

Genuss

Neu in Berlin

16 Eröffnungen im
Genuss Check

BROTBACKEN

Vom Starter bis zum Laib –
Rezepte mit Sauerteig

BERLINER SALONS

Kulinarik trifft Kultur –
ein Überblick

Auf
eine Flasche
Wein mit
Horst Evers

Berlin – Istanbul – Tel Aviv

Viel Gemüse, viele Gewürze und noch mehr Geschmack –
die OSTMEDITERRANE KÜCHE passt perfekt in den Frühling



Sharing Dishes

Die ostmediterrane Küche im »Mani« überbrückt Grenzen und Konventionen: Mediterrane Einflüsse treffen auf jüdisch-russische, arabische, afrikanische und anatolische Kochtraditionen – und laden ein zum Teilen

VON TEL AVIV ÜBER ISTANBUL NACH BERLIN

Es könnte der nächste große Trend werden:
Die traditionelle **OSTMEDITERRANE KÜCHE** zeigt
sich in modernisierter und verfeinerter Form

Text Bernd Matthias | Fotos Ben Fuchs

Der Ritterschlag fiel im Fernsehen: Tim Mälzer schickte Hans Neuner, seinen Gegner aus »Kitchen Impossible«, nach Jaffa. Dort musste der die berühmte Shakshuka von Bino Gabso nachkochen, der in ganz Israel als »Dr. Shakshuka« bekannt ist – es gelang ihm einigermaßen. Der scharfe Tomateneintopf mit pochieren Eiern, der vermutlich aus der Küche maghrebischer Juden stammt, gilt vielen als israelisches Nationalgericht. Doch er breitet sich seit einigen Jahren in unzähligen Varianten über die halbe Welt aus, wird im Berliner »Benedict« zum ganztägigen Frühstück serviert und von Pariser-Drei-Sterne-Star Pierre Gagnaire adaptiert. Und er steht damit für einen Trend, der bei uns die nächste größere Sache werden wird: Die traditionelle Küche des Nahen Ostens, modernisiert und verfeinert.

Die Impulse kommen vor allem aus Tel Aviv und Istanbul. Die moderne israelische Küche, wie sie vor allem in den großartigen Restaurants in Tel Aviv gepflegt und weiterentwickelt wird, hat lange von ihrem kosmopolitischen Ansatz gelebt, lieber mediterran-französisch gekocht und das Erbe der russisch-jüdischen Tradition gepflegt. Doch die jungen Chefs, die natürlich auch schon von der modernen spanischen und nordischen Regionalküche gehört und im Zweifel auch bei deren Star-Köchen gearbeitet haben, entdecken nun zunehmend die Region und damit auch die arabische Stilistik. Ein weltläufiger Aufsteiger wie Meir Adoni, der ▶



Shakshuka

Im »Mani« wird der israelische Tomateneintopf mit pochieren Eiern einen Tick schärfer und mit mehr Kräutern zubereitet – er gehört zu den besten Berlins

vier Restaurants in Tel Aviv betreibt, hat daraus Kompositionen destilliert wie die »Golan Heights«, Trauben, Mandeln und Lakritz mit Sauerampfersorbet und Buttermilchschaum. Der arabische Einfluss macht sich vor allem in der Würzung bemerkbar, und für ihn steht eben auch jene Shakshuka, die nun in Deutschland zu unerwarteter Fernsehpräsenz gekommen ist. Was Istanbul angeht, so ist dort seit etwa 15 Jahren mit etwas anderen Vorzeichen kulinarisch das Gleiche passiert – ob dieser Boom allerdings die heikle politische Lage im Land übersteht, muss sich erst noch zeigen. Auch in einigen Luxushotels der Emirate, speziell in Dubai, wurden neue Ansätze entwickelt, wobei oft Europäer den Ton angeben.

In Berlin – wo sonst in Deutschland? – geht es nun langsam los, die Jahrzehnte der Döner- und Falafel-Monokultur sind vorbei. Zu spüren ist das besonders bei Gal Ben-Moshe im »Glass«, bei Octavio Oses Bravo im »Mani« und, natürlich, auch bei einigen Türken, beispielhaft in Nizar Alazis Küche im »Honça«. Sie alle sind Weltenbummler, haben zum Teil in England, Spanien und den USA gearbeitet und kennen alle Trends. Nur gab es das, was sie wollen, eben noch nirgendwo in Deutschland. Ben-Moshe hat sich deshalb einige Jahre lang von jeglicher regionaler Stilistik ferngehalten und eher neo-amerikanisch mit metaphorischen Ideen gekocht, wie

Zander à la »Glass« in Butter confiert, in extracremiger mit getrockneten Rosenblättern aromatisierter Beurre Blanc, dazu sauer mariniertes Fenchel und Wasserkastanien-scheiben – üppig, süffig mit intensiven Aromen



er es vor allem bei Grant Achatz im Chicagoer »Alinea« gesehen hat. Doch dessen Mischung aus Purismus und technischer Perfektion kommt nun auch im neuen nahöstlich inspirierten Ansatz zur Geltung. Ben-Moshe hat sich seinen neuen Stil langsam erarbeitet und ist zu dem Schluss gekommen, dass arabische Küche oft missverstanden und überwürzt serviert werde, weil der Einfluss des in der ganzen Welt verbreiteten arabischen Fast Food so stark ist. »Es steckt enorm viel Finesse in der klassischen arabischen Küche«, sagt er, »eine Menge klarer Aromen«. Und auch die Wahrnehmung, dass es sich um eine arme Küche handle, sei historisch falsch. Essen sei ein elementarer Teil der arabischen Kultur, und ihre Küche sehr reich.

Ben-Moshe nimmt aber auch die großen Unterschiede der arabischen Länderküchen zur Kenntnis und präzisiert: »Ich versuche, auf den historischen Rezepten des östlichen Mittelmeers aufzubauen, das heißt vor allem Nordsyrien, Libanon und Palästina. Dort gab es viele Sauerrahmprodukte, spezielle Getreide und eine Menge Fisch«. Spannend ist sein neuer Blick auf das Lamm, das er als meist fade und neutral empfindet – und deshalb wieder auf den Hammel, das ältere Tier, zurückgreift, zum Beispiel für sein ungewöhnliches Hammel-Tatar. Er finde es seltsam, sagt er, dass anspruchsvolle Köche, die eine Menge Geld für gereiftes Rind oder Geflügel ausgeben, immer noch mit dem

»Archaisches« Lamm
unpariert in Sumak und Joghurt mariniert, dazu Auberginenpüree, mit Lammhackfleisch, gefüllter Zwiebel und Rumaniya Mukhatara – eine modernisierte Sauce aus dem 13. Jahrhundert

Rote Bete mit mild gesäuertem Freekeh (grüner, über Kohle getrockneter libanesischer Weizen), Kichererbsen mit Razel-Hanout und Labane („ausgeruhter“ libanesischer Joghurt)



faden, weichen Fleisch von Milchlamm und Kalb zufrieden seien. Starkes Fleischaroma bedeute aber auch, dass man genauer an der Aromenbalance des gesamten Gerichts arbeiten müsse.

Während Ben-Moshe aus der Luxusgastronomie kommt, ist der gebürtige Argentinier Octavio Osés Bravo eher in der handfesten Küche zu Hause, hat aber in Spanien den Blick für neue Entwicklungen geschärft. Das »Mani« in der Torstraße, alles andere als ein konventionelles Hotelrestaurant, orientierte sich unter dem ersten Küchenchef Martin Schanninger von Anfang an an Tel Aviv; Bravo war dabei und ist nun allein verantwortlich. Er stellt am liebsten deftige Gerichte mit aromatischer Wucht zum Teilen auf den Tisch, die gleichwohl im Detail ►



GAL BEN MOSHE
Glass

Uhlandstraße 195
Charlottenburg



OCTAVIO OSES BRAVO
Mani

Torstraße 136
Mitte



Pulpo mit einem Schaum aus spanischer Ajoblanco (Mandelmilch) und sauer-scharfen Linsen

enormen Schliff zeigen: Schon der einfache Joghurt mit Olivenöl zum Start zeigt wunderbar, wie unverkünstelt süffig er abschmecken kann. Köstlich sind auch der ganz einfache geröstete Blumenkohl mit Salzzitrone, Knoblauchbutter und Mandeln oder das Rote-Bete-Carpaccio mit Minze, Datteln und Walnusskaramell.

Nizar Alazi stammt aus Istanbul, hat aber mehrere Jahre in London verbracht und dort gehoben italienisch gekocht – so konnte er im Berliner »Honça« damit beginnen, das Thema von der mediterranen Seite her aufzurollen. Seltsamerweise hat sich die blühende kulinarische Szene des jungen Istanbuls früher in Berlin, der großen türkischen Stadt, nie bemerkbar gemacht. Es blieb bei Döner in Varianten und Kebab, nicht anders als beim verbreiteten arabischen Fast Food. Alazi musste seine Inspiration also überwiegend in Überlieferungen und alten Büchern der anatolischen Küche finden und hat auf diesem Weg erst allmählich eine neue Balance zwischen Tradition und europä- ➤

**Gebackener
Blumenkohl**

mit Salzzitrone, Mandeln
und einer kräftigen
Knoblauch-Beurre Blanc





NIZAR ALAZI

Honça

Ludwigkirchplatz 12
Wilmersdorf

ischer Hochküche gefunden. Auf der aktuellen Speisekarte steht nun der Hummus mit marinierten Beten und der wunderbaren hausgemachten Sucuk-Wurst neben Pansen, traditionell auf zwei Arten zubereitet, und den Jakobsmuscheln in Salbeibutter mit Cökelek-Käse und Tomatensalat. Und das moderne 64-Grad-Ei mit Kartoffelgratin bildet einen schönen Kontrast zu einem rustikalen Gericht wie den Bulgur-Bällchen mit Rinderhack und Spinatsauce.

Arabisch – das ist ohnehin ein Klischee. Jedes arabische Land hat eine eigene kulinarische Tradition, die sich meist Jahrhunderte bis Jahrtausende zurückverfolgen lässt. Nicht einmal die Küchen von Tunesien und Marokko haben viel gemeinsam: Im Spätmittelalter waren andalusische Juden und Muslime vor der Reconquista, der Rückeroberung der spanischen Halbinsel durch christliche Heere, geflüchtet. Sie kannten sich mit Gemüseanbau und Bewässerungstechnik aus, fanden auf der Halbinsel Cap Bom perfekte Anbaumöglichkeiten und machten aus ihr einen blühenden Garten mit Obst und Gemüse.

Die marokkanische Küche konnte von dieser Entwicklung kaum profitieren und veränderte sich in eine Richtung, die stärker von orientalischen Gewürzen wie Safran und Kurkuma geprägt war: Ihr Raz-el-Hanout, ein Mix aus bis zu 30 Zutaten, ist der Curry Arabiens. Die einprägsamste Regel zur Unterscheidung arabischer Küchen knüpft hier an. Die »rote Küche«, das ist Tunesien mit Paprika und Tomaten; die »gelbe Küche«, von Safran und Kurkuma geprägt, kommt aus Marokko. Im Vorderen Orient, weiter östlich, dominiert die »weiße Küche« mit Joghurt und Quark. Wie alle Vergrößerungen ist auch diese Regel keineswegs präzise, aber auf jeden Fall genauer als der Glaube, drunten in Arabien sei alles irgendwie Falafel. Großen kulinarischen Reichtum finden wir auch in der syrischen und ägyptischen Küche. Syrien ist als Kreuzung uralter Handelswege von den Küchen vieler Hochkulturen geprägt, vor allem von den Osmanen, die Auberginen und Zucchini mitbrachten sowie den richtigen Dreh, sie zu füllen.





Kalbsfilet in Cemen (türkische Gewürzpaste) mariniert, dazu selbstgemachter Ziegenjoghurt mit Roter Bete und Rote-Linsen-Fava mit Tarhana (Gewürzmischung) und wildem Thymian-Gelee. Dazu eine grüne Sauce aus Petersilie, Haselnuss und Minze

Hummus mit roh eingelegter Rote Bete, Ayrân-Gelee und hausgemachter Bez-Sucuk (Bild links unten)

Miéral Entenbrust mit Sumak-Sauce, Pastinakenpüree und eingelegten Kumquats (Bild unten)

Honig, Zuckerrohr und Datteln spenden Süße, resche Säure stammt dagegen von der Frucht des Johannisbrotbaums, der Tamarinde. In der ägyptischen Küche sind osmanische Einflüsse nicht zu spüren, aber viele afrikanische. Einige Speisen haben sich seit der Zeit der Pharaonen kaum verändert. Man würzt wenig, kocht aus sättigenden Grundlagen wie Bohnen und Okraschoten. Enten und Gänse, sonst in Arabien selten, werden gern gegessen, vermutlich, weil Ägypten an großen Zugvogelrouten liegt.

Die libanesische Küche hat die Mezze beigesteuert, jene auf zahllosen kleinen Tellern gereichten Zubereitungen, die gemeinhin als höchstentwickelte arabische Speisentradiation gelten. Zu ihnen gehören Falafel und Hummus, das geschmeidige Püree aus Kichererbsen, Taboulé, der typische Petersiliensalat, Auberginenpüree, Artischocken, gefüllte Weinblätter, dazu kleine Fleischgerichte. Dass die libanesische Küche allerdings mit der arabischen gleichgesetzt wird, liegt an den 13 Millionen Libanesen, die außerhalb ihrer Heimat leben und in der ganzen Welt Restaurants gegründet haben. Die Integrationsleistung dieser Köche wird nun in Israel um eine globale Dimension ergänzt: Hier treffen Arabien und die jüdisch-russische Tradition auf die mediterrane Gourmetküche, und die weitgereisten Küchenchefs addieren eine Prise Hightech und kennen sich auch in der neuen, skandinavisch inspirierten Regionalküche aus. All das gibt es auch in Berlin – Grund genug, auf eine faszinierende Entwicklung zu hoffen.

