

Koscher kochen, made in Berlin: Eine Marktlücke, die gut schmeckt

Tuesday March 16, 2010

Von Silvia Meixner.- Der Berliner Rabbiner Yitshak Ehrenberg ärgerte sich in der Vergangenheit oft darüber, dass viele Juden in Berlin nicht einmal zu ihren Feiertagen koscher essen. Jetzt gibt es keine Ausreden mehr: Der Berliner Hoteller Michael Zehden gründete kürzlich "Top Kosher & Gourmet", Deutschlands ersten koscheren Cateringservice. Ein Interview.



good-stories.de: Herr Zehden, warum braucht Berlin einen koscheren Cateringservice? Und warum hat niemand diese Marktlücke vor Ihnen entdeckt?

Michael Zehden: Es gibt ja einige koschere Restaurants in Berlin, die auch Catering-Service anbieten. Der Unterschied zu uns ist sicherlich, dass wir mit dem Stermekoch Franz Raneburger kulinarisch eine ganz andere Qualität koscherer Speisen bieten können, die es in dieser Form bisher in ganz Deutschland noch nicht gegeben hat. Die größten jüdischen Gemeinden sind heute in Berlin, Frankfurt und München, da war es für uns selbstverständlich, mit unserem jungen Unternehmen in Berlin zu starten. Langfristig ist unser Ziel, deutschlandweit unseren Top Kosher & Gourmet Catering-Service anzubieten. Warum noch kein anderer Unternehmer diese Marktlücke entdeckt hat, kann ich auch nicht sagen. Vielleicht scheuen viele die erheblichen Investitionen, die mit einem derart professionellen Service und in dieser Größenordnung verbunden sind.

good-stories.de: Was sollte man als Gast unbedingt probieren?

Michael Zehden: Ich empfehle die große Auswahl an mediterranen, orientalischen und russischen Vorspeisen, die die kulinarische Vielfalt der jüdischen Küche zeigt.

good-stories.de: Welches ist Ihr Lieblingsgericht? Und welches könnten Sie kochen?

Michael Zehden: Mein Lieblingsgericht ist Kalbsrücken mit Sellerie-Mousseline und Rotweinschalotten. Als Hobbykoch bereite ich für meine Gäste gern Fleisch zu, zum Beispiel Entrecôte.

good-stories.de: Was passiert eigentlich, wenn der Küchenchef einer Küche Fehler macht? Man kann ja als Gast nicht überprüfen, ob alle Regeln eingehalten wurden.

Michael Zehden: Kleine Fehler fallen oft gar nicht auf - bei groben Fehlern gibt es nur eine Maßnahme: Degradierung zum Spüler und er muss die Karriereleiter wieder von vorn beginnen! Nun ernsthaft: Beim koscheren Kochen darf es keine Fehler geben, auch keine kleinen. Die Profis beherrschen die Technologie des Kochens, aber die große Herausforderung beim koscheren Kochen ist doch die Beachtung der Kashrut, indem man Fleisch und Milch trennt, keine Sauce mit Sahne oder Butter verfeinert und die vielen anderen Regeln beachtet.

Was genau bedeutet "koscher"? Hier sind die Infos von der good-stories-Redaktion: Das Wort "koscher" ist hebräisch und bedeutet "rein, tauglich, geeignet". Die Wurzeln für die jüdischen Speisevorschriften liegen im Talmud. Unter Einhaltung der Kashrut, der jüdischen Speisevorschriften, kocht der Ehrenmeisterkoch Franz Raneburger im Auftrag von "Top Kosher". Die Vorschriften sind vielfältig und müssen genau eingehalten werden - hier ist ein Überblick der wichtigsten: In der Torah lautet die Definition für koschere Tiere, dass sie Vierfüßler sein müssen, die ihre Nahrung wiederkäuen und gespaltene Hufe haben: Rind-, Kalb-, Lamm-, Reh- und Ziegenfleisch sind demnach koscher, Schweinefleisch nicht. Geflügel ist koscher, Raubvögel, Wildgeflügel und Aasfresser nicht. Die Tiere müssen von einem ausgebildeten Shohet, einem Schlachter, auf traditionelle Weise geschlachtet werden und so gut wie möglich ausbluten. Nur Fische, die Schuppen und Flossen haben, sind koscher. Eine weitere wichtige Regel lautet "Koche nicht ein Bäcklein in der Milch seiner Mutter", sie ist die Grundlage für das Verbot, Fleisch und Milch oder Milchprodukte gleichzeitig zu essen. Manche Lebensmittel, darunter Obst, Gemüse, Eier, Pflanzenöle sind neutral (pareve).

good-stories.de: Bringt die neue Idee Juden und Nicht-Juden einander näher? Wer sind Ihre Kunden?

Michael Zehden: Wir haben mal die Probe aufs Exempel gemacht bei einer unserer ersten kleinen Veranstaltungen mit Juden und Nicht-Juden, die sich zum Teil erst an diesem Abend kennengelernt haben. Es war erstaunlich, wie groß das Interesse der Nicht-Juden an den Riten der jüdischen Kultur und Lebensweise ist. Besonders stolz ist unser Top Kosher-Team, dass es uns gelungen ist, Juden und Nicht-Juden gleichermaßen zu verblüffen, dass sie ein koscheres Menü verzehren, das geschmacklich wirklich ein kulinarisches Erlebnis war.

good-stories.de: Wäre die Welt ein bisschen besser, wenn die Menschen mehr koscheres Essen bestellen?

Michael Zehden: Das Verständnis für unsere Lebensweise und Toleranz anderen Kulturen gegenüber wäre sicherlich besser, wenn alle Menschen richtig über die koschere Küche informiert wären. Wie bei Bio-Produkten hat man bei koscheren Lebensmitteln stets den Nachweis, woher sie kommen, diese Art von Qualitätssiegel gewinnt für viele Menschen, die sich bewusst ernähren möchten, immer mehr an Bedeutung.

good-stories.de: Was kostet koscheres Essen?

Michael Zehden: Ein koscheres 3-Gang-Menü für 75 Euro mit qualitativ hochwertigen Produkten beinhaltet zum Beispiel einen Vorspeisenteller mit Wolfsbarschfilet an Orangenchutney, gegrillter Aubergine mit Tahina, Feigen gefüllt mit Cranberry-Bulgur, Israelischem Salat mit Minze und Zitrone; gefolgt vom Hauptgang mit zartem Entrecôte und einer Kartoffel-Sellerie-Mousseline, Artischocken und Rotweinschalotten und zum Abschluss als Dessert ein cremiges Mousse au Chocolat mit Mangosorbet und Mangosalat.

Foto: Top Kosher

Das Foto zeigt den Text des Gebetes zum Händewaschen.

Suche:

Suche

Neueste Einträge



Koscher kochen, made in Berlin: Eine Marktlücke, die gut schmeckt
0 Comments



Das Platten-Revival
0 Comments



Lieblingsbücher
0 Comments



Tulpenmanie
0 Comments



Geiz war geil - jetzt kommt Einkaufen deluxe
0 Comments

RSS Feed »

Service & Über uns

Registrieren

Einloggen

Impressum

Über uns

0 Kommentare