



**NOOR HUDA ISMAIL, ANTI-TERROREXPORTE:** «Essen hat eine verbindende Wirkung. Selbst Menschen unterschiedlichster Meinungen sitzen bei einem guten Essen gerne beisammen.»

# «Kochlöffel statt Kalaschnikow»

**Noor Huda Ismail hilft in Indonesien ehemaligen Mitgliedern islamistisch-terroristischer Vereinigungen, ein neues Leben zu beginnen. Er lehrt sie Kochen und Respekt vor anderen Religionen.**

INTERVIEW: GABRIELA BONIN | FOTOS: EDWIN KOO

Das Interview mit dem Antiterrorexperten Noor Huda Ismail (40) findet im «Dapoer Bistik» statt, seinem Warung (Garküche) in der javanischen 5-Millionen-Stadt Semarang. In dem einfachen Lokal surren Ventilatoren, ein Fernseher schnattert, aus der Küche dudelt Popmusik. Es riecht nach Shrimps-Paste, Abgasen und scharf gebratenem Fleisch. Huda bekennt sich wie fast 90 Prozent der indonesischen Bevölkerung zum Islam. In keinem anderen Land leben so viele Muslime wie in dem Inselstaat. Immer wieder verübten in den letzten Jahren muslimische Extremisten Terroranschläge. Bei einem der schlimmsten, am 12. Oktober 2002 auf Bali, starben 202 Menschen, darunter drei Schweizer. Huda berichtete damals für die «Washington Post» über den Anschlag. Mit einem der Haupttäter hatte er das islamische Ngruki-Internat in Surakarta besucht. Geschockt über die radikale Entwicklung des ehemaligen Schulfreundes, beschloss Huda, sich im Antiterrorkampf zu engagieren. 2007 gründete er sein Friedensinstitut ([www.prasastiperdamaian.com](http://www.prasastiperdamaian.com)), dem eine Bäckerei und zwei Warungs angeschlossen sind. Dort können ehemalige Terroristen arbeiten, um sich ein neues, gewaltfreies Leben aufzubauen.

**Saisunküche: Warum bringen Sie muslimischen Extremisten ausgerechnet Kochen bei?**

**Noor Huda Ismail:** Weil ich gutes Essen schätze und ich in meinem Warung nun immer meine Lieblingsgerichte serviert bekomme (er lacht herzlich). Und weil jeder, der hier arbeitet, einer weniger ist, der an der terroristischen Front kämpft. Ich ermutige die Jungs, den Kochlöffel zu schwingen, statt mit einer Kalaschnikow um sich zu schiessen.

**Woher kommt Ihre Freude an gutem Essen?**

Ich habe schon im Internat kochen gelernt. Später, als ich an der schottischen St.-Andrews-Univer-

sität studierte, fand ich das Essen dort eintönig. Ausserdem war ich als ausländischer Student einsam. So lud ich Kommilitonen ein und kochte für sie indonesisch: typische süß-scharfe javanische Gerichte zum Beispiel. Allen schmeckte es bei mir, und so fand ich schnell neue Freunde.

**Die Arbeit in der Gastronomie soll aus Attentätern Pazifisten machen?**

Essen hat eine verbindende Wirkung. Selbst Menschen unterschiedlichster Meinungen sitzen bei einem guten Essen gerne beisammen. In der Geschichte wurden Friedensabkommen oft mit einem Mahl besiegelt. Die ehemaligen islamistischen Extremisten, die hier arbeiten, bedienen ein bunt gemischtes Publikum. Auch Buddhisten und Christen zählen zu den Gästen. Im Umgang mit ihnen lernen sie andere Meinungen und Lebensweisen kennen, können Toleranz üben. Ich nenne mein Programm daher «Essen für den Frieden».

**Kommen die Männer freiwillig zu Ihnen?**

Das ist die Voraussetzung, damit ich mich für sie engagiere. Die Männer wenden sich an mich, weil sie ein neues Leben anfangen und ihre Vergangenheit hinter sich lassen wollen. Denn wenn sie aus dem Gefängnis kommen, stellt sie niemand ein. Oft bleibt ihnen nichts anderes übrig, als erneut für eine Terrorgruppe zu arbeiten.

Huda sitzt an einem Holztisch. Er bestellt frisch gepressten Orangensaft und beisst in einen Krupuk, einen Crevettenchip. Am Tisch nimmt auch Christian Warta Platz. Der österreichische Sozialanthropologe und ehemalige Nouvelle-Cuisine-Koch schult Hudas Küchenteam in sporadischen Kochtrainings.

**Wie reagierten Ihre Angestellten, als sie sich ausgerechnet von einem Europäer das Kochen beibringen lassen sollten?**

«Auch Buddhisten und Christen zählen zu den Gästen.»





**NOOR HUDA ISMAIL (40)**  
Der international anerkannte indonesische Antiterrorexperte gründete 2007 ein Friedensinstitut in Jakarta. Von 2005 bis 2006 studierte Huda an der Eliteuniversität St. Andrews in Schottland Internationale Sicherheit. Er ist auch CEO eines Business-Consulting-Unternehmens. Gastronomische Erfahrungen sammelte er als Food- & Beverage-Manager des Messezentrums in Semarang. Zwischen 2002 und 2005 war er Sonderkorrespondent für die «Washington Post». Er lebt mit seiner Frau sowie zwei Söhnen in Semarang auf Java.



**IM WARUNG DAPOER BISTIK:**  
«Meine Crew und ich sind sehr stolz darauf, dass Gastrokritiker das kulinarische Angebot loben.»

Sie waren zunächst skeptisch, hatten dann aber viel Spass mit Christian und arbeiteten hoch motiviert. Allein sein Name ist doch wunderbar symbolisch. Stellen Sie sich vor: Diese jungen Männer wurden in ihren extremistischen Kreisen jahrelang einer Gehirnwäsche unterzogen. Man trainierte sie, Christen zu töten. Und dann lernen sie einen Christian kennen, arbeiten einige Wochen mit ihm und merken, dass der kein Unmensch ist, sondern Werte vertritt, die auch einem guten Muslim wichtig sind: Ehrlichkeit und Grosszügigkeit zum Beispiel.

*Huda bestellt bei Wirt Yusuf das Menü. Der Familienvater war sechs Jahre inhaftiert, weil die Polizei bei ihm Sprengstoff gefunden hatte. In der zum Restaurant hin offenen Küche zischt und brodelt es. Es riecht nach Zitrone, Zimt und Zwiebeln. Dann trägt ein junger Kellner im traditionellen Batikhemd das Essen auf: brutzelnde zarte Zungenstückchen in einem Tongefäss, grün leuchtender Kangkung-Wasserspinat auf einer roten Platte. Huda isst mit Löffel und Gabel, wie es bei der indonesischen Mittelschicht in Restaurants üblich ist. Sonst isst er meist auf traditionelle Art mit den Händen.*

**Schmecken Sie einen Unterschied, ob Sie mit Besteck oder mit den Händen essen?**

Oh ja, mit den Händen schmeckt es viel besser! Es ist ...befreiend.

**Warum werben Sie nicht mit der Philosophie der Warungs? Sie könnten zum Beispiel eine «Friedenssuppe» auf die Speisekarte setzen.**

Würde ich ein «Antiterrorlokal» führen, würden die Angestellten weiterhin als Ex-Terroristen stigmatisiert. Ich will, dass die Gäste nicht aus Voyeurismus kommen, sondern weil das Essen gut ist. Deshalb sind meine Crew und ich sehr stolz darauf, dass Gastrokritiker bereits in zwei grossen, nationalen Zeitungen das kulinarische Angebot des «Dapoer Bistik» lobten.

**Wie gross ist die Gefahr, dass sich Ihre Angestellten wieder den terroristischen Netzwerken anschliessen?**

Die besteht immer. Schliesslich haben sie noch Kontakte zu ihrem alten Umfeld. Aber wenn nur zwei von zehn Männern, die ich beschäftige, nicht rückfällig werden, sind das zwei weniger, die Gewalt anwenden. Niemand wird als Terrorist geboren. Oft finden die jungen Männer keine Arbeit, stammen aus ärmlichen Verhältnissen und gehen zu den Extremisten, weil die ihnen ein besseres Leben versprechen. Darum muss man ihnen Alternativen aufzeigen, ihnen Arbeit geben.



**IN DER GARKÜCHE:**  
«Jeder, der hier arbeitet, ist einer weniger, der an der terroristischen Front kämpft.»



«Business heisst für mich teilen, nicht nehmen.»

**HUDA MIT WIRT YUSUF:**  
«Die Männer wenden sich an mich, weil sie ihre Vergangenheit hinter sich lassen wollen.»

Dann haben sie weniger Zeit und Interesse, sich mit extremistischem Gedankengut zu befassen. Ich selbst wurde als Kind mit fundamentalistischen Ideen indoktriniert, war ein islamistischer Hardliner. Dank meiner Kontakte zu Ausländern und weil ich gelernt hatte, Dinge kritisch zu hinterfragen, merkte ich, dass vieles nicht stimmt, was uns gelehrt wurde, und distanzierte mich vom Extremismus. Was ich geschafft habe, können auch andere schaffen.

*Zusammen mit Christian Warta will Huda in weiteren Krisenherden des Landes Warungs eröffnen. Er plant ein landesweites Franchise-System. Ausserdem möchte er indonesische Spitzenköche einladen, sein Programm mit Kochshows zu unterstützen.*

**Betreiben Sie die Warungs aus humanitären Gründen?**

Business heisst für mich teilen, nicht nehmen. Die

Lokale müssen aber Gewinn machen. Nur dann kann ich den Angestellten ordentliche Saläre und Boni zahlen.

**Sie stehen zwischen allen Fronten. Pflegen gute Kontakte zu Amerikanern, zu Jihad-Netzwerken, der indonesischen Polizei und der Regierung. Haben Sie keine Angst, selbst Opfer eines Anschlags zu werden?**

Am besten versteckt man sich im Licht, nicht im Dunkeln. Man kennt mich aus dem Fernsehen, ich schreibe Kolumnen und Bücher, bin Dokumentarfilmer. Die Öffentlichkeit ist mein Schutz.

**Woher nehmen Sie die Kraft für Ihr Engagement?**

Spiritualität ist mir wichtig. Ich bin ein gläubiger Muslim, unternehme jedes Jahr eine kleine Pilgerfahrt nach Mekka. Ich will ein gutes Mitglied der muslimischen Gesellschaft sein und anderen helfen, das Beste aus sich herauszuholen.

**MENÜWAHL**

**Vorspeise:** Krupuk (Crevettenchips)  
**Hauptspeise:** Kangkung-Wasserspinat, gewürzt mit Shrimps-Paste, Rindsrippchen in Tomaten-Pfeffer-Sauce, Zunge in einer Sauce aus Zimt, Zitrone, Zwiebeln und Ingwer. Gemüsesuppe und weisser Reis.  
**Getränke:** Huda bestellte für sich heiss überbrühten, frisch gepressten Orangensaft und für die Gäste süsse, mit Eis gemixte Avocado-Shakes. Später gabs Kaffee nach indonesischer Art mit Kaffeesatz und Zucker.  
**Dessert:** Bananenschoko-Brötchen aus der hauseigenen Bäckerei.

