

Heinz von Holzen, Bali (Indonesien)

Mit Schürze statt Krawatte

Vor 15 Jahren eröffnete der Nidwaldner Heinz von Holzen in Nusa Dua auf Bali sein erstes Restaurant. Heute beschäftigt er 130 Leute. **Michael Lütscher**



Führt drei Restaurants, ein Bed & Breakfast und eine Kochschule: Heinz von Holzen.

Heinz von Holzen lacht und sagt: «Was ich tue, ist wie wenn ein Chinese als einziger die echte Schweizer Küche pflegen würde.» Der Nidwaldner kocht seit 15 Jahren ausschliesslich balinesisch. Er bietet in seinen Restaurants vor allem jene Art von Curry-Gerichten an, wie man sie in den Strassenküchen Balis, nicht aber in Restaurants findet. Wir treffen von Holzen im ersten seiner beiden «Bumbu Bali»-Lokale. Das Haus ist voll, Feriengäste aus Australien, der Schweiz und China sitzen an den Tischen, die rund um einen Hof gruppiert sind. Und im Restaurant spielt ein balinesisches «Gamelan-Orchester» auf.

1990 war der heute 54-Jährige als Küchenchef des neu eröffneten «Grand Hyatt» nach Bali gekommen. Danach versuchte er sein Hobby Fotografieren zum Beruf zu machen, kehrte dann im Management des Ritz-Carlton in die Hotelgastronomie zurück, um festzustellen, dass dies nicht das Richtige war. «Wenn man mal alleine gearbeitet hat, will man nicht mehr angestellt sein», sagt er: «Ich zog es vor, Koch mit einer dreckigen Schürze als Manager mit einer Krawatte zu sein», erklärt Heinz von Holzen rückblickend.

Mit Hilfe eines einheimischen Unternehmers, der das Grundstück beisteuerte, starteten von Holzen und seine balinesische Frau Ende 1997 das «Bumbu Bali». «Am ersten Abend hatten wir kein Licht und keine Gäste, am zweiten Abend Licht, aber noch immer keine Gäste», erinnert er sich. Es war die Zeit der Asienkrise, und die indonesische Rupiah verlor täglich an Wert. Für von Holzen hatte das allerdings positive Auswirkungen: Weil er eine Hypothek in harten australischen Dollars aufgenommen hatte, reduzierten sich die Baukosten auf die Hälfte, wie er rückblickend festhält.

Bald wurde die balinesische Küche des «Bumbu Bali» zum Geheimtipp, dann zum Tipp zahlreicher Reiseführer. Von Holzen eröffnete ein zweites Lokal, ebenfalls in Nusa Dua, wo diverse Luxushotels stehen. Die beiden Restaurants liegen nur wenige hundert Meter auseinander. Gewisse Grundstoffe wie etwa die Currypasten werden nun zentral in der grossen Küche des zweiten «Bumbu Bali» zubereitet. Diese Pasten bietet er seit kurzem in Pulverform seinen Gästen auch als Souvenir zum Kauf an.

«Ich bin immer am Üben», sagt von Holzen. Will heissen: Er probiert immer wieder neue Sachen aus. Die Schweine für die in Bali beliebte Spezialität Spanferkel züchtet er mittlerweile selbst in einem Freilaufgehege. Und der Ausbruch der Hühnergrippe veranlasste ihn, selbst einen Betrieb für die Schlachtung aufzubauen. Die Hühner kauft er direkt bei den Produzenten ein, kann so die Hygiene kontrollieren und das verarbeitete Geflügel an «viele der besten Hotels und Restaurants auf Bali» weiterverkaufen. Neben einem weiteren Restaurant und einem Bed & Breakfast betreibt von Holzen auch eine Kochschule. Drei Kurse finden jede Woche statt, die Nachfrage von kochfreudigen Touristen ist ungebrochen. Am Tag unseres Treffens führte er den 1299. Kurs durch.

Bonus für die Mitarbeitenden

Insgesamt beschäftigt von Holzen 130 Mitarbeitende. «Es ist fantastisch, mit diesen Leuten zusammenzuarbeiten», sagt er. Viele seien seit Jahren dabei, der Küchenchef sogar seit dem ersten Tag. «Damals war er ein Trainee», sagt von Holzen. Seine Leute bildet er selbst aus – «eigentlich bildet sie mein Team aus», präzisiert er. Seine Angestellten arbeiteten nur fünf statt die in Indonesien üblichen sechs Tage pro Woche. Er bezahle ihnen die Sozialabgaben und lasse sie am Erfolg teilhaben. Zweimal pro Jahr gibt es einen Bonus. Die Folge: «Bei mir sind die Leute immer motiviert – nie hat jemand Kopfweg.»

Bali sei heute überlaufen, sagt von Holzen. Er selbst liebt die wilde Abgeschiedenheit der indonesischen Vulkane. «Aber fürs Geschäft ist es in Bali super.» Auf dem Erfolg ausruhen? Das kommt für Heinz von Holzen nicht in Frage. Wenn immer möglich erteilt er die Kochkurse selbst, steht um fünf Uhr auf, ist um sechs auf dem Markt. Und hilft abends in seinen Küchen mit. ■