

# KAPITEL I

## EINLEITUNG

### A. Der Hintergrund

Mit dem Fortschreiten der Zeit ist das Internet eine der am schnellsten wachsenden Technologien geworden. Eine der am häufigsten genutzten Formen von Internetanwendungen ist die Webseite. Mit einer Webseite kann man schnell, kostengünstig, einfach und effizient die gewünschten Informationen erhalten. (Budi Kurniawan, 2021) Die zu erstellende Webseite umfasst kulturelle Vielfalt. In diesem Kontext zielt die Webseite darauf ab, den Besuchern eine virtuelle Erfahrung zu bieten, die es ihnen ermöglicht, die Vielfalt der Indonesischen Küche leicht zu erkunden. Die Existenz dieser Webseite das Menschen aus der ganzen Welt einlädt, die Vielfalt der Indonesischen Küche zu erkunden und zu probieren, um die Küche Vielfalt des Archipels weltweit bekannt zu machen, insbesondere in Deutschland (Desi Wibawati, 2021).

Die Betrachtung aus kultureller Tourismus-Sicht kann auch als Art von Tourismusaktivität interpretiert werden. Das Ministerium für Tourismus kategorisiert kulturelle Tourismusprodukte in drei Gruppen: Kulturerbe- und Geschichtstourismus, Küche - und Einkaufstourismus sowie Dorf- und Stadttourismus. Die Verbindung zwischen Küche und Tourismus hat sich heute nicht nur als Grundbedürfnis der Touristen entwickelt, sondern wird auch als Unterscheidungsmerkmal von Reisezielen genutzt, um eine beeindruckende Atmosphäre zu schaffen. (Santi Palupi, 2019) Die Küche Sektor hat einen sehr großen Anteil am Bruttoinlandsprodukt (BIP) Indonesiens. Von insgesamt 16

entwickelten Teilsektoren der Kreativwirtschaft gibt es drei Teilsektoren, die einen dominanten Beitrag zum BIP leisten. Die Küche Indonesische Sektor Branche mit einem Anteil von 41 % an erster Stelle steht, gefolgt von der Modebranche mit 17 % und dem Handwerkssektor mit 14,9 % an zweiter und dritter Stelle (Kompas, 2020). Küche Tourismus ist ein integraler Bestandteil der Tourismusentwicklung, der durch Geschichte, Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft wächst und sich entwickelt.

Die Referenzmaterialien für diese Untersuchung stammen von Webseiten, die Verfasserin gefunden hat. <https://indojunkie.com/author/melissaindo/>. Diese Webseite wurde von Melissa Schumacher erstellt. Melissa Schumacher ist die Gründerin des Reiseblogs indojunkie.com. Im Jahr 2015 gründete sie den Blog gemeinsam mit Petra Hess. Diese Webseite wird auch Informationen über den Tourismus in Indonesien enthalten sowie Anleitungen für Reisen nach Indonesien. Es gibt immer noch relativ wenige Webseiten über Indonesien in deutscher Sprache, insbesondere Webseiten über Indonesisches Küche in deutscher Sprache. Daher muss die Erstellung dieser Indonesischen Kochwebseite weiterentwickelt werden. Sie dient dazu, die reichhaltige Vielfalt und Einzigartigkeit der Indonesischen Küche zu bewahren. Der Unterschied zur Webseite, die Verfasserin erstellen wird, liegt im Inhalt der Webseite. Während die Webseite, die Verfasserin erstellen wird, sich ausschließlich auf alle Indonesischen Küche aus verschiedenen Provinzen und Städten konzentrieren wird.

Diese Verfasserin konzentriert sich auf die traditionelle Malaiische Küche von Deli in Medan, Nordsumatra. Jede ethnische Gruppe, die in der Stadt Medan

lebt, hat unterschiedliche Arten von Lebensmitteln. In der Vergangenheit waren traditionelle Lebensmittel in der Stadt Medan oft beliebt, aber leider beginnt die Malaiische Küche langsam aus dieser Stadt zu verschwinden. Basierend auf Umfragen der Verfasserin in verschiedenen Restaurants in Medan sind derzeit Minangkabau-Restaurants (RM) beliebt. Die Verfasserin haben bisher keine Malaiischen Küche in der Region Medan gefunden.

Diese Verfasserin führten Beobachtungstests mit Interviewtechniken in verschiedenen Restaurants durch. Diese Interviews fanden am Donnerstag, dem 1. Februar 2024, statt. Zu den befragten Restaurants gehörten unter anderem:

- 1). *RM Madinah Khas Minang Melayu Mandailing, Jl. H.M Joni Straße,*
- 2). *Miramar Indonesia Food & Seafood, Pemuda No.11 Straße,*
- 3). *RM Zulkifli Minang/Melayu, Kota Pulo Brayan Straße,*
- 4). *RM Karamah Minang/Melayu, Pembangunan No. 5C Straße.*

Diese Verfasserin stellten 6 Fragen, darunter:

- 1). Wie lange besteht das Restaurant bereits?,
- 2). Was sind die beliebtesten Küche im Restaurant?,
- 3). Wurden die Gewürze oder Rezepte im Restaurant verändert oder modernisiert?,
- 4). Welche Malaiischen Küche sind am beliebtesten in diesem Restaurant?,
- 5). Hat das Restaurant jemals Bestellungen für Veranstaltungen oder Küche Malaiische Veranstaltungen erhalten?,

6). Viele Restaurants oder (RM) in Medan sind typische Minangkabau-Restaurants. Malaiische Küche geraten immer mehr in den Hintergrund oder sind in Medan fast nicht mehr vorhanden. Dies liegt daran, dass die Zielgruppe für Malaiische Speisen abnimmt. Wie sind die Meinungen und Reaktionen der Besitzer oder Mitarbeiter in diesem Restaurant?

Basierend auf den Interviewergebnissen, die Verfasserin erhalten haben, sind die durchschnittlichen Öffnungszeiten der 4 Restaurants etwa 5-15 Jahre. Häufig serviertes Malaiisches Küche in diesen Restaurants sind "*Rendang Melayu, Gulai Kepala Ikan, Kari Kambing Melayu, Gulai Kakap*". Ein Restaurant gab an, dass Malaiische Küche fast identisch mit Minangkabau-Küche sind. Durch das Interview mit Frau Rini, der Besitzerin des Restaurants (RM) *Madinah Khas Minang Melayu Mandailing in Jl. H.M. Joni*, wurde erklärt, dass der einzige Unterschied in den Namen der Gerichte zwischen *Minang* und *Melayu* besteht. Minangkabau-Küche haben einen würzigen Geschmack, während Malaiische Küche einen würzigen und süßen Geschmack haben. Ein Beispiel für den Unterschied ist die Würze "*Asam Pade*", die in Malaiischen Küche verwendet wird, im Gegensatz zu "*Asam Belimbing*", während in Minangkabau Küche "*Asam Potong*" verwendet wird.

Anschließend erklärten die vier Restaurants (RM), dass es keine Änderungen an den Rezepten oder Gewürzen gab, die zum Kochen verwendet wurden. Laut einem der Restaurants sollte das traditionelle Indonesische Küche von früher unverändert bleiben, denn darin liegt die Weisheit unserer Küche mit ihren unterschiedlichen Gewürzen. Die am meisten gemochten oder gekauften Speisen

sind "*Kepala Ikan, Gulai und Rendang* signifikante Bestellungen für Malaiisches Küche für Feiern oder traditionelle Malaiische ". Dann gestanden die Besitzer der vier Restaurants (*RM*), dass sie nur selten Veranstaltungen erhielten, sie erhielten nur häufig große Bestellungen für Büroveranstaltungen und "*Wiritan*" Veranstaltungen. Bei "*Wiritan*" Veranstaltungen erhalten sie jedoch normalerweise Bestellungen für "*anyang*", das ein typisch Malaiisches Küche ist.

Im letzten Interview, Laut Safa Salsabila, einem der Besitzer des *Zulkifli*-Restaurants (*RM*), ist es bedauerlich, dass es mehr Minangkabau-Restaurants in der Stadt Medan gibt. Es ist auch bedauerlich, dass Malaiische Restaurants (*RM*) kaum noch gefragt sind und dazu neigen, zu schließen, obwohl die indigene Bevölkerung von Medan Malaiische ist. Frau Rini, die Besitzerin des Restaurants (*RM*) *Madinah Khas Minang Melayu Mandailing*, sagte, dass dies darauf zurückzuführen ist, dass in der Stadt Medan viele verschiedene Ethnien vermischt sind. Daher werden neue Küche aus anderen Ethnien eingeführt, wie "Minangkabau-Küche, Madura-Sate und sogar chinesische Küche" (*Masakan minang, Sate Madura und masakan Cina*) dominieren in dieser Stadt Medan. Frau Bila, ein Mitarbeiter im Restaurant (*RM*) *Karamah Minang/Melayu*, bestätigte dies während des Interviews, laut seiner Aussage.

Daher entschieden Basierend auf der Focus der Untersuchung gibt es 10 Malaiische Küche, die auf der Webseite präsentiert werden, darunter: (a) Alltagsgerichte; 1) *Gulai Ikan Tongkol*, 2) *Kari Terong*, 3) *Gulai Masam Ikan*; (b) Festmahlgerichte; 4) *Kari Ayam*, 5) *Anyang*, 6) *Soto Melayu*; (c) Andere Spezialitäten; 7) *Roti Jala*, 8) *Kolak Pisang*, 9) *Nasi Lemak*, 10) *Pulut Kuning*

*Berinti*. Auf jeder Seite der Webseite finden die Besucher detaillierte Informationen zu den originalen Rezepten, Schritt-für-Schritt-Anleitungen zum Kochen und die Einzigartigkeit jedes Küche sowie die Herkunft des jeweiligen Küche.

Darüber hinaus zielt diese Webseite darauf ab, eine Plattform für kulinarische Enthusiasten zu sein, um Ideen auszutauschen, Erfahrungen zu teilen und Küchliebhaber aus Indonesien online zu unterstützen. Dadurch kann die Webseite von Menschen aus der ganzen Welt besucht werden. Die Erstellung dieser Webseite richtet sich auch an die Öffentlichkeit; jeder kann die Webseite besuchen, jedoch ist die Webseite in deutscher Sprache verfasst. Daher ist das Hauptziel der Leser dieser Webseite für Schüler, deutsche oder indonesische Staatsangehörige, die in Deutschland leben. Diese Webseite kann von Studenten des Deutschlehrprogramms genutzt werden, um im Rahmen der Kurse "Kultur und Tourismus in Nordsumatra" (*Budaya dan Kepariwisataaan Sumatera Utara*) und "Deutsch im Hotel" zu lernen. (Siregar, 2018)

## **B. Die Problemidentifizierung**

Auf dem vorherigen Hintergrund wurden diese Probleme identifiziert:

1. Es gibt noch keine oder nur wenige "die Erstellung einer Website über typisch Indonesische Küche"
2. Die vorhandenen Webseites sind nur in Indonesischer Sprache verfasst und es gibt noch keine in deutscher Sprache.
3. Traditionelle Malaiische Küche Deli gibt es in Medan nicht mehr

### **C. Der Fokus der Untersuchung**

Diese Untersuchung beschränkt sich auf die Erstellung einer Webseite, die mehrere Seiten mit Text, Video und Bildern über die typische Indonesische Küche enthält. Die Erstellung dieser Webseite über Indonesische Küche konzentriert sich auf die typischen Küche der Deli Malay Region in Medan, Nordsumatra.

### **D. Die Untersuchungsprobleme**

Die Probleme dieser Untersuchung sind folgende:

1. Wie ist der Prozess die Erstellung einer Webseite über typisch Indonesische Küche im Spezielle Malaiische Küche auf Deutsch erstellt?
2. Wie ist die Ergebnisse die Erstellung einer Webseite über typisch Indonesische Küche im Spezielle Malaiische Küche auf Deutsch erstellt?

### **E. Der Untersuchungsziele**

Die Ziele dieser Untersuchung sind folgende:

1. Um den Prozess die Erstellung einer Webseite über typisch Indonesische Küche im Spezielle Malaiische Küche auf Deutsch zu beschreiben.
2. Um Ergebnisse der Erstellung einer Webseite über typisch indonesische Küche im Spezielle Malaiische Küche auf Deutsch zu beschreiben.

## **F. Der Untersuchungsnutzen**

Die Nutzen dieser Untersuchung sind folgende:

1. Diese Webseite kann von Studierenden des Deutschlehrprogramms genutzt werden, um im Rahmen der Kurse "Kultur und Tourismus in Nordsumatra" und "Deutsch im Hotel" zu lernen.
2. Diese Webseite kann nützlich sein und als wichtig erachtet werden, um Informationsquellen über typisch Indonesische Küche zu erkunden. Das Malaiische Küche Erbe von Nord-Sumatra vorzustellen und zu fördern.
3. Bereitstellung von Geschäftsinformationen für Restaurantbesitzer, die ein Restaurant in Deutschland eröffnen möchten, und für Indonesische Küche Produzenten in Bezug auf digitales Marketing und Küche Online-Promotion

