wenn der Garten in gepflegtem und funktionalem Zustand erhalten sein soll. Da dies aber nur an Terminen erfolgen darf, die der rituelle Balikalender als erlaubt und günstig ausweist, ziehen sich solche Arbeiten oft über Wochen und Monate hin ….

Auch in diesem Jahr gab es auf Gästewunsch häufige Gamelankonzerte und Tanzvorführungen in unserem Strandgarten, dazu als Festessen ein üppiges Babi Guling für die Gäste, die Tänzer und Musiker

Wer schon bei uns war, hat vielleicht die Problematik der unmittelbaren Meeresnähe und Meeres-Ausgesetztheit kennengelernt. Verstärkt durch Erosionsprozesse, kommt es bei ausserordentlichen Wetterlagen und vielleicht bereits durch die Klimaveränderung und den damit verbundenen Anstieg der Meereshöhe jedes Jahr ein-, zweimal zu grösseren Schäden durch rauhe See. Im vergangenen Jahr war es der Ausläufer eines gewaltigen Zyklons über dem nördlichen Australien, der Ende März zu sintflutartigem Regen, zu Überschwemmungen und zu enormen Wellenschäden an allen Küsten Balis führte. So auch bei uns im Strandgarten. Zwar bietet die Strandmauer Schutz, doch ein Streifen von mehr als 5 Metern wird in so einem Fall von Salzwasser und hochgespültem Sand so malträtiert, dass es vieler Arbeit über mindestens einen Monat Zeit braucht, bis die Narben wieder überwachsen sind und langsam verschwinden.

Um wieder einen grösseren Sandschild, einen eigenen Strand („Ciliks Beach Garden"!), vor unserem Grundstück zu haben, haben wir schon vor Jahren eine und dann eine weitere Buhne gebaut, ca. 3. Meter breit und knapp 20 Meter ins Meer ragend. Seitdem hat sich saisonal jeweils auf der strömungszugewandten Seite ein mächtiger Sandschild ge-

bildet. Das ist angenehm zum Baden, schützt die Strandmauer und hält die Wellen auch bei Sturm vom Garten fern. Die westliche Buhne jedoch war noch zu kurz, und am östlichen Ende unseres Grundstücks, das immerhin fast 250 Meter Strandlinie aufweist, fehlte eine dritte Buhne. Schwierig ist, dass nur bei extremen Niedrigwasserständen gearbeitet werden kann, will man nicht riskieren, dass die Flutwellen vor dem Aushärten des Zements alles wieder fortspülen. Nur bei den seltenen sehr tiefen Wasserständen (und die müssen in günstigen Arbeitszeiten und nicht um Mitternacht liegen) bleibt über wenige Tage ein ausreichendes Zeitfenster zum nachhaltig Arbeiten.

Buhnenbau im November dieses Jahres; Neubau im Osten und Verlängerung im Westen des Areals

Und so soll es nach einiger Zeit aussehen wie bei der mittleren Buhne; sie hält die Wellen fern und hat uns einen Strand beschert, über den man angenehm ins Wasser gelangt und auf dem unser Boot liegt

Wer die laxe Einstellung der Balinesen zur metrischen Zeit kennt, weiss, welche Probleme sich da ergeben. So waren diese eigentlich dringenden Arbeiten fast 3 Jahre lang immer wieder aufgeschoben worden. Mithilfe von Gezeitentabellen im Internet und auf heftigen Druck meinerseits haben wir die Arbeiten dieses Jahr vorbereitet und im November durchgeführt. Ähnlich günstige Wasserstände gibt es erst wieder Mitte Mai …. Schauen wir nun, wie das Meer sich mit den beiden Neubauten arrangiert. Sie sind noch nicht endgültig fertig und können im Mai dann fertiggestellt werden.

Brandneu in unserem Wagenpark ist ein Toyota Avanza, der den in die Jahre gekommenen Panther von Gede Putu ersetzt. Damit stehen wieder zwei technisch einwandfreie Fahrzeuge für je bis zu 4, maximal 5 Gäste zur Verfügung und ein Kleinwagen für drei Fahrgäste.

Immer wieder wird unsere Küche gelobt, und dies von Gästen, die zuvor in einem der exklusiven Vielsterne-Hotels waren oder aus grosser Reiseerfahrung hervorragende Küche kennen. „*Luxus ist nicht unbedingt das, was ein Luxushotel bietet. Ihr Garten ist mindestens so schön wie der des Oberoi, und Ihr Essen ist besser*!“ schreibt gerade ein Gastehepaar, das zur Zeit über Weihnachten und Neujahr bei uns ist. Wir freuen uns über solchen Zuspruch! Was unsere Küche auszeichnet, sind sicherlich die Frische und Qualität der verarbeiteten Speisen,

unser Tages-fangfrischer Fisch z.B., und die Regionalität, die sich die teuren Hotels oft nicht trauen. Dort bekommt man kein Sate Lilit, keinen Ikan dalam Daun, als Gemüse keine Nangka mudah oder Kladi, und die Früchte sind das weltweite gleiche Ensemble aus Wassermelone, Banane und Ananas - ohne saisonale Abwechslung durch Mangos, Salak, Nangka, Sirsak u.a. Hier agieren unsere drei Küchendamen in ihrem Element.

Daneben offerieren wir aber auch einige ausgesuchte Speisen aus der thailändischen und vietnamesischen Küche, dazu einige wenige deutsche und Schweizer high lights wie etwa die leckeren badischen „Brägele" – Bratkartoffeln – oder den morgendlichen Tresse au Beurre, den Schweizer Butterzopf zum Frühstück. Da ergibt es sich bei längerer Abwesenheit eines kritischen europäischen Begleiters, dass die Qualität sich langsam und unmerklich verschiebt, die Bratkartoffeln zu fett und der Butterzopf nicht durchgebacken und zu blass werden, denn bei aller Routine sind diese Dinge den Balinesen doch nicht wirklich vertraut. Hier muss dann korrigierend eingegriffen werden. So besteht eine mir sehr angenehme Aufgabe darin, alle Menu-Angebote immer wieder durch zu probieren, Abweichungen zu korrigieren, den Geschmack zu optimieren und ab und zu ein Getränk oder eine Speise zu ergänzen oder zu streichen. Dieses Jahr sind bei den alkoholischen Getränken z.B. der Mochito (schon oben erwähnt) und die Pina Colada hinzugekommen, die Nyoman mit Begeisterung und hervorragend mixt, weil er sie selber sehr gerne mag. Bisweilen stosse ich auf lokale Speisen, ein Gemüse, eine Art der Zubereitung, die die Balinesen Fremden eher vorenthalten, so z.B. den Nasi Kuning, der inzwischen bei unseren Gästen ein Hit geworden ist. Doch ganz grundsätzlich funktionieren unsere Küche, die Haus- und Gartenpflege und vor allem der einfühlsame, doch unaufdringliche Service so gut, dass Gäste dies immer wieder sehr nachdrücklich zum Ausdruck bringen. Auch deshalb kommt ein beträchtlicher Prozentsatz unserer Gäste auf Empfehlung von Freunden und Bekannten zu uns, ein ebenso grosser Teil unserer Gäste sind „Wiederholungstäter", worüber wir uns freuen, ja, was uns ein wenig stolz macht.

Nun möchte ich Ihnen noch kurz für die Hilfsprojekte danken, die auch dieses Jahr zuverlässig weiterliefen: Der Jurastudent ist inzwischen in seinem Masterstudium in Surabaya, die beiden elternlosen Kinder rücken langsam in ihrer Schullaufbahn in höhere Klassenstufen und Schulformen, und ganz neu unterstützt eine weitere Gästefamilie die Schulausbildung von Nyomans Tochter, nachdem sie begeistert deren Tanzkünste bewundert hatte.

Meinen Bericht von der Schiffsreise finden Sie in einem zweiten Anhang. Bleibt mir nur, Ihnen auch im Namen aller Partner und Mitarbeiter ein gesundes und schönes Neues Jahr zu wünschen – villeicht sehen wir uns ja in Bali in Ciliks Beach Garden wieder !

Rüdiger Krechel 29. 12. 20012

Fotobericht von einer ungewöhnlichen Schiffsreise

von den nördlichen Molukken über die Inselgruppe Raja Ampat nach Papua

Rüdiger Krechel, Dezember 2012

‚SeaTrekBali' heisst der Veranstalter. Zwei bildschöne Pinisi-Segelschoner kreuzen unter seinem Namen in den Gewässern zwischen Bali im Westen, Sulawesi und den Molukken im Norden, der Inselgruppe Raja Ampat im Osten und Papua im Südosten. Überwiegend Gegenden, die abseits frequentierter Touristenrouten liegen, dazu vom Schiff aus erlebt, vom Meer, vom Wasser aus, was dem Charakter Indonesiens – „tanah-air" „Wasserland" nannten die Indonesier früher ihr Land – besser gerecht wird als Reiserouten über Land und durch die Luft. Im kommenden Jahr wird die „Katharina" (das schlankere und elegantere der beiden Schiffe) Routen auch nach Westen, bis nach Singapore, befahren.

Gebaut werden diese nautischen und ästhetischen Meisterwerke in unveränderter Tradition in Süd-Sulawesi, doch während sie in den vergangenen Jahrhunderten mit ihrer eleganten Silhouette, dem überlangen, weit nach vorn und oben ragenden Vorsteven (Bug) und dem ebenfalls weit aufragenden Spiegelheck den südostasiatischen Archipel dominierten, sind sie heute, von klumpigen Containerschiffen verdrängt, immer seltener zu sehen – einige wenige kreuzen mittlerweile für mehr oder weniger betuchte touristische Passagiere auf Erlebnis- oder Tauchrouten durch die indonesische Inselwelt.

9 bis 15 Tage dauern die buchbaren Törns in der Regel. Man fliegt – wenn die Route nicht in Bali beginnt oder endet – an den Ausgangspunkt und vom Endpunkt wieder zurück. Dies ermöglicht ganz unterschiedliche und interessante Routen. Zwölf Gäste maximal passen auf die Katharina, etwa gleich viele Personen zählt die Mannschaft – es bleibt also eine überschaubare Zahl, dazu kannten sich auf meiner Reise die meisten Gäste als verschworene Katharina-Fans von früheren Cruises. Eine ziemlich individuelle Sache also.
War man, wie ich, seit Jugendzeiten nicht mehr auf einem Segelschiff, dann ist der heutige Komfort begeisternd: Nicht nur klimatisiert sind die Kabinen (was im November äquatornahe sehr wohltuend sein kann), auch kaltes und heisses Süsswasser kommt Dank einer modernen, leistungsstarken Entsalzungsanlage aus den Hähnen – heiss duschen auf dem Segelboot – welch ein Luxus ! Und luxuriös geht es weiter: mit einer einfalls- und abwechslungsreichen Küche und freien Getränken. Und fast wichtiger noch: mit einem ausgewogenen und kompetent geführten Erlebnis- und Besichtigungsprogramm. Bei meinem Törn reichte das Aktivitäts-Spektrum von Stadtführungen über Dorfbesuche, den Besuch einer Perlenfarm, frühmorgendliches „bird watching", einen kleineren und einen längeren Dschungeltreck bis zu den fast täglichen Erkundungs– und Schnorchel– Ausfahrten mit

den beiden Dingis der Katharina. Alles perfekt organisiert und ausgeführt von der gesamten Mannschaft, vor allem jedoch Dank des souverän und einfühlsam agierenden Programmleiters – ihnen allen gebührt ein ganz grosses Kompliment.

Nun zu meiner Reise: Nach einem Flug von Denpasar über Makassar (Ujung Pandang in Südsulawesi) nach Ternate, Hafenstadt eines alten Sultanats, führte die Route in 14 Tagen zunächst an den dschungelbestandenen Küstenlinien der grossen, vielfingrigen Insel Halmahera entlang in das Inselreich Raja Ampat, in Fachkreisen ‚Kronjuwel mariner Artenvielfalt' genannt, inmitten des pazifischen Korallendreiecks. 1500 kleine und grosse Inseln, weit abgelegen von aller übrigen Welt; weisse Sandstrände, darüber unübersehbare Kokospalmflächen, Hügel und Berge, felsige Steilküsten, Mangrovenwälder und Korallenhaine; Horizont-weite und kleine versteckte Lagunen, unergründlich tiefe und nur wenige Meter flache Buchten, labyrinthische Kanäle zwischen Felspyramiden, unendlich lange Küstenstreifen, teils gänzlich unbewohnt, teils von Fischern zeitweise besiedelt, oft nur auf Einbäumen zu erreichen; kleine Dörfer, oft ohne Elektrizität, nur von Langbooten mit Auslegern oder einmal wöchentlich von einer Fähre mit anderen Inseln verbunden. Eine Region, in die sich Gottlob nur wenige Touristen verirren. Und schliesslich als Endpunkt die geschäftige Hafenbucht von Sorong an der Nordwestküste der Vogelkop-Halbinsel Papuas.

Das wogende Meer von Kokospalmen

und bizarre Felsformationen in Raja Ampat

„Wallace Cruise" so der Untertitel der Route, die teils den Spuren des Anthropologen und Naturforschers Alfred Russel Wallace folgte, der zusammen mit Charles Darwin die Evolutionstheorie entwickelte und Mitte der vorletzten Jahrhunderts den indonesischen Archipel und vor allem dessen östliche Regionen erforschte. Eindrücklich eine grandiose Natur und die Übergänge von asiatischen zu australischen bio-geograpischen Formen, sei es in der

physiognomischen Erscheinung der Bewohner, der Vegetation und der vom Schiff oder auf Erkundungen beobachtbaren Tierwelt : Papageien, Kakadus, Hornbills z.B. und die sagenhaften Paradiesvögel, denen wir uns auf frühmorgendlichen „bird-watching walks“ zu nähern suchten.

Ein Hornbill im Flug und

eine der zahllosen Traumbuchten unterwegs

Und immer wieder, fast täglich, Ankerstopps an Riffsockeln und Schnorchelausflüge durch eine Wunderwelt von Korallen in unglaublichen Farben, Formen und Grössen; mit kleinen und grossen Fischen und Meerestieren. Nach Stunden dann wieder zurück auf der Katharina, begrüsst mit einem welcome drink, und nach der Süsswasserdusche erschöpft und glücklich auf den bequemen Sesseln an Deck in Erwartung des mehrgängigen Abendessens

Ein kapitaler Fang, täglich fangfrischer Fisch, doch auch darüber hinaus eine abwechslungsreiche Küche

Übrigens habe ich auf dem gesamten Törn nicht einmal in meiner Kabine geschlafen (was air-conditioned und recht bequem fast alle anderen taten) sondern auf einer breiten Liege mit Matratze auf dem Oberdeck unmittelbar unter den tropischen Sternen, sanft geschaukelt von der Dünung, in herrlich frischer Nachtluft – auch das ein ganz ausserordentliches Erlebnis !

Morgenlicht über dem Sonnensegel der Katharina

und darunter, die Ersten am Frühstückstisch

Mit dem Dingi auf Erkundungstour

durch ein Labyrinth von Felsen und Lagunen

entlang kilometerweiter Mangrovenwälder

Belohnung nach schweisstreibendem Aufstieg

Ein erfrischendes Bad danach

und ein welcome drink zurück auf der Katharina

Das Traumschiff Katharina, Erscheinung aus früheren Jahrhunderten, doch mit modernstem Komfort