

Indonesien

Java • Bali • Lombok
Sulawesi • Sumatra

Reiseführer mit aktuellen Reisetipps und zahlreichen Detailkarten ★★ ★



Nelles
Verlag

INDONESIEN



0 200 400 km
© Nelles Verlag GmbH, München

KARTENVERZEICHNIS

Jakarta	66	Prambanan	100
Old Batavia	68	Borobudur	104/105
Westjava	78/79	Dieng-Plateau	109
Bogor	82	Solo (Surakarta)	111
Bandung	86	Semarang	113
Cirebon	88	Ostjava	122/123
Yogyakarta	92	Surabaya	124
Zentraljava	96/97	Malang	134



Trowulan	137	Insel Samosir	223
Bali	162/163	Nias	226
Region Ubud	172/173	Westsumatra.....	232/233
Lombok	191	Bukittinggi.....	235
Südsulawesi	194	Padang	239
Torajaland	198		
Medan.....	216		
Nordsumatra	218		

LEGENDE

★	Top-Attraktion (in Karte)	★	in Karte gelb Unterlegtes wird im Text erwähnt		Staatsgrenze
★★	(in Text)	BOGOR (Ort)			Provinzgrenze
	sehr sehenswert (in Karte)	Candi Pawon (Sehenswürdigkeit)			Gebührenpfl. Autobahn
★	(in Text)		internationaler Flughafen / nationaler Flughafen		Schnellstraße
★		Mt. Merapi	Berggipfel (Höhe in Meter)		Fernverkehrsstraße
⑧	Orientierungsnummer in Text und Karte	2914	Pass (Höhe in Meter)		Hauptstraße
⑧ ⑧	Orientierungsnummer in Text und Stadtplan	1480	Pass (Höhe in Meter)		Landstraße (teilweise befestigt)
⑧	Orientierungsnummer in Text und Detailplan		UNESCO Welterbe		Nebenstraße, Fahrweg
	Öffentliches bzw. bedeutendes Gebäude		Nationalpark		Eisenbahn
	Hotel, Resort		Strand		Stadtmauer
	Hospital / Postamt		Tauchplatz		Fähre, Boot
	Markt / Einkaufszentrum		Kirche / Moschee		Entfernung in Kilometer
	Denkmal / Restaurant		Buddhistischer Tempel / Hinduistischer Tempel		Straßennummer
			Höhle / Aussichtspunkt		Bus Station / Info
			Golfplatz / Antike Stätte		

IMPRESSUM: Nelles Guide: Indonesien – Java, Bali, Lombok, Sulawesi, Sumatra

All rights reserved

© Nelles® Verlag GmbH, 81379 München, Machtfinger Str. 26 Rgb.

Info@Nelles.com, www.Nelles.com

ISBN 978-3-86574-710-5

Lizenzbestimmungen: Gegenstand des Nutzungsverhältnisses sind die von Nelles Verlag GmbH publizierten digitalen Reiseführer „Nelles Guide“. Nelles Verlag GmbH gestattet nur Letztkunden die Nutzung des „Nelles Guide“. Nelles Verlag GmbH räumt den Nutzern ein nicht ausschließliches und beschränktes Recht zur Nutzung des „Nelles Guide“ ein. Die Nutzer sind berechtigt, jeweils eine digitale Kopie des gewünschten Reiseführers herunterzuladen, davon eine elektronische Kopie zur Sicherung anzulegen und, soweit von Nelles Verlag GmbH zur Verfügung gestellt, einen Ausdruck herzustellen sowie davon zwei Kopien anzufertigen. Jede weitere Nutzung ist nur mit schriftlicher Genehmigung der Nelles Verlag GmbH zulässig. Verstößt der Nutzer gegen diese Lizenzbestimmung, so verpflichtet er sich, unabhängig von einem weitergehenden Schadensersatzanspruch, für jeden schuldhaften Verstoß eine Vertragsstrafe zu bezahlen. Der Nutzer wird darüber informiert, dass die Firma Nelles Verlag GmbH zum Schutze des „Nelles Guide“ technische Maßnahmen ergriffen hat. Der Nutzer ist nicht berechtigt, die technischen Schutzmaßnahmen ohne Zustimmung von Nelles Verlag GmbH zu umgehen. Die von Nelles Verlag GmbH angebrachten Urheberrechtshinweise, Quellenangaben und Markenbezeichnungen dürfen vom Nutzer weder verändert noch beseitigt werden.

Haftungsausschluss: Alle Angaben im „Nelles Guide“ werden von dem Team der Nelles Verlag GmbH sorgfältig recherchiert und auf den aktuellen Stand gebracht sowie, soweit möglich, auf Stimmigkeit überprüft. Trotz sorgfältiger Recherchen ist es nicht ausgeschlossen, dass die Angaben im „Nelles Guide“ nicht oder nicht mehr zutreffend sind. Nelles Verlag GmbH kann daher ebenso wenig wie das Team vom „Nelles Guide“ eine Haftung für die Vollständigkeit und Richtigkeit der im „Nelles Guide“ dargebotenen Angaben übernehmen. Nelles Verlag GmbH und sein Team können insbesondere nicht für Schäden, Unannehmlichkeiten oder Unstimmigkeiten, Verletzungen oder sonstige Folgen durch die Angaben im „Nelles Guide“ verantwortlich gemacht werden. Dieser Haftungsausschluss gilt jedoch nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von Nelles Verlag GmbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von Nelles Verlag GmbH beruhen. In gleicher Form gilt der Haftungsausschluss nicht für sonstige Schäden, die auf einer grob fahrlässigen Pflichtverletzung von Nelles Verlag GmbH oder auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von Nelles Verlag GmbH beruhen. Nelles Verlag GmbH haftet nicht für die Verfügbarkeit ihrer Leistungen.

Bei den Hyperlinks und Werbeanzeigen handelt es sich um fremde Inhalte, für deren Richtigkeit keine Haftung übernommen werden kann. Die Nelles Verlag GmbH distanziert sich ausdrücklich von den Inhalten der verlinkten Seiten. In keinem Fall haftet die Nelles Verlag GmbH für irgendwelche direkten, indirekten, speziellen oder sonstigen Schäden, die sich aus der Nutzung einer verlinkten Website ergeben.

- F2419 -

Kartenverzeichnis 2
 Impressum / Kartenlegende / Haftungsbeschränkung 4

1 FEATURES

Höhepunkte 13
 Geschichte im Überblick 14
 Die Küche Indonesiens 18
 Traditionelles Kunsthandwerk 22
 Tierwelt und Vegetation 26

2 GESCHICHTE UND KULTUR

Landeskunde 31
 Geschichte und Kultur 35

3 JAVA

Porträt Javas 57

Jakarta 67
INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten 74-75

WESTJAVA 77
 Banten und der Westen 80
 Bogor und Sunda 81
 Bandung 85
 Von Bandung nach Pangandaran 87
 Cirebon 88
INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten 90-91

ZENTRALJAVA 93
 Yogyakarta 93
 Prambanan 99
 Borobudur 102
 Mt. Merapi und Mt. Merbabu 108
 Dieng-Plateau 110
 Solo (Surakarta) 111
 Die Nordküste 113
INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten 116-119

OSTJAVA 121
 Nordküste 121
 Surabaya 125
 Madura 128
 Von Surabaya nach Malang 130
 Majapahit und Trowulan 134
 Penataran 138
 Bromo 140
 Die Ostspitze Javas 141
INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten 144-145

4 BALI

Porträt Balis	149
Südbali	161
Zentralbali	168
Ostbali	177
Die Bergregion	180
Die Nordküste Balis	183
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	186-187

5 LOMBOK

Ampenan, Mataram, Cakranegara	189
Senggigi	190
Die Gilis	191
Gunung Rinjani	191
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	193

6 SÜDSULAWESI

Makassar	195
Bira	197
Toraja-Hochland	197
Rantepao	198
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	199

7 SUMATRA

Porträt Sumatras	203
NORDSUMATRA	215
Medan	215
Das Batakgebiet	219
Tobasee	222
Padang Lawas	224
Die Insel Nias	225
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	228-229
WESTSUMATRA	231
Das Minangkabau-Hochland	231
Bukittinggi	235
Umgebung Bukittinggis	237
Von Bukittinggi nach Padang	237
Padang und Umgebung	238
Die Mentawai-Inseln	240
<i>INFO: Restaurants, Sehenswürdigkeiten</i>	241

8 REISE-INFORMATIONEN

Reisevorbereitungen	242
Einreisebestimmungen / Visum	242
Geld	242
Gesundheit	243
Klima und Kleidung	244
Reisewege nach Indonesien	244
Reisen im Land	244
Praktische Tipps	246
Alkohol	246
Elektrizität	246
Essengehen / Restaurants	246
Feiertage	247
Fotografieren	247
Geschäftszeiten	247
Maße und Gewichte	247
Preisniveau	247
Sicherheit	248
Telefon, Post, Internet	248
Touristen-Information	248
Verhaltensregeln	248
Zeit	249
Zoll	249
Botschaften	249
Sprachführer	250
Autoren	251
Register	252
Hotelverzeichnis	257





Bauer in den Reisterrassen bei Ubud/ Bali







HÖHEPUNKTE

Bali

Java

★★**Nationalmuseum in Jakarta** (S. 70): In einem repräsentativen Kolonialgebäude sind großartige Skulpturen aus hindu-buddhistischer Zeit sowie seltene Ethno-Exponate der Stammesgesellschaften Indonesiens ausgestellt.

★★**Botanischer Garten Bogor** (S. 81): Britische und holländische Botaniker erforschten hier seit 1811 profittrüchtige Nutzpflanzen; heute ist dies ein angenehmer Park mit interessanter tropischer Vegetation.

★★**Yogyakarta** (S. 93): In der „Kulturhauptstadt Indonesiens“ lohnen u.a. der Sultanspalast **★Kraton**, die Batikmanufakturen, die Wayang-Kulit-Figurenmacher, die Silberschmiede und das Ramayana-Ballett einen Besuch.

★★**Prambanan** (S. 99): Größter Hindutempel des Landes, mit Ramayana-Reliefs aus dem 9. Jh.

★★**Borobudur** (S. 102): Gigantische buddhistische Stufenpyramide aus dem 9. Jh. mit unzähligen **★★Reliefs**, die das Leben Buddhas und andere buddhistische Legenden illustrieren.

★★**Candi Mendut** (S. 108): Nahe Borobudur steht dieses kleine Juwel buddhistischer Tempelbaukunst.

★★**Dieng-Plateau** (S. 110): Zwischen Nebelschwaden und blubbernden vulkanischen Sümpfen stehen kleine, über tausend Jahre alte Tempel.

★★**Candi Penataran** (S. 138): Schönste Tempelanlage Ostjawas.

★★**Bromo** (S. 140): Aufstieg im Morgengrauen zu dem berühmten Vulkankrater, dem die Mächtigen Javas seit jeher Opfer bringen.

★★**Krakatau** (S. 80): Wo 1883 ein gigantischer Vulkan ausbrach, wächst derzeit wieder ein Feuerberg im Meer, der 2007 ausbrach.

★★**Ubud und Umgebung** (S. 170): Dorfleben, Tempel, Galerien, Reisfelder, Kunsthandwerker, Tänze, Gamelanmusik – die Gegend um Ubud ist ein Zentrum balinesischer Kultur.

★★**Gunung Batur** (S. 182): Leicht erklimmbarer Vulkan am Batur-See.

★★**Pulau Menjangan** (S. 185): Unterwasserparadies im Bali-Barat-Nationalpark mit Steilwandriff.

★★**Kuta** (S. 165): Tolle Sonnenuntergänge am breitesten Strand Balis.

Lombok

★★**Gunung Rinjani** (S. 191): Lohnende mehrtägige Bergtour durch Dschungel zum Kratersee des Rinjani.

★★**Strand von Senggigi** (S. 190): Schöner Sunset; ruhiger als Bali.

★★**Gili-Inseln** (S. 191): Koralleninseln mit Bungalows und Riffen.

Südsulawesi

★★**Toraja-Hochland** (S. 197): Alte Dörfer u. Gräber, opulente Bestattungsfeiern; anmutige **★★Reisterrassen**.

Sumatra

★★**Tobasee** (S. 222): Entspannte Atmosphäre auf der **★★Insel Samosir**; sehenswerte **★★Batak-Dörfer**.

★★**Orang-Utans in Bohorok** (S. 219): Hier schwingen ausgewilderte Orangs durch den **★★Regenwald**.

★★**Insel Nias** (S. 225): Die Wehrdörfer **★★Bawomataluwo** und **★★Hilisaemata-no sind** gut erhalten. Strände, Korallen und Surfwellen bietet die **★★Lagundri-Bucht**.

★★**Bukittinggi** (S. 235): Geschäftige Marktstadt der Minangkabau, nahebei lockt der **★★Maninjau-Kratersee**.

★★**Mentawai-Inseln** (S. 240): Die tätowierten Mentawaier blieben lange unbehelligt. Interessant sind Dschungeltreks zu ihren traditionellen Dörfern.

GESCHICHTE IM ÜBERBLICK

Vor 1,8 Mio. Jahren Erstes Vorkommen des hominiden Java-Menschen nachweisbar.

Um 1500 v. Chr. Einwanderung von Austronesiern, die ursprünglich (4000 v. Chr.) aus Taiwan und Südchina stammen.

Um 100 v. Chr. Inder führen vermutlich den Anbau von Pfeffer in Indonesien ein.

Ab 3. Jh. n. Chr Indisierung: Hinduismus und Buddhismus kommen ins Land.

6. bis 13. Jh. Das Reich Srivijaya mit Hauptstadt bei Palembang (Südsumatra) kontrolliert die Seestraße von Malacca und beherrscht den Seehandel zwischen Indien und China.

750-850 Bau des Borobudur unter der buddhistischen Sailendra-Dynastie in Java.

850 Der Prambanan-Hindutempel entsteht in Java unter der Mataram-Dynastie. Ende des 10. Jh. Untergang des Mataram-Hindureichs.

12./13. Jh. Reger Handel zwischen Banten (Westjava) und China.

13. Jh. Lokalherrscher der Gewürzhandelshäfen in Aceh (Nordsumatra) werden Muslime.

1293 In Ostjava landet eine mongolische Flotte. Mit deren Hilfe gründet Vijaya das letzte große Hindu-Reich Majapahit (1293-1500) in Ostjava (Residenz beim heutigen Trowulan).

14. Jh. Sundanesisches Hindu-Reich Pajajaran in Westjava, mit dem Haupthafen Banten. Chinesische Handelsschiffe laufen direkt javanische Häfen an; Untergang des Seehandelsreichs Srivijaya auf Sumatra.

1331-1364 Gajah Mada, Premierminister des Hindu-Königs Hayam Wuruk von Majapahit, erobert weite Teile Javas und anderer Inseln.

1389 Beginnender Niedergang von Majapahit. Der Vormarsch des Islams in Java beginnt in den Gewürzhäfen, verbreitet durch Händler.

1478 Feldzüge des Sultanats Demak (1475-1518; Zentraljava) gegen das hinduistische Majapahit (Ostjava). Majapahit unterliegt.

Um 1500 In Zentraljava ist Demak das bedeutendste der muslimischen Hafensultanate.

1511 Das katholische Portugal möchte den von Orientalen betriebenen internationalen Gewürzhandel dominieren, erobert das Sultanat Malacca und später die Gewürzinseln Ternate und Ambon sowie Flores und Timor. Das Sultanat Aceh (1496-1903) wird mit seinem Handelshafen zum Gegenpol.

1520 Das hinduistische Bali erobert Lombok.

1527 Das muslimische Demak erobert das Hindu-reich Banten.

1530 Blambangan, das letzte Hindureich Javas, beherrscht nur noch dessen Ostspitze; Hauptstadt ist Banyuwangi.

1550-1570 Das muslimisch gewordene Banten wird unabhängig von Demak, erobert Westjava und Südsumatra.

1575 Senopati gründet das Sultanat Mataram (16.-18. Jh.; Zentraljava).

1601 Seeschlacht in der Bucht von Banten zwischen Niederländern und Portugiesen um die Vorrherrschaft im Gewürzhandel. Die niederländische



Foto: Jochen Steinhart

Der um 850 erbaute Prambanan-Tempel war der Stolz des Hindu-Reichs Mataram.

Vereenigde Oost-Indische Compagnie (VOC; 1602-1799) errichtet 1603 in Banten (Westjava) einen Handelsstützpunkt und unternimmt Expeditionen zu den Gewürzinseln, den Molukken.

1619 Jan Pieterszoon Coen kämpft gegen die Engländer, erobert Jayakarta (Jakarta), das zu Banten gehört, und macht es zur (niederländischen) VOC-Kolonie Batavia.

1625 Sultan Agung von Mataram nimmt den Hafen Surabaya sowie Pajajaran ein.

1637 Erste Zuckerplantage der VOC.

1637-1639 Das Reich Blambangan (Ostjava), das letzte Hindureich Javas, wird vom muslimischen Mataram angegriffen. Wachsender Einfluss des hinduistischen Bali in Ostjava.

1639 Friedensvertrag Bantens mit Batavia.

1641 Die niederländische VOC erobert Malacca, die portugiesische Rivalin im Pfeffer-, Muskatnuss- und Gewürznelkenhandel.

1699 Erste Kaffeeplantagen der VOC in Java.

1755 Teilung von Mataram in zwei Königreiche: Yogyakarta und Solo (Surakarta).



Foto: Kaiwan Müller

Im 13. Jh. begann die Islamisierung; heute ist Indonesien die weltgrößte Muslim-Nation.

1799 Die VOC-Gebiete werden Kolonien der Niederlande (Holland).

1811-1815 Napoleon besetzt die Niederlande, die Briten erobern Java. Britisches Interregnum; Gouverneur Stamford Raffles beschreibt erstmals Borobudur. Nach dem Wiener Kongress kehren die Niederländer zurück.

1825-1830 Javanischer Krieg; Aufstand in Zentraljava, angeführt von Prinz Diponegoro. Muslimaufstände in Westsumatra.

1830-1870 *Cultuurstelsel*: Die Bauern müssen

zwangsweise Exportprodukte wie Nelken, Zucker, Kaffee oder Tee anpflanzen.

1854 Die Holländer erobern Nordbali.

1860 Ludwig Nommensen, ein Protestant, missioniert die Batak am Tobasee.

1863 Beginn der Plantagenwirtschaft bei Medan; auf Tabak folgen Tee, Gummi, Palmöl; 1883 beginnt Shell mit der Erdölförderung.

1873-1913 Verlustreicher Kolonialkrieg in Aceh.

1906-1908 Unterwerfung Südbalis, Selbstmorde der Höfe von Badung und Klungkung.

1927 Sukarno gründet die Unabhängigkeit anstrebende PNI (Partai Nasional Indonesia).

1942 Der Einmarsch der Japaner in Indonesien zeigt den indonesischen Nationalisten die Besiegbarkeit der Holländer.

1945 Britische und indische Soldaten beenden die japanische Besetzung Indonesiens.

1949 Im Befreiungskampf müssen die Niederlande, auf Druck der USA, die Unabhängigkeit Indonesiens anerkennen; der linksgerichtete Sukarno wird Präsident. Gegenpol wird der politische Islam.

1963 Das rohstoffreiche West-Neuguinea wird gegen den Willen der Einheimischen quasi annektiert

1965 Angeblich kommunistischer Putschversuch, Gegenputsch rechter Militärs unter General Suharto. Massenmorde an „Kommunisten“ und Chinesen (je nach Quelle etwa 300 000 bis 1 Mio. Tote).

1966-1998 Quasi diktatorische Herrschaft von Suharto und dessen GOLKAR-Partei.

1969 Beginn der konfliktträchtigen Umsiedlung (*Transmigrasi*) von Muslimen vom überbevölkerten Java auf andere Inseln.

1976-1999 Militärische Besetzung der ex-portugiesischen Kolonie Osttimor.

1998 Wirtschaftskrise; pogromartige Attacken auf Chinesen; Suharto tritt zurück. Der Flugzeugbauingenieur Habibie wird Präsident.

1999 Muslimführer Wahid wird Präsident.

Seit 2000 Wiederholt islamistischer Terror gegen Christen, Chinesen, Hindus und Ausländer.

2002 Islamisten-Anschlag auf Bali, 202 Tote

2004 Neuer Präsident: Ex-General Yudhoyono. Am 26. Dezember Tsunami-Katastrophe in Aceh.

2008 Die Bali-Attentäter werden hingerichtet.

2011 Internat. Flughafen auf Lombok eröffnet.

2014 Joko Widodo (PDI-P) wird Präsident.

2016 IS-Anschlag in Jakarta. Auf Sumatra bricht der Vulkan Sinabung aus.

2017 Der christliche Bürgermeister Jakartas wird von Islamisten diffamiert und verliert die Wahl.



Indonesisches Schattenspiel Wayang Kulit, aufgeführt in Yogyakarta





Foto: Kevincuaah (Dreamstime)

DIE KÜCHE INDONESIENS

In der Gastronomie Indonesiens haben sich verschiedene Kochstile verbunden; sie kann selbst Gourmets ins Schwärmen versetzen und deren kulinarischen Horizont erweitern.

Keine Indonesien-Reise ist vollständig ohne den Genuss der authentischen indonesischen Küche. Ein für westliche Gaumen besonders schmackhaftes Gericht ist *Opor Ayam*: Hühnerfleisch in einer milden Soße aus Kokosmilch und einer Mischung aus zermahlener, in Öl gebratenen Lichtnüssen, grünem Ingwer, *Laos*-Wurzel, Koriander, Kümmel, Knoblauch und Zwiebeln. Salam-Blätter, Zitronengras, Tamarindensaft und Salz runden das Gericht geschmacklich ab. Das Fingerspitzengefühl eines erfahrenen Kochs kann diese aromatische Krea-

tion aus Hühnerfleisch, Kokosmilch und Gewürzen in ein kulinarisches Erlebnis verwandeln. *Opor Ayam* wird meist mit Gemüsegerichten wie *Sambal Goreng Buncis* (grüne Bohnen in Kokosmilch), *Pergedel Kentang* (Kartoffel-Kroketten), *Pergedel Daging* (Kartoffel-Kroketten mit Hackfleisch), *Krupuk* (Krabben-Chips) oder *Serundeng* (gerösteter Kokosnuss mit Erdnüssen) serviert. Diese Gerichte ergänzen einander auf das Köstlichste.

In Indonesien kommen die Speisen nicht nacheinander, sondern gleichzeitig auf den Tisch und werden mit gekochtem Reis gegessen. Der Reis stellt die Hauptmasse der Mahlzeit dar, und sein neutraler Geschmack bildet den idealen Kontrast zu den verschiedenen Düften, Aromen und Beschaffenheiten von Fleisch und Gemüse.

Obwohl die Küche der Minangkabau im Ruf steht, extrem scharf gewürzt zu sein, wird doch die Schärfe der Gerichte durch langsames Garen vermindert, und die richtige Mischung von Chili mit anderen Gewürzen kann eine so harmonische Geschmacksverbindung hervor-

Oben: Gegrillte Sate-Spieße. Rechts: In einem Padang- (Minang-) Restaurant kommen mehrere Speisen gleichzeitig auf den Tisch (alles halal); man bezahlt nur, was man davon isst.

bringen, dass es nur selten gelingt, die verschiedenen Zutaten einzeln herauszuschmecken.

Es gibt unzählige Gerichte in Indonesien: scharfe und milde, saure, stark riechende und cremige, salzige und süße. Da es eine Vielzahl unterschiedlicher ethnischer Gruppen gibt, die noch ihre kulinarischen Traditionen pflegen, kann man wochenlang essen, ohne zweimal das gleiche Gericht serviert zu bekommen.

Das allseits beliebte *Sate* besteht aus dem Fleisch von Rind, Huhn, Lamm oder Ziege, das auf Bambusstöckchen gespießt, in Gewürzen mariniert und über Holzkohle gegrillt wird. Dazu gehört eine Soße aus gemahlener Erdnüssen, Chilis, Zwiebeln, Zucker, Sojasoße, Essig, Salz und Wasser. Eine andere *Sate*-Soße besteht aus Schalotten und Chilis, zerpresstem Knoblauch, Limonensaft und Sojasoße. Dieser Imbiss wird praktisch überall verzehrt, auf den Straßen, bei zwanglosen Zusammenkünften oder Cocktail-Partys, und er steht hoch in der Gunst der Touristen. Auf der *Jalan Sudirman* in Jakarta findet man einige ausgezeichnete *Sate*-Restaurants. *Sate* wird entweder mit *Lontong* (in einer Bananenblattrolle gedünstem Klebreis) oder mit *Ketupat* (Klebreis, der in einem aus jungen Palmblättern geflochtenen Beutelchen gekocht wird) serviert.

Falls Sie Vegetarier oder Fast-Vegetarier sind, ist *Gado-Gado*, ein Gemüsesalat mit Erdnussoße, ein Muss. Für dieses Gericht werden Salat, gekochter, geraspelter Kohl, gekochte, streichholzklein geschnittene Karotten, gekochte grüne Bohnen, blanchierte Sojasprossen, geviertelte reife Tomaten und geviertelte hart gekochte Eier geschmackvoll auf einem Teller angerichtet, mit Erdnussoße übergossen und mit gebratenen Zwiebelflocken garniert. Zur Herstellung der Erdnussoße werden zerkleinerte, kurz angebratene Zwiebeln, Chilis und Knoblauch mit Wasser und zerstoßenen Erdnüssen vermischt, unter ständigem Rühren zum Kochen



Foto: Ampyang (Dreamstime)

gebracht und mit Zucker, Essig und einer Prise Salz abgeschmeckt.

Das vegetarische *Tempe* schmeckt gut, ist billig und besitzt einen hohen Nährwert. Gekochte Sojabohnen müssen drei Tage lang fermentieren. Die dann kompakte Bohnenmasse wird von einer weißen Haut überzogen und entwickelt ein Aroma von frischen Pilzen. Diese nahrhafte und preiswerte Quelle hochwertigen Proteins wird in Indonesien besonders von den niedrigeren Einkommensgruppen geschätzt, denn im Gegensatz zu Fisch, Huhn oder Rindfleisch gibt es bei *Tempe* keinen Abfall, und man weiß, was man hat: Ein Pfund *Tempe* ist eben ein Pfund *Tempe*. In der heutigen Zeit, in der auch gebildete Schichten zunehmend vegetarisch essen, wird *Tempe* immer häufiger dem Fleisch vorgezogen.

In den meisten indonesischen Familien wird gebratenes *Tempe* mit Reis zum Frühstück, Mittag- und Abendessen serviert, und man findet es in vielen Variationen auf den Speisekarten der Restaurants. Falls Sie es einmal versuchen

möchten, fragen Sie nach *Tempe Goreng* (gebratenes *Tempe*) oder nach *Sambal Goreng Kering Tempe*, das aus dünnen, süß-würzigen, in Öl gebackenen *Tempe*-Scheiben besteht. Auch auf Märkten oder in Lebensmittelläden wird *Tempe* in Bananenblätter oder Zellophan gewickelt verkauft.

Ein weiteres vegetarisches Nahrungsmittel, das proteinreiche und fettfreie *Tahu*, ist in westlichen Ländern als Sojaquark oder Tofu bekannt und wird ebenfalls aus fermentierter Sojapaste hergestellt. *Tahu* wurde vor ca. 2000 Jahren aus China eingeführt und bildet heute nicht nur einen wichtigen Bestandteil der täglichen Nahrung in Südostasien, sondern hat auch in westlichen Ländern an Beliebtheit gewonnen. Es wurde vor so langer Zeit von chinesischen Reisenden nach Indonesien gebracht, dass es die Indonesier mittlerweile als einen traditionellen Bestandteil ihrer Küche ansehen und ihre eigenen Rezepte zu seiner Zubereitung entwickelt haben. *Tahu* wird täglich frisch hergestellt und meist zusammen mit *Gado-Gado* serviert.

Bei einem Besuch Yogyakartas sollte man einmal *Nasi Gudeg* probieren, ein typisches mitteljavanisches Gericht aus Hühnerfleisch, das zusammen mit zerkleinerter frischer Jackfrucht stundenlang auf kleiner Flamme in Kokosmilch gegart wird. Koriander, Kreuzkümmel, Krabbenpaste, Zwiebeln, Knoblauch und Lichtnüsse werden zu einer Paste zerstampft, die dem Gericht zusammen mit *Laos*-Wurzel, braunem Zucker, Zitronengras und einer Prise Salz beigefügt werden. Auch *Nasi Gudeg* wird mit weißem Reis serviert.

Nasi Campur besteht aus einer Portion weißem Reis, die obenauf mit Fisch oder Fleisch und mit Gemüse garniert, mit *Serundeng* und einem oder zwei *Krupuk*-Chips gekrönt wird.

Nasi Padang wurde nach seiner Heimatstadt, dem Hafen Padang, benannt. Selbst in Yogya, dem Hort javanischer Kultur, gibt es eine Anzahl von Restaurants, die – meist von Frauen gemanagt – die charakteristische muslimische Küche Padangs anbieten, und man findet kaum eine indonesische Stadt ohne Padang-Restaurant. Dort gibt es Curries und scharfe Fisch-, Eier- und Gemüsegerichte wie auch Fleischgerichte aus Rind, Huhn, Ziege, Leber, Kutteln oder Nierchen. Köstliche Spezialitäten sind *Kalio Ayam*, ein cremiges Hühner-Curry; *Rendang*, ein würziges Rindfleisch-Curry und *Dendeng Balado*, das mit gebratenem, gewürztem, sonnengetrocknetem Fleisch zubereitet wird. Schon diese drei Gerichte machen die Küche von Padang zu einem unvergesslichen Erlebnis.

In Indonesien isst man jedoch nicht allein, um den Hunger zu stillen; gemeinsames Essen ist obligatorisch bei großen Festen. Bestimmte Gerichte gehören zu den einschneidenden Punkten im Lebenszyklus der Menschen. *Nasi Tumpeng* wird in Java zubereitet, wenn eine Frau den siebten Schwangerschaftsmonat erreicht hat. Dabei wird gekochter Reis zu einem 30 cm hohen Kegel gepresst, der in die Mitte einer mit Bananenblättern belegten Bambusplatte gestellt wird. Sieben kleine Kegel aus Reis, Gemüsespeisen, Rind- und Hühnerfleisch sowie bunte Süßspeisen umgeben den großen Kegel, der das Wachstum und die Entwicklung des Menschen symbolisiert. Verwandte und Nachbarn speisen zusammen, feiern die glücklich verlaufene Schwangerschaft, danken den Göttern und erbitten ihren Segen für die Zukunft. Mit diesem Festmenü teilt man der gesamten Gemeinschaft mit, dass der siebte Schwangerschaftsmonat glücklich und sicher erreicht wurde.

Nasi Tumpeng begleitet auch Geburtstage, Hochzeiten oder Hochzeitstage. Dabei bleibt zwar die Kegelform von *Nasi Tumpeng* gleich, aber die

Rechts: Nasi Gudeg ist eine Spezialität aus Yogyakarta

Foto: Arhant Trejo (Shutterstock.com)



Fleisch- und Gemüsegerichte wechseln je nach Anlass. Bei Totenfeiern wird der Reiskegel von oben nach unten sauber in zwei Hälften geschnitten, die als Symbol für die Durchtrennung des Lebensfadens und die Beendigung von Wachstum und Entwicklung mit den runden Seiten gegeneinander gestellt werden.

Im hinduistischen Bali, auch Pulau Dewata (Insel der Götter) genannt, spielen Nahrungsmittel eine noch größere Rolle bei religiösen Zeremonien. Bali ist die Insel der tausend Tempel, und die Balinesen bringen häufig Opfergaben in diesen Tempeln dar, mit denen sie ihrer höchsten Gottheit *Sang Hyang Widhi* für seine Gaben danken. Das Opfern von Speisen besitzt eine tiefe symbolische Bedeutung, und alles, was der höchsten Gottheit oder auch den in der Hierarchie niedriger stehenden Göttern dargebracht wird, muss ein Höchstmaß an Schönheit und Perfektion besitzen, so auch die Speisen, die man in feierlichen Prozessionen zum Tempel trägt – um sie anschließend selbst zu verspeisen.

Sobald in Bali das Frühstück zubereitet ist und bevor man zu essen beginnt, werden kleine Opfergaben, etwa eine kleine Portion Reis mit einer Prise Chili und Salz, mit ein oder zwei Blütenstängeln verziert, auf ein Bananenblatt gelegt und an einen wichtigen Platz gebracht, um die bösen Geister fernzuhalten. Dies kann der Hausaltar, der Herd, der Brunnen oder ganz einfach die Haustürschwelle sein.

Die täglichen Mahlzeiten werden von den Frauen zubereitet, während die Männer für rituelle Gerichte oder Bankette verantwortlich sind, bei denen oft *Babi Guling*, geröstetes Spanferkel, serviert wird.

Bali war früher auch für Schildkröten-Steaks und Schildkröten-Sate bekannt, auf die man aber verzichten sollte, da diese Tiere vom Aussterben bedroht sind. Egal, ob in Kuta, Nusa Dua oder Sanur: überall findet man gute Restaurants und preiswerte kleinere Esslokale, die schmackhafte und fantasievolle Gerichte aus vielen Teilen der Erde anbieten.



Foto: wonderpop91 (Shutterstock.com)

TRADITIONELLES KUNSTHANDWERK

Batik

Zweifellos ist *batik* die bekannteste Kunstform Indonesiens, obwohl diese Methode, Textilien mit Ornamenten zu verzieren, fast ausschließlich in Java Verwendung findet und dort ihre größte Verfeinerung erlangte. Muster werden mit flüssigem Wachs auf feinen Baumwollstoff gezeichnet, bevor dieser eingefärbt wird. Nach dem Entfernen des Wachses hebt sich das Muster vom Untergrund ab. Dieser Vorgang kann beliebig oft wiederholt werden, und unvorhergesehene Risse im Wachs geben dem Stoff seine reizvolle, spinnwebenartige Maserung. In Java erreicht man komplizierteste Punkte und Linien durch das Auftragen des heißen, flüssigen Wachses mit dem *canting*, einem föhlfederartigen Instrument.

Oben: Mit Geschicklichkeit und Geduld entsteht hier ein Batikstoff.

Im 19. Jahrhundert begann man in Java, die Wachsmuster mit kupfernen Handstempeln aufzutragen. Dies beschleunigte die Arbeit, und man konnte mit der Flut von bedruckten Baumwollstoffen aus europäischen Fabriken konkurrieren, da die stempelbedruckten *batik*-Stoffe (*batik cap*) billiger als die mühsam handgezeichneten und wesentlich arbeitsintensiveren *batik tulis* waren.

Heute werden in javanischen Fabriken maschinell bedruckte Stoffe mit *batik*-ähnlichen Mustern als industrielle Massenware hergestellt. Obwohl sie nie mit Wachs in Berührung gekommen sind, werden sie fälschlicherweise in aller Welt als „*batik*-Drucke“ verkauft.

Jede Region hat ihre eigenen *batik*-Muster und -Farben entwickelt, obwohl die größeren *batik*-Firmen sie alle unter einem Dach verkaufen.

Am bekanntesten sind wohl die javanischen *batik*-Stoffe (*kain panjang*), deren geometrische, blau-weiße oder braune Muster sich von einem creme-farbenen (für Solo) oder einem weißen

Ikat und andere Textilien

Grund (für Yogyakarta) abheben. Die vibrierenden Farben der Blumen- und Vogelmuster von Nordküsten-Städten wie Pekalongan unterscheiden sich grundlegend von der dunklen Eleganz der alten javanischen Ornamente. Die Kunst des javanischen Küstenlandes, die stark vom Handel beeinflusst wurde, integrierte europäische, chinesische und arabische Stilelemente.

Die *kain sarong batik* der Nordküste besitzt meist eine kontrastierende Borte am Tailleende des Stoffes, und der Stil des *pagi soré* („Morgen und Abend“) hat unterschiedliche Borten an Taille und Saum. In der Gegend um Cirebon entstanden interessante *batik*-Stoffe mit großflächigen, friesartigen Mustern: Felsen, Schreine, Wolken oder Fabelwesen heben sich von einem blassen, einfarbigen Grund ab. Diese *batik* wird noch heute in den Werkstätten von Trusmi und Plered produziert.

Im Osten Javas, in dem Gebiet um Tuban, werden in den Dörfern eher einfache *batik*-Stoffe aus handgewebter Baumwolle hergestellt.

Jahrhundertlang hat Java seine *batik*-Stoffe nach Bali und Sumatra exportiert, wo sie heute noch ein wichtiger Bestandteil der zeremoniellen Kleidung sind. Die blau-weiße *batik* der javanischen Nordküste ist in Bali besonders beliebt und wird für die Kostüme der Tanzdramen und königlichen Zeremonien oft sogar mit hauchdünnem Blattgold (*perada*) verziert. Zum Auftragen des Blattgolds (oder Goldstaubs) wird der Stoff mit Mustern aus Leim bestempelt oder bemalt, an denen die kostbare Substanz haften bleibt. Das Rascheln dieser steifen, kostbaren Gewänder verstärkt noch ihren überwältigenden Eindruck.

Heute werden viele dieser goldenen Blütenmuster mittels Schablonen mit Goldfarbe auf den Stoff gedruckt, und obwohl sie bei Theateraufführungen überaus eindrucksvoll wirken, können sie bei näherem Hinsehen dem Vergleich mit den kostbaren alten *kain perada* nicht standhalten.

Die Balinesen sind nicht nur Meister der *batik*-Kunst, sie haben auch eine breite Palette von dekorativen Färb- und Webtechniken entwickelt, so die Knotenfärbung, das Gobelin- und Köperweben, das Einschlag-*ikat* und gewebte Einschlagsbrokaden. In Textilkunstzentren wie Gianyar und Batuan werden diese Stoffe in großen Mengen für Einheimische und Touristen hergestellt. Beim Einschlag-*ikat* (*endek*) werden die Schussfäden abgebunden und in bestimmten Mustern eingefärbt, bevor sie mit den Kettfäden verwebt werden. Für besondere Borten oder ausgefallene, dreieckige Umschlagsenden aus gewebtem Goldbrokat (*songket*) werden mit Gold überzogene Schussfäden benutzt, um einen fließenden Effekt zu erzielen. Früher wurden diese üppigen Stoffe, mit ihren Mustern aus Schattenspielfiguren der großen Hindu-Epen oder den von importierten Luxusstoffen kopierten Designs, ausschließlich für die balinesische Elite gewebt, und auch heute noch werden sie bei den Zeremonien der Aristokratie getragen.

Eine zu recht berühmte Textilie, das Doppel-*ikat* (*ikat geringsing*), wird nur in dem kleinen ostbalinesischen Dorf Tenganan in der Nähe von Karangasem hergestellt. Bei dieser äußerst schwierigen Web- und Färbetechnik werden sowohl Schuss- als auch Kettfäden eingefärbt, so dass die Muster beim Weben vollkommen in Einklang gebracht werden müssen. Diese textilen Meisterwerke werden auf den einfachsten Webstühlen hergestellt und gelten als heilige Objekte. Vor jedem Arbeitsgang werden den Göttern Opfergaben dargebracht, damit sie die Arbeit der Weberin unterstützen. Da die wunderbaren *geringsing*, wie viele andere traditionelle Stoffe, bei religiösen Zeremonien, an besonderen Feiertagen und Festen zu den einschneidenden Punkten des Lebenszyklus getragen werden und große



rituelle Bedeutung besitzen, muss ihre Herstellung mit besonderer Sorgfalt und Ehrfurcht vor den Göttern erfolgen.

Auch das Volk der Sasak auf Lombok webt sakrale Stoffe, die eine ähnlich wichtige Funktion haben. Und obwohl einige der rituell wirksamsten Sasak-Textilien nur mit einfachen Streifenmustern auf einem satten, naturfarbenen Grund verziert sind, werden in die Endfransen oft Unmengen alter chinesischer Münzen geflochten, um die Schutzgeister anzulocken.

Unter den Batak Nordsumatras werden Textilien oft als Geschenke und Gaben bei Festen und Zeremonien benutzt. Bei einer Hochzeit wickelt jeder Gast das sitzende Brautpaar in ein traditionelles *ulos*-Tuch ein, aus dessen Qualität das Alter des Spenders, sein sozialer Status oder die Familienverbindung zum Brautpaar hervorgeht. Die Textilien der Toba-Batak unterscheiden sich deutlich von denen der Karo, Sima-

lungun und Angkola, wobei sich in jedem Batak-Dorf wiederum verschiedene charakteristische Muster entwickelt haben. In der Gegend von Tarutung, Porsea und Muara am Tobasee wird mit zusätzlichen schwarz-weißen Schussfäden das unglaublich feine *ulos ragidup* („Lebenstuch“) hergestellt, das mit männlichen und weiblichen Symbolen verziert ist. In der Gegend von Balige findet man das einfach gestreifte *ulos ragi hotang* mit einer markanten, breit geflochtenen Borte, und die Insel Samosir im Tobasee ist die Heimat des *ikat ulos sibolang* mit seinen dunkelblauen Kettfäden. Die Batak benutzen für ihre Textilien nur Baumwolle. Eine Ausnahme bilden die *abit-* und *parompa*-Stoffe der Angkola-Batak. In ihren erd- oder indigofarbenen Grund, der so gut zu der nebligen Atmosphäre des Hochlandes passt, sind bunt gewirkte Borten und glänzende Perlen eingewebt. Die Textilien der malaisischen Völker Sumatras sind hell und farbenprächtig wie die Balis. In Pandai Sikat wird noch heute die komplizierte Minangkabau-Webkunst

Oben: Schnitzkunst aus Bali.

mit Gold- und Silberfäden gepflegt, und in Palembang werden malaiische Seiden- und Goldbrokate in traditionellem Stil auf den althergebrachten Webstühlen hergestellt, obwohl sich im Lauf der Zeit die Qualität der Goldfäden vermindert hat. Diese empfindlichen Stoffe darf man niemals falten, um nie wieder gut zu machende Schäden zu vermeiden.

Soziale Veränderungen entzogen einigen der textilen Traditionen ihre Bedeutung. Aceh ist heute nicht mehr für seine Webkunst, sondern für seine Stickereien mit Goldfäden berühmt, bei der das Muster auf wertvolles Material wie Seide aufgestickt und dann an zeremoniellen Wandbehängen, Kissen oder auch an Moskitonetzen befestigt wird.

Die Paminggir Südsumatras dagegen, die früher eine der großartigsten Textilkulturen Südostasiens pflegten, stellen ihre berühmten Schiffs-Stoffe nicht mehr her. Im Nationalmuseum von Jakarta befindet sich eine schöne Sammlung ihrer gewebten Wandbehänge und wunderbar bestickten Frauenröcke mit fantasievollen Schiffen, Fabelwesen und menschlichen Reitern. Ab und zu kann man diese Stoffe aus dem 19. Jh. für teures Geld in Antiquitäten-Geschäften erstehen, und eine Weberin in Java stellt sie in großen Mengen für den Souvenirhandel her.

Anderes Kunsthandwerk

Auch in anderen Kunstgewerben Indonesiens fallen regionale Verschiedenheiten auf. Früher war es leicht möglich, bestimmte Skulpturstile, Metallarbeiten, Korbflechteereien, Lederarbeiten oder Keramik spezifischen ethnischen Gruppen oder sogar Dörfern zuzuordnen. Zwar bevorzugten die Indonesier die aus China oder vom südostasiatischen Festland importierte, glasierte Keramik, aber auch einheimische, traditionelle, kurz gebrannte Tonwaren wurden in ganz Indonesien für die Küchenarbeit oder zum Wasserholen

benutzt. Heute werden sie jedoch mehr und mehr durch Plastik- oder Metallbehälter ersetzt. In Bali und West-Lombok hingegen sind tönerne Töpfe ein integraler Bestandteil religiöser Opferrituale geblieben. Auch Matten und anderes Flechtwerk werden zunehmend von billigen Plastikprodukten verdrängt, obwohl die feinen, strapazierfähigen Produkte aus Rohr oder Palmblättern leicht erhältlich sind. In Lombok werden außergewöhnlich hübsche Körbe in traditionellem Stil hergestellt, und im westjavanischen Tasikmalaya findet man die besten Flechtwaren Indonesiens.

Metallarbeiten erlebten in ganz Indonesien durch die Touristenindustrie einen enormen Aufschwung. Besonders in Java und Bali haben traditionelle Dorfschmiede ihr Repertoire noch erweitert. Besonders begehrt sind die Zeremonialdolche (*kris*) und die Instrumente des traditionellen *gamelan*-Orchesters von Java und Bali. In Kota Gede bei Yogyakarta findet man qualitativ hochwertige Silberarbeiten. Auch Celuk in Bali und Kota Gadang in Westsumatra sind für ihre regionalen Stile beim Silberschmuck berühmt. Gold, das als sichere Kapitalanlage gilt, wird mittlerweile in jeder indonesischen Stadt nach Gewicht verkauft. Oft wird modernes Design bevorzugt, doch in Banda Aceh erhält man Goldschmuck immer noch im traditionellen, ortstypischen Stil.

Auch die Holzskulpturen unterscheiden sich von Region zu Region. In Jepara an der javanischen Nordküste wie auch in den balinesischen Dörfern Ubud und Mas werden Holzschnitzereien in unterschiedlichen Stilen für Einheimische und Touristen hergestellt. Hier kann man nicht nur geschnitzte Türen, Paravents und Möbel kaufen, sondern auch Armreifen und winzige Knöpfe.

In Sumatra dagegen sind Meister der Holzschnitzkunst selten geworden, und es scheint, dass die Tradition der großartigen Schnitzereien an den Häusern der Ahnen, den Versammlungshallen

und Reisspeichern der Toba- und Karo-Batak, der Minangkabau und der Bewohner der Insel Nias langsam, aber sicher in Vergessenheit gerät. Heute findet man zwar noch Nachbildungen kleinerer traditioneller Objekte, etwa Schnitzwerke aus Büffelhorn, Bambus oder Holz, aber die spirituelle Kraft, die den Amulett-Behältern, Zauberstäben, den Bucheinbänden des Dorf-Magiers und den großartigen Steinsarkophagen für die Knochen der Ahnen früher zuerkannt wurden, ist in unserem weltlichen Zeitalter kaum noch zu erreichen.

Pigmentmalerei auf Stoff besaß in der Kunstgeschichte Südostasiens nie die gleiche Bedeutung wie im Westen, und innerhalb Indonesiens wird nur in Bali eine Maltradition aufrechterhalten. Die balinesischen Gemälde zeigen unter anderem Szenen aus den großen Hindu-Epen und dem traditionellen balinesischen Kalender, und im 20. Jh. sind auch stilisierte Ansichten von Dorfleben und Ritualen populär geworden. In Java und Bali ist dagegen die Bemalung von Tanzmasken und ledernen Schattenspielfiguren für die lebendigen Theaterkünste von allergrößter Wichtigkeit geblieben. Dorfkünstler beherrschen die Bearbeitung von Büffelleder für die *wayang-kulit*-Figuren in absoluter Perfektion. Komplizierte, farbenprächtige Muster, vergoldete Kleidung und Schmuckstücke unterscheiden die verschiedenen Charaktere. Die balinesischen Schattenspuppen sind runder und dicker als ihre zentraljavanischen Gegenstücke, wogegen die westjavanischen Puppen (*wayang golek*) eine dreidimensionale Form besitzen. Die Vorstellung findet nicht hinter einer Schattenspielbühne, sondern in einer runden Manege statt.

Während die berühmtesten Wahrzeichen der indonesischen Kunst, die Steinmonolithen und die großartigen steinernen Tempel, ihre „Bühne“ in der

freien Natur haben, kann man viele der vergänglicheren Kunstobjekte heute nur noch in den Sammlungen der National-, Regional- oder Palastmuseen bewundern. Diese Museen sind oft in eindrucksvollen Häusern untergebracht, die im traditionellen regionalen Architekturstil erbaut wurden.

Auf Bali besitzen die religiösen Zeremonien noch immer ihre ursprüngliche Bedeutung, und starke kultische Wirkung wird oft mit den vergänglichsten und zerbrechlichsten Materialien erzielt – Opfertagen von Blumen, gefärbten Reiskuchen, Standarten aus geflochtenen Bananenblättern oder Grabbeigaben aus Holz und Papier, die sich nach Beendigung der Zeremonie schnell auflösen oder sogar mutwillig zerstört werden.

TIERWELT UND VEGETATION

Seit über 50 Millionen Jahren hat sich die Tierwelt Indonesiens im Westen und im Osten unterschiedlich entwickelt, getrennt durch einen Tiefseegraben zwischen Bali und Lombok sowie Borneo und Sulawesi (Wallace-Linie). Während die westindonesischen, auf dem Sundaschelf gelegenen Inseln immer, wenn der Meeresspiegel fiel – etwa während der Eiszeiten –, Landverbindung mit Asien hatte, war Ostindonesien dann durch den Sahulschelf mit Australien verbunden. Deshalb findet man z. B. von Sulawesi ostwärts Beuteltiere und Großfußhühner und sieht auf Lombok die ersten Verwandten der Kakadus. Auf Java und Sumatra hingegen beweist das Nashorn die Zugehörigkeit zur asiatischen Fauna.

Die einstmals artenreiche Tierwelt Indonesiens, deren natürliches Habitat der tropische Regenwald, das moorige Bergland und die Kalksteinhügel waren, ist durch die Bevölkerungsexplosion und unkontrollierten Holzeinschlag drastisch reduziert worden. Außer den Vögeln, Ratten, Fröschen und Fischen der Reisfelder leben die meisten Wild-

Rechts: Einladung zum Dschungelstreifzug in Bohorok (Gunung-Leuser-Nationalpark).

Foto: Bruno Cosca (SIME / Scharnowslow)



tiere in Reservaten und Nationalparks.

Nationalparks (*taman nasional*) gibt es in Indonesien noch nicht allzulange; erst seit 1980 hat sich ihre Zahl durch die Erweiterung des schon existierenden Systems von Naturreservaten (*cagar alam*) und Wildschutzgebieten (*suaka margasatwa*) vergrößert. Ein begrenzter Teil dieser Reservate (*taman wisata*) ist meist für Besucher zugänglich.

Zur Besichtigung eines Nationalparks benötigt man jedoch eine Erlaubnis; zu bekommen entweder von der Perindungan dan Konservasi Alam oder PKA (Direktion für Naturschutz) in Bogor, oder – einfacher – vor Ort in den Park-Hauptquartieren. Die meisten Reservate bieten einfache Unterkünfte und Führer an; Verpflegung muss man jedoch selbst mitbringen.

JAVA: Das bekannteste indonesische Reservat ist der **Nationalpark Ujung Kulon** an der Westspitze Javas. Hier leben die letzten Exemplare des einstmals weit verbreiteten Javanischen Nashorns. Aufgrund der vermuteten medizinischen Qualitäten ihres Horns

werden Rhinocerosse heute noch gewildert. So glaubt man im Westen gern, dass pulverisiertes Rhinoceros-Horn „in China als Aphrodisiakum benutzt wird“. Tatsächlich ist es ein wirksames Mittel zur Fiebersenkung. Im Jahr 1988 wurden in Taiwan für ein Rhinoceros-Horn weit über US\$ 40 000 geboten. Es ist dem großen Einsatz der Ranger zu verdanken, dass sich seit 1960 die Zahl der Rhinocerosse in Ujung Kulon von zwei Dutzend auf über 60 vergrößern konnte und nur ein oder zwei Exemplare Wilderern zum Opfer fielen. Häufiger als Nashörner oder Leoparden sind Sambar-Hirsche, Wildschweine, Pfauen, Nashornvögel, Gibbons und das seltene Wildrind *banteng* (*Bos javanicus*) beobachten. Die *banteng* ähneln mit ihren weißen Füßen und Lenden, schwarzen Bullen und goldbraunen Kühen und Kälbern dem anmutigen balinesischen Hausrind, sie sind jedoch größer, schlanker und haben längere Hörner. Bali-Rinder werden auch in Ostjava, Madura, Lampung und Sumatra gezüchtet. Das echte *banteng*-Wildrind findet man