

VON DETLEF DAVID KAUSCHKE

Zum gemeinsamen Mittagessen des israelischen Staatspräsidenten Schimon Peres und Bundeskanzlerin Angela Merkel servierte Sternekoch Franz Raneburger am Dienstagmittag vergangener Woche gefüllte Feigen mit Zander, Perlhuhn und eine Variation von Mangos. Am Abend verwöhnte er dann eine kleine Runde bei Rabbiner Yitshak Ehrenberg. Hier stand Wolfsbarschfilet mit Orangenchutney, Entrecôte mit Kartoffel-Sellerie-Mousseline und Mousse au Chocolat auf der Speisekarte. Beides erlesene und exklusive Menüs, doch während das Essen im Kanzleramt nur dem sogenannten »kosher style« entsprach, waren die Speisen beim Rabbiner »glatt kosher«.

»Und das ist neu«, sagt Ehrenberg, »denn in Zukunft können private Dinners, Staatsbankette oder Familienfeiern mit koscherem Catering auf höchstem Niveau versorgt werden.« Die »Albeck & Zehden Gastronomie« hat dieses Vorhaben auf den Weg gebracht, in Kooperation mit Franz Raneburger und eben dem orthodoxen Rabbiner der Berliner Gemeinde.

PROJEKT Die Idee entstand vor etwa anderthalb Jahren. Jetzt geht das Vorhaben an den Start, sagt Katja Kalinowski, Projektleiterin des »Top Kosher & Gourmet«-Caterings. Sie berichtet, dass dazu eigens eine Großküche in der Max-Schmeling-Halle angemietet wurde. Diese wurde geka-

»Koschere Küche kann auch ein kulinarisches Erlebnis sein.«

Franz Raneburger

schert, und mit den notwendigen Utensilien versehen. »Vom Backpinsel über den Kochlöffel und die Espressotasse bis zum Fleischwolf wurde alles neu gekauft. Es steht nun unter rabbinischer Aufsicht, und wird nur für das koschere Catering verwendet.« In diesen Tagen kommen noch Geschirr, Gläser und Besteck. »Wir tauchen das dann noch in der Mikwe unter, dann kann es losgehen.« Die Generalprobe am Dienstag vergangener Woche hat schon mal geklappt, meint Rabbiner Ehrenberg: »Es hat den Gästen und mir wunderbar geschmeckt«, schwärmt er.

HERAUSFORDERUNG Franz Raneburger freut sich über das Kompliment. Denn für ihn war das schon »eine besondere Herausforderung«. Schwierig sei zum Beispiel die Zubereitung des Desserts gewesen, »denn fleischig und milchig geht ja nicht zusammen«. Eine Mousse ohne Milch? Die Lösung bot eine nichtmilchige Sahne. Auch dies eine neue Erfahrung, wie so manches, was der 62-jährige Tiroler in den vergangenen Wochen und Monaten in Sachen Kaschrut erfahren hat.

Er ist ein mehrfach ausgezeichnete Koch, mit Gault-Millau-Hauben und Michelin-Stern. Er leitet das Gourmet-Restaurant »Bamberger Reiter« und die »Remise« im Schloss Glienicke. Raneburger, der auch den Titel Berliner »Ehrenmeisterkoch« trägt, hat bereits Speisen für George W. Bush, Bill Clinton, Jacques Chirac und Wla-



Der Koch und sein Rabbiner: Franz Raneburger (l.) und Yitshak Ehrenberg schlagen im »Schulchan Aruch« nach.

Foto: Mike Murehan

Auf höchstem Niveau

CATERING Koschere Küche für Staatsbankette und Familienfeiern



Alles rein: Von der Auswahl der Küchenutensilien bis zur Zubereitung werden die jüdischen Speisegesetze streng beachtet.

Fotos: kosher

dimir Putin zubereitet. In seiner langen Laufbahn waren jedoch Einblicke in die koschere Küche eher selten. Bis ihn der Hotelier Michael Zehden ansprach und für das Vorhaben begeisterte.

KASCHRUT So kam auch der Kontakt zu Rabbiner Ehrenberg zustande, der den Koch in die Geheimnisse des Kaschruts einführte. »Bei der Trennung von milchig und fleischig fängt es an, und geht bis zur akribischen Untersuchung von Salatblättern auf mögliche Insekten«, weiß Raneburger inzwischen. Vieles, zum Beispiel die besonderen Regeln des Schabbats und der Feiertage, lernt er nun auch. Und dabei kann er noch Detailfragen klären. Wie zum Beispiel, ob es möglich ist, Fleisch in einem speziellen Gerät, »das alle Topfköche verwenden«, über mehrere Stunden auch während des Schabbats zu garen. »Denn es ist ein Problem, wenn am Samstagabend

ein Event stattfindet, die Speisen für mehrere hundert Gäste frisch zuzubereiten, wenn der Maschigah den Ofen erst nach Schabbat-Ende anstellen kann.«

Auch aus solchen und anderen praktischen Erwägungen sei es bislang recht schwierig gewesen, in Hotels oder den unterschiedlichsten Veranstaltungsorten koscheres Essen anzubieten, erzählt Raneburger. Da wurde bisweilen eine Küchenmannschaft mit kompletter Ausstattung aus Israel eingeflogen. Und das wirkte sich natürlich auf den Preis aus. »Auch von den Hotels weiß ich, dass sie es nicht gerne gemacht haben. Denn es ist für sie ein großer Aufwand, eigens eine koschere Küche mit allem Drum und Dran bereitzuhalten.«

Jetzt bietet das Catering-Angebot ganz neue Möglichkeiten. Eine davon ist die, mit einem alten Vorurteil aufzuräumen: »Ich hörte häufig, dass kosher nicht schmeckt. Jüdische Kü-

che wird oft mit Hausmannskost gleichgesetzt«, so Raneburger. Aber dies sei ganz und gar nicht richtig. »Wir treten den Beweis an, dass koschere Küche auch ein kulinarisches Erlebnis sein kann.«

NACHFRAGE Den Markt dafür gebe es, meinen die Beteiligten. Erste Buchungen seien schon getätigt, mehrere Hochzeiten und andere Veranstaltungen bereits angefragt. Die jüdische Gemeinde in Berlin sei auch entsprechend groß, internationale und israelische Gäste gebe es ebenfalls genügend. »Berlin ist nicht nur Hauptstadt, sondern immer mehr eine Metropole jüdischen Lebens«, sagt Rabbiner Ehrenberg. Wer bislang mangels Angebot auf koschere Speisen bei besonderen Anlässen verzichtete, habe nun »keine Ausrede mehr«, lacht er. Und das gelte für eine Barmitzwa-Feier genauso wie für den nächsten israelischen Staatsbesuch.

KOMPAKT

Mahnung

ERINNERUNGS-AUFTRAG Anlässlich des 65. Jahrestages der Befreiung des Konzentrationslagers Auschwitz am 27. Januar 1945 hat Kulturstaatssekretär André Schmitz in der Jüdischen Gemeinde Berlins an die bleibende Verpflichtung und besondere Verantwortung aller Deutschen gegenüber den Juden und dem Staat Israel erinnert. »Wir können, wollen und dürfen uns aus unserer verhängnisvollen Geschichte des 20. Jahrhunderts nicht entlassen. Wir haben eine besondere Verantwortung.« Schmitz betonte die Notwendigkeit staatlichen Engagements für eine demokratische Erinnerungskultur. Zudem warte er darauf »in Ritualen zu erstarren, die kommende Generationen nicht mehr erreichen«. Der Staatssekretär plädierte dafür, dass der Besuch eines ehemaligen Konzentrationslagers zum »schulischen Pflichtkanon« gehören sollte. »Neben dem ehrenden Gedenken an die Opfer ist es unser Auftrag, die Erinnerung an die nächste Generation weiterzugeben. Es muss uns neben der Vermittlung historischen Wissens gelingen, sie mit diesem Wissen für Ausgrenzung, Antisemitismus und Ausländerfeindlichkeit im Hier und Heute zu sensibilisieren.« lpd/ja

Gala

SCHLOSS BELLEVUE Viele Spenden für ein Universitätsklinikum in der Nähe von Tel Aviv erhoffen sich die Veranstalter einer Benefizgala am vergangenen Donnerstag im Schloss Bellevue. Den Ehrenvorsitz hatte Eva Luise Köhler, die Gattin des Bundespräsidenten. Durch den Abend führte Moderator Cherno Jobatey. Der Erlös soll dem Sheba Medical Center Tel Hashomer für die Erweiterung der Kinderonkologie zugutekommen, wie der Berliner Förderverein des Krankenhauses mitteilte. Das Gesundheitszentrum mit fast 2.000 Betten versorgt jährlich mehr als eine Million Patienten, unabhängig von Herkunft und Religion. Es ist auch Israels nationales Zentrum für Terror- und Trauma-Rehabilitation. Zu den Gastrednern der Gala gehörte neben anderen die israelische Schauspielerin Gila Almagor. Christiane Grafin zu Kantauz, Direktorin von Christie's Deutschland, versteigerte im Rahmen einer Auktion Kunstwerke jüdischer, arabischer und deutscher Künstler. dpa/ja



Ehrenvorsitzende: Eva Luise Köhler Foto: dpa

Performance

KUNSTAKTION Schwarz-Weißfotos hängen an der Wand im kleinen Saal des Gemeindehauses an der Fasanenstraße. Eine Frau filmt, eine andere fotografiert. In einem Kreis sitzen etwa 15 überwiegend ältere Frauen und erzählen von ihren Familien und ihrer Vergangenheit. Wie beispielsweise eine 84-jährige, die als kleines Mädchen in Berlin aufwuchs. Sie spricht von der Nazizeit, als sie von ihrem Kindermädchen gerettet und nach Brasilien geschickt wurde. Die Frauen spielen die Hauptrolle in dem Kunstprojekt »Über Grenzen« (Internet: www.uebergrenzen.de), das von der Stiftung »zurückgeben« gefördert wird. »Die Kunstaktion wird als eine Reihe von kollektiven Performances umgesetzt werden. Teilnehmerinnen sind jüdische Frauen, die dabei ihre Lebenswege als Migrantinnen und die Geschichte ihrer Familien künstlerisch aufarbeiten werden«, sagt Ruth Kuperman, die sich in der jüdischen Gemeinde für neue, kunstbezogene Integrationsinitiativen engagiert. Diese Performances, wie die am vergangenen Mittwoch, werden gefilmt und sollen später in künstlerischer Bearbeitung als große Videoinstallation einer Ausstellung im Mai im Centrum Judaicum gezeigt werden. cs

Ein Hauch von Frühling

TU BISCHWAT Kinder und ihre Familien feiern das Neujahrsfest der Bäume

Tu Bischwat ist das Neujahrsfest der Bäume, und der wichtigste Tag des Jahres für den KKL (Keren Kayemeth LelIsrael): Der jüdische Nationalfonds hat seit seiner Gründung im Jahre 1901 mehr als 240 Millionen Bäume in Israel gepflanzt. Und am 15. Tag des Monats Schevat bietet sich traditionell die beste Gelegenheit für den KKL, auf sein Anliegen und seine Arbeit aufmerksam zu machen. Das tat die Organisation am vergangenen Sonntag im Jugendzentrum der Jüdischen Gemeinde.

Gemeinsam mit dem Familienklub »Bambinim« und dem Jugendzentrum »Olam« hatte das Berliner KKL-Büro zu einem Fest mit Musik, Unterhaltung und einem israelischen Brunch in die Joachimstaler Straße geladen. Unter den etwa 200 Gästen waren jüdische und nichtjüdische Freunde des KKL und viele Familien mit Kindern. Die Jüngsten konnten sich schminken lassen, Seemann spielen und natürlich Blumentöpfe bemalen, symbolisch für alle Pflanzen, die an diesem Tag

ihren Geburtstag feiern oder gar erst gepflanzt werden. Für Bambinim-Leiterin Flora Hirshfeld war dies ein Anlass »den Kindern und deren Familien jüdische Tradition und Kultur nahezubringen«. Ella Grin, zweifache Mutter, fügte hinzu: »Unsere Kinder sind unsere Pflänzchen, sie brauchen Wasser und Nahrung, aber auch Licht und Wärme.«

Für Shira Lazarovich, die seit knapp einem Jahr für die Öffentlichkeitsarbeit von KKL Berlin zuständig ist, war die Feier

angesichts der kalten Witterung draußen etwas ganz Besonderes: »Für mich als Israelin ist es schon sehr ungewöhnlich, am Tu Bischwat durch Schnee und Eis zu laufen. Aber wenn ich all unsere Gäste heute sehe, wird mir warm ums Herz.« Der Leiter des Berliner KKL-Büros, Mario Marschall, rief zu Baumspenden auf: »Nicht nur KKL, sondern die Gemeinde und die ganze jüdische Gemeinschaft ist wie eine Familie, die für unseren gemeinsamen »Garten Israel« sorgen sollte.«

Die Gäste der Tu-Bischwat-Feier von Chabad Lubawitsch in der Münsterschen Straße konnten selbst pflanzen – in die ebenfalls selbst bemalten Töpfe. Esther Shimbarg, Madricha des Jugendklubs, leitete eine kleine Seder und brachte den Kindern die die passenden Segensprüche bei, sondern erzählte zu jeder Frucht aus Israel eine Geschichte, auf Deutsch und Englisch. Für Rabbiner Shmuel Segal ist Tu Bischwat ein Symbol für die jüdische Erziehung, die nie zu früh beginnen kann: »Ein Mensch ist wie eine Pflanze: Zuerst ist er schwach und hilfsbedürftig, aber mit der Zeit stärker und unabhängiger, aber so wie die Pflanze, so braucht auch ein Mensch dafür so schnell wie möglich starke Wurzeln«. Und wie es Zufall will, fand zur gleichen Zeit im Hauptsaal des Jüdischen Bildungszentrums eine Britmila, eine Beschneidung, statt. Viele neue Pflänzchen und ein neugeborener Junge wurden an diesem sonnigen Wintertag in Berlin gefeiert. Irina Leytus



Mit Früchten und Pflanzen: In den Jugendzentren wurde gebastelt und gelernt.

Foto: Irina Leytus