

Wolfsbarsch mit Orangenchutney

»Top Kosher & Gourmet« verspricht Catering auf höchstem Niveau

Michael Zehden, umtriebiger Berliner Hotelier, der schon das »Liebermanns« im Jüdischen Museum betreibt, hat die Erfahrung gemacht, dass gerade bei Großveranstaltungen auf dem Koscher-Sektor eine Lücke klafft... und beschlossen, sie zu füllen – mit der »Top Kosher & Gourmet GmbH«. Er und Gemeinderabbiner Yitzhak Ehrenberg (selbst passionierter Hobbykoch) berichten unisono, dass sie immer wieder hörten, »koscher« sei teuer und schmecke nicht. Sie seien nun angetreten, das Gegenteil zu beweisen.

Dazu haben sie sich Franz Raneburger ins Boot geholt: Der 62-jährige Tiroler, den Westberlinern seit den 80ern dank seines »Bamberger Reiters« wohl bekannt, gehört kochtechnisch zum Hochadel. Der bodenständige, bescheiden auftretende Küchenchef wurde schon mit drei Hauben von Gault-Millau, einem Michelin-Stern, mit dem goldenen Verdienstzeichen der Republik Österreich und dem Titel »Berliner Ehrenmeisterkoch« dekoriert. Seit 2001 catert er für Staatsempfänge, hat George Bush und Bill Clinton, Jacques Chirac und Wladimir Putin, Tony Blair und Gerhard Schröder bekocht. Nun soll es also jüdische Kundschaft sein. Raneburger ist Küchendirektor bei »Top Kosher & Gourmet« und betreut zusammen mit Roman Albrecht auch das »Liebermanns« (wo allerdings nur »kosher style« gekocht wird, wegen der sehr unterschiedlichen Kundschaft aus Mitarbeitern, Museumsbesuchern und Jugendgruppen, »die lieber 'nen Burger wollen«, wie Michael Zehden klar stellt).

Für den Sterne Koch Raneburger ist die jüdische und israelische Fusion-Küche spannend und die koschere Zubereitung eine Herausforderung. Er wurde von einem Rabbiner in die Küchengesetze eingeweiht und musste wohl ziemlich umdenken, denn viele ihm selbstverständliche Zutaten oder Kombinationen sind fortan tabu. Auch dass ihm nun ständig der Maschgiach Leon Golzmann oder gar Rabbiner Ehrenberg selbst, der die Aufsicht über das Unternehmen hat und ihm das Kaschrut-Zertifikat ausstellt, über die Schulter guckt, dürfte gewöhnungsbedürftig für den Spitzenkoch sein.

Doch der Einstand von »Top kosher« hätte besser nicht sein können. Der Caterer bestand seine Feuertaufe beim Staatsbesuch von Shimon Peres im

Januar, als er im Bundestag und in der israelischen Botschaft kosher auf-tischte.

Rabbiner Ehrenberg schätzt, dass gerade einmal 500 der 11000 Berliner Gemeindeglieder (beziehungsweise der 50.000 seiner Meinung nach insgesamt in Berlin lebenden Juden) sich nach den Speisegesetzen ernähren. Doch um sie gehe es nicht. Die Orthodoxen würden ohnehin kosher essen, sagt Ehrenberg, er möchte die jüdische Allgemeinheit mit dem neuen Angebot locken. Er glaubt, wo ein Angebot ist, entstehe bald auch ein Bedarf. Bisher sei es nämlich kompliziert gewesen, eine größere Bar Mizwa oder Hochzeit kosher auszurichten. Für die Hotels waren solche Events zu umständlich und aufwändig und die Preise dementsprechen hoch. Dies sei nun vorbei, was ihn außerordentlich freue, nachdem er bereits das Glück gehabt hätte, einen wunderbaren libanesischen Pitabäcker und für Challe & Co bereits vor Jahren den »Bio«-Bäcker Kädtler gefunden zu haben, der für die jüdischen Berliner auf kosher umgestellt habe.

Die Küche des Unternehmens ist in der Max-Schmeling-Halle stationiert, der Maschgiach und das koschere Geschirr stehen auf Abruf bereit. Man könne bis zu 1500 Gäste beköstigen, erklärt Michael Zehden, gestalte aber genauso gern einen kleinen Kabbalat Schabbat kulinarisch. Koscher gekocht werden kann zu jedem Anlass – ob Staatsempfang, Gala-Menü, Präsentation, jüdischer Feiertag, Familienfest, Hochzeit oder Bat Mizwa, ob festlich oder trendy. Erreicht werden sollen aber auch nichtjüdische Gourmets in Berlin und anderswo, die sich ein gesundes und außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis gönnen möchten.

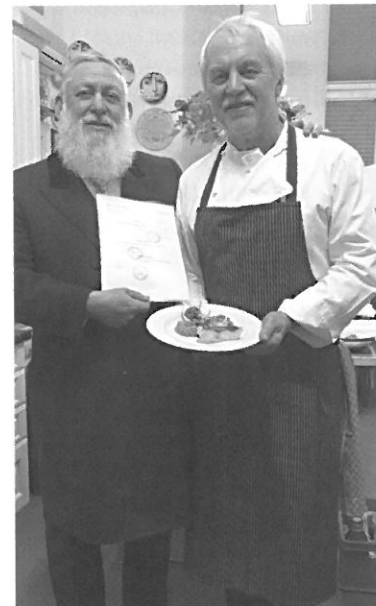
Wie wäre es also – nach einem Glas koscheren Champagners, Marke »Roi David Brut« – mit einem Wolfsbarschfilet und Orangenchutney zu gefüllten Feigen mit Cranberry-Bulgur-Salat, gefolgt von einem Entrecôte mit einer Kartoffel-Sellerie-Mousseline und Rotweinschalotten sowie einer krönenden Mousse au Chocolate zum Mangosorbet? Und wer doch lieber alles selbst zubereiten möchte, kann bei »Top kosher« zukünftig sogar einen Kurs »Koscher Kochen mit Franz Raneburger« belegen.

JUDITH KESSLER

Info: www.top-kosher-gourmet.com



Rabbiner und Maschgiach in der Küche der Max-Schmeling-Halle PEGG



Rabbiner Ehrenberg mit Spitzenkoch Franz Raneburger GABRIELLE SOBIN

Кейтеринговое предприятие »Top Kosher«

Берлинец Михаэль Цеден, владелец нескольких гостиниц, неоднократно замечал, что на крупных мероприятиях обычно существует пробел в области kosherного питания... и решил его восполнить, создав ООО »Top Kosher & Gourmet GmbH«. Многие считают, что kosherное питание слишком дорогое и недостаточно вкусное – это наблюдение Михаэля Цедена разделяет и равин Ицхак Эренберг. Вместе они намерены доказать обратное. С этой целью они привлекли к сотрудничеству Франца Ранебургера. 62-летний тиролец является представителем кулинарной аристократии, обладая тремя колпаками от Голь-Милло, звездой Мишлена и званием »Почетный мастер-повар Берлина«. С 2001 года он готовит для кейтеринга на государственных приемах. Его кухню отведали Билл Клинтон, Жак Ширак и Владимир Путин. Ранебургер считает еврейскую и из-

раильскую кухню оригинальной и ее kosherное приготовление – серьезным. Рабин посвятил ему кашрута. При этом пришлось мысленно распрощаться с многими привычными ингредиентами и комбинациями. Следовательно, шеф-повару нелегко было выкинуть и к тому, что за ним непрерывно будет следить Гольцман или равин Эренбергу поручен надзор за соблюдением. Его вступление в должность при всем этом, удалось только тогда в Берлине с государственным визитом пребывавший Шимон Перес Бундестаг и посольство Израиля. По оценке раввина Эренберга около 500 берлинских евреев соблюдают kosherно. Но дело не в количестве. Ортодоксальные евреи в любом случае придерживаются kosher. К нему хотелось бы «соблазнить» остальных. До сих пор успешное kosherное угощение на большом мероприятии или свадьбе было редкостью. Гости отказываются от угощения с этим сложностей или не соответствуют высшим стандартам. Этим проблемам, с радостью решают равин, теперь пришел к решению. Кухня »Top Kosher« расположена в помещении Макс-Шмеллинг-Халле и kosherная посуда наготове. Предприятие может обслуживать до 1500 человек. При этом kosherная пища подходит для любого случая, будь то государственный прием, еврейский праздник, свадьба, будь то традиционный или современный стиль, большое мероприятие, или узкий частный круг. Помещение »Top Kosher« предлагает своим клиентам еврейский гурманам в Берлине его пределами, желающим для себя этот здоровый и вкусный кулинарный мир.