

Impulse

THE MAGAZINE FOR THE GERMAN-SPEAKING COMMUNITY IN SINGAPORE

Kulinarisches Singapur

FRÜHSTÜCK
MAL ANDERS

PERANAKAN
MAGEN DES HAUSES

EISCREME
5 EMPFEHLUNGEN

MALAY
LET'S GO LOCAL MIT CHAQA

REZEPTE
RICHEL - MY LIVING COOKBOOK

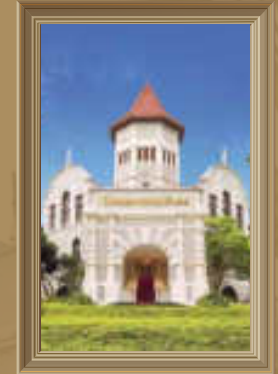
INTERVIEW MIT
HAWKER GURU
KF SEETH VON
MAKANSUTRA

GOODWOOD PARK HOTEL

A *Distinguished*
HERITAGE HOTEL

IN SINGAPORE'S

*Vibrant
Cityscape*



An impressive sight to behold, Goodwood Park Hotel is an architectural icon with a rich history dating back to 1900. The Hotel has gained recognition for its exquisite elegance, legendary charm and tradition of excellence, with its Grand Tower gazetted a national monument in 1989. The Hotel will be celebrating its 122nd anniversary on 21 September 2022.

Situated atop a lush 6-hectare landscaped hillock, the Hotel is an urban sanctuary offering an idyllic resort-style experience for guests to immerse in, whilst enjoying the convenience of the city at its doorstep.

Exclusively for German Association Members, enjoy a night's stay in the Deluxe Premier Room at \$388++ with breakfast for 2, a 3-course dinner at Gordon Grill, 50% off selected spa services and more! Upgrade to a Junior Suite or Poolside Suite at \$100++ or \$150++ supplement per room per night. T&Cs apply.

Please call 6730 1811 or email rmresv@goodwoodparkhotel.com to enquire now!



Please present your German Association Member ID to enjoy 15% off a la carte food & beverage menu
Valid till 30 June 2023.
Black-out dates and T&Cs apply.



GOODWOOD PARK HOTEL
22 Scotts Road Singapore 228221

TELEPHONE +65 6737 7411
FACSIMILE +65 6732 8558
enquiries@goodwoodparkhotel.com
www.goodwoodparkhotel.com

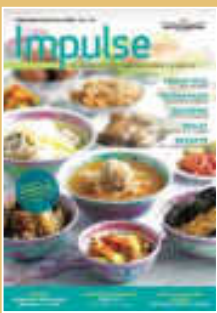
MEMBER OF THE GOODWOOD GROUP OF HOTELS



FUSSBALL
HOME AWAY FROM HOME
GERMAN ALL STARS

DEUTSCHE IN SINGAPUR
SABINE HEIN
BUCHVORSTELLUNG

**ASIAN CIVILISATIONS
MUSEUM**
WAPPENTELLER MIT FEHLER



Coverfoto: *Growing Up in a Nonya Kitchen* von Sharon Wee, published by Marshall Cavendish. – www.nonya-global

IMPRESSUM

Chefredaktion Sabine Gebele-Pham, Katrin Heidt, Hanna Schäfer

Redaktionsteam Manuela Barm, Claudia Figgge-Kästner, Robert Heigermoser, Christiane Krink, Lili Mae, Ulrika Mortimer-Schutts, Daniela Philipp, Dr. Anja Wacker, Dr. Johanna Wanka, Dr. Paul Weingarten

Anzeigen Stefanie Stula

Corporate Members Isabel Markwitz
Fotos Kerstin Schulze – MarZel Photography, Impulse-Team

Grafik Printausgabe & Website Gudrun Reiss
Social Media & Website Annika Huck, Sabine Mennicke, Prisca Reitz, Jennifer Siegler
Vertrieb Alexandra Pfaff

Editor: editor@impulse.org.sg,
Sales: sales@impulse.org.sg
Design: design@impulse.org.sg
Production: KHL Printing Co Pte Ltd

Publication: German Association – Deutsches Haus, 4 Battery Road, #25-01 Bank of China Building, Singapore 049908, E-Mail: info@german-association.org.sg
www.impulse.org.sg

Gender-Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei personenbezogenen Bezeichnungen teilweise auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung gleichermaßen für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

Opinions and views expressed by contributing writers are not necessarily those of the publisher. The publisher reserves the right to edit contributed articles as necessary. Material appearing in Impulse is copyrighted and reproduction in whole or in part without express permission from the editor is prohibited. All rights reserved ©. Impulse magazine is published by German Association – Deutsches Haus and distributed to the German-speaking community in Singapore. MCI (P) 086/09/2021

Die nächste Print-Ausgabe erscheint voraussichtlich Mitte Dezember 2022. Informationen zum Redaktions- und Anzeigenschluss unter editor@impulse.org.sg oder unter sales@impulse.org.sg

Impulse – The Magazine for the German-speaking Community in Singapore is the leading German language magazine published in Singapore and provides up-to-date information on cultural and social events in Singapore as well as on tourist destinations in the country and the region. Furthermore, it serves as a platform for sharing information within the German-speaking social and business communities, comprising more than 10,000 expatriates.

Distribution – The Magazine for the German-speaking Community in Singapore is endorsed by the German Embassy. It is sent to expatriate households and other organisations servicing expatriates. It is also available at the following locations / German institutions: German Embassy • Austrian Embassy • Swiss Embassy • Singaporean-German Chamber of Industry and Commerce • German Centre for Industry and Trade Pte Ltd • Selected German companies • German Association – Deutsches Haus • German European School Singapore • Swiss School • Swiss Club • German-speaking Protestant and Catholic Churches

Deutschsprachige Institutionen und Organisationen:



EDITORIAL



Foto oben: Pixels

Liebe Leserinnen und liebe Leser,

Wann immer ich auf unserem *look and see trip* andere Expats fragte, was sie an Singapur besonders mögen, erhielt ich die eine Antwort: Das Essen!

Von der Vielfalt an Speisen und Möglichkeiten, von exquisiten Restaurants bis zu den Food Courts und den teils sogar mit einem Michelin-Stern gekrönten Hawker-Ständen wurde mir vorgeschwärmt. Grund genug also, Sie mit auf eine kulinarische Reise zu nehmen. Ich bin sicher, dass auch schon lange hier lebende Wahl-Singapurer noch Neues entdecken werden in unserem Magazin. Tauchen Sie ein in die Geheimnisse der Peranakan-Küche, lernen Sie die Besonderheiten malaysischer Gerichte kennen, kommen Sie mit zum Frühstück ins Hawker Centre und lesen Sie, was der singapurische Food-Papst KF Seetoh über diese besonderen Orte in Singapur zu erzählen hat.

Mein *look and see trip* ist nun schon über zwei Jahre her und die meiste Zeit hier in Singapur habe ich mit vollem Elan der Impulse gewidmet. Zusammen mit meiner geschätzten Kollegin Sabine Gebele-Pham haben wir ein wunderbares Magazin gemacht und ein tolles Team geleitet, in den letzten Monaten unterstützt von Hanna Schäfer. Nun trete ich einen Schritt zurück, während Sabine und Hanna fortführen und ausbauen werden, was wir bislang geschaffen haben. Der Impulse bleibe ich als Redaktionsmitglied verbunden und bin auch weiterhin als gewählte Vorständin der German Association für die deutsche Community aktiv.

Die Impulse und die Menschen hinter dem Magazin sind mir ein Stück Heimat geworden in der Fremde. Ihr habt mich zu Zeiten der Pandemie, als wir uns nur als Zoom-Kacheln kennenlernen konnten, herzlich aufgenommen in Eurem Kreis und bis heute bin ich begeistert von dem Spirit, der die Impulse-Redaktion prägt. Ebenso möchte ich allen, mit denen ich außerhalb der Impulse zu tun hatte, danken, für die guten Gespräche, die tolle Zusammenarbeit und die Inspiration, die ich erhalten habe.

Auch dieses Mal halten Sie, liebe Leserinnen und Leser, wieder ein an Themen und Bildern reichhaltiges Magazin in Händen, das, wie immer, von unserer Grafikerin Gudrun Reiss mit viel Geduld, Know-how und Liebe zum Detail einzigartig gestaltet wurde.

Viel Freude beim Blättern, Schauen und Lesen!

*Ihre Katrin Heidt,
Sabine Gebele-Pham,
und Hanna Schäfer*



Von links nach rechts: Sabine Gebele-Pham, Katrin Heidt und Hanna Schäfer
Foto: Kerstin Schulze

INHALT SEPTEMBER-NOVEMBER 2022

Kulinarisches Singapur



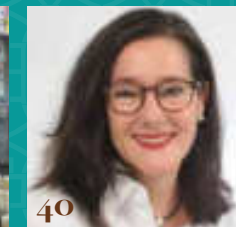
19



14



10



40



12



20



42



44

Editorial und Impressum 3

Can Read Lah!

Red Dot Melting Pot

7

Kulinarisches Singapur

Die Bedeutung des Essens 8

Frühstück mal anders 10

Peranakan Küche 12

Eiscreme 14

Let's Go Local – Malay Küche 16

Richel – My Living Cookbook 19

Interview mit KF Seetoh 20

NEU Finanzen

Was bedeuten all diese Akronyme? 22

Events

German Association: Abschied Vizepräsident 25

Was ist los in Singapur? Veranstaltungskalender 26

Neue Gruppe (Berufliche) Neuausrichtung 45

Aus der Community

GESS Das BeyondClassrooms

Programme 29

SSIS Vielfältiges Mittagsangebot 29

Österreichische Botschaft 30

Schweizer Botschaft 30

Deutsche Botschaft 31

Evangelische Gemeinde 33

Katholische Gemeinde 33

Sport

German All Stars 34

Recht

Nürnberger Bratwurst mit Sarawak Pfeffer 37

Nachhaltigkeit

Nachhaltigere Ernährung 38

Salon Singapur

Sabine Hein: Deutsche in Singapur 40

Interview

Pfarrer Daniel Happel zum 50-jährigen Jubiläum der Evangelischen Gemeinde 42

Kultur

Asian Civilisation Museum Wappenteller mit Fehler 44

Natur

Alien Invasion Sie sind mitten unter uns 46

DIY

Rezept Knuspriges Müsli - Granola 49

Kolumne

Lili Mae 51

Vier Ausgaben zum Preis von 18 Singapur-Dollar bequem per Post nach Hause.

Impulse

Hier geht's zum Abonnement



Die German Association bedankt sich bei folgenden Firmenmitgliedern für ihre kontinuierliche Unterstützung.

Das Impulse Magazin wird herausgegeben von der German Association – Deutsches Haus

Premium Firmenmitglieder



Firmenmitglieder



Der asiatische Markt wächst – wir wachsen mit: die LBBW in Shanghai.

Der asiatische Markt verzeichnet ein bemerkenswertes Wachstum, dadurch intensivieren sich auch die Investitions- und Handelsbeziehungen mit der EU. Die LBBW wächst mit: Aus unserer Repräsentanz wird eine operative Niederlassung im größten Wirtschafts- und Finanzzentrum Chinas, Shanghai. Unser Team vor Ort baut Brücken zwischen Unternehmenskunden der LBBW und chinesischen Partnern – schon seit über 20 Jahren.

Wir machen den nächsten Schritt: mit unserer Banklizenz, einem umfassenden Angebot im Corporate Banking und Trade Finance, sowie intelligenten Exportfinanzierungslösungen. Möchten auch Sie Ihre Position im asiatischen Markt ausbauen? Wir begleiten Sie – mit kompetenter Beratung, schnellen Entscheidungen und passgenauen Lösungen. Jetzt mehr erfahren unter:



Bereit für Neues



CREATING TECHNOLOGY WITH PURPOSE TO TRANSFORM THE EVERYDAY FOR SINGAPORE

Siemens is committed to shape innovative solutions for Singapore and Singaporeans.

SIEMENS

1 Transforming Communities:
Investing in the workforce of tomorrow so that they can contribute to shaping the future.

2 Transforming Mobility:
Moving the world and making mobility sustainable, efficient and comfortable.

4 Transforming Infrastructure:
Grid edge solutions for a smarter, more flexible and efficient energy system.

3 Transforming Industry:
Technologies and services that drive Industry 4.0 to improve productivity, efficiency and competitiveness.

DAS KOCHBUCH THE RED DOT MELTING POT - EINE AUSWAHL DER SCHÖNSTEN REZEPTE AUS DER GANZEN WELT

TEXT: HANNA SCHÄFER, FOTOS: MIT FREUNDLICHER
GENEHMIGUNG VON MICHELLE PILARCZYK



Für mehr
Informationen
einfach bei
www.iccs.org.sg
vorbeischaun

DIESES UMFANGREICHE KOCHBUCH WURDE IM JAHR 2017 VON MICHELLE PILARCZYK IN SINGAPUR HERAUSGEBRACHT.

MICHELLE, DIE ALS EXPAT NOCH IMMER IN SINGAPUR LEBT, IST DIE GRÜNDERIN DES INTERNATIONAL COOKING CLUB SINGAPORE (ICCS).

Dieser Non-Profit-Organisation gehören hunderte von Frauen an, die in Singapur leben und ihre Leidenschaft für Kochen und gutes Essen gemeinsam in Koch- und Backgruppen teilen wollen.

Daraus entstanden ist dieses wunderbare Kochbuch mit sehr persönlichen und gut umsetzbaren Rezepten. **Nicht nur, dass man aus 223 Gerichten aus 75 Ländern wählen kann, auch ist jedem Rezept ein Foto des Gerichts und seiner einzelnen Zutaten vorangestellt.** Persönliche Anekdoten der jeweiligen Autorin und individuelle Abänderungen bei den Familienrezepten sind jeweils in einem kurzen Text vor jedem Rezept zu finden und machen damit die Gerichte einfach zum Nachkochen und Backen.

Sinnvoll geordnet und schön übersichtlich, findet man in dem Buch eine Liste mit allen Zutaten und sogar mit der Information, wo diese in Singapur zu finden sind. Das macht das Kochen visuell und gut umsetzbar.

Ein wundervolles Rezept beigetragen hat auch unsere liebe Autorin Christiane Krink, die für die Impulse regelmäßig Rezepte publiziert. Mit der **Schwarzwälder Kirschtorte** hat Christiane einen leckeren und schönen Beitrag aus der

deutschen Kultur zum einfachen Nachbacken in diesem Kochbuch veröffentlicht.

Durch das Einteilen des Buches in elf verschiedene Regionen der Welt spiegelt dieses Werk die kulturelle Vielfalt in Singapur wider. Daher auch der Name **Red Dot Melting Pot** in Anlehnung des Spitznamens Singapurs.

Und wer nicht alleine zu Hause kochen oder backen möchte, kann sich den Koch- und Backgruppen des ICCS über www.iccs.org.sg anschließen.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! ■



"This dish tastes like home; I have known it my whole life. When I eat a slice it reminds me of going on hiking trips through the Black Forest with friends and it conjures up memories of all the green grass, the smell of the mushrooms which we would collect, the tinkling of the cow bells and the trickle of a clear brook. After our hikes we would sit at a café and would have a piece of this cake. It makes me very proud that the whole world knows the Black Forest Cherry Cake and the region I come from." *Christiane Krink*



Die Bedeutung des Essens

TEXT: CLAUDIA FIGGE-KÄSTNER

In Singapur gibt es mehr Gerichte, als wir in unserem Leben essen können. Durch die verschiedenen Kulturen geprägt, ist Essen eine große Leidenschaft und eine wichtige Form der Kommunikation – vom Zubereiten übers Teilen bis zum gemeinsamen Verzehr.

Neben dem Ausprobieren neuer Gerichte bedeutet Essen ein „Zuhause“, ein wohliges, warmes Gefühl, welches an die Kindheit, die Familie und die Heimat erinnert. Viele Einwanderer haben die Küche ihres Herkunftslandes in ihr neues Leben mitgenommen.

Essen hat auch deshalb einen hohen Stellenwert, da in Asien nicht so viel über Gefühle geredet wird. Das zeigt sich auch daran, wenn man sich trifft, wird man nicht gefragt, wie es einem

geht, sondern: „Hast du schon gegessen? Bist du hungrig? Möchtest du etwas trinken?“

Die Zubereitung und das Servieren des Essens ist ein großes Zeichen von Liebe und Fürsorge. Vor allem die ältere Generation kommuniziert nicht mit Worten „ich liebe dich“ an ihre Familie und Freunde, sondern über das Essen.

Als ich an Covid erkrankt war, hat mir eine chinesische Freundin sofort Essen und Honig nach Hause geschickt. Meine indische Freundin verwöhnt mich, wenn sie weiß, dass mein Mann unterwegs ist, mit einer großen Portion indischer Seelennahrung. Dass sie mir damit ihre Liebe ausdrückt, ohne es zu sagen, habe ich erst durch die Recherchen zu diesem Artikel richtig verstanden und weiß es noch mehr zu schätzen. Natürlich revanchiere ich mich mit ihrem deutschen Lieblingskuchen, auch ohne Worte. Durch die Sprache des Essens und der Ernährung handeln wir so zwischenmenschliche Beziehungen aus.



Die Menschen in Asien glauben, dass die fünf Finger einer Hand den fünf Elementen der Natur entsprechen. Das Essen mit den Händen überträgt diese Lebensenergien auf die Speisen und unterstützt die Verdauung.



Essen und die Essgewohnheiten sind für jede Gemeinschaft etwas Identitätsprägendes. Das ist bei uns nicht anders. Wenn wir den Tisch decken, dann hat jeder etwa einen halben Quadratmeter Platz und einen eigenen Teller. In der Mitte ist er richtig schön gedeckt mit Kerzen und Blumen. In Asien hingegen gehört der Tisch allen und der Gastgeber füllt das Essen in verschiedene Schüsseln. Als guter Gast isst man nie alles auf. Das würde für den Gastgeber bedeuten, dass er nicht genug serviert hat. Das Essen ist sehr facettenreich, mit unterschiedlichen Gewürzen, Gemüse, Fleisch, Fisch, Suppen, Reis, je nach Land und Region. Der Tisch ist traditionell rund, damit alle gut an das Essen kommen – dies bedeutet Harmonie, wie auch die warmen und kalten Speisen nach Yin und Yang harmonisieren. In der Familie selbst wird das Essen oft hierarchisch verteilt. Die Ältesten zuerst, dann die Jüngsten, sich selbst wird zuletzt aufgetan. So wird auch heute noch der Respekt der älteren Generation gegenüber gezeigt.

Eine gemeinsame Mahlzeit ist mehr als ihre individuellen Zutaten, es ist eine Erfahrung für alle Sinne, sie ist Kommunikation, stärkt unsere Resilienz, zelebriert unsere Erinnerungen, unsere Liebe und Freundschaft miteinander. Gemeinsam an einem Tisch zu sitzen und Essen zu teilen, verbindet Kulturen, baut sprachliche Barrieren ab und bringt ein gewisses Maß an Intimität mit sich. Wir kümmern uns um andere, sind dankbar und genießen die gemeinsame Zeit.

Essen und Trinken wird in Asien auch genutzt, um Verbindungen herzustellen. Afterwork Dinner, Street Food, Hawker Center, welche auch als Weltkulturerbe gelten – hier trifft man sich, hier werden Businessdeals ausgehandelt und auch Einsamkeit mit anderen Men-

schen geteilt. Speziell in Singapur, wo es in manchen HDBs sehr kleine oder keine Küchen gibt, werden die Speisen in den Hawker Centern gegessen oder mit nach Hause genommen. Das Essen wird traditionell lange gekocht, dafür fehlt heute oft die Zeit und es ist günstiger, als wenn man sich die Zutaten für kleine Familien selbst kaufen würde. An Festtagen sieht es anders aus, da nimmt man sich Zeit, um gemeinsam zu kochen und das Essen zu teilen.

Die asiatische Esskultur blickt auf eine sehr lange Tradition zurück. Die Speisen sprühen vor Farben, Düften, Geschmäckern und Formen. Sie sind enorm vielfältig und unterscheiden sich von Land zu Land. Zentral sind der Reisanbau sowie die Sojabohne. Traditionell gibt es drei warme Mahlzeiten am Tag.

Anders als bei uns sind die Tischmanieren: In Deutschland ist es verpönt zu rülpfen oder zu schmatzen – in Asien ist es ein Lob. Vielerorts wird auf Stäbchen oder die Hände zurückgegriffen. Das Essen mit der Hand bietet eine unvergleichliche Erfahrung, die nicht nur den Körper, sondern auch die Seele nährt.

Die Menschen in Asien glauben, dass die fünf Finger einer Hand den fünf Elementen der Natur entsprechen. Das Essen mit den Händen überträgt diese Lebensenergien auf die Speisen und unterstützt die Verdauung.

Reiseberichte aus Asien sind oft weniger Erlebnisberichte als kulinarische Bestandsaufnahmen. Für alle, die Singapur und Asien lieben, ist Essen ein zentrales Gesprächsthema, welches gerne stundenlang ausdiskutiert wird. Wir lieben es darüber zu reden, zu schreiben aber noch mehr genießen wir ein Essen mit Freunden und das zu jeder Tageszeit. ■



„Morgens speisen wie ein König, abends wie ein Bauer“ -

WAS KOMMT ZUM FRÜHSTÜCK AUF DEN TISCH?

TEXT: SABINE GEBELE-PHAM
FOTOS: SABINE GEBELE-PHAM UND HANNA SCHÄFER



Jedes Land hat seine eigenen Frühstücksgewohnheiten. Wer aber einmal frühmorgens im Hawker Center um die Ecke den Einheimischen auf den Teller und in die Töpfe schaut, findet eine große Auswahl und eine faszinierende Mischung aus chinesischen, indischen und malaisischen Gerichten, neben dem Kopi und Kaya-Toast. Im Ghim Moh Hawker Center gibt es viele leckere, salzige wie süße Gerichte zu entdecken. Und das Beste – alle Gerichte werden vor Ort frisch zubereitet!

Zwar kann die Reissnudel mit Schweinefleisch oder Shrimps gefüllt sein, bei Teck Hin Delicacies ist sie aber ungefüllt und damit vegetarisch. Der Geschmack des Gerichts kommt von der lauwarm dazu servierten, süßen und dickflüssigen Sojasoße, den gerösteten Sesamkörnern und für den extra Schärfe-Kick von der Chilipaste. Diese Paste wird separat serviert und kann nach eigenem Belieben und Schärfeempfinden dazu gemischt werden. Hier in Ghim Moh sind die Nudeln die besten ihrer Art in der ganzen Umgebung. Die sehr lange Schlange der Kunden reißt den ganzen Morgen für mehrere Stunden nicht ab und das an einem Wochentag. Der Grund dafür mag darin liegen, dass die Nudel hier noch von Hand gemacht wird.



- Fotos:
1 - Grannie's Pancakes
2 - Nasi Lemak
3 - Wasserkerchen
4 - Schweine-Innereien Nudeln
5 - Reissnudeln putu mayam
6 - Indisches appam
7 - Wasserkerchenformen
8 - Chinesische Pancakes

Schweine-Innereien-Nudeln aus Kanton

Chee cheong fun heißt im Kantonesischen soviel wie Schweine-Innereien-Nudeln. Der erste Gedanke: Nicht fürs Frühstück bitte! Der Name nimmt aber nur Bezug auf die Form der aus Reis- und Tapioka-Mehl gerollten und dann gedämpften Nudeln. Sie sind ähnlich einer Cannelloni-Nudel röhrenförmig und erinnern daher die Kantonesen an Innereien. Traditionell wird das Gericht im Süden von China in Guangdong, ehemals Kanton, zum Frühstück als eine der verschiedenen Dim Sum-Spezialitäten gegessen.

Was kommt in Indien auf den Frühstückstisch?

Bei Heaven's in Ghim Moh ist der Name Programm: das Team aus Ehemann und -frau stellt „himmlisch“ frische appam und thosai sekundenschnell her. Da freut man sich, wenn ein paar Kunden vor einem anstehen und man die Produktion des Gerichts daher mehrmals beobachten kann: Der Ehemann ist der Koch. Er schöpft schwungvoll für das appam, den schneeweißen Teig aus Reismehl und Kokosnussmilch, in die wie eine kleine Schüssel geformte gusseiserne Pfanne. Die Form erinnert an einen Mini-Wok. Nebenbei erklärt er: „Der Teig wird am Vortag angesetzt, da er zwölf Stunden fermentieren muss.“ In der gusseisernen Form backt der Teig kurz, sodass seine charakteristische gebogene Form entsteht, und wird dann mit einem tausendfach geübten Schwung kunstvoll auf

die bereitgestellte Platte gebracht. Fertig! Außen an den Rändern ist das *appam* kross und knusprig. In der Mitte ist der Teig dicker und bleibt weiß und saftig. Serviert wird das Gericht mit frischen Kokosnusssraspeln und braunem bis orangem indischen Zuckerrohr-Zucker – dem *jaggery*. Er ist besonders fein, wie die Frau des Kochs fachkundig erklärt. Eine himmlisch-süße Versuchung, um den Tag zu beginnen. Ebenfalls für Liebhaber eines süßen Frühstücks gibt es am Stand *putu mayam*: netzartig gewebte Reismudeln, die ebenfalls mit Kokosraspeln und Zucker zu einer Rolle geformt gegessen werden.

Wasserkuchen – eine salzige Spezialität aus der Region Teochew

Eine weitere Frühstücksspezialität aus China, aber aus der Region Teochew, ist *chwee kueh*, das wörtlich übersetzt Wasserkuchen heißt. Wie das Schild am Stand verrät, hat der Besitzer 1959 mit acht Jahren mit seiner Mutter die Wasserkuchen noch in einem mobilen Wagen verkauft. Nachdem das Konzept der Hawker Center mit stationären Essensständen in den siebziger Jahren in Singapur eingeführt wurde, hat er einen Stand in Ghim Moh übernommen. Das „Kuchenbacken“ der drei Bäcker am Stand hat daher eine lange Tradition.

Nähert man sich dem Stand, fällt als erstes ein sehr hoher Turm aus verschiedenen Lagen kleiner Aluminiumschälchen auf, die Lage über Lage akkurat nach oben in die Höhe gestapelt sind. In den einzelnen Schälchen wird das Gericht aus Reismehlteig in Handarbeit, wie jetzt noch sehr selten in Singapur zu sehen, gedämpft. Um den drei Kochkünstlern zuzuschauen, lohnt allein schon den Weg nach Ghim Moh! Lage um Schälchenlage wird der dünnflüssige Teig mit einer speziellen Kanne eingefüllt und dann, sobald alle Schalen gefüllt sind, in den riesigen zylindrischen Dampfkocher zum Dämpfen geschoben. Waren die charakteristischen Schälchen früher noch aus Ton, sind sie jetzt aus hygienischen Gründen aus Metall. Sie verleihen den kleinen Reiskuchen ihre besondere Schüsselform. Oft bildet sich in der Mitte eine Mulde, die an einen Wassertropfen erinnert. Daher soll auch der poetische Name „Wasserkuchen“ stammen – der Kuchen, der einen Tropfen Wasser einfängt.

Jeder Familienbetrieb hat sein eigenes Rezept für die für den Geschmack des Gerichts so wichtige Soße. Auch hier geht es an diesem Stand noch sehr traditionell zu: Die Soße basiert auf Schweinefett, Knoblauch und eingelegtem Rettich, der der Soße ihren salzigen, fermentierten Geschmack verleiht.

Was kommt in der malaiischen Küche auf den Frühstückstisch?

Das Frühstück kann auf *roti* (Fladenbrot), Nudeln oder Reis basieren und die Vielfalt scheint das einzige Einende zu sein. Ein Gericht, das es an vielen Ständen beim Hawker und so auch in Ghim Moh schon am frühen Morgen zu kaufen gibt, ist *nasi lemak*, das soviel wie „fetter Reis“ bedeutet. Die Basis des Gerichts ist damit eine Schale Reis. Der Reis ist aber in Kokosnussmilch und mit Pandan-Blättern gekocht und damit reichhaltiger als in Wasser gekochter Reis. Begleitet wird das Gericht von verschiedenen am Stand frei wählbaren Beilagen: gebratener Fisch, ein Hühnchenschlegel, Spiegelei und Gurken und der Chilipaste Sambal. Früher wurde das Gericht oft im Bananenblatt serviert oder verpackt – eine umweltschonende Verpackung. Heute wird Papier verwendet.

Chinesische Pancakes – der Snack eines erfinderischen Generals?

Zum süßen Abschluss des Frühstücks gibt es noch mit Erdnüssen, roter Bohnenpaste oder Kokosnuss gefüllte luftige Pfannkuchen. Bei Granny's Pancakes werden sie auf einer runden, heißen Metallplatte frisch gebacken. Sie sind mindestens einen Zentimeter dick und ähneln eher dem amerikanischen Verwandten, dem Pancake, als einem deutschen Pfannkuchen. Sie bestehen aus einem Weizenmehl- und Backpulver-Teig. An diesem Stand sind die Pfannkuchen pizzagroß, werden gefüllt, in der Mitte einmal gefaltet und dann portioniert. Im Chinesischen hat dieses Gericht den Namen *min jiang kueh* und soll seinen Ursprung in Südchina in der Provinz Fujian haben. In Südostasien und Singapur wird das Gericht auch oft als *apam balik* oder gefalteter Pfannkuchen bezeichnet. Eine schöne Legende besagt, dass die Erfindung auf einen militärischen Führer in der späten Qing-Dynastie zurückgeht, der anstatt des Fladenbrots die zusammengeklappte süße Stulle aus lokalen Zutaten für seine Truppe erfand. Mich erinnert das Gericht an die Fusionsküche mit westlichem Einfluss, aber da irre ich wahrscheinlich.

Am Stand von Granny's Pancakes kann man aus drei verschiedenen Füllungen auswählen. Je nach Füllung ist es eine mehr oder weniger süße Gaumenfreude. Die Zucker-Erdnuss-Variante ist immer ein Gedicht für große und kleine Kinder.

Wie schon das deutsche Sprichwort sagt: „Morgens sollst Du essen wie ein Kaiser“ – mit diesen reichhaltigen und leckeren Frühstücksalternativen kann man einen Tag wundervoll beginnen. ■



Ghim Moh Hawker Center
 Adresse: 20 Ghim Moh Road
 Öffnungszeiten: 6 Uhr bis 14 Uhr



Peranakan Küche

TEXT UND FOTOS: HANNA SCHÄFER

Peranakan

Die Peranakan-Kultur hat neben den bekannten Bau-, Wohn- und Kleidungsstilen auch eine eigene Esskultur hervorgebracht. Diese ist charakterisiert durch eine Mischung chinesischer Zutaten, Gewürzen und Kochmethoden aus Malaysia oder Indonesien.

Peranakan bedeutet „Mischling“ auf Malaiisch. So bezeichnet man die Nachkommen der chinesischen Einwanderer, die sich ab dem 15. Jahrhundert als Händler in Penang, Malakka, Singapur und Indonesien niederließen und lokale malaiische oder indonesische Frauen heirateten. Die aus diesem Zusammenschluss entstandene Sprache, Kultur und Küche ist eine einzigartige Mischung aus chinesischen und malaiischen, bisweilen auch indischen und europäischen Einflüssen.

In der Sprache der Peranakan *baba malay* wird eine weibliche Peranakan als Nonya (auch Nyonya geschrieben) bezeichnet. Nonya ist ein respektvoller Begriff für eine Peranakan-Frau, die ihre Familie mit gutem Essen versorgt. Deshalb wird das Essen auch oft als Nonya-Küche bezeichnet. In jedem Peranakan-Haushalt ist die Küche das Zentrum des Hauses. In *baba malay* ist das Wort für „Küche“ gleichbedeutend mit „Magen des Hauses“.

Die typischen Gerichte der Nonya-Küche würden heute als Fusionsküche bezeichnet werden, da sie eine Kombination aus chinesischer, malaiischer und indonesischer Landesküche ist. Die Zubereitung der Peranakan-Speisen erfordert viel Geduld und Vorbereitung. Die Gewürze und Gewürzpasten werden frisch zubereitet. Fleisch und Meeresfrüchte werden viele Stunden lang mariniert, damit sie die zahlreichen Gewürze aufnehmen können.

Für die Zubereitung der Gewürzkombinationen werden Mörser und Stößel benutzt. Hiermit werden Zitronengras, Chilis, wilder Ingwer oder Kurkuma-Wurzeln zermahlen. Die

für diese Küche typische Gewürzpaste *rempah* wird individuell hergestellt und verleiht jedem Gericht einen köstlich komplexen Geschmack. Die Rezepturen wurden von Generation zu Generation weitergegeben. Man sagt, dass eine Nonya die Kochkünste einer neuen Schwiegertochter einfach dadurch bestimmen kann, dass sie ihr zuhört, wie sie *rempah* mit einem Mörser zubereitet.

Die Peranakan-Küche gilt als sehr aromatisch, da viele verschiedene Zutaten in jedem Gericht verwendet werden. Der malaiisch-indonesische Einfluss hat Gerichte wie Assam-Fisch oder Rindfleisch-Rendang auch Teil der Peranakan-Küche werden lassen. Zu den typischen Zutaten der Speisen gehören Kokosnussmilch, Galgant (ähnlich wie Ingwer), Laksablätter, Zitronengras und Tamarinde. Auch Ingwer, duftende Kaffernlimettenblätter und *cincolok*, eine kräftige, saure und salzige garnelenbasierte Würze, dürfen nicht fehlen.

Eine ganz besondere Zutat in der Peranakan-Küche ist aber die *candlenut*, auf Deutsch Kukuinuss, Keminuss oder Kerzennuss. Sie hat ihren Namen von ihrer Fähigkeit, wie eine Kerze zu brennen und Licht abzugeben, was auf den hohen Ölgehalt zurückzuführen ist. Die Nüsse haben einen bitteren Geschmack und sind leicht giftig, da sie Saponin und Phorbol enthalten. Würde man sie roh verzehren, würden sie Magenschmerzen verursachen. Natürlich werden sie vor dem Verzehr gekocht, wobei sie dann auch ihren bitteren Geschmack verlieren. Man findet die *candlenut* in Currys und Eintöpfen wieder. Durch den hohen Ölgehalt werden die Gerichte cremiger und dickflüssiger.



Fotos und Collage: Gudrun Reiss rechts: Candlenuts, Pexels



In Baba Malay ist das Wort für „Küche“ gleichbedeutend mit „Magen des Hauses“.



Es gibt regionale Variationen in der Peranakan-Küche. Gerichte aus Penang weisen thailändische Einflüsse auf, wie zum Beispiel die großzügigere Verwendung von Tamarinde und anderen sauren Zutaten. Wie sich an der Verwendung von Kokosnussmilch zeigt, sind Gerichte aus Singapur und Malakka dagegen stärker indonesisch beeinflusst. Ein typisches Beispiel hier ist *laksa*, eine würzige Suppe mit dicken Nudeln, Gemüse, Herzmuscheln, Garnelen, Tofuwürfeln oder Ei. Die Variante *penang asam laksa* schmeckt eher säuerlich, während die auf Kokosnussmilch basierende *laksa lemak* aus Singapur und den südlichen Regionen der Halbinsel Malaysia süßer und ähnlich einem Curry schmeckt.

Mee siam ist ein weiteres beliebtes Gericht der Peranakan-Küche. Hier werden dünne Nudeln und Garnelen in einer Tamarindensoße gebraten und dann großzügig mit Kalamansi (kleine, leicht süße Limetten) gewürzt, die dem Gericht einen frischen Geschmack verleihen.

Auch *rojak* sollte probiert werden. Dies ist ein würziger Salat mit Ananas, Guave, grüner Mango, Erdnüssen und Sesam. Das Dressing besteht aus einer dicken Garnelensauce und Thai-Chilis.

Eine weitere Spezialität ist *otak-otak*, ein Snack aus Fisch, Ei, Kokosnussmilch, Chilipaste, Galgant und anderen Gewürzen. Eingewickelt in ein Bananenblatt wird die Speise gedämpft oder auf Holzkohle gegrillt.

Nicht zu vergessen sind die Nachspeisen der Küche! Eine große Vielfalt mit malaischen Zutaten, wie Süßkartoffeln, Kokosnussmilch oder Klebereis, aber auch chinesische Zutaten, wie rote Bohnen und Mungobohnen, tauchen häufig in Peranakan-Desserts auf. Eine sehr beliebte Nachspeise ist *bubur cha cha*, ein Brei aus Süßkartoffeln und Sago (ein Stärkemehl) mit Kandis und Pandan (ein grünes Gewürz, das ähnlich wie Vanille schmeckt).

Wer nun auf den Geschmack gekommen ist, kann in Singapur insbesondere in der Joo Chiat Road diese einmalige Küche genießen. Dort finden sich mehrere Peranakan-Restaurants oder Garküchen. Wer es etwas edler mag, kann die Speisen im Restaurant *Clanlenu* genießen, dem weltweit einzigen mit Michelin-Sternen ausgezeichnete Peranakan-Restaurant. Und wer selber das Kochen der leckeren Speisen ausprobieren möchte, dem sei die Kochbuchreihe *Mrs Lee's Cookbook* empfohlen.

In diesem Sinne: Guten Appetit oder SELAMAT MAKAN! ■



Fotos:
laksa,
otak otak,
bubur cha cha



Foto: Daily Scoop im Holland Village

Singapurs
Eiscreme

Eiscreme

Eiscreme in Singapur geht bei der tropischen Hitze immer und darf natürlich in einer kulinarischen Impulse-Ausgabe nicht fehlen. Wir stellen Euch unsere Favoriten vor. Die Auswahl kann bei dem riesigen Angebot nur unvollständig sein, bietet aber hoffentlich einiges an Inspiration für den nächsten Eis-Stopp.



TEXTE UND FOTOS: KATRIN HEIDT, DANIELA PHILIPP, GUDRUN REISS, JENNIFER SIEGLER



BING BING Scoop für Scoop ein Traum

www.icecreamgallery.com

Bing Bing (der Name ist abgeleitet von *bing qi lin*, das auf Mandarin „Eiscreme“ heißt) ist seit 2004 im Geschäft und in Tanjong Katong, im Eastwood Center und im HillV2 in Hillview (in der Nähe der GESS) zu finden. Hier schlecken die Schüler in ihren grünen Polo-hemden ihre Lieblingsorten! Bei Bing Bing wird Eis nur in kleinen Mengen und mit feinsten Zutaten hergestellt. Ob eine Kugel oder Eiscreme-Geburts-tagstorten, alles ist frei von Konservierungsstoffen, Transfetten und Ei und wird mit reduziertem unraffiniertem Bio-Zucker hergestellt. Sogar die legendäre Bombe Alaska (Eiscreme mit Meringue-Hülle und flambiert) ist hier zu finden – lecker! Die 31 verschiedenen Eissorten reichen von Mao Shan Wang (Durian, weil so frisch und voller Aroma wird sie speziell abgedeckt!) bis hin zu Avocado Gula Melaka, Bailey's Irish Cream, Lychee, Fresh Coconut, Mango und Soursop Sorbets, Earl Grey & Fig (mein absoluter Favorit!), Nutella Banana und Sea Salt Caramel & Almond und vieles mehr. Die Durian Eiscreme hat einen sehr starken Geschmack und ist deswegen sehr geschätzt bei Durianliebhabern. Eine 500 ml Packung variiert zwischen 13,50 und 15,50 Singapur-Dollar, einzelne Kugeln gibt es natürlich auch.

BURNT CONES & SUDDEN COFFEE ROASTERS

www.burntcones.com

BURNT CONES & SUDDEN COFFEE ROASTERS bietet seit Dezember 2020 nicht nur leckeres Gelato in einer handgemachten Eiswaffle sowie eine Vielzahl von Kaffeespezialitäten aus selbst geröstetem Kaffee, sondern auch frische Waffeln, Bananenbrot und Schokoladen-Brownies. Das Getränkeangebot umfasst außerdem verschiedene Teesorten, heiße Schokoladen und Sodas.

Wer sich über den Namen *Burnt* wundert, dem kann ich versichern, dass es sich hierbei nicht um eine verbrannte Waffle handelt, sondern dass die Eiswaffeln nur ein bisschen länger geröstet werden. Sie erhalten dadurch eine dunkle Farbe und sind ganz herrlich knusprig mit einem besonders intensiven Geschmack.

Die Eissorten sind außergewöhnlich und reichen von lila *ube* (violette Yamswurzelgemüse), über *Scamorza* (geräucherter Käse) und schwarzem Sesam bis zu den veganen Sorbet-Sorten wie Erdbeer-Basilikum und Mango-Passion. Absolute Favoriten unter der Kundschaft sind jedoch das dunkle Schokoladeneis (85 Prozent Kakao) und das Pistazieneis. Die Preise für Gelato sind nach *Premium*, *Signature* und *Supremo* gestaffelt und beginnen bei fünf Singapur-Dollar für eine Kugel Premiueis und neun Singapur-Dollar für zwei Kugeln Premiueis. Bei meinem nächsten Besuch werde ich mir auf jeden Fall wieder ein bisschen Zeit nehmen und eine *ugly buttermilk waffle* mit dunklem Schokoladeneis genießen.



KIND KONES

www.kindkones.com

Wer Eiscreme mag und sich doch bewusst ernähren möchte, ist bei Kind Kones genau richtig! Der vegane Eiscreme-Laden bietet nicht nur vollwertige und glutenfreie Waffeln, sondern auch komplett zuckerfreies Keto-Eis an. Auch die schwarze Waffel mit Kohle und das ebenso schwarze *charcoal vanilla*-Eis sind eine Sünde wert. Alle Eissorten sind frei von raffiniertem Zucker – es wird nur Rohrzucker verwendet – und es kommen keinerlei Farbstoffe zum Einsatz.

Die Bestseller sind in der Reihenfolge: Almond Brittle Fudge (sehr zu empfehlen!), Black Forest und Salted Chocolate Chip. Zudem ist Kind Kones einer der wenigen Läden, der auch Eiscreme-Deserts anbietet, wenn einem doch nach ausgiebigem Schlemmen zumute ist. Erwachsene mögen vielleicht ein Affogato bestellen (Madagaskar-Vanille-Eis mit einem Espresso übergossen), Kinder freuen sich sicher am klassischen Bananen-Split. Wenn auch ein wenig versteckt im Untergeschoss der Forum Shopping Mall oder im Paragon, so ist dieser besondere Eiscreme-Laden auf jeden Fall einen Besuch wert. Eine Kugel Eis kostet 5,90 Singapur-Dollar, die Waffel gibt es ab einem Singapur-Dollar und Toppings ab fünfzig Cent.



ICE CREAM UNCLE CHIENG

Traditionelle Eiscreme auf Rädern

Himbeere auf einem Regenbogentoast oder Schokolade zwischen zwei hauchdünnen Waffeln? Nicht nur die Kinder lieben ihn – Uncle Chieng auf der Orchard Road

Schon in jungen Jahren half er an einem kleinen Eisstand eines Verwandten aus. 1965 beschloss Uncle Chieng sich selbstständig zu machen und sein eigenes mobiles Eisgeschäft zu eröffnen. Er platzierte sich in der Gegend um die Tanglin Halt und später in Chinatown/Outram Park. Als das Kaufhaus Takashimaya eröffnete und die Orchard Road immer mehr zum wichtigsten Einkaufsviertel in Singapur wurde, beschloss Uncle Chieng kurzerhand seinen Standort zu wechseln, wo man ihn bis heute noch finden kann.

Einheimische, aber auch Touristen gehören zu seinen Kunden. Unter anderem ist er auch bei einigen Prominenten aus Taiwan, Japan, Hongkong, Malaysia, Thailand und Indonesien bekannt. Zu seinen Stammkunden zählen mittlerweile schon die Kinder von seinen früheren Freunden aus Kindheitszeiten aber auch einige Einheimische, die sehr oft seinen mobilen Eisstand besuchen, um die traditionelle Singapur-Eiscreme-Atmosphäre genießen.

„Die beliebtesten Eissorten an meinem Stand sind Durian und gesalzene Karamell. Es gibt aber auch Stracciatella, Vanille, Mango, Himbeere, rote Bohne, Blaubeere, Schokolade, Minze, grüner Tee und gemischtes Obst“, erzählt uns Uncle Chieng. Aktuell bekommt man eine Scheibe Eis im Regenbogentoast oder in der Waffel für 1,50 Singapur-Dollar.

Leider ist die Zahl der *icecream-uncle* in den letzten Jahren stark zurückgegangen, da keine Lizenzen mehr ausgestellt werden und diese auch nicht auf Familienmitglieder übertragbar sind. Wir hoffen daher, dass uns Uncle Chieng mit seiner leckeren traditionellen Eiscreme auf Rädern noch lange erhalten bleibt.



THE DAILY SCOOP

www.thedailyscoop.com.sg

Die Auswahl in diesem Eisladen ist einfach überwältigend und es kommen beständig neue Kreationen hinzu. So gibt es die Asien-inspirierten Sorten Pandan Onde, Chendol oder Kopi Gao, jede einzelne ein besonderes Geschmackserlebnis. Wöchentlich wechseln die Favoriten, für Kinder klingt Milo Cookie Saur sicherlich verlockend und Erwachsene versuchen vielleicht ein Yuzu-Gin Sorbet.

Auch die hausgemachten belgischen Waffeln sind nicht zu verschmähen und lassen sich für 8,90 Singapur-Dollar gut mit einer Kugel Eis kombinieren. Es gibt mehrere Daily Scoop Läden in Singapur, der im Holland Village bietet auch nette Sitzgelegenheiten draußen.

Eine Kugel Eis kostet 3,80 Singapur-Dollar, die Waffel fünfzig Cent, Toppings nur dreißig Cent.



Malay

Let's go local!

UNTERWEGS AUF DEN SPUREN DER MALAY-KÜCHE

TEXT: ALEXANDRA PFAFF, FOTOS: HANNA SCHÄFER

Heute sind Hanna und ich mit unserem Guide Chaqa unterwegs, um neue kulinarische Highlights in Singapur zu erkunden. Als bekennende *foodies* freuen wir uns ja immer auf das Probieren neuer Speisen und nun verspricht uns Chaqa, dass wir dort essen werden, wo nur die *locals* hingehen. Nein, nicht in einen Hawker. Sondern richtig *local*!

Wir treffen uns im Golden Landmark Shopping Centre in Kampong Glam und laufen gemeinsam los zur Jalan Pisang. Unser Ziel ist das Hjh Maimunah Restaurant, das es bereits seit den 90er Jahren gibt.

Maimunah ist der Name der malaiischen Gründerin dieses Restaurants. Da ihre Angestellten jedoch vornehmlich aus Indonesien stammten, haben sich die Gerichte über die Jahre etwas verändert und sind noch einzigartig geworden. So kommen wir heute also in den Genuss der Malay Indonesian Fusion-Küche.

Das Restaurant wurde vor einigen Jahren an einen chinesischen Investor verkauft, der auch einen zweiten Standort in der Joo Chiat Road eröffnet hat, erzählt uns Chaqa. Die Qualität der Speisen habe aber darunter überhaupt nicht gelitten.

Wir betreten das Hjh Maimunah und stehen gleich vor einer sehr großen Glas- etage, in der auf mehreren Etagen die zahlreichen Gerichte präsentiert werden. Alles sieht sehr appetitlich aus und man möchte am liebsten alles probieren. Wir einigen uns auf eine Auswahl von etwa zehn Gerichten und setzen uns an einen Tisch im doch sehr großen Obergeschoss. Etwas verlorren kommen wir uns vor, denn wir sind die Einzigen hier. Bis wir jedoch gehen, hat sich die obere Etage gefüllt, aber wir sind nach wie vor die einzigen... „Langnasen“.

Wir essen heute *hidang style*. *Hidang* bedeutet auf Malayisch „servieren“, und die Gerichte werden uns auf kleinen Tellern gebracht, wie man es aus Spanien und der Tapas-Tradition kennt.

Das einzige Gericht, das wir bereits aus der Peranakan-Küche kennen, ist Beef Rendang. Ein üppiges Schmorgericht, meistens mit Rindfleisch, das in mit Kräutern und Gewürzen durchzogener Kokosmilch langsam gekocht und geschmort wird, bis die Flüssigkeit verdampft und das Fleisch dunkelbraun und zart wird.

Young Jackfruit in Curry ist uns jedoch neu. Die Jackfruit gehört zur Familie der Durian, riecht aber nicht. Diese Frucht kann auf zwei Arten gegessen werden: reif und gelb oder jung und grün. Bei uns handelt es sich um die junge Variante der Jackfruit, welche sich hervorragend zum Kochen eignet, da diese einen neutralen Geschmack hat.

Und weiter geht es zum nächsten Tellerchen: Asam (Malaysisch: Tamarinde) Pedas (Malaysisch: scharf). Das ist ein südostasiatisches, sauer-würziges Fisch-eintopfgericht, das man sehr langsam und sehr lange kocht. Außer „lecker“ können wir kaum noch etwas sagen, so sehr schmeckt es uns!

In der asiatischen Kultur ist Reis traditionell nicht die Beilage, sondern das Hauptessen, das mit einem Curry oder einem Fischeintopf verfeinert wird. Wir müssen den Reis heute jedoch auslassen. Sonst können wir nicht alles probieren, was Chaqa für uns bestellt hat.

Ebenso wird uns erklärt, dass Gerichte, die vegetarisch aussehen nicht unbedingt vegetarisch sind. In den Saucen der Malaiischen und Peranakan-Küche ist meistens getrockneter Fisch enthalten, in der indonesischen Küche eher nicht.

Wir lernen weiter: Sambal ist eine dickflüssige, aus Indonesien stammende Würzsaucen auf Chili-Basis, die traditionell in kleinen Schälchen als Würzbeilage zu Gemüse, Huhn, Fisch und Reis gereicht wird. Je nach Rezept variieren die einzelnen Zubereitungen in ihrem Schärfegrad und auch in der Namensgebung.

So ist zum Beispiel Sambal Belacan (Malaysisch: Shrimp-Paste) aus der Malay-Küche eine häufig verwendete Würzpaste, die aus fermentierten Garnelen besteht.

Wer jedoch zuhause etwas – vegetarisch – nachmachen möchte, kann die perfekte Sauce zu vielen



Gerichten durch das Mischen von kleinen roten Chilis und roten Zwiebeln (beides fein geschnitten), Knoblauch, Koriander, Zitronensaft und Sojasauce problemlos selbst herstellen. Und das ganz ohne Zugabe von dem sehr salzigen, getrocknetem Fisch, der prinzipiell als Geschmacksverstärker eingesetzt wird, nachdem er vorher eingeweicht wurde.

Nun probieren wir das Sambal Goreng (Malaysisch: Chili frittiert) mit Tofu und Tempeh sowie langen grünen Bohnen in einer duftenden, pikanten Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Chili und Anchovies.

Tofu kennt man ja inzwischen. Tempeh ist ein traditionelles Fermentationsprodukt aus Indonesien, bestehend aus gepressten Sojabohnen, die sehr proteinreich sind, aber mehr Biss haben als Tofu und sich somit zum Frittieren bestens eignen.

Langsam aber sicher spüren wir die verschiedenen Schärfe-Grade! Schließlich wurden wir im Gegensatz zu Chaqa nicht schon als Kinder an diese Küche gewöhnt. Er lächelt und empfiehlt uns mehr von den großen Chillis zu essen: Diese seien eher harmlos, während die kleinen tatsächlich den Gerichten die Schärfe verleihen. Oder mal zwischendurch ein bisschen am Friseesalat knabbern, das neutralisiert die Schärfe und wird zu vielen Gerichten gereicht.

Im Supermarkt übrigens findet man einige Salatsorten, wie wir sie aus Europa kennen, zwischen den ganzen asiatischen Blattgemüse-Arten. Nun wissen wir auch den Grund dafür!

Nachdem wir glücklich sind, dass wir zumindest alles einmal probiert haben, uns einige Sachen und Erklärungen merken konnten und uns gegenseitig versprechen, hier wieder herzukommen, steht schon das nächste Tablett mit den Nachspeisen da: laut Chaqa immer ein „arme Leute Essen“. Denn die Basis fast aller Nachspeisen ist Kokosmilch, Reis, Mungbohnen oder Sojabohnen. Mungbohnen gehören zu den Hülsenfrüchten und sind sehr sättigend und billig.

WER JEDOCH ZUHAUSE ETWAS – VEGETARISCH – NACHMACHEN MÖCHTE, KANN DIE PERFEKTE SAUCE ZU VIELEN GERICHTEN DURCH DAS MISCHEN VON KLEINEN ROTEN CHILIS UND ROTEN ZWIEBELN (BEIDES FEIN GESCHNITTEN), KNOBLAUCH, KORIANDER, ZITRONENSAFT UND SOJASAUCE PROBLEMLOS SELBST HERSTELLEN.

Wie die Raupe Nimmersatt futtern wir uns durch alle Nachspeisen, denn die Devise ist tatsächlich auch hier, alles einmal zu probieren. So beginnen wir mit Nasi Lemak (Malaysisch: gekochter cremiger Reis), ein malaiisches Reisgericht, ähnlich wie unser Milchreis.

Pandan Chiffon Cake ist ein leichter, fluffiger, grüner Biskuitkuchen, der mit dem Saft von Pandan-Blättern aromatisiert und gefärbt ist. Putri Salat-Schnitten bestehen auch Kokos-Klebereis und darüber einer grünen, festen Pudding-Schicht. Putu Piring ist ein runder, traditioneller gedämpfter Reismehl-Puffer, der mit Palmzucker gefüllt ist.

Wir stellen fest, dass sich einige Nachspeisen gar nicht so sehr im Geschmack unterscheiden, wohl aber in der Konsistenz. Je mehr Zucker verwendet wird, desto fester die Konsistenz und desto besser können die Speisen aufbewahrt werden.

Grundsätzlich wird in der Malay-Küche Gula Melaka (Malaysisch: Palmzucker) zum Süßen verwendet. Eine Zuckersorte, welche aus verschiedenen Palmenarten gewonnen wird. Wird Palmzucker aus der Kokospalme gewonnen, so handelt es sich um Kokoszucker bzw. Kokosblütenzucker.

Das Völlegefühl hat sich schon lange eingestellt, aber die Neugier ist groß und wir sind glücklich einmal alles probiert zu haben. Und das für vierzig Singapur-Dollar bei drei Personen! Auch für den Geldbeutel ein Fest.

Bevor wir uns von Chaqa trennen, bestellt er zum Abschluss unweit des Restaurants in einer kleinen, unscheinbaren Bude einen Masala Chai für uns, also einen Schwarztee mit Kondensmilch, Zucker und einer Gewürzmischung aus Zimt und Kardamom. Herrlich.

Liebe geht bekanntlich durch den Magen und so haben wir heute einen weiteren Teil Singapurs lieben gelernt und es werden sicherlich noch viele folgen! Viel Spaß beim Nachahmen! ■

Fotos:
links: Jackfruit Curry,
rechts: verschiedene
Nachspeisen

Blue.care⁺

- + Filtration efficiency of up to 99.995% through Hepa 14 (EN 1822, ISO 29463).
- + Constant reduction of fine dust, allergens, bacteria, haze and viruses.
- + Up to 6x air exchanges per h/room.
- + No harmful UV-C light or Ozone.
- + Made in Germany.





Richel - My Living Cookbook

TEXT: ALEXANDRA PFAFF

Unsere Helferin Richel ist eine großartige Köchin. Und sie hat auch einige sehr leckere Rezepte mit in die Familie gebracht. Sie kocht nach Gefühl und improvisiert auch manchmal! Heute möchte ich gerne zwei meiner Richel-Liebblingsrezepte in der Impulse teilen. Ein phantastisches Fisch-Rezept sowie unser geliebter asiatischer Karottensalat. Viel Spaß beim Ausprobieren!



Carrot Salad

In Anlehnung an den traditionellen Papaya-Salat hat Richel hier einfach die Papaya durch Karotten ersetzt, die Kirschtomaten weggelassen und so diesen herrlichen Salat erfunden!

Zutaten und Zubereitung für eine mittelgroße Schüssel

6 Karotten grob raspeln.

Je eine große grüne und rote Chili, kleingeschnitten.
2 Knoblauchzehen, gepresst.
3-4 Schalotten, fein geschnitten.

Diese Zutaten nun im Mörser weiter zerkleinern.

Saft von 4 Limetten, 5 EL Fisch-Sauce und 1 Teelöffel braunen Zucker mischen.

Nun alle Zutaten mit den geraspelten Karotten vermengen. Am Ende den Salat mit einer Handvoll gerösteten und klein gehackten Erdnüssen verzieren.

Der Salat ist sehr erfrischend und hält sich problemlos ein paar Tage im Kühlschrank.

Richels
Rezepte



Fisch im Ofen

Dieses Rezept ist von Richel frei erfunden. Sie liebt die einzelnen Zutaten sowie den *sour and salty taste*, wenn man diese mischt.

Zutaten für 4-6 Personen

- Einen ganzen Fisch, ca. 2 kg, oder zwei kleinere Fische zu je 1 kg (alternativ geht auch Filet, dann genügen ca. 200 g pro Person)
- Ca. 5 cm Ingwer, gerieben
- 4-5 Knoblauchzehen, klein gehackt
- 6 Schalotten, fein geschnitten
- 2 große rote Chilischoten, fein geschnitten
- 2-3 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- Halber Bund frischer Koriander, die Blätter abzupfen, die Stängel kleinschneiden
- Sesamöl, 2 Limonen, Sojasauce, brauner Zucker

Zubereitung

Die Korianderstängel, das weiße Ende der Frühlingszwiebeln, den Knoblauch und die Chilis im Mörser fein zerreiben.

Fisch mit Salz und Pfeffer einreiben und in eine ofenfeste Form legen.

10 EL Sojasauce, 4 EL Wasser, den Saft der Limonen, 5 EL Sesamöl und 1 EL braunen Zucker vermischen und mit dem geriebenen Ingwer zum Mörser-Gemisch dazugeben und vermengen.

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Sauce über den Fisch gießen und die Auflaufform mit Aluminiumfolie zudecken.

Ca. 40 Min. im Ofen backen, die letzten 5 Minuten ohne die Aluminiumfolie. Mit einem Holzstäbchen (Chopsticks eignen sich hier bestens) testen, ob der Fisch gar ist: lässt sich das Stäbchen problemlos reinschieben, ist der Fisch fertig!

Vor dem Servieren mit den Korianderblättern und dem grünen Teil der Frühlingszwiebeln garnieren.

Dazu serviert man Reis. Den kann man auch am Vortag kochen und dann in etwas Öl anbraten.

Interview
KF Seetoh



„HAWKER CENTERS UND HAWKER FOOD SIND NICHT WIE EHEFRAUEN. DU KANNST SIE JEDEN TAG WECHSELN.“

INTERVIEW: MANUELA BARM,
FOTO: KF SEETOH, COPYRIGHT MAKANSUTRA

KF Seetoh, Du wirst der „Hawker-Guru“ von Singapur genannt. Woher rührt Deine Leidenschaft für diese Art von Street Food? Für diese spezielle Kultur, diesen Lifestyle?

Jeder mag Hawker, ganz gleich, ob er Anwalt ist, der Premierminister oder ein einfacher Mann von der Straße. Es geht darum, die Hawker zu unterstützen und die Geschichten drumherum zu bewahren. Vor 25 Jahren, da sprach niemand über unser Street Food. Heute kommt Du nach Singapur und genießt unser Essen. Das ist kulinarischer Tourismus. Und Dukehrst heim mit einem gastronomischen Souvenir.

Weißt Du, wie viele Hawker es derzeit gibt?

Ihre Zahl geht auf 25.000 zu. Viele Singapurere kochen eben nicht selbst, sondern essen lieber außer Haus. Es geht sehr einfach und ist günstig. Du bekommst ein Essen für drei oder vier Singapur-Dollar. Was nicht gut ist. Vor allem wenn es so besonders billig ist.

Wieso das?

Wer überlebt, wenn er Dir für das Geld in einer der teuersten Städte der Welt eine Mahlzeit serviert?

Wie kalkuliert ein Straßenhändler, wenn er Dir ein Essen für drei, vier Singapur-Dollar gibt?

Nun, die verdienen wirklich nicht viel Geld. Sie machen weniger als zehn Prozent Gewinn. Ich denke, die meisten Händler haben am Monatsende vielleicht genug verdient, um ihre Ausgaben zu bestreiten, was für die Ausbildung ihrer Kinder, vielleicht noch für ein kleines Auto reicht. Nur einige sind so gut, dass sie Geld für sich selbst beiseitelegen können.

Die Hawker mit Michelin-Stern, diese berühmten Buden – verdienen die richtig gut?

Ja, sie sind berühmt, aber was ist Ruhm? Berühmt ist nicht unbedingt gut. Der Stern macht sie mehr oder weniger attraktiv für Touristen. Was wichtig ist in diesem Geschäft ist Nachhaltigkeit.

Was hältst Du von neuen Fusion-Trends? Europäische Gerichte, amerikanische verquickt mit traditionellen Hawker-Rezepten? Könnte das attraktiv sein für jüngere Leute? Ihren Geschmack treffen?

Es gibt viele Speisen, die in Singapur bereits auf Fusion basieren. Jeder kennt Laksa. Das ist ein Fusions-Gericht, das vor hundert Jahren kreiert wurde. Du kannst auch versuchen, etwas zu ersetzen, etwa Käse oder Hummer auf ein Nasi Lemak setzen. Aber es sind die Leute, die entscheiden, ob es funktioniert oder nicht. Viele probieren Neues aus, aber nicht alles funktioniert. Einige Sachen werden bleiben, einige wieder verschwinden. Unser traditionelles Essen entwickelt sich immer weiter. Da ist zum Beispiel einer im Hong Lim Hawker Center, der verkauft französisches Entenconfit mit Reis. Mal sehen, ob sich das durchsetzt.

Du hast es probiert?

Noch nicht. Es gibt so vieles andere. Wenn Du es schaffst, etwas zu kreieren, das die Leute mögen und was über einen Trend hinausgeht, was wirklich ikonisch wird und was Leute jeden Tag wollen – dann hast du es geschafft in Singapur.

Welcher ist Dein Lieblingshawker? Ich habe auf Deiner Homepage gelesen, dass Du 2021 das wiedereröffnete Golden Mile Hawker Center mit vielen thailändischen Ständen empfohlen hast.

Das war letztes Jahr. Dieses Jahr ist es etwas anderes. Hawker Center und Hawker Food sind nicht wie Ehefrauen. Du kannst sie jeden Tag wechseln. Also probiere ich was Neues, jeden Tag, je nachdem wie ich aufwache, wo ich aufwache, wann ich aufwache.

Wo gehst Du heute hin? Zum Lunch?

Ich gehe einfach rüber auf einen Curryreis. Sehr traditionell. Wenn Du in Tiong Bahru zu Deinem Hawker Center gehst, dann gibt es da, glaube ich, was Neues, wo sich jeden Tag eine lange Schlange bildet.

Ja, stimmt. 20, 30 Leute stehen locker mindestens eine halbe Stunde an.

Diese Leute finden genau diesen Curryreis einfach „wahh!“. Wenn Du fragst, warum die Chinesen hier so auf Curries stehen, dann erfährst Du aus der Geschichte, wie die Hainanesen den Curryreis von den Briten kennengelernt haben. Und wenn Du dich fragst, wie um alles in der Welt die Briten unser Essen beeinflussen konnten – da gab es British India. Und die Briten, die hierher kamen, liebten eben ihre Currys. Und heute ist dieses indische Essen, Chicken Tikka Masala, britisches Nationalgericht. Nicht Fish and Chips.

Freunde besuchen mich aus Deutschland und fragen mich, ob es „sicher“ ist, bei einem Straßenhändler zu essen. Sie meinen, ob es hygienisch ist.

Die beste Person, die darauf antworten kann, bist Du!

Ich liebe meinen Hawker am Tiong Bahru Markt.

Die Leute werden Dir also folgen. Du isst dort, du bist nicht daran gestorben, dort zu essen. Wir haben weltklasse Hygiene- und Lebensmittelregeln. Sie sind so hoch – wenn nicht höher – wie in New York. Kein Zweifel, für die meisten ist es ein harter Job. Sie stehen früh auf, arbeiten 14, 15 Stunden in kleinen, heißen Kabuffs. Ältere haben daher oft Probleme, einen Nachfolger zu finden.

Du versuchst, die Hawkerkultur für die Zukunft zu erhalten. Welche Maßnahmen empfiehlst Du?

Es ist nicht meine Aufgabe, nach Beständigkeit zu trachten. Es ist Aufgabe der Regierung, den Leuten zu sagen: Dieses Kulturgut ist gut für den Tourismus, es schafft Arbeitsplätze. Was mich anbelangt sage ich allen, dass es überall eine großartige Esskultur gibt. Jeder kann sie erkunden. In Vietnam etwa. Bitte essen Sie kein französisches Essen in Vietnam. Probieren Sie in Japan japanisches Essen. Kontinuität, ja, das ist ein großes Problem. Ich kann es nicht lösen. Ich kann nur versuchen unsere Kultur zu exportieren, die wir bereits als UNESCO-Weltkulturerbe ausgezeichnet bekommen haben.

Seit einigen Jahren beabsichtigst Du, Singapurs Hawker Culture nach New York zu exportieren. Das Projekt startet dieses Jahr endlich an einem der besten Plätze in „Big Apple“ – gleich neben dem Times Square in Manhattan. Diese Hawker – sind sie Sonderbotschafter für Singapur?

Ja, sie sind kulinarische Botschafter. Es wird 17 Stände geben, 14 sind aus Singapur. Es ist kein echtes Hawker Center, weil wir drinnen in klimatisierten Räumen sind. Aber die ganze Kultur ist authentisches Singapur-Essen.

Planst Du auch etwas Ähnliches in Europa?

Nun, entschuldige, wenn ich das so sage – aber wenn es um Street Food geht, ist Europa das Langweiligste der Welt. Die Leute sitzen nicht gerne auf der Straße. Sie lieben Service, sie lieben Wein. Sie haben viele ihrer ursprünglichen, traditionellen Aromen verloren. Ich frage Dich, was ist mit den Gerichten Deiner Großmutter passiert?

Oh, wir bewahren alle alten Rezepte in unserer Familie auf, meine Schwester und ich geben sie an unsere Kinder weiter.

Warum teilst Du sie nicht mit der ganzen Welt?

Ich muss gestehen, ich bin keine so hervorragende Köchin.

Und wenn es nur ein ganz einfaches Rezept Deiner Großmutter ist – ich will es essen, Dein Erbe schmecken, Deine Geschichte erfahren. Nicht nur Schnitzel oder Brezel oder Würstchen. Du solltest Dein Land ermutigen, einmal den World Street Food Congress nach Deutschland zu holen. Es muss mehr für Street Food getan werden. Es kann mehr getan werden. ■

KF Seetoh gibt mit seiner Firma MAKANSUTRA seit 1998 den Makansutra Food Guide Singapore heraus.

Der Food Guide steht aktuell in seiner 11. Auflage als kostenloses E-Book zur Verfügung. Er enthält eine Liste von ungefähr 500 Street Food Anbietern mit Fotos und Kurzvideos – und jeden Monat mit Neuigkeiten. Makansutra versichert, alle genannten Straßenhändler wiederholt zu testen, um Food-Enthusiasten regelmäßig auf den neuen Stand zu bringen.

www.makansutra.com

In der Juni-Ausgabe 2022 können Sie mehr über IMPACT INVESTING erfahren!

ESG, SDG, UN PRI - Was bedeuten all diese Akronyme?

TEXT: ANNIKA HUCK

Das Thema Nachhaltigkeit begleitet uns mittlerweile in unserem ganzen Alltag. Ob in der Politik, bei Lebensmitteln, Kleidung oder im Beruf: Nachhaltigkeit steht immer im Raum – und das nicht nur bei der jüngeren Generation.

Dieser Trend ist auch in der Finanzbranche zu beobachten, denn auch hier geht nichts mehr ohne ein gutes Gewissen gegenüber Mensch, Tier und Umwelt. Ganz in alter Manier der Finanzbranche haben sich so viele Akronyme (Kurzwörter, gebildet aus den ersten Buchstaben verschiedener Wörter) entwickelt. Aber was bedeuten diese überhaupt?

ESG

ESG steht für *environmental, social and governance* – also so viel wie Umwelt, Soziales und Unternehmensführung. Diese drei Bereiche werden heutzutage meistens gemeint, wenn jemand im Geschäftsumfeld von Nachhaltigkeit spricht. Viele denken bei Nachhaltigkeit „nur“ an die Umwelt – das will ESG bewusst nicht! Der Begriff der Nachhaltigkeit soll umfassender verstanden werden.

Rund um die drei Themenbereiche werden in der Regel verschiedene Faktoren von Unternehmen genutzt (z. B. im Bereich Umwelt der CO₂-Ausstoß, im Bereich Soziales die Lebenserwartung der Bevölkerung oder im Bereich Unternehmensführung die Korruptionsverfolgung) – ESG-Faktoren genannt, um Nachhaltigkeitsziele festzulegen.

Auch im Bereich Investment werden ESG-Faktoren immer wichtiger. Diese werden häufig für nachhaltige Anlagestrategien genutzt, um im Rahmen der ESG-Richtlinien nicht-nachhaltige Unternehmen aus dem Investmentuniversum auszuschließen (z.B. keine Investition in Kohle-Unternehmen). Auf dem Markt gibt es hier für Privatpersonen mittlerweile eine ganze Produktpalette für das gute Gewissen.



Foto: Shutterstock



Foto: European Business Aviation Association

SDG

SDG steht für *sustainable development goals* und beschreibt die 17 Nachhaltigkeitsziele der United Nations (UN). Die Ziele wurden 2012 erstmals diskutiert und 2016 schließlich installiert. Sie umfassen alle ESG-Bereiche und sollen durch die Regierungen aller UN-Staaten bis 2030 umgesetzt werden.

Auch im Finanzbereich haben diese Ziele eine große Auswirkung, da immer mehr Finanzinstitute ihre eigenen Nachhaltigkeitsziele von den SDGs ableiten und sich dahingehend verändern. Ebenso zielen die Finanzierungen von Banken an den Kapitalmärkten auf die SDGs ab; es ist mittlerweile keine Seltenheit mehr, dass SDG-Anleihen begeben werden, deren Erlöse dazu genutzt werden sollen, um diese Ziele voranzutreiben.

Somit wächst auch das Investmentuniversum bezogen auf SDG-Ziele. Erste Fonds für Privatanleger wurden aufgelegt.

**UN PRI**

UN PRI sind die *principles for responsible investment* – also die Prinzipien für ein verantwortungsvolles Investieren. Dies ist eine Initiative, die in 2006 ebenfalls durch die UN erschaffen wurde. Sie soll den Unternehmen eine Richtschnur für nachhaltige Investments geben.

Es ist eine freiwillige Entscheidung der Unternehmen, die UN PRIs zu unterschreiben – von bedeutenden Finanzunternehmen wird die Mitgliedschaft und das Handeln nach diesen Grundsätzen aber im Trend der Nachhaltigkeit erwartet.

Die Prinzipien umfassen sechs Punkte, die die Integration von ESG-Faktoren in Investmentprozessen vorantreiben sollen. Mit 4.435 Mitgliedern weltweit und

rund 150 Bio. US-Dollar (eigenem und verwaltetem) Vermögen zum 31.12.2021 ist die Initiative eine der bedeutendsten überhaupt.

Aufgrund der Ganzheitlichkeit finden sich nur schwer Produkte hinsichtlich dieses Themas. Der auf Nachhaltigkeit achtende Kunde kann aber überprüfen, ob seine Bank, sein Vermögensverwalter oder jegliches andere Finanzinstitut die UN PRI mitunterzeichnet hat.

Die drei Ansätze haben eine gemeinsame Idee. Sie gehen aber unterschiedlich an die Problemstellungen heran, daher nutzen viele Finanzinstitute gern ESG, SDG und die UN PRIs ergänzend zueinander. ■

Grafik: Shutterstock und Gerdium Reiss

Hilf der Impulse beim Wachsen

Neu in Singapur und Lust bei unserem Sales-Team mitzuwirken? SUPER! Es gibt viele Optionen sich aktiv einzubringen und dabei nette Leute und Singapur kennenzulernen. Melde Dich einfach bei info@german-association.org.sg

Wir freuen uns auf Dich!



Führender Montessori Kindergarten

- ◆ Familienunternehmen
- ◆ Praxisbezogener Ansatz
- ◆ Hervorragendes Mandarin Programm
- ◆ Individuell gestalteter Lehrplan
- ◆ Gesundes Ernährungsprogramm

Was uns unter anderem begeistert, ist wie gut durchdacht der Lehrplan ist, welcher darauf ausgerichtet ist, die Kinder sowohl auf spielerische Art akademisch zu fördern, als ihnen auch praktische Werte wie Umweltverträglichkeit und eine gesunde Lebensweise beizubringen.

Sebastian und Sohna
Eltern von Naia

Sprechen Sie uns heute an,
um Teil der HotH Familie zu werden

- ☎ 6337 4635
- ✉ info@houseonthehill.com.sg
- 🌐 houseonthehill.com.sg/welcome

Besuchen Sie uns am

Mount Sophia: **17 September**

Pasir Panjang und
Balmoral Crescent: **24 September**

Jetzt buchen!
www.houseonthehill.com.sg/openweek

Unsere Standorte

Mount Sophia

33 Mount Sophia
Singapore 224481
Tel: 6337 4635

Balmoral

2H Balmoral Crescent
Singapore 259887
Tel: 6258 6061

Pasir Panjang

396 Pasir Panjang Road
#02-01, Singapore 118733
Tel: 6251 6451

Hollandse Club

22 Camden Park
Singapore 299814
Tel: 6530 3955

Neue
Standorte

TEXT: KATRIN HEIDT, FOTOS: GUDRUN REISS



Bye Bye,
Bon Voyage und
auf Wiedersehen
Thilo

Wir von der German Association sind, wie es im Expat-Leben üblich ist, dem ständigen Wandel unterworfen. So müssen wir uns von unserem Vizepräsidenten Thilo Wild verabschieden, der zurück nach Deutschland geht.

Seit Anfang 2021 hat Thilo die German Association mit seiner zuversichtlichen und ruhigen Art und mit jeder Menge Know-how entscheidend mitgeprägt. Wir werden Thilo nicht nur als IT-Experten in Erinnerung behalten, der sich um die Website, unser IT-Back-up und unseren Social Media-Auftritt gekümmert hat, sondern auch als denjenigen von uns GA-Vorständen, der ein besonderes Augenmerk auf die Young Germans unter 30 Jahren hatte und diese Gruppe hat wiederaufleben lassen.

Wir werden Dich in unseren Vorstandsrunden vermissen, lieber Thilo. Deine kenntnisreichen Beiträge, Deine sachliche Art und Deinen Humor. Alles Gute wünschen wir Dir für die Rückkehr nach Deutschland!

Foto: German Association

Bist Du vielleicht neu in Singapur...

...und hast Lust, mitzumachen? Oder schon länger da und auf der Suche nach neuen Kontakten und einer sinnvollen Beschäftigung in einem gut aufgestellten Team? Komm einfach zu einem unserer Stammtische, *morning coffees* oder *lunches*, um uns kennenzulernen, melde Dich über unseren Facebook-Kanal oder schreibe an info@german-association.org.sg. Wir freuen uns immer über neue Gesichter und frischen Input!



2 Ende Oktober geht es mit unserem Naturführer Robert bei Nacht nach Pulau Hantu, eine kleine Insel im Meer vor Singapur. Schon die Fahrt mit dem Schnellboot wird ein Erlebnis sein. Um das Korallenriff dieser unbewohnten Insel zu erforschen, muss Ebbe herrschen, deshalb ist diese Tour nur an ausgewählten Terminen am frühen Morgen oder am späten Abend möglich. Lasst Euch unter der fachkundigen Führung von Robert in die Geheimnisse der Korallen und weiterer

faszinierender Wattbewohner entführen! Es ist eine einzigartige Gelegenheit, die Mega-City Singapur einmal von dieser unbekannteren Seite kennenzulernen.

Ende November schließlich findet wieder unser beliebtes Adventskranzbinden statt. Endlich dürfen wir es in den Tagen vor dem Weihnachtsbasar wieder an der GESS ausrichten, nun da fast alle Corona-Beschränkungen gefallen sind. Der genaue Termin wird noch bekannt gegeben. Schaut regelmäßig auf unserer Website vorbei, denn die Plätze sind erfahrungsgemäß schnell ausgebucht.



Alle Termine werden laufend auf unserer Website aktualisiert:
German-Association.org.sg/events



Foto: Pheebay

WAS IST LOS

in Singapur?

AUSWAHL UND TEXT:
PRISCA REITZ

Musik-Klassik

ALFRED HITCHCOCKS PSYCHO

22. UND 23. SEPTEMBER 2022

Psycho (1960) ist nicht nur ein Kultklassiker, sondern auch ein musikalisches Musterbeispiel für Hollywood-Spannung. Der Film wird auf einer großen Leinwand in der Victoria Concert Hall gezeigt, während das Symphonie Orchester auf der Bühne Bernard Herrmanns schaurige Musik über Angst, Furcht und die unheimliche Seele eines Mörders spielt.

Wo: **Victoria Concert Hall**
Wann: Donnerstag & Freitag,
um 19.30 Uhr
Karten: ab \$ 20
Info: www.sso.org.sg

STRAUSS' VIER LETZTE LIEDER, SIBELIUS 5. SYMPHONIE

14. OKTOBER 2022

Richard Strauss' Vier letzte Lieder, die er am Ende seines Lebens schrieb, sind Lieder von erhabener Schönheit, durchdrungen von Ruhe und Akzeptanz. Der finnische Dirigent Jukka-Pekka Saraste und die Sopranistin Evelina Dobra Eva nehmen Sie mit auf diese Reise in die Gelassenheit der Dämmerung, die durch das göttliche Vorspiel aus Wagners Lohengrin im ersten Akt auf die Majestät der Natur abgerundet werden.

Wo: **Esplenade Concert Hall**
Wann: Freitag, 17.30 Uhr
Karten: ab \$ 25
Info: www.sso.org.sg

HALLOWEEN NIGHT

29. OKTOBER 2022

Verdammnis, Grauen und d-Moll! Kein Instrument beschwört die Düsternis so sehr herauf wie die Pfeifenorgel. Nehmen Sie Ihren Mut zusammen, betreten Sie das schaurige Innere der Victoria Concert Hall und lassen Sie sich von der Organistin Loraine Muthiah zu Halloween ein musikalisches Kribbeln über den Rücken jagen!

Wo: **Victoria Concert Hall**
Wann: Samstag, 20 Uhr
Karten: ab \$ 5
Info: www.sso.org.sg

A NEW WORLD: INTIMATE MUSIC FROM FINAL FANTASY

1. UND 2. NOVEMBER 2022

Zur Feier des 35-jährigen Jubiläums von FINAL FANTASY werden beliebte Musikstücke in einem transparenten und fesselnden Format aufgeführt, das eine erstaunliche Vielfalt an musikalischen Stimmungen bietet. Das Erlebnis *A New World* ist jedes Mal neu und zieht das Publikum tiefer in die musikalischen Welten von FINAL FANTASY.

Wo: **Victoria Concert Hall**
Wann: Samstag, 20 Uhr
Karten: ab \$ 28
Info: www.sso.org.sg

Konzerte, Theater, Comedy und Tanz

MICHAEL LIVES FOREVER: A TRIBUTE TO MICHAEL JACKSON

20. SEPTEMBER 2022

Mit einer Live-Band und einem Gefolge von Tänzern mit über 60 Kostümwechseln werden Sie von dem einzigen Imitator begeistert sein, der auf Michael Jacksons offizieller Website erwähnt wird – Rodrigo Teaser!

Nach seiner ausverkauften US-Tournee kommt die Show nun zum ersten Mal nach Singapur. Eine Show, die man auf keinen Fall verpassen sollte!

Wo: **The Star Theatre,
The Star Performing Arts Centre**
Wann: Dienstag, 20 Uhr
Karten: ab \$ 68
Info: www.sistic.com.sg

MICHAEL LEARNS TO ROCK - BACK ON TOUR

24. OKTOBER 2022

Michael Learns To Rock (MLTR), Dänemarks größte Pop-Rock-Band, kehrt im Rahmen ihrer weltweiten BACK ON THE ROAD-Tour nach Singapur zurück.

Das beliebte Trio, bestehend aus Jascha Richter, Mikkel Lentz und Kåre Wanscher, werden mit all ihren Lieblingshits wie *25 Minutes, That's Why You Go Away, The Actor, Paint My Love, Out Of The Blue, Take Me To Your Heart, Sleeping Child* und vielen mehr erwartet!

Wo: **The Star Theatre,
The Star Performing Arts Centre**
Wann: Montag, 20 Uhr
Karten: ab \$ 88
Info: www.sistic.com.sg

SLAVA'S SNOW SHOW 2. BIS 13. NOVEMBER 2022

Die Slava Snow Show ist ein universelles theatralisch-poetisches Spektakel, das seit 1993 in Dutzenden von Ländern die Phantasie des Publikums und der Kritiker einstimmig verzaubert hat.

Wo: **Sands Theatre at
Marina Bay Sands**
Wann: Dienstag bis Donnerstag,
19 Uhr, Sonntag, 17 Uhr
Freitag, 4. & Samstag 5.
November, 15 Uhr & 19 Uhr
Freitag 11. November 19 Uhr
Samstag 12. November, 16
Uhr & 18 Uhr
Karten: ab \$ 68
Info: www.sistic.com.sg

SWAN LAKE - THE UNITED UKRAINIAN BALLET

13. BIS 15. OKTOBER 2022

Erleben Sie eine kraftvolle und bewegende Interpretation eines der größten romantischen Ballette aller Zeiten: Schwanensee. Diese majestätische Inszenierung aufgeführt von Künstlern von Welt-

rang, die durch die Tragödie des Krieges und ihre Hoffnung für die Zukunft vereint sind, wird die emotionalste Tanzaufführung des Jahres sein.

Wo: **Sands Theatre at
Marina Bay Sands**
Wann: Donnerstag & Freitag, 19.30
Uhr
Samstag, 14 & 19.30 Uhr
Karten: ab \$ 55
Info: www.sistic.com.sg

Bildende Kunst

SINGAPORE BIENNALE 2022

16. OKTOBER 2022 BIS 19. MÄRZ 2023

Die siebte Ausgabe der Singapur-Biennale (SB2022) trägt den Namen Natasha. Der Akt der Namensgebung dient als Aufforderung an Künstler, Mitarbeiter und Publikum, neue Wege zu entdecken, die Welt zu sehen und mit ihr in Beziehung zu treten. Natasha zu besuchen bedeutet, sich auf die Möglichkeit der Intimität und Spontaneität einzulassen, die ein solches Erkennen mit sich bringt und über das transformative Potenzial des Lebens und seiner Beziehungen nachzudenken. Die über 50 Künstler werden so zu „Mitreisenden“ auf der Reise von Natascha.

Wo: **Singapore Art Museum**
Wann: Täglich
Karten: ab \$ 15
Info: www.singaporeartmuseum.sg

NOTHING IS FOREVER: RETHINKING SCULPTURE IN SINGAPORE

NOCH BIS ZUM 5. FEBRUAR 2023

Tauchen Sie ein in die Welt der dreidimensionalen Kunst der Ausstellung – die erste Erkundung der singapurischen Bildhauerei seit drei Jahrzehnten.

Die Ausstellung zeichnet die Geschichte der Skulptur seit dem 19. Jahrhundert nach und präsentiert über 70 überraschende Werke, die religiöse, partizipative, installative und sogar performative Formen umfassen.

Wo: **National Gallery Singapore**
Wann: täglich von 10 bis 22 Uhr
Karten: kostenlos
Info: www.nationalgallery.sg

MENTAL - COLOURS OF WELLBEING

AB 3. SEPTEMBER 2022

Diese Ausstellung ist ein Ort, an dem sich die Besucher mit gesellschaftlichen Vorurteilen und Stereotypen über psychische Gesundheit auseinandersetzen können. MENTAL lädt Sie zu einer Entdeckungsreise ein, auf der Sie die vielen verschiedenen Möglichkeiten des Seins, des Überlebens und des Knüpfens von Verbindungen erkunden können, die für uns alle immer wichtiger werden.

Wo: **Art Science Museum**
Wann: Täglich
Karten: ab \$ 14
Info: www.marinabaysands.com

Kinder und Familie

CONCERTS FOR CHILDREN: FAMILY FILM FAVOURITES

13. NOVEMBER 2022

Dieses Konzert macht eine musikalische Reise ins Kino! Reisen Sie in eine weit, weit entfernte Galaxie, besuchen Sie Hogwarts mit den Melodien von Harry Potter und hören Sie all Ihre Lieblingsmusik aus *Der König der Löwen*, *Die Schöne und das Biest*, *Frozen*, *Die kleine Meerjungfrau* und viele mehr!

Wo: **Esplanade Concert Hall**
Wann: Sonntag, 10.30 Uhr und 14.30 Uhr
Karten: S\$ 25
Info: www.sso.org.sg

PINKFONG WORLD ADVENTURE

7. OKTOBER BIS 2. JANUAR 2023

Begleiten Sie Pinkfong, Baby Shark und seine Freunde auf ihrer Entdeckungsreise mit Gesang und Tanz durch das wunderbare Universum. Dies ist Singapurs erstes immersives Event mit über zehn Spielstationen, darunter interaktive Bewegungsspiele, ein weicher Spielplatz und fröhlicher Gesang und Tanz.

Wo: **Let's Play im #03-208/209, Marina Square**
Wann: Montag bis Sonntag 10 Uhr, 13.30 Uhr, 16 Uhr und 18.30 Uhr
Karten: ab S\$ 28
Info: www.sistic.com.sg

PINOCCHIO

17. NOVEMBER BIS 11. DEZEMBER 2022

Pinocchio ist eine Holzpuppe, die von Geppetto, einem freundlichen, bescheidenen Schreiner, mit viel Liebe hergestellt wurde. Mit einem Wunsch und einem Hauch von Feenzauber erwacht Pinocchio zum Leben... aber das Erwachen ist an einige Bedingungen geknüpft! Um ein richtiger Junge zu werden, muss Pinocchio erst beweisen, dass er mutig, freundlich und treu ist. Der kleine Puppenjunge ist fest entschlossen, diese Herausforderung zu meistern – bis er in ein verrücktes Abenteuer verwickelt wird, das ihn von den verlockenden Verheißungen des Zirkus bis in die tiefsten Tiefen des unergründlichen Meeres führt.

Wo: **The Ngee Ann Kongsi Theatre @ Wild Rice, Funan**
Wann: Dienstag bis Freitag, 19.30 Uhr
Samstag, 14.30 Uhr & 19.30 Uhr, Sonntag, 14.30 Uhr
Karten: ab S\$ 25
Info: www.sistic.com.sg

KIDS CLUB STORYTELLING

JEDEN SAMSTAG 2022

Der Gateway Arts Kids Club ist ein kostenloses Programm, bei dem die Kinder jeden Samstag eine neue Geschichte hören und im Anschluss an einer Kunst- und Bastelstunde teilnehmen können!

Wo: **Gateway Theatre Dance Studio**
Wann: jeden Samstag, 10.30 Uhr
Karten: kostenfrei (\$10/\$20 Ticket kausion)
Info: www.sistic.com.sg

Festivals, Messen, Treffpunkte

ONE LOVE ASIA FESTIVAL SINGAPORE

22. UND 23. OKTOBER 2022

Das One Love Asia Festival 2022 ist ein zweitägiges Musik- und Lifestyle-Mega-Festival mit prominenten Künstlern wie Stefanie Sun, Namewee, Show Lo, Tanya Chua sowie den beliebten Mandopop-Sängern Kelly Chen, F.I.R., Yoga Lin und Oaen.

Wo: **Bayfront Event Space**
Wann: Samstag & Sonntag ab 16 Uhr
Karten: ab S\$ 121
Info: www.sistic.com.sg

STANDARD CHARTERED SINGAPORE MARATHON

3. BIS 4. DEZEMBER 2022

Seit 2002 bietet der Lauf den Läufern ein unvergleichliches Lauferlebnis. Die Läufer laufen durch das Herz der Stadt und sehen Singapurs historische Stätten, ikonische Skylines und Wahrzeichen wie Chinatown, Little India, Marina Bay Sands und Gardens by the Bay. Anmeldung läuft.

Wo: **Singapore City Center**
Wann: Samstag und Sonntag
Info: www.singaporemarathon.com

Disclaimer: Stand der Informationen Ende August 2022; aufgrund der derzeitigen Lage kann sich das Angebot bis zur Veröffentlichung geändert haben.



EMS Training made in Germany
Jetzt in Singapur



Das effizienteste
Ganzkörpertraining!

- Abnehmen
- Muskeln aufbauen
- Rückenschmerzen lindern
- Länger und gesünder leben

IN NUR
20 MINUTEN
PRO WOCHE!

SONDERANGEBOT!

Fordere jetzt Dein
SSU Guthaben an!

Werbe-Code: **IMPULSE**
Gültig bis: **31. Dezember 2022**



www.fittech.sg | +65-8654-0195

Buche Dein Probettraining!
23 New Bridge (opposite Clarke Quay Central); oder
188-5 Tanjong Katong Road



ORGANIC LATEX MATTRESSES & PILLOWS · BAMBOO & LINEN SHEETS



32 ENG HOON STREET, SINGAPORE WWW.HEVEYA.SG

OPENING HOURS: MONDAY-FRIDAY [9AM-6PM], SATURDAY-SUNDAY [10AM-7PM]



EXPATRIATE SPEZIAL Wie gut ist Ihre Krankenversicherung wirklich?

- ▶ Wie bin ich im Alter versichert?
- ▶ Bin ich pflegeversichert?
- ▶ Wie ist die Situation bei einem Wechsel des Arbeitgebers?
- ▶ Bin ich auf Reisen versichert?
- ▶ Wie ist die Situation nach meiner Rückkehr nach Deutschland?

Seit vielen Jahren sind wir vor Ort, in Singapur. Sie kümmern sich um Ihr Leben, wir kümmern uns um den Rest. Und wenn Sie noch eine Frage haben - Wir sind für Sie da!

GEHRMANN Solutions Pte. Ltd.
Singapore 609916
25 International Business Park
#04-64 German Centre
Tel. +65 65 617652
Mob. +65 91263617
Fax +65 65 617053

www.expatriateversicherung.com
insurance@karstengehrmann.com

GEHRMANN Solutions Insurance Broker
Deutschland
Bei den Mühren 69
20457 Hamburg
Tel. +49 40 65067960
Mob. +49 178 4744087
Fax +49 40 65067978



Wie gut ist Ihre Krankenversicherung? EXPATRIATE SPEZIAL

- ▶ Wie bin ich im Alter versichert?
- ▶ Bin ich pflegeversichert?
- ▶ Wie ist die Situation bei einem Wechsel des Arbeitgebers?
- ▶ Bin ich auf Reisen versichert?
- ▶ Wie ist die Situation nach meiner Rückkehr nach Deutschland?

Seit vielen Jahren sind wir vor Ort, in Singapur. Sie kümmern sich um Ihr Leben, wir kümmern uns um den Rest. Und wenn Sie noch eine Frage haben - Wir sind für Sie da!

GEHRMANN Solutions Pte. Ltd.
Singapore 609916
25 International Business Park
#04-64 German Centre
Tel. +65 65 617652
Mob. +65 91263617
Fax +65 65 617053

www.expatriateversicherung.com
insurance@karstengehrmann.com

GEHRMANN Solutions Insurance Broker
Deutschland
Bei den Mühren 69
20457 Hamburg
Tel. +49 40 65067960
Mob. +49 178 4744087
Fax +49 40 65067978

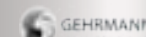




Foto: Besuch beim BeyondClassrooms-Partner TÜV SÜD

Das BeyondClassrooms Programm an der GESS

Im Jahr 2020 rief die GESS das BeyondClassrooms-Programm ins Leben, das unseren Schüler/-innen die Möglichkeit gibt, über den Unterricht im Klassenzimmer hinaus durch Praktikumsmöglichkeiten, Vorträge, Mentoring, Besichtigungen, Berufsberatung und Auftrittsmöglichkeiten Erfahrungen zu sammeln. Diese spannenden Möglichkeiten werden von namhaften Unternehmen angeboten, mit denen wir dauerhafte Beziehungen und Partnerschaften aufbauen, um so ein zentrales Angebot für unsere Schülerschaft anbieten zu können.

Seitdem unser Schulleiter, Herr Pauli, im August 2021 an die GESS gekommen ist und seine langjährige Erfahrung als Schulleiter an Berufsschulen sowie sein Wissen um die Wichtigkeit praktischer Erfahrungen mitgebracht hat, haben sich die Bemühungen um die Förderung und Erweiterung des Programms vervielfacht. Die deutsche Botschaft unterstützt uns außerdem tatkräftig bei der Kontaktaufnahme mit verschiedenen Unternehmen.

Inzwischen haben wir Vereinbarungen mit elf Firmen unterzeichnet und sind derzeit mit etwa zehn weiteren Unternehmen im Gespräch. Darüber hinaus haben sich unsere Schülerinnen und Schüler in Projekten mit örtlichen sozialen Einrichtungen in Singapur engagiert, wie dem Ocean Purpose Project, Engineering Good, Touch Community Services, Acres, Habitat for Humanities sowie der örtlichen Nachbarschaft hier in Bukit Panjang.

Unsere BeyondClassrooms Partnerschaften sind nicht mit einem Sponsoring oder einer Finanzierung verbunden.

Wir freuen uns schon sehr darauf, das Programm in diesem Schuljahr weiter auszubauen und das spannende Angebot für unsere Schülerschaft stetig zu erweitern.

Wenn Sie mehr über das Programm erfahren möchten oder wenn Ihr Unternehmen daran interessiert ist, ein BeyondClassrooms-Partner zu werden, wenden Sie sich bitte an Kirsten Mönch unter kirsten.moench@gess.sg.



German European School Singapore
2 Dairy Farm Lane, Singapore 677621
Tel: +65 6469 1131, Dir: +65 6461 0810
www.gess.sg info@gess.sg



Unser vielfältiges Mittagsangebot erstrahlt im neuen Glanz!

Seit dem Ende des letzten Schuljahres 2021/2022 erstrahlt unser Mittagstisch in einem neuen Glanz und sorgt mit kreativen Eigenarbeiten von unseren Schülerinnen und Schülern für eine familiäre und gemütliche Atmosphäre.

Unser Mittagstisch kann von unseren Playgroup II / Kindergarten 1 und allen Primarstudenten von montags bis freitags unter Aufsicht unseres Lehrpersonals genossen werden. Gemeinsam mit unserem Partner und Anbieter Swiss Club sorgen wir dafür, dass die Kinder leistungsfähig und gestärkt in die Nachmittagsaktivitäten gehen und sich an einem ausgewogenen Mittagessen mit Menüs aus verschiedenen Kulturen erfreuen können.

Die verschiedenen Gerichte, die wir im Angebot haben, bieten unseren Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit, in andere Essenskulturen einzutauchen und ihr Lieblingsessen für sich zu entdecken. Die asiatische, italienische, schweizerische und amerikanische Küche sind fester Bestandteil unseres abwechslungsreichen Angebots. Das Highlight jeder Woche ist der sogenannte „Überraschungstag“. Hinter diesem Tag versteckt sich das Lieblingsessen, welches am Ende jedes Semesters durch eine Umfrage unter den Schülerinnen und Schülern bestimmt wird. Die Einbeziehung unserer Studenten ist uns von großer Wichtigkeit und kreiert einen Mittagstisch der besonderen Art!



Swiss School in Singapore
38 Swiss Club Road, Singapore 288140
Tel: +65 64682117
www.swiss-school.edu.sg
info@swiss-school.edu.sg

Österreichische Botschaft: Austrian Gourmet Week



Österreich begeht am 26. Oktober seinen Nationalfeiertag, der an den Abzug der letzten Besatzungssoldaten im Jahr 1955 erinnert. Damit war Österreich nach dem Zweiten Weltkrieg wieder frei.

Diese Freiheit gilt es einerseits zu feiern, andererseits aber auch demokratisch zu pflegen und zu sichern. Heute erscheint dies wichtiger denn je, wenn vor den Toren des Landes und somit im Herzen Europas ein schrecklicher Krieg tobt.

Im Rahmen des Nationalfeiertags wird es heuer erstmals eine von der Österreichischen Botschaft und der Österreich-Werbung initiierte **Austrian Gourmet Week** in Singapur geben.

Vom 29. Oktober bis 2. November 2022 werden im Andaz Hotel zwei namhafte Köche aus Österreich Köstlichkeiten der alpenrepublikanischen Küche präsentieren. Ein Wiener Schnitzel wird zwar nicht darunter sein, aber Liebhaber österreichischer Mehlspeisen werden auf Ihre Kosten kommen. Wenn Sie sich nun selbst an der

Herstellung eines Apfelstrudels versuchen möchten, könnten Sie dies im Rahmen eines Aufenthalts in Wien im Brotbackatelier „Kruste und Krume“ der ehemaligen ORF-Journalistin Barbara van Melle tun. Das als schwierig geltende Ausziehen des Teigs gelingt leichter als gedacht und als Belohnung für die Mühe winkt eine köstliche, hausgemachte Mehlspeise!

Sie planen keine Reise nach Wien? Dann holen Sie sich den wohl besten Apfelstrudel zwischen Tuas und Changi im Café des österreichischen Meisterkuchs Wolfgang Ranner im Eastwood Centre.

Für die Musikfreunde unter Ihnen dürfen wir auf die kommenden **Konzerte des AUREUM Saxophon Quartetts aus Österreich** hinweisen, die in Zusammenarbeit mit der Nanyang Academy of Fine Arts (NAFA) Anfang Oktober in Singapur stattfinden werden. Die Musiker sind vor allem in der klassischen Musik und im Crossover tätig.



Österreichische Botschaft
(Austrian Embassy)
600 North Bridge Road
#24-06/07 Parkview Square
Tel. +65 6229 0190
www.bmeia.gv.at/oeb-singapur

Neuer Schweizer Botschafter in Singapur



Foto: ©Joël Brunner, Schweizer Botschaft in Singapur

Seit Mitte August ist Frank Grütter neuer Schweizer Botschafter in Singapur, ebenfalls zuständig für Brunei Darussalam. Frank Grütter ist Karrierediplomat mit über 24 Jahren Erfahrung im Eidgenössischen Departement für auswärtige Angelegenheiten (EDA). Vor Singapur leitete er von 2016 bis 2018 als Botschafter die Abteilung für Sicherheits-

politik und anschliessend von 2018 bis 2022 die Abteilung für Vereinte Nationen und Internationale Organisationen in Bern. Dabei war er insbesondere für die erfolgreiche Kandidatur der Schweiz für einen nicht-ständigen Sitz im UNO-Sicherheitsrat zuständig. Weitere Posten absolvierte er in den Bereichen Europapolitik und Finanzwesen sowie an den Schweizerischen Botschaften in London und Madrid. Botschafter Grütter verfügt über Hochschulabschlüsse in Wirtschafts- und Rechtswissenschaften der Universität St. Gallen und studierte Internationale Beziehungen an der Spanischen Schule für Diplomatie in Madrid.

Frank Grütter ist verheiratet und hat zwei schulpflichtige Kinder. Die Familie geht gerne auf Reisen und Entdeckungstouren, um gemeinsam die vielen Facetten Singapurs zu erkunden. Seine Hobbies sind Lesen, Kultur, Skifahren und Windsurfen.

Botschafter Grütter freut sich, die deutschsprachige Gemeinschaft in Singapur kennenzulernen. Für weitere Informationen zu Aktivitäten des Botschafters und der Schweizer Botschaft folgen Sie bitte dem Twitter-Account @SwissAmbSGP.



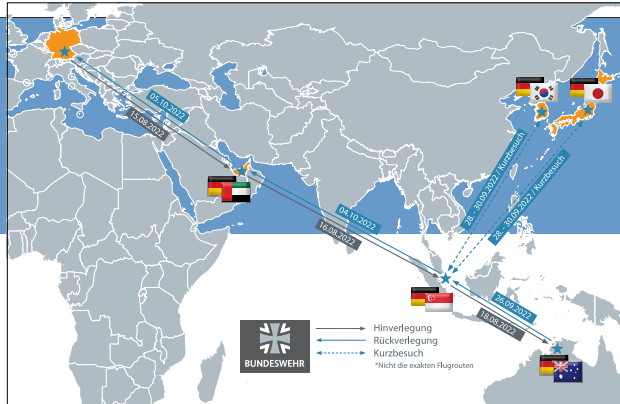
Schweizerische Botschaft
(Embassy of Switzerland)
H.E. Mr. Fabrice Filliez, Ambassador
1 Swiss Club Link, Singapore 288162

Tel: 6468 5788 | Fax: 6466 8245
vertretung@sin.rep.admin.ch
www.eda.admin.ch/singapore

RAPID PACIFIC 2022

Bundeswehr macht Zwischenstation in Singapur

Im Rahmen der Mission „Rapid Pacific 2022“ hat Singapur Mitte August wieder Besuch von der Bundeswehr erhalten: Ein Kontingent von Eurofigurern, Tank- und Transportflugzeugen wurde innerhalb 24 Stunden von Deutschland auf die Insel verlegt.



Von hier erfolgte die Verlegung nach Darwin (Australien), wo sich die Luftwaffe mit rund 250 Soldatinnen und Soldaten der Luftwaffe an zwei internationalen Übungen beteiligte.

Mit den 2020 verabschiedeten Indo-Pazifik-Leitlinien hat die Bundesregierung den Rahmen der deutschen Indo-Pazifik-Politik festgelegt und die Weichen für das Engagement in der für die deutschen Interessen wichtigen Region gestellt.

In diesem Rahmen hat Deutschland bereits mit der Fregatte „Bayern“ von August 2021 bis Februar 2022 maritime Präsenz im Raum Indo-Pazifik gezeigt. Ende Dezember war die Fregatte auch in Singapur.

Nun zeigt die Bundeswehr weitere Präsenz. „Mit der im August startenden erstmaligen Verlegung der Luftwaffe von Eurofigurern, A400M und Tankern in den indo-pazifischen Raum zeigen wir, dass wir Sicherheit auch über Europa hinaus denken“, so Verteidigungsministerin Christine Lambrecht.

Mit der Teilnahme an den Übungen will die Luftwaffe ihre Interoperabilität mit Bündnispartnern innerhalb und außerhalb der NATO im Indo-Pazifik testen sowie ihre Bündnisfähigkeit im Indo-Pazifik und ihre Einsatzbereitschaft unter Beweis stellen.

Vor der Rückverlegung nach Deutschland werden die beteiligten Verbände Ende September noch einmal nach Singapur kommen und gemeinsam mit der Singapore Air Force eine Übung abhalten sowie Verbündete in Japan und Südkorea besuchen. Folgen Sie unseren sozialen Medienkanälen für aktuelle Informationen (@GermanyInSingapore).



Deutsche Botschaft
Singapur
German Embassy
Singapore

Botschaft der Bundesrepublik
Deutschland (Embassy of the
Federal Republic of Germany)
50 Raffles Place #12-00
Singapore Land Tower,
Singapore 048623, Tel: 6533 6002
www.sing.diplo.de info@sing.diplo.de

Hilf der Impulse beim Wachsen

Nicht vergessen! Melde Dich einfach bei info@german-association.org.sg

Wir freuen uns auf Dich!

expatdental
A MEMBER OF DRACARE GROUP

Comprehensive care. Family Practice Feel.

- ✓ Internationally certified US & UK dentists
- ✓ Transparent pricing. No surprises.
- ✓ 11,000+ clients since 2013
- ✓ Raffles Place & Novena clinics



Our Service Warranty
You keep up on your routine cleanings and if something we treated breaks, we'll fix it at no cost to you. See full terms & conditions at expatdental.com.



Dr. Shaun
Dentist & American Dental Association Member



Dr. Matt
Dentist & American Dental Association Member



Dr. Clara
Dental Surgeon & Association of Orthodontists, Singapore Member

DEUTSCHSPRACHIGE EVANGELISCHE GEMEINDE



Foto: © Silke Dietz

Willkommen, oder willkommen zurück in Singapur!

Während es klasse ist, eine neue Stadt zu entdecken, besonders eine so vielfältige und multikulturelle wie Singapur, wird es auch Momente geben, in denen Sie mal Lust haben, sich heimisch zu fühlen in einer netten Gemeinschaft und mit guten Gedanken: Wie wäre es denn mal mit Gottesdienst?

Wir, die Deutschsprachige Evangelische Gemeinde in Singapur, feiern unsere Gottesdienste abwechselnd in der Orchard Road Presbyterian Church, an der GESS oder im Pfarrhaus Faber Garden. Es gibt traditionelle Gottesdienste, Gottesdienste für Familien, sowie Krabbelgottesdienste, und oft feiern wir auch gemeinsam mit der katholischen Schwestergemeinde. Natürlich kann man bei uns auch getauft werden, Juleica machen, am Konfi-Unterricht teilnehmen, „Bibel-Abenteurer“-Kind sein, im Gospel- oder Posaunenchor mitmachen oder bei Problemen ein offenes Ohr finden. Kommen Sie vorbei und entdecken Sie das deutschsprachige evangelische Leben und die Gemeinschaft hier in Singapur! Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Pfarrer Daniel Happel

GOTTESDIENSTE IM SEPTEMBER / OKTOBER

Sonntag, 18. September, 10.00 Uhr
Ökumenischer Gottesdienst zum Oktoberfest Swiss Club

Sonntag, 25. September, 16.30 Uhr
Gottesdienst mit Einführung der neuen Konfirmandinnen und Konfirmanden Kapelle der Orchard Road Presbyterian Church, 3 Orchard Road

Sonntag, 2. Oktober, 10.30 Uhr
Familiengottesdienst zum Erntedankfest (Ort wird vorher bekannt gegeben)



Deutschsprachige Evangelische Gemeinde
Pfarrer Daniel Happel
4 Angklong Lane, #01-09 Faber Garden
Singapur 579979
Tel.: +65 8799 8872
evkirche.sg@gmail.com, www.evkirche.sg
Facebook & Instagram @evkirche.sg

DEUTSCHSPRACHIGE KATHOLISCHE GEMEINDE

**Liebe Leser,**

nach einer erholsamen und sicherlich nicht nur kulinarisch besonders schönen Auszeit, beginnt nun wieder der Alltag für uns alle.

Begrüßen darf ich besonders die Neuzugezogenen und wünsche Ihnen, dass Sie sich nach dem Stress des Umziehens bald hier zuhause fühlen.

Auch wir sind für Sie da mit unseren Angeboten. Informieren Sie sich ganz bequem auf unserer Homepage www.dt-katholiken.sg. Dort können Sie sich auch in der Gemeinde anmelden, worum ich Sie alle bitte, sowie den kostenlosen Newsletter abonnieren, damit Sie immer auf dem Laufenden sind. Am besten jedoch ist das persönliche Gespräch, der direkte Kontakt von Mensch zu Mensch und so lade ich Sie zu unserem Gottesdienst ein, den wir

sonntags um 10.30 Uhr in der Kapelle Maris Stella, 49 D Holland Road, Singapore 258852 feiern.

Auf zwei besonders wichtige Dinge mache ich auch hier bereits aufmerksam:

Wenn Sie Kinder in der 3. Grundschulklasse haben, die zur Ersten Heiligen Kommunion gehen sollen, dann melden Sie sich bald direkt bei mir, damit wir frühzeitig mit der Vorbereitung beginnen können.

Für Jugendliche ab dem 7. Schuljahr besteht außerdem die Möglichkeit, an der Firmvorbereitung teilzunehmen. Senden Sie mir ganz einfach eine E-Mail, ich werde Sie dann über den weiteren Verlauf informieren.

Mit den besten Wünschen

Ihr Pfarrer Reinhold Sahner



Deutschsprachige Katholische Gemeinde St. Elisabeth
50L Faber Heights #3-86
Singapore 129 205
www.dt-katholiken.sg
e-mail Reinhold Sahner: pfarrer@dt-katholiken.sg



„HOME AWAY FROM HOME“

DER FUSSBALLCLUB GERMAN ALL STARS IN SINGAPUR

EIN INTERVIEW MIT CHRISTIAN FRANK (VIZEPRÄSIDENT) UND MARCO REICHEL (SOCIAL MEDIA BEAUFTRAGTER).

TEXT: ANNIKA HUCK, FOTO: GERMAN ALL STARS FOOTBALL CLUB SINGAPORE

Hallo Ihr beiden, danke, dass Ihr Euch die Zeit nehmt, die German All Stars (GAS) vorzustellen! Aber kurz zu Euch: Seit wann seid Ihr in Singapur und wie habt Ihr hier nach sozialem Anschluss gesucht?

CF: Ich bin seit 2015 fest in Singapur. Über Facebook habe ich die GAS gefunden und dann nach etwa 15 Jahren wieder mit dem Fußballspielen angefangen. Der Verein hat mir definitiv geholfen, in Singapur Fuß zu fassen.

MR: Ich bin im November 2021 nach Singapur gekommen. Davor habe ich in Shanghai gelebt und Fußball gespielt. Nach meinem Umzug habe ich Christian kontaktiert, kam so zu den GAS und habe zwei Wochen nach Ankunft direkt angefangen.

Was machen die GAS genau? Spielt Ihr nur Fußball? Und wo und wann trainiert Ihr?

CF: Fußball ist natürlich ein großer Teil des Vereins – in den letzten knapp 50 Jahren haben sich so fünf Mannschaften etabliert. Wir organisieren aber auch andere Veranstaltungen, wie einen Familienbrunch, Stammtische oder Turniere. Das gesellige Bier nach einem Spiel gehört meistens dazu. Das Training findet jeden

Dienstag und Donnerstag im Swiss Club statt.

MR: Und außerhalb des Vereins treffen sich viele Mitglieder auch privat zu anderen Aktivitäten, wie zum Beispiel Tennis spielen!

Wie ist die Geschichte des Vereins? Und welche Highlights gab es?

CF: Man muss hier anmerken, dass der Verein über lange Jahre nur aus ein bis zwei Mannschaften bestand (Cosmo und Midweek). In den ersten Jahren von 1975 bis in die 2000er gab es eigentlich nur die Cosmo Mannschaft. Unter der Leitung des damaligen Präsidenten Markus Dolenga sowie Marcus Zylajew wurden sukzessive drei weitere Teams ins Leben gerufen, um allen Spielern aller Leistungsgrade ausreichend Spielzeit zu sichern. Die zweite Mannschaft kam im Jahr 2016 dazu, U45/German Swiss Old Stars folgte dann im Jahr 2019 und zuletzt kam im Jahr 2020 GAS III dazu. Wir erweitern uns also ständig! Als einen Meilenstein in der GAS Geschichte sollten wir hier definitiv auch die Integration unserer langjährigen Cosmo League Rivalen erwähnen. Seit 2018 ist der Swiss FC in die German Allstars übergegangen und seitdem bereichern die Eidgenossen unser Vereinsleben.

Und gegen wen spielt Ihr so?

CF: Wir spielen sowohl gegen lokale als auch gegen Expat-Teams. Wann die Spiele stattfinden, hängt ganz von der Mannschaft ab, in der man innerhalb des Vereins spielt – es ist also für jeden Kalender etwas dabei.

Dann habt Ihr nur deutsch(sprachige) Mitglieder?

CF: Wir sind etwa 180 Mitglieder. Davon sind 120 aktive Spieler. Rund 2/3 der Mitglieder sind deutschsprachig – es spielen auch viele Schweizer im Verein, da 2018 der Swiss FC in die GAS aufgegangen ist, der Rest kommt aus der ganzen Welt!

Wer kann bei Euch mitmachen? Muss ich besonders gut Fußball spielen können, um bei Euch mitmachen zu können?

CF: Generell kann jeder bei uns mitmachen – es ist für jedes Alter und jeden Leistungsgrad etwas dabei. Bisher haben wir leider nur Männermannschaften, wir würden uns aber sehr freuen, auch eine Frauenmannschaft gründen zu können! Wer hier Interesse hat, bitte kontaktiert uns!

MR: Es geht meiner Meinung nach immer mehr um das „Drumherum“ bei einem Mannschaftssport – sicher, alle möchten Spiele gewinnen, aber der gemeinsame Zusammenhalt und der Austausch stehen immer im Vordergrund. Hier wird zusammen angepackt, sich gegenseitig geholfen und wenn jemand Heimweh bekommt, dann ist das Team füreinander da.

Um bei uns mitzumachen, kann man uns einfach über Facebook oder unsere Website unter „contact“ anschreiben, wir bringen Dich dann einfach mit einem Trainer in Verbindung. Jeder Neuling kann unverbindlich für drei Trainingsstunden hineinschnuppern, man muss sich nicht sofort anmelden.

Habt Ihr ein Vereinsmotto?

CF: Home away from home – Heimat fern der Heimat!

Seid Ihr schon singapurischer Meister geworden?

MR: Gute Spieler und einen guten Zusammenhalt haben wir – für die Meisterschaft hat es allerdings noch nicht gereicht. Aber was nicht ist, kann ja noch werden!

Und zuletzt eine Frage, die beim Fußball immer gestellt werden muss: Wer ist – natürlich nach den German All Stars – Eure Lieblingsfußballmannschaft?

CF: Definitiv mein Jugendverein, der SV 04 Gross Laasch!

MR: Auch ich bleibe meinen Wurzeln treu; die Fortuna Düsseldorf, Meine Heimat – Meine Liebe!

Habt Ihr noch etwas hinzuzufügen?

CF: Wir freuen uns auf Interessierte und neue Gesichter in unseren Mannschaften!

Danke für das Interview! ■

Ein ausführlicheres Interview werden wir auf unserer Website www.impulse.org.sg veröffentlichen.

So findest Du die GERMAN ALL STARS:

<https://www.German-Allstars.sg>

<https://www.facebook.com/germanallstarsingapore>

Hairdreams®
THE ART OF HAIR CREATION

ADVERTORIAL

**HASSLE FREE HAIR TIPS****FOR THAT POST WORKOUT HAIR GLOW UP****PRE WORKOUT**

APPLY A DRY SHAMPOO TO THE HAIR. Giving your hair a quick spritz before you exercise helps to create a barrier on your scalp that helps absorb sweat and oil. It also keeps your hair looking clean and smelling fresh as a daisy.

APPLY A TREATMENT. An easy way to kill two birds with one stone is to apply a hair mask that will improve the condition of your hair while you are burning those calories! Plan this for the days you will be washing your hair after your workout. Simply apply the mask and fix your hair with a braid. This will keep your hair slicked back in place and off your face. This is also the best way you can wear your hair while you are swimming. The mask acts as a barrier, protecting the hair from chlorinated water. Just remember to shampoo and condition afterwards!

IT'S ABOUT THE HAIRSTYLE. Believe it or not, the way you wear your hair when working out makes a huge difference. Wearing your hair down or repeatedly wearing a tight ponytail makes your hair more prone to damage. Instead, opting for a loose top knot or low ponytail for low-medium impact exercise keeps hair off your face, neck and scalp. When you start to sweat if the hair is pulled back softly it won't plaster your hair to your head as easily. A braid or plait is ideal for a high impact workout or when you are swimming as it keeps your hair intact and away from your face.

Hairdreams Couture specialise in hair and scalp needs as well as boasting the safest and most luxurious hair extensions available. With decades of experience in the hair extension industry our team are available to offer advice whether you are looking for extra length, volume & thickening or even a change of hair colour.

CALL US FOR A COMPLIMENTARY CONSULTATION TODAY!

Hairdreams® 51 Cuppage Road | # 01-09 | Singapore 229469
COUTURE SALON SINGAPORE ☎ 6653 5500 🌐 Hairdreams.com.sg 📱

OKTOBER FEST '22
Oans! Zwoal! G'suffa!
from 3 SEP to 31 OCT

LET YOUR SENSES TRAVEL TO
MUNICH'S TRADITIONAL OKTOBERFEST

- Oktoberfest Free Flow of beers from Tuesday to Sunday, starting from \$40++p.p. T&Cs apply
- Oktoberfest Chef's specials with sharing platters & All Inclusive package
- Freshly brewed O-Fest beer
- Customized beer labels & corporate offers

Reservations at
www.paulaner-brauhaus-singapore.com

NÜRNBERGER BRATWURST MIT SARAWAK PFEFFER

Auch in Singapur muss die Nürnberger Bratwurst direkt aus Nürnberg stammen. Der Stadtstaat schützt Produkte mit geographischen Herkunftsangaben.

DR. PAUL WEINGARTEN (PARTNER),
RÖDL & PARTNER SINGAPORE,
paul.weingarten@roedl.com

Nürnberger Bratwurst, Allgäuer Bergkäse und ein Kölsch – was wie ein Auszug aus dem Menü eines deutschen Bistros in Singapur klingt, sind geographische Herkunftsangaben, hierorts auch *geographical indications* genannt. Das bedeutet ganz allgemein, dass diese Produkte aus der genannten Region stammen und gegebenenfalls auch auf eine bestimmte Weise hergestellt wurden. Im Detail gibt es da aber zahlreiche Unterschiede.

In der EU steht „geschützte Ursprungsbezeichnung“ dafür, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung eines Produkts in einem bestimmten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgte; Beispiel: „Allgäuer Bergkäse g.U.“. Nur Milch aus dem Allgäu darf zur Herstellung vom Allgäuer Bergkäse verwendet werden.

Die in der EU geführte Bezeichnung „geschützte geographische Angabe“ soll eine Verbindung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel mit dem Herkunftsgebiet dokumentieren, wobei nur eine Phase des Produktionsprozesses (Erzeugung, Verarbeitung oder Zubereitung) in dem Herkunftsgebiet erfolgen muss, während das für die Herstellung verwendete Rohmaterial aus einer anderen Region stammen kann. So zum Beispiel bei den Nürnberger Bratwürsten.

Das WTO TRIPS Abkommen war das erste multilaterale Abkommen, das einen gewissen Mindestschutz für geographische Herkunftsbezeichnungen vorsah. In der Praxis war das Schutzniveau recht unterschiedlich und auch in Singapur nicht besonders ausgeprägt. Eines der Zugeständnisse Singapurs im Zuge des EU-Singapur Freihandelsabkommens war die Verbesserung des Schutzes der geographischen Herkunftsangaben. Der Geographical Indications Act trat am 1. April 2019 in Kraft und schützt die im Handel übliche Bezeichnung eines Produktes zur Kennzeichnung der geographischen Herkunft, mit der eine bestimmte Qualität oder eine Reputation verbunden wird. Darunter fallen beispielsweise Cognac, Champagner, Basmati Reis, Darjeeling Tee, Feta Käse, Parma Schinken und Sarawak Pfeffer.

Geographische Herkunftsangaben können in Singapur seit 2019 registriert werden. Die Registrierung erfolgt bei dem Intellectual Property Office of Singapore und wird im Geographical Indications Journal publiziert. Sie ist für zehn Jahre gültig und kann erneuert werden. Neben der essentiellen Information zu der geographischen Herkunftsangabe ist die bereits erfolgte Anerkennung oder Registrierung als geographische Herkunftsangabe im Herkunftsland eine der Voraussetzungen der erfolgreichen Registrierung in Singapur. Zwei Drittel der über 140 registrierten geographischen Herkunftsangaben betreffen Wein, Bier und andere alkoholische Getränke, circa zwanzig Käse, gefolgt von Fleisch und Fleischprodukten und weiteren Lebensmitteln.

Während eine Marke ein Produkt des Markeninhabers und somit eines bestimmten Herstellers kennzeichnet, dient eine geographische Herkunftsbezeichnung der Zuordnung eines Produkts zu einer bestimmten Region. Ein Markenrecht kann grundsätzlich übertragen und lizenziert werden; eine geographische Herkunftsbezeichnung hingegen kann nur derjenige verwenden, der das Produkt tatsächlich in der bestimmten Region nach gewissen Standards herstellt.

Falsche oder irreführende Angaben auf Lebensmitteln können nach dem Sale of Food Act strafbar sein. Dies gilt auch für Informationen, die falsche Erwartungen bezüglich der Qualität oder der Sicherheit des Nahrungsmittels erwecken können. Ein Beispiel hierfür wäre, ein Lebensmittel fälschlicherweise als „organic“ zu bezeichnen. Allerdings gibt es in Singapur keine offizielle Zertifizierstelle für biologisch angebaute oder hergestellte Lebensmittel. Die Zertifizierung muss also im Ausland bei einer anerkannten Stelle erfolgen, häufig in Australien. Die unzutreffende Bezeichnung eines Lebensmittels als „organic“ könnte zudem eine Haftung nach dem Consumer Protection (Fair Trading) Act nach sich ziehen.

Man kann also davon ausgehen, dass die in Singapur angebotene Nürnberger Bratwurst tatsächlich aus Nürnberg und der Sarawak Pfeffer tatsächlich aus Borneo kommt. Und falls doch nicht, könnte man dagegen auch rechtlich vorgehen. Wie so oft ist Singapur auch im Bereich des Schutzes der geographischen Herkunftsangaben Vorreiter in der Region. ■

Man kann davon ausgehen, dass die in Singapur angebotene Nürnberger Bratwurst tatsächlich aus Nürnberg und der Sarawak Pfeffer tatsächlich aus Borneo kommt.



NACHHALTIGERE ERNÄHRUNG

TEXT: JOHANNA WANKA

Die meisten von uns wissen bereits, dass wir einen wesentlichen Einfluss auf Nachhaltigkeit und Klimawandel haben. Schließlich produziert die Industrie nicht einfach so ihre Produkte, sondern wir Konsumenten kaufen diese. Das gleiche gilt natürlich für unsere Lebensmittel. Hier gilt weniger für die Kaufentscheidung: brauche ich es wirklich oder kann ich das Alte noch reparieren oder Secondhand kaufen? Denn essen müssen wir jeden Tag. Aber wir können wählen, was wir kaufen und essen.

Um hier fundierte Entscheidungen zu treffen, lohnt es sich ein paar Fakten zu verstehen.

Wir Menschen haben einen (negativen) Einfluss auf unsere Erde auf mehreren Gebieten:

1. KOHLENSTOFFDIOXID-FUSSABDRUCK UNSERER NAHRUNGSMITTEL

Der Klimawandel durch Ausstoß von Treibhausgasen ist der Bekannteste. Wir sehen schon die negativen Auswirkungen und es ist vielen bewusst, dass es noch schlimmer wird, wenn wir so weitermachen. Die Landwirtschaft ist hier immerhin für 26 Prozent der jährlichen globalen Treibhausgase verantwortlich! Davon ist das Meiste auf die Tierhaltung zurückzuführen: Ein Kilogramm Rind verursacht im Mittel 100 kg Kohlenstoffdioxid-Äquivalente (das Methan ist da mithineingerechnet), Lamm und Schaf sind mit knapp 50 kg auch sehr hoch im Vergleich zu Fisch (14 kg), Schwein (12 kg) und Huhn (10 kg). Die Zahlen, Fakten und mehr sind nachzulesen bei www.ourworldindata.org.

Wer also nicht gleich Vegetarier werden möchte, kann durch das Weglassen oder Reduzieren von Rindfleisch schon sehr viel bewirken. Dass Tierprodukte wie Milch (3 kg), Käse (23 kg) und Eier (5 kg) auch weit über ihren veganen Alternativen und sogar über fleischlichen Produkten wie Huhn liegen, war für mich überraschend, aber dann auch logisch. Ein Salat mit Huhn hat beispielsweise einen geringeren Kohlenstoff-Fußabdruck als die vegetarische Variante mit Käse. Schließlich kommt die Milch doch von der „Methan-rülpfenden“ Kuh.

Der Transport der Nahrungsmittel (per Schiff oder LKW) verursacht im Vergleich zur Herstellung nur wenig Treibhausgase. Aber auf empfindliche, frische Produkte, die per Flugzeug kommen, sollte man verzichten. Diesbe-

züglich ist die Wahl der Nahrungsmittel entscheidender als die Herkunft. Also weniger Fleisch und Tierprodukte konsumieren und am besten lokal und saisonal einkaufen. Denn die lokale Kuh produziert immer noch mehr CO₂-Äquivalente als indische Kichererbsen.

Daneben haben Forscher weitere Kategorien unter Beobachtung, die die Menschheit erheblich verändert und die sich zum Teil auch bedingen.

2. DIE VERÄNDERUNG DER LANDNUTZUNG

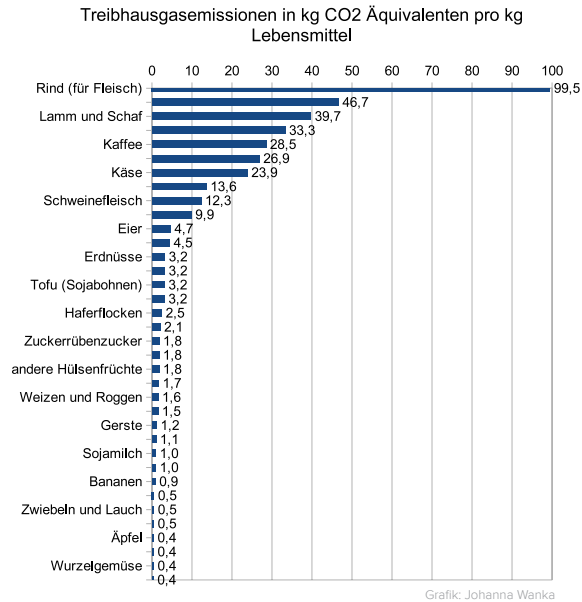
Wo früher ohne menschliche Übermacht der Wald viel Lebensraum geboten hat, wird jetzt 50 Prozent der bewohnbaren Landfläche für die Nahrungsmittelproduktion verwendet. Davon werden 77 Prozent für die Tierhaltung genutzt! Und dabei erzeugt die Tierproduktion nur 18 Prozent der globalen Kalorienversorgung und nur 37 Prozent der globalen Proteinversorgung!

Hinzu kommt, dass die Erde bis zum Jahre 2050 zehn Milliarden Menschen ernähren muss, also gut zwei Milliarden mehr als jetzt. Das wird häufig als Argument angeführt, noch mehr Fläche für die Landwirtschaft zu nutzen, oder intensivere Landwirtschaft, gegebenenfalls mit gentechnisch optimierten Pflanzen, voranzutreiben. Sicherlich gibt es hier keine schwarz-weiße Sichtweise. Aber eine Anpassung der Ernährungsgewohnheiten wäre eine einfachere, sicherere, nachhaltigere und sogar gesündere Möglichkeit, die Menschheit auch in Zukunft zu ernähren.

3. DIE VERWENDUNG VON FRISCHWASSER

Der Mensch verwendet viel Frischwasser. Es werden 70 Prozent davon für die Landwirtschaft zur Bewässerung der Felder und Tränkung der Tiere genutzt. Wenn das nicht nachhaltig passiert, sondern mehr entnommen wird als Grundwasser nachfließen kann, sinkt der Grundwasserspiegel und die Wasserversorgung für alle Verbraucher wird immer unsicherer. Das passiert zum Beispiel beim Erdbeeranbau in Spanien, aber auch bei den Avocados aus Chile. Vor allem die Düren, die mittlerweile nicht mehr nur in Afrika, sondern auf allen Kontinenten zu finden sind, zeigen uns, dass Wasser mittlerweile eine kostbare Ressource geworden ist, über die sich schon viele Konflikte entzündet haben.

EINE ANPASSUNG DER ERNÄHRUNGS-GEWOHNHEITEN WÄRE EINE EINFACHERE, SICHERERE, NACHHALTIGERE UND SOGAR GESÜNDERE MÖGLICHKEIT DIE MENSCHHEIT AUCH IN ZUKUNFT ZU ERNÄHREN.



hat die EU-Kommission Deutschland bereits im Jahre 2016 verklagt, wegen steigender Nitratbelastung des Grundwassers und jahrelanger Untätigkeit bei der Umsetzung der europäischen Richtlinien. Die (deutschen) Grenzwerte von 50 Milligramm pro Liter im Trinkwasser werden (meistens noch) unterschritten und sollen verhindern, dass wir zu viel Nitrat zu uns nehmen. Denn dieses kann im Körper zu Nitrit umgewandelt werden, welches den Sauerstofftransport durch die roten Blutkörperchen stört. Vor allem Säuglinge sind diesbezüglich empfindlich. Auch ein erhöhtes Krebsrisiko wird mit einer hohen Nitratkonzentration im Körper in Verbindung gebracht. In der Umwelt verursacht eine zu hohe Nitrat- und Phosphatkonzentration eine Veränderung des Ökosystems mit Verdrängung der eigentlichen Artenvielfalt, beispielsweise durch explosives Algenwachstum (auch euphemistisch „Algenblüte“ genannt), egal ob auf Sentosa im Januar, an mexikanischen Stränden oder in deutschen Teichen und Seen. Was können wir nur tun? Auf der Hand liegt, dass weniger Fleisch essen zu weniger Mistproduktion führt, der dann weniger ins Grundwasser gelangen kann. Da die leichtlöslichen Phosphordünger und chemisch-synthetischen Stickstoff-Dünger in der Bio-Landwirtschaft verboten sind, kann auch eine Entscheidung zu mehr Bioprodukten zu einer positiven Veränderung führen.

Die Menschheit hat einen enormen Anteil an der Veränderung (um nicht zu sagen Zerstörung) unseres Ökosystems. Die Landwirtschaft trägt dazu erheblich bei und wir als Essende haben wiederum einen großen Einfluss darauf. **Mein Fazit: Vor allem durch den Konsum von weniger Tierprodukten und mehr Bioprodukten können wir unterstützen.**

Wie immer gilt: Kaufe nur das, was Du wirklich verbrauchst. Die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist eine einfache Maßnahme, unsere wertvollen und vor allem endlichen Ressourcen zu erhalten. ■

4. BIODIVERSITÄT

Die **Artenvielfalt** nimmt durch unser Zutun ab. Die Landwirtschaft hat hier einen enormen Anteil daran, vor allem durch die Vernichtung von Lebensräumen. Wir können an die (neuen) Palmölplantagen in Malaysia und Indonesien denken, die aktuell den Orang-Utans das Leben schwer machen. Aber auch in Europa ist die Artenvielfalt gesunken. Der Grund hierfür ist, dass sich die Landwirtschaft im vorletzten Jahrhundert intensiviert und sich dadurch die dortige einheimische Fauna deutlich reduziert hat. Oder habt Ihr schon mal von wilden Feldhamstern gehört? Nein? Richtig, weil es sie fast nicht mehr gibt.

Noch eindrücklicher aber ist der hohe Anteil von neunzig Prozent an Nutztieren an der globalen Biomasse von Säugetieren, im Vergleich zu nur noch zehn Prozent an wilden Säugetieren.

Forscher sprechen davon, dass wir schon in einer kritischen Phase des Artensterbens sind!

5. BIOGEOCHEMISCHE KREISLÄUFE

Hier ist vor allem unser **Eintrag von Stickstoff und Phosphor** in die Böden bedenklich und damit in die Gewässer und sogar ins Grundwasser (Eutrophierung). Und das ist ausschließlich auf das „Überdüngen“ der Flächen, vor allem durch zu viel Mist und Gülle, zurückzuführen. Das sehen wir nicht nur an den hohen Nitratwerten in unserem (deutschen) Grund- und Trinkwasser. An Australiens Ostküste sind die Düngerstraßtrage der Zuckerrohr-Felder für die Zerstörung des Great Barrier Reefs mitverantwortlich. Weniger Zucker essen wäre eh gesünder :-). Scherz beiseite. Stickstoff und Phosphor sind bereits ein massives Problem. **Nicht unbegründet**

SALON SINGAPUR



DEUTSCHE IN SINGAPUR - GERMANS IN SINGAPORE

EIN GESPRÄCH MIT DER BUCHAUTORIN SABINE HEIN

AUFGEZEICHNET VON KATRIN HEIDT
FOTOS MIT FREUNDLICHER GENEHMIGUNG VON PAGESSETTERS PUBLISHERS

Genaue 200 Jahre ist es her, dass ein Deutscher den Fuß auf singapurischen Boden gesetzt hat. 1822 ließ sich der aus Holstein stammende Claudius Henry Thomsen mit seiner Frau als Missionar in Singapur nieder. Nur drei Jahre später als Sir Stamford Raffles, der als der Stadtgründer Singapurs in die Geschichtsbücher einging.

Die beiden Männer verband eine für beide Seiten gewinnbringende Freundschaft. Thomsen war ein Kosmopolit, er hatte in England studiert und kam im Auftrag der protestantischen London Missionary Society nach Singapur. Er siedelte sich mitten im Zentrum an, dort wo sich heute die berühmte Long Bar des Raffles Hotel befindet, stand sein erstes Haus, die Missionary Chapel, die ihm auch als Wohn- und Schulhaus diente und mit deren Bau er unverzüglich nach seiner Ankunft begonnen hatte. Für Sir Stamford Raffles viel interessanter war jedoch, was Thomsen im Gepäck hatte: In bester deutscher Tradition brachte er eine Druckerpresse mit, die erste überhaupt in Singapur. Er brauchte sie, um für seine missionarische Tätigkeit die Heilige Bibel, die er auf Malaiisch übersetzt hatte, zu drucken und zu verbreiten.

Sabine Hein, die Autorin des reich bebilderten und mit Liebe zum Detail recherchierten Buches *Deutsche in Singapur* nennt Thomsen im Buch auch den „Gutenberg von Singapur“. Mit umfangreicher Sachkenntnis und Leidenschaft erzählt sie, dass Sir Thomas Raffles die Bedeutung der Druckerpresse als Kommunikationsmittel sofort erkannte und für seine eigenen Zwecke einzusetzen wusste. Er benutzte sie, um in der im Aufbau befindlichen Stadt für seine Sache als Statthalter zu werben, indem er Plakate für seine Proklamationen auf Thomsens Presse drucken ließ. Nicht nur der Einsatz der für die damalige Zeit modernen Massenkommunikation mittels Buchdruck verband die Pioniere, beide waren sich auch bewusst, wie wichtig Bildung sein würde, um hier in Singapur etwas Bleibendes zu schaffen. So gründete Thomsen bereits kurz nach seiner Ankunft 1822 die Malay School, welche in der Missionary Chapel untergebracht war, und nur ein Jahr später eröffnete Raffles die Singapur Institution, heute bekannt als Raffles Institution.

Sabine Hein umschreibt das Verhältnis der Deutschen und der Briten in jenen Jahren als eine „freundschaftliche Konkurrenz“. Waren es doch in erster Linie Handeltreibende, die damals nach Singapur kamen und hier ihre Geschäfte eröffneten. Natürlich galt es da, die eigene Position zu sichern. Doch man half sich auch: So fanden die Deutschen, als ihr Clubhaus Teutonia im Bau war, im Tanglin Club der Briten eine vorübergehende Heimstatt. Überhaupt, der Club Teutonia. Der im Jahr 1856 gegründete Club war für seine rauschenden Feste bekannt, die Üppigkeit der aufgetischten deutschen Speisen legendär und für besonderes Aufsehen sorgte zum 50. Jubiläum im Jahre 1906 die elektrische Beleuchtung des Clubgartens, damals ein absolutes Novum, war es doch erst wenige Jahre her, dass der Palast des Sultans von Johor als erstes Privathaus in Singapur elektrifiziert worden war.

Bereits an diesen Beispielen aus der Gründerzeit Singapurs zeigt sich das Miteinander der Nationen. Es ist der Autorin Sabine Hein ein besonderes Anliegen, die Deutschen in Singapur nicht isoliert zu betrachten, sondern aus beiden Blickwinkeln auf die Geschichte zu schauen, dem der Deutschen und dem der Singapur. So ist das gesamte Buchprojekt bilateral angelegt, was sich nicht nur in der zweisprachigen Ausgabe und dem Untertitel „Geschichten aus 200 Jahren Freundschaft“ widerspiegelt, sondern auch in dem gemischten Team aus Singapurern und Deutschen, die das Buch unterstützt und daran mitgewirkt haben, darunter die Deutsche Botschaft und die Deutsche Schule GESS, das Singapur National Heritage Board und nicht zuletzt der Singapur Verlag Pagessetters, der das Buch publiziert hat. Auch das Rechercheteam war bilateral aufgestellt, mit Frauke Jaensch, der ehemaligen Chefredakteurin der Impulse und dem Singapur Historiker Loh Kah Seng.

Die Geschichte der Freundschaft zweier Nationen wird in dem Buch erzählt, nicht ohne auch die schmerzliche Zeit der beiden Weltkriege auszulassen, die Sabine Hein in einem eigenen, fundiert ausgearbeiteten Kapitel behandelt. Das Verhältnis der Deutschen und der Briten änderte sich naturgemäß aus politischen Gründen.

„Dieses Buch beleuchtet zum ersten Mal die Träume und den Wagemut, das Leben und Arbeiten der Deutschen in der Stadt am Äquator über die vergangenen zwei Jahrhunderte.“

Sabine Hein



Die Vereinigung Deutsches Haus wurde 1955 neu gegründet und besteht mit dem Zusatz German Association – die unter anderem die Herausgeberin der Impulse ist – bis heute fort. Das heutige Goodwood Hotel, in dem die German Association den beliebten Salon Singapur ausrichtet, befindet sich in dem prächtigen Kolonialbau, den der Club Teutonia erbauen ließ und im Jahr 1900 eröffnete. So verbinden sich alte und neue Geschichte des Clubs am selben Ort.

Seit der Unabhängigkeit Singapurs im Jahr 1965 und dem endgültigen Abzug der Briten aus der Region im Jahr 1976, haben Deutschland und Singapur ein enges Verhältnis zueinander aufgebaut. Ein Beispiel aus jüngsten Tagen für diese besondere Beziehung ist laut Sabine Hein, dass Singapur während der Pandemie neben Brunei mit Deutschland als erstem Land auf der Welt eine sogenannte *Vaccinated Travel Lane (VTL)* eingerichtet hat, die die Wiederaufnahme persönlicher und wirtschaftlicher Beziehungen erlaubte.

Heute ist Deutschland Singapurs wichtigster Handelspartner aus dem europäischen Raum und hier, in der Löwenstadt, haben sich inzwischen 2.100 deutsche Firmen angesiedelt, die rund 50.000 Menschen beschäftigen. Vor allem mit Zukunftstechnologien bringen sich deutsche Firmen ein, sei es im Bereich der Nachhaltigkeit durch moderne Fischfarmen oder künstliches Fleisch oder im Transportbereich mit utopischen, aber realisierbaren Ideen wie dem Volocopter, einem elektronischen Flugtaxi für den städtischen Individualtransport.

Es ist weithin bekannt, dass der erste Premierminister Singapurs, Lee Kuan Yew, die Staatsmänner bedeutender Nationen auf einer Art Werbetour besuchte, um das soeben erst in die Unabhängigkeit entlassene Singapur in der Welt bekannt zu machen und Verbündete zu finden. Deutschland war aufgrund seines sogenannten Wirtschaftswunders für Singapur besonders interessant und es begann mit dem Staatsbesuch Lees 1970 in Deutschland eine Kooperation der beiden Staaten auf wirtschaftlichem Gebiet, die bis heute anhält. Damals wurden wichtige Trainingszentren von deutschen Firmen in Singapur errichtet, die singapurische Arbeiter ausgebildet und zu *skilled workers* gemacht haben.

Das erste Unternehmen, das ein solches Trainingszentrum im Stadtstaat gründete, war die Firma Rollei für Feinmechanik und Optik, die weltbekannte (Film-)Kameras herstellt. Sabine Hein erzählt mir im Gespräch,

dass sie im Zuge der Recherchen zu diesem Buch einigen Menschen begegnet ist, die sich noch gut an diese Trainingszentren erinnern können und bis heute gerne von dieser Zeit sprechen.

So sind über die Arbeit auf persönlicher Ebene viele Freundschaften entstanden, darunter aber auch eine staatsmännische. 1978 kam Helmut Schmidt als erster deutscher Regierungschef nach Singapur. Von da an verband Helmut Schmidt und Lee Kuan Yew eine lebenslange Freundschaft auf der Bühne der Politik. Helmut Schmidts letzter Besuch in der Tropenstadt im Mai 2012 diente den beiden *elder statesmen* noch einmal zu einem intensiven Austausch über die Weltlage.

Doch nicht nur auf wirtschaftlicher, politischer und persönlicher Ebene gibt es enge Verflechtungen zwischen Deutschland und Singapur, sondern auch auf der kulturellen. Die Deutsche Botschaft, das Goethe Institut, aber auch das Deutsche und das Europäische Filmfestival und nicht zuletzt die German Association tragen dazu bei, dass die 200 Jahre währende Freundschaft weiterhin lebendig bleibt. So erinnern sich die Singapurier nicht nur an die zum Publikumsliebling avancierte Eisbärin Sheba, ein Geschenk vom Kölner Zoo, und ihre bereits in Singapur geborene Tochter Inuka, wenn sie an Deutschland denken. ■

Der Autorin Sabine Hein war es wichtig, kein trockenes Geschichtsbuch zu schreiben, sondern vielmehr ein Buch voller Geschichten.

Kommen Sie zu unserem nächsten Salon Singapur und hören Sie, was Sabine Hein aus der Fülle an Geschichten und Anekdoten zum Verhältnis der Deutschen und Singapurier noch zu erzählen hat.

Ort des Geschehens ist natürlich wieder die lauschige Poolterrasse des Goodwood Park Hotel. Das genaue Datum wird auf unserer Website bekannt gegeben.

www.german-association.org.sg

Die offizielle Vorstellung des Buches findet am 17. Oktober statt, doch ist es bereits unter diesem Link erhältlich:

www.germansinsingapore.sg



PFARRER DANIEL HAPPEL IM INTERVIEW

INTERVIEW: KATRIN HEIDT

FOTOS: SILKE DIETZ



Seit dem ersten deutschsprachigen Gottesdienst an Heiligabend 1972 in der Kapelle des Trinity Theological College in Singapur sind nunmehr 50 Jahre vergangen. Mit dem Gründer Pfarrer Rennstich haben insgesamt zwölf Pfarrerrinnen und Pfarrer hier in Singapur gewirkt, unzählige Gottesdienste sind gehalten worden – zu Pandemie-Zeiten auch online – Hochzeiten, Taufen und Konfirmationen gefeiert und Konzerte des Posaunen- und Gospelchors gegeben worden. Die evangelische Gemeinde ist eine lebendige Gemeinschaft und aus Singapur nicht mehr wegzudenken. Aus Anlass des Jubiläums haben wir den amtierenden Pfarrer Daniel Happel zu einem Interview gebeten.

Herr Happel, was unterscheidet eine Auslands-gemeinde von einer in Deutschland?

Wir sind im Vergleich zu einer deutschen Gemeinde relativ klein und deshalb können wir unseren Gemeindegliedern ein sehr familiäres Umfeld bieten. Bei uns kommt man leicht in Kontakt und lernt sich schnell kennen. Es ist für eine deutschsprachige Gemeinde im Ausland unglaublich wichtig, dass die Leute sich bei uns zuhause fühlen.

Strukturell gesehen ist der große Unterschied, dass wir uns nicht durch die Kirchensteuer finanzieren, sondern als Gemeinde auf die Mitgliedsbeiträge angewiesen sind. Deshalb haben die Menschen, die unserer Gemeinde beitreten, ein großes Interesse daran, was in der Gemeinde passiert und bringen sich auch gerne ein.

Welche Ereignisse oder Meilensteine möchten Sie aus den vergangenen 50 Jahren des Bestehens besonders hervorheben?

Die Anfangszeit in den 70er Jahren war entscheidend, da sind die Weichen für unsere heutige Gemeinde gestellt worden. Damals sah die Welt noch ganz anders aus, man konnte sich nicht so einfach ins Flugzeug setzen und auch die heutigen technischen Möglichkeiten waren noch nicht gegeben. Der Aufbau einer christlichen Gemeinde war damals enorm wichtig für die deutschsprachige Community in Singapur.

Einer der bedeutendsten Meilensteine, von dem wir ja auch heute noch profitieren, war sicher der Kauf des Pfarrhauses im Jahr 1997. Das war für die Gemeinde, man darf es ruhig so sagen, ein deutliches finanzielles Wagnis. Aber heute profitieren wir davon, weil uns das auch finanziell in eine sehr gute Situation versetzt.

Natürlich sind das nur die statistischen Höhepunkte des Gemeindelebens. Für unsere Gemeindeglieder, für die einzelnen Familien, ist jede Taufe, jede Konfirmation ein einzigartiges Ereignis.

Die evangelische Gemeinde Singapur ist sehr dem Gedanken der Ökumene verpflichtet, bestand doch in den ersten gut zwei Jahrzehnten eine gemeinsame Gemeinschaft der evangelischen und katholischen Christinnen und Christen. Wie gestaltet sich das ökumenische Gemeindeleben heute?

Heute sind wir zwar zwei Gemeinden, doch wir planen und leben die Ökumene ganz bewusst. Wir haben jedes Jahr sieben ökumenische Gottesdienste und darüber hinaus Veranstaltungen, die wir gemeinsam ausrichten, wie den Kinder-Bibeltag, der nach der Pandemie endlich wieder stattfinden darf.

Für uns Pfarrpersonen ist es auch wichtig, dass wir bei Einladungen und Veranstaltungen von Dritten gemeinsam auftreten. Damit senden wir auch über unser Gemeindeleben hinaus das Signal, dass Ökumene funktioniert.

Warum kommen die Menschen in die evangelische Gemeinde Singapur? Sind es andere Beweggründe als zuhause in Deutschland?

Einerseits finden die Leute wie auch in Deutschland zur Gemeinde, weil wichtige religiöse Feste im Leben und im Familienkreis anstehen.

Andererseits sagen Menschen auch, mir ist es wichtig, in der Fremde eine Identität zu finden, die sich für viele auch auf der Glaubensebene entwickelt. Und das finden sie, wenn sie in den Gottesdienst gehen und „Geh aus mein Herz und suche Freud“ oder „Herr Deine Liebe ist wie Gras und Ufer“ singen. Das ist ein Stück Heimat, Herkunft, Identität, Sprache und am Ende auch Kultur.

Zudem bringt das Leben als Expat in so einer tollen Stadt wie Singapur durchaus eine gewisse Oberflächlichkeit mit sich. Wir sind hier als Institution die einzigen, die Themen wie Ethik, Tod, Versagen oder Beziehungsprobleme ansprechen. Wenn einen solche Fragen beschäftigen und man das Gefühl hat, dass man mal darüber reden muss, dann ist die Kirche der Ort, wo man sich hinwenden kann.

Ein Kennzeichen des Expat-Lebens ist der ständige Wandel, nach ein paar Jahren ziehen viele weiter oder gehen zurück in die Heimat, andere kommen dafür neu an. Wie wird das Gemeindeleben dadurch beeinflusst?

Es gibt ja diesen Satz aus dem Hebräerbrief „Wir haben hier keine bleibende Statt, sondern die Zukünftige suchen wir“.

Dass das Leben dem Wandel unterworfen ist, wissen wir Expats. Es ist einfach so, aber das ist ja nicht schlecht, sondern etwas Gutes, das die Bibel schon erkannt hat.

Organisatorisch bedeutet der stetige Wandel für uns als Gemeinde, dass wir die Menschen immer wieder neu



erreichen und einladen müssen. Wir machen das, indem wir bei Events in der Community präsent sind; wir haben eine gute Website und nutzen die modernen Kanäle wie Facebook, Instagram und neuerdings auch YouTube. Wir möchten, dass alle mitbekommen: Wir sind hier und wenn Ihr Fragen habt, sind wir da.

Die Millionenstadt Singapur ist bekannt für die Vielfalt der Menschen, die hier leben, und für das tolerante Miteinander der Sprachen und Religionen. Wie empfinden Sie es, in einem solchen Umfeld als Pfarrer seelsorgerisch tätig zu sein?

Ich persönlich finde das fantastisch! Wir sind hier natürlich ein sehr kleiner Fisch in einem sehr großen Teich, wir spielen im Gesamtbild in Singapur keine Rolle und sprechen nur ein kleines Segment an. Aber man profitiert sehr von dem Miteinander der Religionen. Indem man im täglichen Leben etwas über andere Religionen und Konfessionen lernt, wächst auch der Respekt. Das nimmt man dann mit nach Deutschland und es prägt einen.

Sie sind nun seit sechs Jahren hier. Wie lange bleiben Sie uns noch in Singapur erhalten?

Mein Vertrag wäre in diesem Jahr zu Ende gegangen, ich habe aber aufgrund der Pandemie noch um ein Jahr verlängert. Diese Pandemiejahre waren verlorene

Zeit und man hat dann doch Lust nochmal ordentliches Gemeindeleben zu erleben und zu gestalten. Aber im Juli 2023 ist Schluss für mich in Singapur. Die Stellenausschreibung ist schon in den Amtsblättern publiziert. Im Februar finden die Bewerbungsgottesdienste hier in Singapur statt und dann hoffen wir, dass wir Ende Februar den neuen Pfarrer oder die neuen Pfarrerin bekannt geben können. ■

Alle Infos zu Veranstaltungen und zum Gemeindejubiläum finden Sie unter <https://evkirche-sg.de/>. Hier und auch auf YouTube ist ein Film zur 50-jährigen Geschichte der Gemeinde abrufbar, den wir Ihnen sehr empfehlen möchten. Federführend mitgewirkt haben an dem Film unsere geschätzten Impulse-Kolleginnen Alexandra Pfaff und Hanna Schäfer.

Die evangelische Gemeinde in Singapur unterstützt **Grace Haven**, eine Einrichtung für Kinder und Jugendliche von der Heilsarmee, die **Organisation H.O.M.E.**, die sich um *migrant workers* kümmert, sowie die **Lutherische Seemannsmission**. Weitere Informationen hierzu finden Sie in den Veröffentlichungen der Gemeinde.

EIN TELLER SAGT MEHR ALS TAUSEND WORTE...

TEXT: ULRIKA MORTIMER-SCHUTTS, FOTOS: MIT FREUNDLICHER GENEHMIGUNG DES ASIAN CIVILISATIONS MUSEUM

ES GIBT VIELE PERFEKTE STÜCKE IN DEN GALERIEN DES ASIAN CIVILISATIONS MUSEUM, ABER KEINES ILLUSTRIERT SO ELOQUENT WIE DIESER TELLER - HERGESTELLT IN CHINA UM 1755 - DIE LOGISTISCHE MEISTERLEISTUNG, DIE DEN REGEN PORZELLANHANDEL ZWISCHEN OSTASIEN UND EUROPA ÜBERHAUPT ERST ERMÖGLICHTE.



Schiffe segelten unter prekären Bedingungen, nur von Winden und Stürmen vorangetrieben. Auch gab es weder E-Mails noch Google-Translate, um die Kommunikation mit dem anderen Ende der Welt zu erleichtern. Trotz all dieser Herausforderungen wurde chinesisches Porzellan in ganz Europa in Millionen Stücken bestellt.

Und das, obwohl es bereits 1708 dem Deutschen Johann Friedrich Böttger als erstem Europäer gelungen war, das jahrhundertlang gehütete Geheimnis der Porzellanherstellung endlich zu knacken und die von Kurfürst August dem Starken von Sachsen gegründete Meissener Porzellan-Manufaktur längst zu produzieren begonnen hatte.

Doch wie so häufig, sobald wir eigentlich genügend von etwas besitzen, hätten wir gerne noch mehr davon. Diesmal nur ein kleines bisschen anders, ein bisschen besser zum Beispiel als das, was die lieben Nachbarn haben!

Aber, wie könnte man Tafel-Geschirr noch besser gestalten? Indem es individuell maßgefertigt würde, mit dem exklusiven Familienwappen dekoriert!

Ein echtes, wenn die Familie denn einen Adelstitel besaß, ansonsten aber konnte ein wenig Kreativität, unterstützt von „Copy und Paste“, durchaus ebenfalls wertvolle Dienste leisten.

Frederik Graf Gyllenborg war Oberhaupt eines schwedischen Adelsgeschlechts und somit natürlich im Besitz eines ehrwürdigen Familienwappens: Ein schwarzer

Drache vor leuchtend blauem Hintergrund herausfordernd auf einem Turm positioniert. Die Komposition ward gerahmt, von drapiertem Stoff umgeben und mit einer goldenen Krone gekrönt.

Der Graf gedachte vermutlich, Festmahle auf seinem Landbesitz mit dem edlen Tafel-Set zu schmücken. Eine elegante und stilvolle Art, auf den bedeutenden Status der Familie hinzuweisen. Der Besitz eines mit dem Familienwappen geschmückten Porzellan-Sets war im 18. Jahrhundert das begehrtesten Statussymbol schlechthin. Es erinnerte nicht nur an die weit in die Vergangenheit reichende noble Abstammung des Geschlechts, sondern zeugte auch von besten Verbindungen in der Gegenwart, denn nur einflussreiche Mitglieder der renommierten Ostindien-Kompanie waren in der Lage, ein individuell gestaltetes Porzellan-Set zu erwerben. Es brauchte die richtigen Kontakte an oberster Stelle, um ein personalisiertes *chine de commande* bestellen zu können. Und Graf Gyllenborg stammte nicht nur aus einer alteingesessenen Adelsfamilie, sondern war auch bestens mit der Schwedischen Ostindien-Kompanie verbunden. Er war einer ihrer Hauptaktionäre.

Um dieses Tafelservice in Auftrag zu geben, bat er vermutlich einen Kunstmaler eine detailgetreue Abbildung des Familienwappens anzufertigen. Steckte diese nach Erhalt in einen Umschlag, den er dem Kaufmann überreichte, der den Brief wiederum dem Kapitän in die Hand drückte, als das Schiff zur Abreise die Segel hisste.

Aber auf dem weiten Meer herrschten Stürme und immer wieder Regen, der alles durchnässte; und mit der hohen Feuchtigkeit in allen Winkeln und Ecken geschah das Malheur!

Vermutlich waren es nur ein paar kleine Tröpfchen, die in den Umschlag hineingesickert waren. Doch die



Foto: Armorial „Mistake“ Plate; mit freundlicher Genehmigung des Asian Civilisations Museum

Luther.

Achieving your goals with a reliable partner by your side.
Legal and corporate services for Singapore & Asia.

Start, grow, reliably outsource your business and expand in Asia

<p>OUR SERVICES</p>	Corporate law	Incorporation	Questions or need expert advice? Contact us: Luther LLP & Luther Corporate Services Pte. Ltd. 4 Battery Road, Bank of China Building #25-01, Singapore 049908, Singapore Phone: +65 6408 8000, Email: singapore@luther-lawfirm.com Luther locations in Asia: Bangkok, Delhi-Gurugram, Jakarta, Kuala Lumpur, Shanghai, Singapore, Yangon	
	Commercial law	Accounting		
	Notary	Compliance		
	Litigation	Tax services		
	Investments	HR & payroll		

eigens angefertigte Kopie des Familienwappens war ruiniert, die Tinte verlaufen!

Aber wie hätte der arme chinesische Porzellanmaler dieses Missgeschick bei Erhalt des Auftrages erkennen können? Er kopierte das Wappen mit größter Sorgfalt, um nur ja all die feinen Nuancen der Tuschezeichnung wiederzugeben, so als wären es die zartesten Wolkengebilde.

Er konnte den ärgerlichen Vorfall umso weniger erahnen, als Wolken ein beliebtes und häufig dargestelltes Motiv in der chinesischen Kunst sind.

Aber können Sie sich die Bestürzung der schwedischen Adelsfamilie vorstellen, als die Lieferung nach zwei, vielleicht auch erst drei Jahren endlich eintraf, sie die Kisten erwartungsvoll öffneten und diese Teller darin fanden?!

Bis zum heutigen Tag sind die circa 300 Stücke dieses schwedischen Tafelservices, kaum genutzt, in bestem Zustand erhalten. ■

NEUGIERIG GEWORDEN, MEHR ÜBER ASIATISCHE ZIVILISATIONEN ZU ERFAHREN?

NEU! Ab September finden regelmäßig am letzten Donnerstag im Monat um 11 Uhr deutschsprachige Führungen durch das Asian Civilisations Museum statt.

Mehr Informationen dazu auf der Webseite der German Association, Rubrik Veranstaltungen:

www.german-association.org.sg/Events

NETZWERK (BERUFLICHE) NEUAUSRICHTUNG

TEXT: ANNIKA HUCK

IN SINGAPUR BERUFLICH AN DIE GRENZEN GESTOSSEN? TAUSCHT EUCH IN UNSEREM NETZWERK ZU DEN THEMEN ARBEIT (ANGESTELLT ODER SELBSTSTÄNDIG), WEITERBILDUNG UND EHRENAMT AUS!

SO FINDET IHR UNS

Facebook:
<https://www.facebook.com/groups/neuausrichtung>

GA-Website:
<https://www.german-association.org.sg/Neuausrichtung>

Newsletter:
kurze E-Mail senden an:
neuausrichtung@german-association.org.sg

Wir freuen uns, dass weitere Netzwerk Neuausrichtung-Stammtische gut besucht wurden und es anregende Diskussionen gab! Bei unserem zweiten Stammtisch haben wir uns auf das Thema Weiterbildung fokussiert und von verschiedensten Erfahrungen mit Studium, Online-Kursen und Coaching Fortbildungen gehört. Im dritten Stammtisch durften wir ein Coaching miterleben.

Uns freut es, dass auch in der Facebook-Gruppe langsam der Austausch startet und sich unsere Mitglieder untereinander vernetzen. Besonders stolz sind wir, dass durch das Teilen von Stellenanzeigen und Tipps einige Mitglieder trotz des schwierigen Umfelds in Singapur eine bezahlte Anstellung finden konnten!

Zu den Stammtischen könnt Ihr Euch über die Event-Seite der German Association anmelden:
<https://www.german-association.org.sg/Events>

Wie im Expat-Leben leider üblich, kommen und gehen Freunde immer wieder. Unsere liebe Mitgründerin Johanna hat im Juni 2022 nach fast fünf Jahren Singapur verlassen. Daher scheidet sie leider aus dem Organisationsteam aus. Danke für Deinen Einsatz – wir werden Dich vermissen!

Um weiter tatkräftig planen zu können, freuen wir uns, Anna seit Mai im Team begrüßen zu dürfen. Anna ist seit Ende Dezember 2021 in Singapur. Um sich dem Wandel und Veränderungen auch beruflich stärker widmen zu können und um sich in Singapur neu auszurichten, absolviert Anna derzeit eine Weiterbildung zum Coach.

Deshalb freut sie sich besonders, in unserem Netzwerk Neuausrichtung ihre neuen Fähigkeiten einzubringen und Euch auch persönlich kennenzulernen. ■

ALIEN INVASION

SIE SIND MITTEN UNTER UNS...

TEXT UND FOTOS: ROBERT HEIGERMOSER

Was wie der reißerische Titel eines Hollywoodschinkens klingt, ist längst schon Realität. Aliens sind mitten unter uns! Wir sehen sie täglich, sie begegnen uns auf Schritt und Tritt. Die prächtigen Regenbäume mit ihren verschlungenen Ästen zum Beispiel. Oder die knallfarbigen Helikonien, die vielerorts in Parks und Gärten die Wege säumen. Der Maina im Hawker Centre, der rotzfrech vom Nachbarisch rüberglotzt, während wir unsere Pomes im Ketchup ertränken. Oder die Rotwangen-Schmuckschildkröten, die gelangweilt in den Wasserbecken im Botanischen Garten rumdümpeln...

Bei diesen „Aliens“ handelt es sich natürlich nicht um gestrandete Besucher aus fernen Galaxien, die dauernd nach Hause telefonieren wollen. Als „Aliens“ werden auch gebietsfremde Tier- und Pflanzenarten bezeichnet, die infolge menschlicher Aktivitäten teils gezielt, teils versehentlich außerhalb ihres ursprünglichen Verbreitungsgebiets eingeführt oder eingeschleppt wurden.

Als Raumschiffe dienen ihnen Flugzeuge und Frachter. Der globale Waren- und Reiseverkehr sorgt nicht nur für einen regen Austausch von Menschen und Gütern, er bietet auch Mitfahrgelegenheiten für Flora und Fauna. Versteckt im Gepäck, in Verpackungsmaterialien, zwischen frischen Lebensmitteln oder in Blumenerde, an Schiffsrümpfen und im Ballastwasser befinden sich oft auch blinde Passagiere, denen sich so ungewollt und unkontrolliert neue Welten erschließen.

Hinzu kommt der Handel mit exotischen Tierarten, durch den Nutz- oder Haustiere in Gefilde fernab ihres angestammten Lebensraums gelangen und dort dann von schusseligen oder unverantwortlichen Tierhaltern sowie zwielichtigen Tierhändlern bewusst oder unbewusst in Seen und Tümpel, Parks und Gärten, Wald und Wiesen gebeamt werden. Auch manch importierte Zierpflanze nutzt bei günstigen Rahmenbedingungen an ihrem neuen Heimatort die Gelegenheit und breitet sich oft weit über den ihr zugedachten Blumentopf aus.

Die meisten „Aliens“ bleiben Exoten und können gelegentlich durchaus eine Bereicherung für ihre neue Heimat sein. Manche entwickeln sich jedoch zu Chaoten und stellen eine Bedrohung für die indigene Tier- und Pflanzenwelt dar. Diese sogenannten invasiven Arten können sich zu richtigen Plagen auswachsen und Millionenschäden verursachen, wenn ihr Invasionspotenzial nicht rechtzeitig erkannt wird.



ALIENS IN SINGAPUR EINE AUSWAHL

1 – Rotwangen-Schmuckschildkröten

Aus der von der Weltnaturschutzorganisation IUCN erstellten Liste der hundert invasivsten Arten der Welt haben es nach Singapur zum Beispiel die Rotwangen-Schmuckschildkröten geschafft. Eigentlich zwischen Mexiko und Mississippi beheimatet, kamen sie über den Tierhandel nach Singapur. Sind sie dann als Haustiere nicht mehr „in“, werden sie in Kanälen und Reservoirs „outgesourct“. Auch die religiöse Praxis, Tiere in die Freiheit zu lassen, trägt zu ihrer Verbreitung in den Gewässern der Region bei.



2 – Apfelschnecken und Wasserhyazinthen

Dort treffen sie dann auf weitere Mitglieder aus dem Club der 100 invasivsten Arten – Apfelschnecken und Wasserhyazinthen aus Südamerika. Erste gelangten vermutlich über den Aquarienhandel nach Singapur.

Obwohl der Durchmesser ihrer Gehäuse acht Zentimeter und mehr erreichen kann, sieht man als Indiz für ihre Präsenz meist nur Trauben ihrer rosafarbenen Eier (2b) an Schilfhalmen und Steinen knapp über der Wasseroberfläche kleben. Die Schnecke wäre essbar, hat aber selbst einen gesegneten Appetit und richtet enorme Schäden in den Reisfeldern der Nachbarländer an.

Wasserhyazinthen (2c) hingegen sind beliebte Zierpflanzen in Gartenteichen. Einmal in die freie Wildbahn entkommen, verstopfen die schnellwuchernden Pflanzen jedoch Wasserwege oder bilden ausgedehnte schwimmende Teppiche auf den Staueen, die dann in regelmäßigen Abständen mühsam abgebagert werden müssen.

3 – Pfauenaugen-Stechrochen

Seit zirka zwanzig Jahren tummeln sich am Grund der Speicherseen auch noch aus dem Amazonasgebiet kommende Pfauenaugen-Stechrochen. Erst teuer gekauft, wurden sie vermutlich von Hobby-Aquarianern billig in die Süßwasserreserven Singapurs entsorgt. Dort stellen sie nun eine Gefahr für Parkbesucher, Angler und die heimische Tierwelt dar. Als Maßnahme zur Populationskontrolle wurden deshalb 2018 140 Rochen allein aus dem Lower Peirce Reservoir entfernt.

NATUR

Diese sogenannten *invasiven* Arten können sich zu richtigen Plagen auswachsen und Millionen-schäden verursachen, wenn ihr Invasionspotenzial nicht rechtzeitig erkannt wird.

4 – Regenbäume

Der ursprünglich aus dem tropischen Amerika stammenden Regenbaum prägt das Straßenbild Singapurs seit 1876. Er ist der meist gepflanzte Baum, sein ausladendes Kronendach prädestiniert ihn als Schattenspendender und Alleebaum.

5 – Javamaina und Hirtenmaina

Die am häufigsten vorkommende Vogelart in Singapur ist der Javamaina. In den zwanziger Jahren des vorigen Jahrhunderts als Käfigvogel gehalten, hat er sich mittlerweile an das Stadtleben gewöhnt und ist von den Straßen, Parks und Food Courts Singapurs nicht mehr wegzudenken.

Ebenfalls in Singapur präsent ist der als invasive Art gelistete Hirtenmaina, dessen natürlicher Lebensraum sich von Iran bis Indochina erstreckt. Im Gegensatz zum Javamaina kam dieser Vogel von selbst ins Land, profitierte dabei aber von den extensiven Waldrodungen, die ihm als Kulturförderer den Weg nach Singapur ebneten.

6 – Sansibar-Jams und Seifenstrauch

Von den Regenwäldern, die einst die Insel bedeckten, ist kaum noch was übrig. In den meisten Waldstücken außerhalb der Naturreservate findet sich ein Sammelsurium an überflüssig gewordenen Nutzpflanzen, wild gewordenen Gartenpflanzen sowie Kräutern und Gewürzstauden aus längst vergangenen Kampong-Tagen.

Entlang der Wanderwege in Waldgebieten wuchern oft Sansibar-Jams und Seifenstrauch mit seinen geriffelten und haarigen Blättern um die Wette. Sein englischer Name „Koster's Curse“ ist ein deutlicher Hinweis auf das Invasionspotenzial dieses Gewächses. Aber warum der Sansibar-Jams auch als Batman-Pflanze bezeichnet wird?

7 – Afrikanischer Tulpenbaum

Zwischen Ölpalmen und Kautschukbäumen aus ehemaligen Plantagenbeständen konnte sich der um 1910 in Singapur eingeführte Afrikanische Tulpenbaum ungezügelt ausbreiten. Seine großen, leuchtend rot-orangen Blüten machten ihn einst als Straßenbaum populär, seine invasive Art macht ihn heute jedoch – nicht nur in Singapur – zu einem Albtraum für die lokale Pflanzenwelt.

8 – Albizien

Über allem thronen die schirmartigen Kronen der Albizien. Dieser von den Molukken stammende Baum dominiert das Stadtbild Singapurs, gibt es wohl kaum eine Brachfläche, die von dieser schnellwachsenden Pionierpflanze nicht besiedelt wird. Obwohl ihn seine Wuchsgeschwindigkeit (über zehn Meter in dreizehn Monaten) ins Guinness-Buch

der Rekorde gebracht hat, die Herzen der Nationalparksbehörde wird er wohl nie erobern. Durch sein schnelles Wachstum verdrängt er heimische Baumarten, seine leicht abbrechenden Äste stellen ein Sicherheitsrisiko dar.

9 – Gestreifter Buntbarsch und Mosambik-Buntbarsch

Entlang der Küste um das Naturreservat Sungei Buloh konnte sich sowohl der als Zierfisch beliebte Gestreifte Buntbarsch vom indischen Subkontinent, als auch der Mosambik-Buntbarsch im Brackwasser etablieren. Dieser wurde während der japanischen Besetzung Singapurs im zweiten Weltkrieg zur Nahrungsversorgung der Bevölkerung in Aquakulturen gezüchtet. Die in Singapur üblichen tropischen Regengüsse trugen wohl ihren Teil dazu bei, dass Fische aus den Fischzuchten über Flüsse und Kanäle in die küstennahen Gewässer gespült wurden. Hinzu gesellten sich in den letzten Jahren noch ausgereissene oder ausgesetzte goldfischfarbige Hybriden aus den umliegenden Fischfarmen, die Besuchern nun einen recht farbenfrohen Anblick bieten.

10 – Glanzkrähen

Glanzkrähen aus Indien wurden in der ersten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts zur Schädlingsbekämpfung auf Plantagen auf der Malaisischen Halbinsel eingesetzt. Von dort sind sie vermutlich auf Schiffen nach Singapur getrampt und hier seit 1946 dokumentiert.

ORGANISMEN AUS SINGAPUR

11 – Aber auch Organismen aus Singapur und der Region haben sich in anderen Teilen der Welt breitgemacht und entfalten dort nun ihre (potenzielle) Zerstörungskraft. Das hier als bedroht geltende Küstengewächs *Ardisia elliptica*, wegen seiner Beeren unter dem schönen malaisischen Namen **Mata Ayam** (zu Deutsch „Hühnerauge“ – vom Vogel, nicht vom Fuß) bekannt, ist beispielsweise auf verschiedenen Inseln in Pazifik und Karibik als dekorativer Gartenstrauch importiert und zum Problemfall geworden.

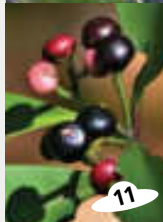
12 – Auch der **Javaneraffe** ist eine bekannte invasive Art und eine Bedrohung für die Biodiversität an Orten, an denen er von Menschen ausgesetzt wurde. In Hongkong wird zum Beispiel durch Maßnahmen zur Geburtenkontrolle versucht, der wachsenden Affenschar und den damit einhergehenden Konflikten mit Menschen Herr zu werden. ■



9b



10



11



12

- Fotos:
 1- Rotwangenschmuckschildkröte
 2- Apfelschnecke
 2b- Eier der Apfelschnecke
 2c- Wasserhyazinthen
 3- Pfauenaugen-Stechrochen
 4- Regenbaum
 5- Javamaina
 6- Sansibar-Jams
 7- Afrikanischer Tulpenbaum
 8- Albizie
 9ab- Gestreifter und Mosambik-Buntbarsch
 10- Glanzkrähe
 11- Mata Ayam
 12- Javaneraffe



A COMPLETE CUSTOM SOLUTION

FROM DESIGN TO PRODUCTION

A global leader in connection technology, LAPP's quest to find the right solution for customers worldwide has led us to sync our capabilities under the name ÖLFLEX® CONNECT, a truly comprehensive solutions suite from a single source.

Its three distinct harnessing services have been designed to tackle any requirements – from custom cable assemblies to populated cable chain solutions – so our customers can reach further and build better products.

LEVERAGE OUR TECHNICAL EXCELLENCE

On top of an extensive product range, our experts at LAPP also boast a strong knowledge of product specifications to provide you with reliable support along the way, while our worldwide network of sites translates to the highest level of responsiveness and consistent product quality.

Beyond excellent functional reliability, you can also tap on our complete assemblies and lean supply base to unlock greater value and benefits for your business.

FROM A – Z, WE POWER THE WORLD'S SYSTEMS

Our cable assembly solutions keep the world moving:

ÖLFLEX® CONNECT CABLES
Cable Systems made by LAPP



ÖLFLEX® CONNECT CHAIN
Chain Systems made by LAPP

ÖLFLEX® CONNECT SERVO
Servo Systems made by LAPP



Find out more about ÖLFLEX® CONNECT:

- lappapac.lappgroup.com
- lapp.apac@lapp.com
- +65 6558 7176



SCAN FOR BROCHURE
Download our ÖLFLEX® CONNECT brochure and learn more about how we can help!

SYSTEM
+made by LAPP.

EINFACH LECKER

DIY

Knuspriges Müsli oder Neudeutsch:

Granola



MEIN BÜRO-FRÜHSTÜCK

Zutaten:

300g grobe Haferflocken – 50g Haselnüsse, gehackt – 50g Mandeln, gehackt – 50g Cashew-Kerne, gehackt – 50g Walnüsse, gehackt – 3 EL Honig – 2 EL Kokosöl – 1/2 TL Zimt – Vanille als Pulver oder Extrakt (ich nehme 1 EL Extrakt) – 50g Sonnenblumenkerne – 30g Kürbiskerne – 30g Leinsamen – 30g Sesam, weiß

Der perfekte Start in den Tag: Granola mit Joghurt und frischen Früchten. Auch prima zum Mitnehmen ins Büro oder an den Strand. Probiert es doch mal aus, es lohnt sich!

TEXT UND FOTO: CHRISTIANE KRINK

Und so wirds gemacht:

- Den Backofen auf 150°C Ober-Unterhitze vorheizen und das tiefe Backblech mit Backpapier auslegen.
- Honig mit Kokosöl, Zimt und Vanille in einen kleinen Topf geben und unter Rühren leicht erwärmen bis der Honig geschmolzen ist.
- Die Haferflocken, Nüsse und Kerne in einer Schüssel vermischen und das warme Honig-Zimt-Vanille-Öl unterrühren, bis sich alles gleichmäßig vermischt hat.
- Auf dem Backblech gleichmäßig verteilen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten goldgelb backen.
- Nach der Hälfte der Zeit kurz durchmischen, damit alles gleichmäßig knusprig wird.
- Auskühlen lassen und in einer luftdichten Box im Kühlschrank aufbewahren.

TIPP

Wer mag, kann auch kleine Schokostückchen oder getrocknete Früchte zugeben.

Und wo bekomme ich die Zutaten? Bei meinem Lieblings-Backzubehör-Laden **Phoon Huat**. Es gibt Packungen von 250 Gramm, sodass die Erstinvestition nicht zu groß ist. Das reicht dann für einige Dosen.

Generell kann die Zusammensetzung der Nüsse und Kerne nach Lust und Laune ausgetauscht oder weggelassen werden. Wer keine Haselnüsse mag oder essen darf, ersetzt sie einfach zum Beispiel durch die gleiche Menge Mandeln. ■

Bleiben
Sie gesund.

Mit Osler Health

- 1 Internationale Familienärzte
- 1 Säuglinge, Kinder, Jugendliche und Erwachsene willkommen
- 1 Personalisierte und ethische Gesundheitsversorgung
- 1 Freundlich und einfühlsam



Dr. Peter Chiu
MD (Wien, Österreich), Dipl. Familienarzt (Singapur)
Zertifizierter Androloge (Männergesundheit)
Sprachen: Deutsch, Mandarin
Standort: Raffles Hotel Arcade

Raffles Hotel Arcade
☎ +65 6332 2727
✉ raffles@osler-health.com
☎ +65 9670 7027

Star Vista
☎ +65 6339 2727
✉ starvista@osler-health.com
☎ +65 9090 7027



osler-health.com


OSLER HEALTH
INTERNATIONAL

Wir sind weltweit für Sie da!
Mit Sicherheit!



WELTWEITER VERSICHERUNGSSCHUTZ FÜR FIRMEN UND EXPATRIATES

Nutzen Sie unsere Kompetenz auf dem internationalen Terrain aller relevanten Versicherungsthemen:

- Internationale Kranken- und Gruppenvertragslösungen für Einzelpersonen und Firmen
- Berufsunfähigkeitsabsicherung mit / ohne Altersaufbau
- Privathaftpflicht- / Unfallversicherung mit Weltgeltung
- Rechtsschutz mit Arbeits-RS weltweit
- Krankentagegeld / Verdienstaufschlag ohne Gesundheitsprüfung
- Alters- und Hinterbliebenenversicherung
- Regelmäßige Besuche bei Ihnen vor Ort



Sven Janßen und sein Team freuen sich auf Ihren Anruf.

☎ +49-2103-78954-0

Auf dem Sand 10 | 40721 Hilden
Fax: +49-2103-78954-25
Info@Hofmann-Vers.de
www.Hofmann-Vers.de

 **HOFMANN**
VERSICHERUNGSVERMITTLUNGS GMBH

Hallo Leute! Ich bin's:
Lili Mae!

Ich bin gerade aus den Ferien in Deutschland zurückgekommen. Schön war's!
Bestimmt fünf Gramm schwerer (bei meiner Körpergröße ist das ja ziemlich viel).

Egal wo ich zum Essen war, wurde enorm aufgetischt: Erdbeerkuchen (geschnittene Erdbeeren auf gekauftem Tortenboden mit rotem Tortenguss) mit Sprühsahne bei der schon etwas älteren Tante, Grillen bei Freunden mit Nudel- und Kartoffelsalat oder Döner Kebab („mit alles und scharf“!) auf die Hand beim Stadtbummel, alles typisch deutsch eben. Und zusätzlich noch die lang ersehnten Kleinigkeiten für zwischendurch: das Krabbenbrötchen in Hamburg mit Franzbrötchen zum Dessert, den früher so heißgeliebten Schokopudding mit Sahnehaube aus dem Supermarkt, die Birnen-Rahm-Torte aus der Traditions-Konditorei, die seit 30 Jahren gleich lecker schmeckt, mein Lieblingscocktail „Lillet Wild Berry“ (Hat einer von Euch einen Tipp, wo man hier Schwegges Wild Berry bekommt? Dann gerne her damit!) oder die gigantische Brötchenauswahl beim Bäcker mit gefüllten tausend verschiedenen Wurst- oder Käsesorten belegt. Ein Traum.

Und jetzt bin ich wieder hier in Singapur. Ich komme gerade zurück vom ersten Einkauf im Supermarkt (zum Glück hat der 24/7 auf, denn „gejetlagt“ bin ich dort heute um 5 Uhr morgens gewesen, ziemlich alleine – auch mal schön). Der Einkaufswagen ist gefüllt mit eher landestypischen Leckereien, die ich die letzte Zeit vermisst habe. Und ich freue mich schon auf Unmengen köstlicher *xiao long bao* oder scharfes *black pepper beef* im Lieblings-Hawker, Satay-Spieße mit Erdnussauce, eine ordentliche Portion *bee hoon* mit Ei und Gemüse oder das „best ever“-Gericht *mongolian chicken* im Fortune-Hawker an der Bukit Timah Road – auch „Tantchen“ genannt und bei Locals gut bekannt. Das ist ein echter Tipp, denn es sieht nicht besonders einladend aus und wenn man davor steht, geht man intuitiv wahrscheinlich eher zum Nachbarn, da ist es etwas hübscher.

Fazit hier: *Home is where the heart – and my stomach – is.* Hier und dort bin ich zuhause. Schön wieder hier zu sein, aber ich freu mich auch schon auf die nächste Reise. Ich liebe das Leben! Jetzt muss ich aber ins Gym. Und Ihr so? ■

Text: Lili Mae, Foto: Privat

What can you do to maximise your wealth as an expatriate living in Singapore?

Living in a foreign country can be exciting and paying lower income tax rates can be rewarding. However, many expatriates are still faced with complex financial decisions.

Scan and download our e-Guide for 10 ways to grow and preserve your financial assets whilst residing in Singapore.



Wealth Creation • Legacy Planning • Wealth Protection

theheritagepartnership.asia

Contact:

Dr. Daniel Brunner
Partner at The Heritage Partnership
E: daniel.brunner@sjpp.asia
T: +65 9780 6978

The 'St. James's Place Partnership' and the titles 'Partner' and 'Partner Practice' are marketing terms used to describe St. James's Place representatives. Members of the St. James's Place Partnership in Singapore represent St. James's Place (Singapore) Private Limited, which is part of the St. James's Place Wealth Management Group, and it is regulated by the Monetary Authority of Singapore and is a member of the Investment Management Association of Singapore and Association of Financial Advisers (Singapore). Company Registration No. 200406398R. Capital Markets Services Licence No. CMS100851.

St. James's Place