

Lū'au – Ein hawaiianisches Fest im deutschen Garten

Ursprünglich bezeichnet das hawaiianische Wort **lū'au** eine Taro (Wasserbrotwurzel), die geschmacklich etwas der Süßkartoffel ähnelt. Da Taro gebacken, gekocht oder als Brei **poi** bei jedem hawaiianischen Fest gereicht wird, bezeichnet **lū'au** auch ein hawaiianische Fest.

Nun wollen wir ein Fest im hawaiianische Stil im heimischen, deutschen Garten zelebrieren. Dabei müssen einige Abstriche gemacht werden, da Vegetation und Klima sich deutlich unterscheiden. Dennoch wollen wir einige hawaiianische Traditionen in unseren Garten bringen.

Im Mittelpunkt steht ein Schwein **pua'a**. Besser gesagt liegt es im Mittelpunkt in einem Erdofen **imu** auf heißen Basaltsteinen vulkanischen Ursprungs unter Blättern und Erde begraben und wartet stundenlang darauf gar zu werden.

Nach hawaiianischer Tradition wird ein ganzes Schwein in einem Erdofen etwa neun Stunden lang gegart. An dieses „Schwein ins Loch geworfen“ **pua'a kālua** wollen auch wir uns wagen. **Kā** steht für „werfen“ und **lua** ist das „Loch“. Die hawaiianische Sprache kann sehr umschreibend sein. So heißt auf Lā-na'i (eine der acht vulkanischen Hauptinseln Hawaiis) das Pferd „großes Schwein mit haarigem Schwanz“ **pua'a nui huelo huluhulu**. Ein schönes Wort, welches jeder Gast des Festes sicherlich leicht in Erinnerung behält.

Wir wollen bescheiden anfangen und die Zubereitung erst einmal testen, bevor wir uns an ein ganzes Schwein wagen. Also werden wir uns auf die Rippen konzentrieren und nur einen Kotelettstrang zubereiten.

Als Erstes bauen wir einen Erdofen **imu**. Dieser sollte an die Größe der zuzubereitenden Speisen angepasst sein. Er wird für unser Carré vom Schwein also etwas kleiner, als für ein ganzes Tier. Wir benötigen dazu Basaltsteine, weil dieses Ergussgestein die Wärme sehr gut hält. Ungeeignet ist z. B. Sandstein. Idealerweise nimmt man ca. Faustgroße runde Steine. Diese sind in Deutschland jedoch nicht ganz einfach zu bekommen oder nur als sehr teure Massagesteine „Hot Stones“ zu beziehen. Wir verzichten also auf die schönen Rundungen und nehmen Basaltsteine, wie sie im Gartenbau zur Verzierung benutzt werden und in fast jedem Baumarkt erhältlich sind.



Taro (Wasserbrotwurzel)



Traditionelles pua'a kalua im Jahr 1890



pua'a kālua in der heutigen Zeit



Schritt 1: Rasen ausstechen ca. 80 cm Durchmesser



Schritt 2: Ein 50 cm tiefes, trichterförmiges Loch graben



Schritt 3: Aushub aufbewahren zum späteren Schließen des Erdofens



Schritt 4: Zwei Eimer voll Basaltsteine einfüllen



Schritt 5: Weitere Basaltsteine z. B. mit einem Gummihammer in die Wandung des Erdofens klopfen



Der fertige Erdofen (am Tag vor der Veranstaltung gebaut)



Schritt 6: Aufstapeln von Holz und Steinen



Wir verfeuern so viel Holz, wie in eine Schubkarre passt



Schritt 7: Immer wieder Steine nachlegen. Insgesamt wurden für das Projekt 8-10 Eimer mit Steinen gebraucht



Schritt 8: Zwischenmahlzeit, es dauert noch lange bis das Schwein fertig ist!

Achtung: Das ist kein Lagerfeuer. Durch Feuchtigkeit und Lufteinschlüsse in den Steinen platzen immer wieder kleine, heiße Steinstücke ab, die über 5 m weit fliegen können. Schutzbrille, Handschuhe und Kleidung mit langen Ärmeln und lange Hosen sind ein Muss. Insbesondere Kinder haben hier nichts zu suchen. Bei allem Spaß muss einem bewusst sein, dass man hier ein gewisses Risiko eingeht. Die Gäste werden deshalb auch erst 3 Stunden nach dem entfachen des Feuers dazu kommen.

Während das Feuer nun ca. 3 Stunden ordentlich lodert, haben wir ausreichend Zeit die Speisen vorzubereiten. Wir haben uns für einen Kotelettstrang entschieden, weil das Fleisch am Ende zart vom Knochen fallen sollte. Das kann man mit einem einfachen, knochenlosen Schweinebraten allerdings nicht ausprobieren. Außerdem kann man bei einem Kotelettstrang gut die Menge abschätzen. Ein solches Schweinecarré hat bis zu 16 Rippen, dementsprechend werden daraus 16 Koteletts. Wir haben ein Carré mit 10 Koteletts und einem Gewicht von 2,9 kg verwendet, ausreichend für ca. 10 Personen.

Der Kotelettstrang wird mit Salz und Pfeffer gewürzt. Traditionell werden keine besonderen Gewürze verwendet. Es spricht natürlich nichts dagegen weitere Gewürze z. B. Rosenpaprika und Kräuter zu verwenden oder das Fleisch mit Knoblauch zu spicken oder auch zu marinieren. Anschließend wird das Fleischstück in Bananenblätter eingewickelt. Bananenblätter kann man im Gemüseladen oder Asia-Shop vorbestellen. Für die deutsche Variante kann man natürlich auch heimische, möglichst große Blätter verwenden z. B. Mangold oder Wirsing.



2,9 kg Kotelettstrang auf Wirsingblättern



Schritt 9: Gemüse und Fleisch in große Blätter einwickeln

Als Beilage wickeln wir anstatt der hawaiianischen Taro, die etwas ähnlich schmeckenden Süßkartoffeln in Blätter ein. Auch hier können natürlich normale Kartoffeln und anderes heimisches Gemüse (Maiskolben, Rüben, Kohlrabi etc.) genommen werden. Wir haben uns für Kohlrabi entschieden.

Poke heißt in Streifen schneiden und bezeichnet den hawaiianischen Vorspeisensalat. Oft wird er mit rohem Thunfisch (in Sushi-Qualität) als **ahi poke** zubereitet z. B. mit Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Sojasauce, Sesamöl, Salz, Pfeffer und Macadamia-Nüssen. In der ursprünglichen Variante auch mit Algen und Seegras. Ein normaler gemischter Salat darf in der deutschen Gartenvariante natürlich auch genommen werden.

Auch wenn der Ursprung des Mai Tai umstritten ist, beansprucht das Royal Hawaiian Hotel am Strand von Waikiki in Honolulu der Erfinder dieses Cocktails zu sein und diesen bereits in den späten 1920er Jahren zubereitet zu haben. Selbst wenn es anders sein sollte, macht allein der Name diesen Drink zum prädestinierten Aperitif unserer Veranstaltung. Der Name leitet sich ab von **Mai tai roa ae** und bedeutet „das Beste - nicht von dieser Welt“.

- 6 cl Rum
- 1,5 cl Curaçao Orange
- 0,75 cl Mandelsirup (Orgeat)
- 0,75 cl Zuckersirup
- 2 cl Limettensaft (frisch gepresst)

Zutaten mit Eis im Shaker schütteln und in ein Glas mit gestoßenem Eis füllen. Ein Blatt frische Minze in das Glas legen. Vorsicht der hat es in sich! Beim Genuss mehrerer Mai Tais empfiehlt es sich das Gemisch z. B. mit Ananassaft und Orangensaft zu verdünnen. Wir haben den Mai Tai mit Curaçao Blue gemixt, was auch sehr lecker schmeckt.



Zwischen die heißen Steine und die in Blätter gewickelten Lebensmittel muss eine ca. 10 cm dicke Pflanzenschicht gelegt werden. Einerseits wird so verhindert, dass die Lebensmittel verbrennen. Andererseits wird Feuchtigkeit von den Pflanzen abgegeben, welche die Lebensmittel dampfgart.



Schritt 10: Grünschnitt grob zerkleinern

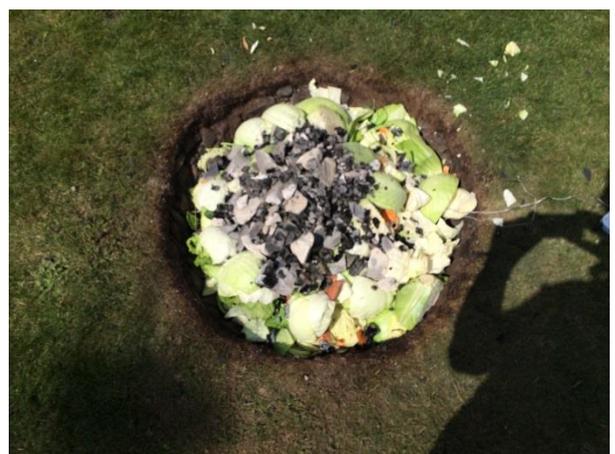


Schritt 11: Große, nicht verbrannte Holzstücke aus dem Erdofen entfernen

In Hawaii werden als Pflanzenschicht häufig die grünen, feuchten Stämme von Bananenbäumen verwendet. Letztendlich kann jedes nicht giftige Grünzeug (Laub, Brennessel, Gras etc.) genommen werden. Das Grün sollte nicht zu trocken sein oder gegebenenfalls in Wasser eingelegt werden. Wer absolut sicher gehen will, dass er kein giftiges Grünzeug nimmt, kann etwas günstiges Saisonales aus dem Gemüsegeschäft nehmen z. B. Salatköpfe, Maiskolben, Rüben. Wir haben acht Köpfe Weißkohl geviertelt und die Schalen der Süßkartoffeln und Kohlrabi verwendet.



Schritt 12: Einen Teil der heißen Steine und Glut zur Seite schaufeln



Schritt 13: Befüllen des Erdofens

Und so wird geschichtet:

- Heiße Steine (Unterhitze)
- 10-15 cm Grünschnitt
- Große Blätter (Bananenblätter, alternativ Mangold oder Wirsing)
- Die eingewickelten Lebensmittel (nicht zu dicht aneinander legen)
- Große Blätter
- Heiße Steine (Oberhitze)
- 10-15 cm Grünschnitt

Das Ganze wird dann mit einem feuchten Tuch abgedeckt. Das kann ein aufgeschnittener Kartoffelsack aus Jute sein oder ein altes Leinenbettlaken. Den aufbewahrten Aushub jetzt auf das Tuch schaufeln. Bei lockerem, durchlässigem Mutterboden kann man auch noch die ausgestochenen Grasnarben auflegen. Bei festem Lehm ist das nicht unbedingt nötig.



Schritt 14: Erdofen mit feuchtem Tuch abdecken



Schritt 15: Erdofen mit dem Aushub zuschaufeln

Das Tuch sollte größer sein, als das Loch des Erdofens. Am Ende des Garens muss die Erde runter geschaufelt werden und das Tuch wieder abgenommen werden. Nur wenn das Tuch groß genug ist, kann verhindert werden, dass Sand in die Lebensmittel fällt. In unserem Fall hat der Erdofen einen Durchmesser von 80 cm. Das Tuch sollte also mindestens 1 m x 1 m groß sein.

Die Garzeit variiert zwischen zwei und neun Stunden und ist von vielen Faktoren abhängig:

- Größe des Erdofens
- Art des Bodens (lehmiger Boden hält die Hitze besser, als sandiger Boden)
- Größe, Art und Menge der heißen Steine
- Menge der Glut und Art des Feuerholzes
- Menge und Art der Grünschicht
- Menge und Art der zu garenden Lebensmittel

Nur wer im selben Erdofen häufig gekocht hat, kann ein Gefühl für die Garzeiten entwickeln. Mal schnell den Ofen öffnen, reinschauen und fühlen, geht leider bei einem Erdofen nicht. Da die Meisten unter uns wohl kaum so häufig mit einem Erdofen umgehen werden, empfehle ich an dieser Stelle alle Traditionen über den Haufen zu werfen und ein völlig unromantisches Bratenthermometer zu verwenden. Es wäre einfach zu ärgerlich, wenn man nach der ganzen Arbeit ein schlechtes Ergebnis ausbuddelt und seine Gäste ausschließlich mit Poke und Mai Tai vertrösten müsste.

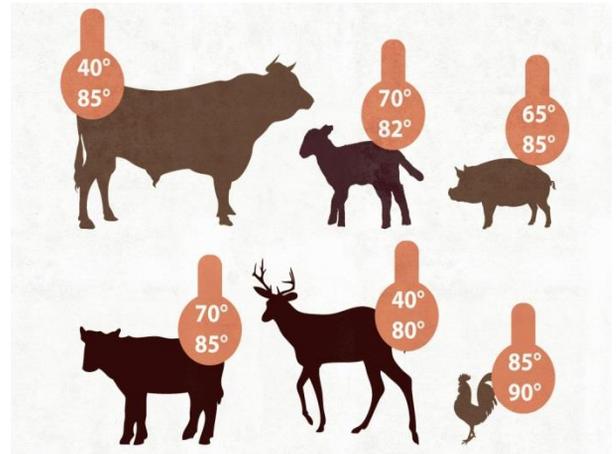
Ein einfaches, analoges Bratenthermometer mit Skala am Fühler geht natürlich nicht, weil man keine Ofenglastür hat, durch die das Thermometer abzulesen wäre. Wir verwenden dafür deshalb ein digitales Thermometer. Wenn der Erdofen gut gebaut und gut angefeuert wurde, dann erwarten wir eine Ofentemperatur von knapp 100°C, die über mehrere Stunden gehalten wird. Das Wasser in der Grünschicht beginnt zu kochen und verdampft und kühlt auf dem Weg zum Gargut leicht ab.

Wir wählen für unser Schweinecarré eine Kerntemperatur zwischen 65°C (sehr rosa) und 85°C (durch). Für mich würde ich 75°C wählen, da die meisten Menschen Schweinefleisch nicht leicht rosa mögen, gehe ich für meine Gäste auf 80°C.

Unser Thermometer bietet die Möglichkeit einen zweiten Temperaturfühler für die Messung der Temperatur des Ofenraums anzuschließen. Über die Zeit kühlt der Erdofen natürlich ab. Über die gesamte Garzeit muss der Erdofen eine Temperatur von über 70°C halten, da das Fleisch sonst gar nicht weiter gart. Sollte sich das abzeichnen, weil beispielsweise nicht ausreichend heiße Steine vorgeheizt wurden, dann hilft nur noch das Schwein in die Intensivstation (Elektroofen) zu verlegen - besser als hungrig abzurechnen.



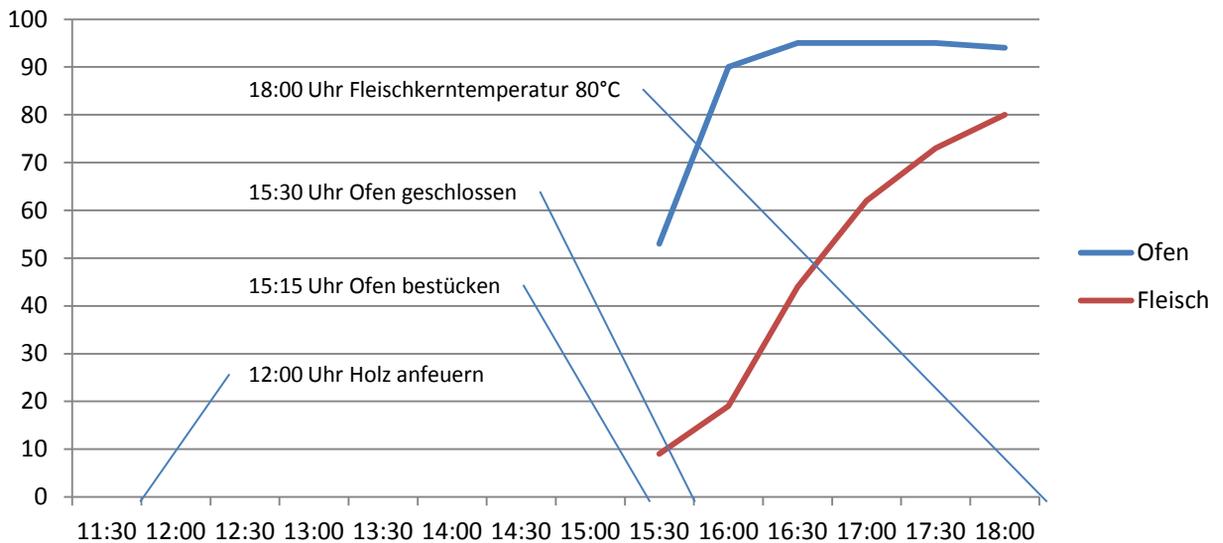
Verschlossener Erdofen mit Digitalthermometer



Garzeiten verschiedener Fleischsorten

Wenn Freunde eingeladen werden, ist es schön den Termin so zu legen, dass der Erdofen schon gemeinsam mit dem Gargut bestückt wird. Denn das Erlebnis „vorher/nachher“ ist ein Teil des Events.

Jetzt bleibt einige Zeit zu überbrücken bis das Schwein wieder ausgegraben wird. Es bietet sich eine Hawaii-Themenparty an. Jedem Gast wird bei Ankunft eine Lei (Blumenkette) umgelegt. Diese gibt es auch in günstigen Varianten im Deko-Bedarf. Hawaii-Hemden sind Pflicht. Wenn dann noch jemand Ukulele spielen kann, ist der Spaß bei der Feier garantiert.



Temperaturverlauf

Nach gut dreistündigem befeuern, Ofen bestücken und zweieinhalb Stunden Garzeit steigt die Spannung ins Unermessliche. Wir beginnen nun das Ergebnis freizulegen. Also erst einmal die Erde wegschaufeln, dann behutsam das Tuch zur Seite falten, so dass kein Sand in den Ofen fällt. Schließlich die obere Kohleschicht vorsichtig entfernen, ohne dass Kohle und Asche an das Gargut kommen.



Schritt 16: Erde abtragen



Schritt 17: Tuch abnehmen, Kohle entfernen, Gargut suchen



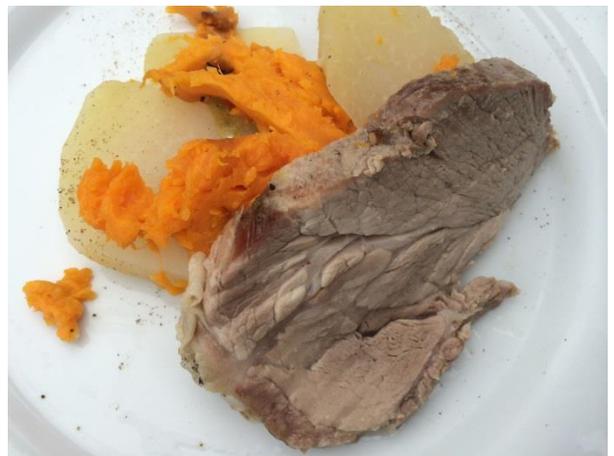
Ausgewickelte Süßkartoffeln und Kohlrabi, eingewickeltes Fleisch im Hintergrund



Ausgewickelter Kotelettstrang



Schritt 18: Fleisch tranchieren



Guten Appetit 'oli'oli kou aina

Das Ergebnis war ein Erlebnis! Sicherlich gibt es weniger aufwendige Arten einen Schweinebraten zuzubereiten. Wer also in dieser Weise hawaiianisch kochen möchte, muss den Event-Charakter im Vordergrund sehen.

Abschließend noch einige Bemerkungen, was ich beim nächsten Mal anders machen werde:

- Ich hoffe noch Steine zu finden, die beim Anheizen weniger zersplittern und durch die Gegend fliegen.
- Die Kohleschicht für die Oberhitze werde ich weglassen. Beim Entfernen der Kohleschicht lässt sich kaum vermeiden, dass etwas Kohle in die Lebensmittel fällt. Ich glaube, dass die gesamte Hitze von unten bei einem Dampfgarofen genauso gut funktioniert.
- Die Süßkartoffeln sind sehr weich geworden. Entweder macht man dann nach hawaiianischer Tradition einen richtigen Brei **poi** daraus oder legt die Süßkartoffeln ganz an den Rand des Ofens.