

Korrektes Catering für Juden

Ein neues Gastronomie-Unternehmen in Berlin bereitet Gaumenschmaus auf koschere Art zu

In Berlin hat ein Rabbiner zusammen mit einem Gourmetkoch und einem Gastronomen ein Catering für koscheres Essen gegründet. Nach strengen Regeln wird Haute Cuisine für die jüdische Gemeinde zubereitet.

Knut Henkel

Korrektes Essen ist dem Berliner Rabbiner Yitzhak Ehrenberg ein Bedürfnis. Wenn obendrein auch die Zunge zu ihrem Recht kommt, strahlt der orthodoxe Mann zufrieden. Das ist in letzter Zeit öfter der Fall, denn Ehrenberg hat gemeinsam mit dem Gourmetkoch Franz Raneburger und dem Gastronomen Michael Zehden den ersten koscheren Catering-Service in Berlin gegründet. Die Resonanz in der Gemeinde ist positiv.

Aufsicht des Maschgiasch

Auf dem Erste-Hilfe-Kasten steht die gerahmte Urkunde. In drei Sprachen – Hebräisch, Englisch und Deutsch – ist sie verfasst, und der blaue Stempel des Rabbiners prangt mehrfach auf dem Papier. Darauf ist zu lesen, dass bei «Top Kosher Catering» nur unter Aufsicht gekocht wird. Die Aufsicht trägt eine schwarz-weiss gestreifte Schürze und heisst Leonid Goltzman. Der Mann mit einem von weissen Haaren durchzogenen pechschwarzen Bart und einer schwarzen Kippa auf dem ausgedünnten Haupthaar ist der Maschgiasch, der Arm und das Auge des Rabbiners. Er ist dafür verantwortlich, dass in Berlins erstem Catering-Service für den jüdisch-orthodoxen Gaumen koscher gekocht wird.

Dazu gehört auch, dass der Maschgiasch Herd und Ofen anstellt. So sei es vorgeschrieben, erklärt Franz Raneburger. Der Gourmetkoch aus Tirol, den es vor langen Jahren nach Berlin verschlagen hat, ist der Küchenchef von «Top Kosher Catering». Exquisite koschere Gerichte für Empfänge, Familienfeiern, aber auch für den internationalen Besuch im Kanzleramt liefert das Unternehmen. Es hat im letzten Januar die

neu eingerichtete Küche bezogen und wenig später schon für Israels Staatspräsidenten gekocht. Ende Januar servierte Raneburger Shimon Peres gefüllte Feigen mit Zander. Doch auch sein Wolfsbarschfilet mit Orangenchutney oder das Entrecôte mit Kartoffel-Sellerie-Mousseline können sich sehen und schmecken lassen, lobt der Rabbiner Ehrenberg und schnalzt mit der Zunge. Der Mann mit dem vollen weissen Bart liebt die gute Küche. Lange hat er sich geärgert, dass selbst an den jüdischen Feiertagen und grossen Familientagen in Berlins jüdischer Gemeinde nicht koscher gegessen wurde.

Strenge Regeln

Koschere Gastronomie ist dünn gesät in der deutschen Hauptstadt, und entsprechende Haute Cuisine bekommt man nur selten auf den Teller. Das sei ein Grund, warum manchmal ein ganzes Küchenteam aus Jerusalem oder Tel Aviv eingeflogen werde, um bei besonderen Anlässen in einem der noblen Hotels der deutschen Hauptstadt zu kochen, erklärt der Rabbiner. Dann probiert er mit einem genüsslichen Lächeln ein Kalbspastetchen, welches einer der Köche aus dem Team Raneburgers auf einer kleinen silbernen Platte dem Rabbiner hinübergeschoben hat. Der Geistliche bürgt mit seinem Namen dafür, dass in der komplett neu ausgestatteten Küche alles koscher zu und her geht. Der Maschgiasch Goltzman ist dafür im Küchenalltag verantwortlich, und zu besonderen Anlässen wird der Rabbiner schon einmal vorstellig.

Die koschere Kontrollinstanz kann auch lästig werden, wenn es gilt, eine Gesellschaft zu bekochen, und der Ofen erst bei Eintritt der Dunkelheit am Samstagabend freigegeben wird. Dann fangen die Köche an zu schwitzen. «Am Sabbat dürfen die orthodoxen Juden nicht arbeiten, und dazu zählt schon das Drehen der Schalter am Herd», erklärt Raneburger schulterzuckend. Längst haben er und sein Küchenteam gelernt, mit den Regeln der jüdisch-orthodoxen Küche umzugehen. Man kann vorgaren oder das vorbereitete und eingeschweisste Fleisch im Wasserbad bei 54 Grad ziehen lassen. Auch beim Erset-



Der Rabbiner Ehrenberg in der Küche seines Catering-Betriebs.

KNUT HENKEL

zen von Sahne, Milch, Butter und anderem ist Kreativität gefragt. «Milch oder Fleisch lautet die Regel, denn in der koscheren Küche ist die strikte Trennung von Fleischigem und Milchigem Pflicht», so der Rabbiner. Er schaut den Köchen zu gern über die Schulter und ist nicht nur begeistert von den Canapés aus der Küche.

Mindestens sechs Stunden müssen zwischen dem Verzehr von Fleisch und dem Verzehr eines Milchprodukts liegen, so sehen es die Regeln der kosche-

ren Küche vor. Diese Vorschriften besagen auch, dass alles, was krecht und fleucht, in den Töpfen, Schalen und Schüsseln nichts zu suchen hat. Das gilt nicht nur für den Salat, der vom Maschgiasch penibel kontrolliert wird, sondern auch für sämtliche Krustentiere, wie Raneburger mit sichtlichem Bedauern erklärt.

Vor gut zwei Jahren war der Koch zum ersten Mal mit der jüdischen Küche in Berührung gekommen. Ein Küchenteam aus Israel war extra für

einen Empfang nach Deutschland eingeflogen worden, und Raneburger hatte Gelegenheit, den Kollegen über die Schulter zu schauen. Das war durchaus inspirierend für den 62-jährigen Gourmetkoch und ein Grund, weshalb er einwilligte, als der Berliner Hotelier und Gastronom Michael Zehden ihn im Herbst letzten Jahres fragte, ob er bei «Top Kosher Catering» am Herd stehen wolle.

Produkte aus ganz Europa

Der ehemalige Sternekoch willigte ein und begann sich mit der orthodoxen Küchenlehre vertraut zu machen. Gleichwohl fühlt er sich manchmal immer noch wie ein Azubi in der eigenen Küche. Diese hat in Berlin schon für einige Furore gesorgt, denn wenn man ein Hochzeitsfest für 120 Personen kulinarisch betreue und alle zufrieden seien mit dem Essen, dann spreche sich das herum, erklärt Katja Kalinowski, die für das Marketing des zumindest in Deutschland einzigartigen Catering-Service verantwortlich ist.

Mit dem Rabbiner hat das Unternehmen zudem einen einflussreichen Fürsprecher, der schon aus Eigeninteresse in der jüdischen Gemeinde Werbung macht. Es ist doch peinlich, wenn der Rabbiner sein eigenes Essen zu Feiern mitbringen muss, erklärt Leonid Goltzman hinter vorgehaltener Hand. Durch seine Hände geht alles und jedes, was in der Küche verwendet wird. Die Ware kommt aus ganz Europa. Das Fleisch aus England, wo es einen Markt für koscheres Fleisch gibt, die Feigen aus Spanien und die pflanzlichen Fette, die Butter, Sahne und anderer Milchprodukte ersetzen, teils aus Israel, teils aus Frankreich.

Die Mousse au Chocolat, die Raneburger für die letzte Gesellschaft herbeizubereite, erntete Beifall. Genau so hat sich Rabbiner Ehrenberg den Start des neuen Unternehmens vorgestellt. Für ihn ist ein Traum in Erfüllung gegangen. Raneburger ist ebenfalls auf den Geschmack gekommen. Demnächst will er bei der koscheren Konkurrenz in Wien und New York in die Töpfe gucken, um sich weiterzubilden. Der Rabbi wird nichts dagegen haben.

Fahrzeuge

E-Mail anzeigen @ nzzmedia.ch

Wasserfahrzeuge/Camping



Absolute 43 Fly · € 449.000,-
Nutzen Sie den günstigen Wechselkurs!
BSO II und CH-Zulassung möglich, Neuboot
2 x Volvo Penta D6 IPS 600 · Liegeplatz möglich
BootCenter Konstanz · info@bootcenter.com
Tel: +49 (0)7531-89 33 0

Finanzmarkt

Kauf/Verkauf/Sanierung von AG und GmbH

Telefon: +41 79 543 55 55

ir@swiss-ag.ch // www.swiss-ag.ch

Schmuck verhilft zu neuem Augenlicht.

Mit Spenden arbeitet das SRK in Asien und Afrika gegen die Armutblindheit.

Senden Sie ausgedienten Schmuck und Zahngold an das Schweizerische Rote Kreuz. Damit schenken Sie Augenlicht. Danke.

Schweizerisches Rotes Kreuz

SRK, Rainmattstrasse 10, 3001 Bern, Tel. 031 387 71 11, altgold@redcross.ch, www.redcross.ch, Postkonto 30-4200-3, Vermerk «Augenlicht»



Jubiläums-Wettbewerb

Gewinnen Sie ein Elektrobike und mehr!

Die Schweiz ist 280 000 kg leichter.

eBalance wird fünf. Und ist bereits ein echtes Schwergewicht. Schon 68 000 Menschen haben mit dem Online-Abnehmprogramm ihr Gewicht reduziert. Insgesamt über 280 000 kg. So funktioniert eBalance: Kalorienbedarf und -aufnahme halten sich die Waage. Und so halten eBalance-Kunden, nachdem sie abgenommen haben, auch dauerhaft ihr Gewicht. Infos: www.ebalance.ch.

Profitieren Sie jetzt vom Jubiläumsangebot: 6 Monate für Fr. 98.- plus 1 Monat gratis, 12 Monate für Fr. 149.- plus 2 Monate gratis.

Medizinischer Partner

hirslanden
Medizinische Kompetenz

Offizieller Partner

Gesundheitsförderung Schweiz
Promotione Salute Svizzera
Promozione Salute Svizzera

eBalance.ch
Leichter abnehmen.