

KÖCHIN AUS LEIDENSCHAFT

Haya Molcho





Manchmal hält man ein Kochbuch in Händen und möchte spontan die Küche kennenlernen. Manchmal hält man aber auch ein Kochbuch in Händen und möchte spontan die Köchin kennenlernen. Ein Glück, wenn beides sich ergibt!

und die Lust am Orient

Text: Caroline Kleibel, Fotos: Peter Mayr

Das »Neni« am Wiener Naschmarkt irgendwann am Vormittag. Es riecht nach Urlaub und fühlt sich auch so an im vertrauten Gespräch mit einer Fremden. Aber bekanntlich sind ja Fremde nur Freunde, die wir noch nicht kennengelernt haben. Also hinein ins orientalische Kochvergnügen und nützen wir doch auch gleich die Gelegenheit, Küchengeheimnisse zu lüften und gängiges Küchenlatein auf dessen Wahrheitsgehalt hin zu überprüfen.

DIE LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN. »Ja, das tut sie. Jede Frau hat schon den Mann ihres Herzens ‚eingekocht‘. Doch nicht nur die erotische Liebe geht durch den Magen, auch die Liebe zu anderen Ländern und Kulturen. In Geschmacksfragen sind wir alle Kosmopoliten.« Haya Molcho weiß, wovon sie spricht. 1955 in Tel Aviv geboren, wuchs sie auf umgeben von den Gerüchen des Orients und der multikulturellen Vielfalt der Märkte. Als sie neun Jahre alt war, übersiedelte die Familie nach Bremen. Später begleitete sie ihren Mann, den Pantomimen Samy Molcho, sieben Jahre lang auf seinen Tourneen und während er auf den Bühnen der Welt auftrat, drehte sie ihre Runden durch die Küchen der Welt. Ihre kulinarischen Expeditionen waren stets geprägt von großer Wertschät-

zung und ehrlichem Interesse, was ihr wertvolle Einblicke ermöglichte. Ihr Mann verreiste gern mit leichtem Gepäck, mit fünf Kilogramm vielleicht. Auf dem Rückweg wog der Koffer dann satte 50 Kilogramm. Denn Haya Molcho sammelte – tönerner Töpfe und gusseiserne Pfannen, spezielle Gerätschaften, Zutaten und Rezepte. Sie kochte, mischte und experimentierte. Vor zehn Jahren gründete sie ein Cateringservice. Mit der Eröffnung des Lokals »Neni« im Vorjahr erfüllte sie sich einen Lebenstraum. Der Betrieb floriert. 36 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus zwölf Nationen sorgen für das leibliche Wohl von bis zu 250 Gästen. Und ganz nebenbei kamen in Haya Molchos bewegtem Leben vier Söhne zur Welt: Nuriel 1984, Elior 1986, Ilan 1987 und Nativ 1990. Neni, der Name ihres Lokals, setzt sich übrigens aus den Anfangsbuchstaben ihrer Vornamen zusammen ...

ÜBER DEN TELLERRAND BLICKEN. »Das ist unglaublich wichtig. Sich weiterentwickeln, neugierig sein, nie stehen bleiben, experimentieren. Wir haben auf unseren Reisen unsere Söhne überallhin mitgenommen. Sie haben immer Sachen probiert – beim Essen wie im Leben.« Heute arbeiten die beiden Älteren mit Haya Molcho im »Neni«, Elior kümmert sich um die Finanzen, Nuriel ums Personal. Die beiden jüngeren Söhne, Ilan und Nativ, treten in die Fußstapfen des Vaters und studieren Schauspiel in London und New York. In den Träumen einer, >>



Orientalisches Kochen ist Teamsport, ein quirliges Reden und Rühren.

»Ich selbst koste jede Neuheit, und lasse meine Kreationen erst von meinen Leuten probieren, bevor ich sie auftische.«



>> wie sie sagt, »vernarrten Mutter« ist es so, dass Ilan und Nadiv irgendwann für den Oscar nominiert sein werden und Elijor und Nuriel das Catering für die Preisverleihung ausrichten werden. Welcher Part dabei der bessere, der lukrativere sein wird, bleibt offen. Das ist ja alles Zukunftsmusik.

Kochen hat für Haya Molcho aber auch viel mit der Vergangenheit zu tun, mit den eigenen Wurzeln. »Heimat ist für mich ein kulinarischer Begriff«, sagt sie und erzählt, es sei allein der Kochkunst der Mutter zu verdanken gewesen, dass die Übersiedelung nach Bremen seinerzeit nicht einer Entwurzelung gleichgekommen ist. Haya Molchos Mutter verstand es vorzüglich, auch im kühlen Norden das warme orientalische Flair zu wahren.



BUCHTIPP
Haya Molcho, *Neni*
Kochbuch. Lust auf fremde Küche,
Amalthea, 176 Seiten,
€ 24,95

VIELE KÖCHE VERDERBEN DEN BREI. »Nein, im Gegenteil. Das Gemeinsame ist geradezu charakteristisch für das orientalische Kochen. Orientalisches Kochen ist Teamwork, ein quirliges Reden und Rühren. In meiner Kindheit standen immer viele Frauen um die Töpfe am Herd, Omas, Tanten, dann kamen noch Freunde und Nachbarn. Ein jeder gab seine Prise dazu und so entstand etwas Einzigartiges.« Wo auch immer Haya Molcho dann später hinkam, das Kochen war stets das Verbindende, eine tolle Kommunikation, die gemeinsame Sprache. Die sechste

sozusagen zu den fünf, die sie spricht.

Was zeichnet die orientalische Küche sonst noch aus? Was sind die typischen Gewürze, Gerüche, Geräusche? »Weil alle gemeinsam kochen, ist die orientalische Küche immer laut. Sie ist geprägt von den Gerüchen nach Ingwer und frischen Kräutern wie Koriander, Minze, Rosmarin, Thymian, aber auch von Gewürzen wie Kreuzkümmel, Safran oder Zimt. Natürlich gibt es regionale Unterschiede. So basiert die marokkanische Küche beispielsweise auf einer Kombination aus süß und scharf. Es wird sehr viel mit Honig gekocht und mit Zimt, ansonsten aber eher wenig gewürzt, also kombiniere ich nach meinem Geschmack und nach indischem Vorbild Limetten- oder Orangenscheiben dazu. Indisches Chutney ist ideal, weil es die fünf Elemente einer ganzheitlichen Ernährungslehre einbringt. Das Süße, das Saure, das Scharfe, das Salzige und das Bittere gehören für mich zu jedem Essen. Außerdem schauen die kleinen Schälchen auf dem Tisch schön aus. Liebevoller Dekoration ist mir wichtig. Auch wenn ich keine Zöpfe aus Schnittlauch flechte, weil das nicht meine Art ist und ich dazu gar nicht die Zeit hätte, achte ich doch auf Details wie Tischwäsche, Geschirr, Gläser ...« Und so bewahrt sie sich ganz ein passant ein weiteres Küchengericht: Das Auge isst mit.

KLUGE FRAUEN KOCHEN BESSER. »Wer sagt das?«

– »Eine gewisse Catharine Beecher erkannte diesen Zusammenhang zwischen Kochkunst und Bildung im Amerika des 19. Jahrhunderts.«
– »Klug kann aber dann nur bedeuten: emotional klug, offen, neugierig. Herzensbildung, nicht Intellekt.« Haya Molcho bricht eine Lanze für den Beruf der Hausfrau und Mutter, den sie selbst jahrelang ausübte. Ein Privileg, wie sie meint, sich ganz den Kindern widmen zu können, sie zu verwöhnen. Und doch antwortete sie auf die Frage »Was machst du?« immer, sie sei Selbstständige. Ein schlimmer gesellschaftlicher Zwang zur Beschäftigung, den sie da ortet: »Nicht, was du tust, sollte zählen, sondern wer du bist.« Haya Molcho plädiert für mehr Selbstbewusstsein der Frauen in allen Lebenslagen: »Wenn dir jemand eine Tomate andrehen will, die dir nicht gefällt, dann nimm sie nicht. Steh zu dem, was du willst. Sei gut zu dir und andere werden es auch sein.« So führt das Gespräch wieder zurück an den Anfang, wenn Haya Molcho leidenschaftlich von der Liebe spricht und die Männer anhält, ihren Frauen doch öfter einmal Komplimente zu machen: »Es ist so schön für mich, wenn Samy mir bei einem guten Essen sagt, wie sehr er mich bewundert und schätzt.« \\\\

Orientalische Verführungen

Rezepte von Haya Molcho zum Nachkochen

THUNFISCH-FALAFEL

Zutaten für vier Portionen

1 Dose Thunfisch in Öl, 3 mittelgroße mehligte Kartoffeln, 1 kleine weiße Zwiebel, ½ Handvoll Petersilie, ½ Handvoll Koriander, ½ Handvoll Basilikum, 2 Knoblauchzehen, 1 entkernte rote Chilischote, ½ TL Korianderpulver, ½ TL Oregano, ½ gestrichener EL Salz, ½ TL Kreuzkümmel, 1 ganzes Ei, 1 ½ kleine Gläser Brösel (1/8 l plus 1/16 l)



Die Kartoffeln weich kochen, als ob man Püree daraus machen würde. Zwiebel, Knoblauch, Chilischote und Kräuter in kleinste Stücke schneiden bzw. hacken.

Alle Zutaten samt Thunfisch in einer großen Schüssel gut durchkneten, bis eine einheitliche, grobe Masse entsteht. Kleine Bällchen formen und in heißem Öl herausbraten.

1 Messerspitze Curry, 1 Zimtstange, ½ l Hühnerfond, 1 Bund Petersilie oder Koriander

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und rösten, bis sie goldfarben schimmern. Gewürze gleich zu Beginn begeben. Dann das Wurzelwerk (in kleine Würfel geschnitten) in der Tajine verteilen. Saft und Zesten von Orange und Zitrone und den Fond dazugießen. Gemüse köcheln lassen, bis es al dente ist. Die Hühnerbrust wird ebenfalls in Würfel geschnitten und separat abgebraten. Erst wenn die Fleischstücke durch sind, verteilt man sie über dem Gemüse.

* Die Tajine ist ein aus Lehm gebranntes Schmorgefäß, ähnlich dem Römertopf.

ZWETSCHKEN-CHUTNEY

Zutaten

1 kg Äpfel, 1 kg Zwetschken (Pflaumen), 500 g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 50 g Ingwer, 1 EL Senfkörner, 1 TL Curry, 1 Handvoll Rosinen, 2 Stangen Zimt, 200 ml Rotweinessig, 300 g brauner Zucker

Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Zwetschken ebenfalls in Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Senfkörner in heißem Öl anrösten. Sobald sie zu springen beginnen, Zwiebel begeben und goldfarben rösten. Alle Zutaten in einem Topf kurz aufkochen lassen. Auf kleiner Flamme weiterrühren, bis die Masse dickflüssig ist.

HÜHNER-TAJINE*

Zutaten für vier Portionen

2-3 Hühnerbrüste, ½ Selleriekopf, 2 Karotten, 2 Gelbwurzen, 1 unbehandelte Zitrone, 1 unbehandelte Orange, ¼ TL Kreuzkümmel, ¼ TL Kurkuma, 1 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 daumengroßes Stück Ingwer, 1 rote Chilischote, 1 Messerspitze Zimt,

Schaufenster

Tel. (01) 513 38 07 14cmartinbauer@aon.at

