

Aromen aus Kambodscha treffen auf westliches Kochhandwerk: Mariya Un Nouns Lammcarré mit Kampot-Pfeffer, Lauch und gepickelter Schalotte.



# Mariyas Sonnenseite

Sie wuchs in den Slums von Kambodscha auf und lernte später das Kochhandwerk bei Chefs wie Franck Giovannini und Massimo Bottura. Heute interpretiert Mariya Un Noun die Khmer-Küche neu.







Text: Daniel Herz Böniger  
Fotografie: Digitale Massarbeit

Mariya Un Noun erinnert sich noch genau daran, wie sie zum ersten Mal im Leben Pizza probiert hat. «Für mich war es erst einfach Brot mit Tomate.» Aber es habe so gut geschmeckt, erzählt sie, dass sie sich den Namen des Gerichts gemerkt habe, um es wieder bestellen zu können. Gut zehn Jahre ist das inzwischen her, damals war die Kambodschanerin Mitte 20 und zu Gast in der Hotelfachschule Luzern. Dort saugte sie förmlich alles auf, was ihr begegnete: unbekannte Zutaten, neue Kochtechniken, freundschaftliche Begegnungen mit den Köchinnen und Köchen. «Ich konnte kaum ein Wort Englisch», erinnert sie sich, «meine Neugier stillte ich, indem ich alles probierte.»

Seit damals hat es Mariya weit gebracht: Als Küchenchefin hat sie ein Team von 24 Personen unter sich, ihr Restaurant gilt als eines der besten

Kambodschas. Was noch viel eindrücklicher wirkt, wenn man weiss, in welcher bitterer Armut sie aufgewachsen ist. Bloss zwölfjährig wurde sie von ihrer Mutter als Magd verkauft, um das Überleben der Familie zu sichern. Später wurde sie zwangsverheiratet, gebar ein Kind – und wurde dann verlassen.

Doch wie fand Mariya wieder auf die sonnige Seite des Lebens zurück? Zwei Dinge haben den Ausschlag dazu gegeben: ihr mit Zielstrebigkeit gepaartes Talent. Und der Schweizer Hannes Schmid. Der frühere Top-Fotograf lernte Mariya Un Noun im Rahmen seiner Non-Profit-Organisation Smiling Gecko kennen. Schnell realisierte er, welches aussergewöhnliche Gespür für Aromen sie hat. Welche kulinarischen Fähigkeiten in der 1,50 Meter grossen Frau schlummern. «Mister Hannes», wie Mariya den Schweizer Fotokünstler nennt, war es dann auch, der sie zu ausgewählten Küchenchefs nach Europa schickte und sie nach den Lehr- und Wanderjahren an die Spitze der vier Restaurants im Farmhouse Resort & Spa rund 60 Kilometer ausserhalb von Phnom Penh setzte.

Die 150 Hektaren grosse Anlage ist nicht nur Schulareal für zig einheimische Kinder und Arbeitsplatz für 350 Locals, sondern auch luxuriöse Ferienanlage für Touristen. «Meine zwei Töchter gehen dort zur Schule», erzählt die 33-jährige Mariya Un Noun, als sie gerade in der Schweiz, in Singapur und Thailand aufkocht, um Geld für Schmidts Projekt zu sammeln. Im Gepäck hat sie dazu gut 25 Kilo Gewürze: darunter mehrere Sorten Zitronengras, die sie in gewünschter Qualität im Ausland so nicht bekommt. Aber auch ordentlich viel Kampot-Pfeffer, den sie ganz besonders gern verwendet.

Es handelt sich dabei um den Piper nigrum, der allerdings nur in den zwei Provinzen Kampot und Kep nach vorgeschriebenen Richtlinien angebaut und geerntet wird. Noch 1960 gab es dort eine runde Million Pfefferpflanzen.



Ästhetik und Funktionalität in perfekter Harmonie – für einen starken Rücken und ganzheitliche Schlafgesundheit. [riposa.ch](https://www.riposa.ch)



zen, doch die Tradition des Anbaus ging durch die Machtergreifung der Roten Khmer 1975 fast verloren. Weil Diktator Pol Pot aus Kambodscha einen Bauernstaat machen wollte, nutzte er die Anbauflächen für Reis und Gemüse. Erst seit den Neunzigern wird der Kampot-Pfeffer, den Mariya Un Noun im Vergleich zur herkömmlichen Ware als aromatisch zurückhaltender beschreibt, wieder vermehrt gepflanzt: «Für mich ist er so etwas wie das Rückgrat der kambodschanischen Küche.»

Was tischt die Küchenchefin ihren Gästen auf? Es ist eine raffinierte asiatische Küche, die geschmacklich vielschichtig daherkommt: Milde Fischcurrys auf Kokosnussbasis gehören dazu. Gebratene, mit Kampot-Pfeffer gewürzte Lammkoteletts, die mit stundenlang eingekochten Jus, Lauch und gepickelten Schalotten kombiniert werden. In Mariyas Mehrgängern kommen fruchtige Desserts vor, für welche sie hier in Europa jeweils «Mister Hannes» losschickt,

damit er ihr die besten Passionsfrüchte und Mangos besorgt.

Die Gerichte, die auf der fast verloren gegangenen Khmer-Küche basieren, hebt Mariya auf ein höheres Level, indem sie diese westlich anrichtet und zeitgemässe Gerätschaften zur Zubereitung verwendet. So kommt ein Curry auch mal in den Thermomix. In ihrer Küche steht ein Green Egg. Ihren Glaces verleiht wie bei vielen Kollegen auf der Welt der Pacojet die gewünschte Cremigkeit: «Am Geschmack der althergebrachten Zubereitungen ändere ich möglichst wenig. Sie sollen auch meiner Mutter schmecken.»

Mariya Un Noun hat bei ihren europäischen Kollegen noch einiges mehr mitnehmen können: Bei Massimo Bottura habe sie beeindruckt, wie er sein Team als Leader anführt, weil er sich selbst und seine Stärken genau kenne. «Natürlich mag ich auch seine Rockstarattitüde.» Unvergessen sei ihre Stage bei Franck Giovannini. «Er ist wie ein Operndirigent, alle befolgen diszipliniert, was er anweist.» Amallerersten Tag sei die Ernsthaftigkeit, welche die fast 30-köpfige Belegschaft bei ihm an den Tag legt, für sie

irritierend gewesen. Als sie in der kalten Küche beim Tomatenschälen aushalf, habe sie einen der Kollegen gefragt: «Könntest du nicht ein wenig lächeln?» Und weil das nicht wirklich half, habe sie Unfug mit der Kochmütze gemacht und sie bis über die Nase heruntergezogen.

Mehrmals schon durfte sie bei Andreas Caminada schnuppern – die Lektion dort: Ein Team kann nur dann Höchstleistungen bringen, wenn das Ambiente stimmt. «Es ist eher ein familiäres Umfeld als ein Arbeitsplatz», lobt Mariya Un Noun. Umso glücklicher ist sie, dass sie für die Stiftung Uccelin inzwischen regelmässig Köchinnen und Köchen aus Europa die kambodschanische Küche näherbringen darf.

Die erste Kochlektion nach ihrer Spendensammeltour wird Mariya allerdings den eigenen Kindern geben müssen: «Meine Töchter wollen unbedingt von mir lernen, wie man Pizzateig zubereitet.» Pizza sei nämlich auch eine ihrer Lieblingsspeisen.

## «Giovannini ist wie ein Operndirigent, alle befolgen diszipliniert, was er anweist» Mariya Un Noun

Die Küche im «Farmhouse» entspricht westlichen Standards. Doch die Zutaten findet Mariya auf lokalen Märkten und sogar im Urwald (Bild rechts).



Porträt

  
DS AUTOMOBILES  
Spirit of Avant-Garde



**DS 7 E-TENSE 4x4  
300 PS LIGNE NOIRE**

**AB CHF 399.-/MONAT**

**5 JAHRE  
DS SUISSE PREMIUM  
SERVICE & GARANTIE**

DSautomobiles.ch



Abgebildetes Modell: DS 7 BlueHDI 130 EAT8 Ligne Noire mit Zubehör, Katalogpreis CHF 64'500.-; Verbrauch gesamt 6,6 l/100 km; CO<sub>2</sub>-Emissionen 151 g/km; Treibstoffverbrauchs-kategorie D. Angebot gültig für den Kauf zw. dem 01.10. – 30.11.2023. Angebote gültig für Privatkunden, nur bei den an der Aktion beteiligten Händlern. Empf. VP inkl. MwSt. Leasingbeispiel: DS 7 E-Tense 4x4 300 Ligne Noire Katalogpreis CHF 61'900.-, empfohlener Verkaufspreis nach Rabatt und Eintauschprämie CHF 55'400.-, Sonderzahlung CHF 12'508.-, Leasingrate CHF 399.- pro Monat inkl. MwSt., Rücknahmewert CHF 28'474.-, effektiver Jahreszins 3.08%. Leasingdauer 48 Monate, Kilometerleistung 10'000 km/Jahr. Angebot nur in Verbindung mit dem Abschluss einer Ratenversicherung (Arbeitslosigkeit, Erwerbsunfähigkeit) SECU-RE4you+ für CHF 18.55/Monat. Leasingkonditionen unter Vorbehalt der Akzeptanz durch Santander Consumer Finance Schweiz AG, Schlieren. Der Abschluss eines Leasingvertrags ist unzulässig, sofern er zur Überschuldung des Leasingnehmers führt. Leasingbeispiel für eine Privatperson.



# Zu Gast bei Mariya



Die Crew hat Andrea Ehrbar (3. v. l.) ganz offensichtlich ins Herz geschlossen.



Mariya Un Noun und Andrea Ehrbar (r.) arbeiten im «Farmhouse» Hand in Hand.



Zeitgemässe Techniken: Sauce angliessen und mit Blüten dekorieren.

## Köche bauen Brücken! Die Fundaziun Uccelin, Smiling Gecko und die Thomas Abegg Stiftung spannen zusammen.

Gemeinsam gehts besser: Andreas Caminadas Stiftung Uccelin fördert den Nachwuchs, Hannes Schmid vermittelt Wissen und kämpft in Kambodscha gegen die Armut. Thomas Abegg baut (und finanziert) mit seiner Stiftung die Brücke: Stipendiaten, die das 20-wöchige Uccelin-Programm in den besten Küchen der Welt erfolgreich abgeschlossen haben, dürfen eine weitere Stage anhängen: Flug nach Kambodscha, kochen im Team von Smiling Gecko an der Seite von Mariya Un Noun. «Dass unsere drei Stiftungen so gut zusammenarbeiten, freut mich sehr», sagt Andreas Caminada, «unsere Stipendiaten kehren jeweils begeistert aus Phnom Pen zurück.»

Andrea Ehrbar beispielsweise. Die junge Köchin war diesen Sommer während mehrerer Wochen im «Farmhouse» zu Gast, nutzte die Gelegenheit, die Kultur Kambodschas und die Rezepte

der Khmer-Küche kennenzulernen. «Es ist nicht mein erster Aufenthalt in Südostasien», schreibt die Schweizer Köchin in ihr Tagebuch, «aber es fühlt sich anders an, wenn man arbeitet.» Die ersten zehn Tage des Aufenthalts dienen dem gegenseitigen Beschnuppern. Die Uccelin-Absolventinnen und -Absolventen lernen das Team von Smiling Gecko, Lieferketten, Alltag und die Küche Kambodschas kennen. Danach arbeiten sie im Fine-Dining-Restaurant des Resorts, entwickeln ein Verständnis für Mariyas Kochstil, unterstützen diese bei der Ausarbeitung der Menüs. Im Gegenzug geben sie ihr erlangtes Wissen auch an die einheimische Crew weiter. Gemeinsames Erkenntnis: Nichts baut bessere Brücken als Essen und Trinken.

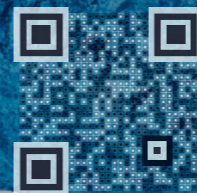
Mehr Informationen über die Stiftung Uccelin, die Service- und Küchentalente fördert, unter [uccelin.com](http://uccelin.com).

Uccelin

Fotos: zlg

# Hoch. Genuss.

The Japanese by The Chedi Andermatt und Gütsch by Markus Neff. Die bestbewerteten Bergrestaurants der Schweiz – Tür an Tür auf 2'300 Meter über Meer.



[ander-matt-swissalps.ch](http://ander-matt-swissalps.ch)

