

# Bagels, Carmelwein und orientalische Salate

Jüdische und israelische Restaurants erfreuen sich wachsender Beliebtheit – Größeres Angebot an koscheren Produkten

Von REINA WEHNERT  
Über 160 000 Juden leben vor dem Holocaust in Berlin, unzählige Geschäfte mit jüdischen Lebensmitteln, Bäckereien, Metzgereien und Restaurants prägen das Stadtbild. Heute haben 10 500 Juden in der Hauptstadt ihr Zuhause, und nur noch drei jüdische Lebensmittelgeschäfte und eine Fleischerie tragen die Aufschrift „koscher“, was nach der jüdischen Speisevorschrift „rein“ bedeutet. Die dafür geltenden Gesetze sind äußerst kompliziert. Es dürfen nur bestimmte Fleischsorten verzehrt und die Tiere müssen unter Aufsicht eines Rabbiners geschlachtet werden. Fische ohne Flossen und Schuppen, Meerestriche und Kaviar dürfen nicht gegessen werden. Käse und Gelantine sind ebenfalls verboten.

„Kochte nicht ein Böcklein in der Milch seiner Mutter“ (5. Buch Moses) – dieser Satz ist die Grundlage für das Verbot, Fleisch und Milch gleichzeitig zu essen. Noch heute ist es bei frommen Juden Brauch, nach einem fleischigen Gericht sechs Stunden bis zur Einnahme eines milchigen zu warten – in umgekehrter Reihenfolge dagegen nur eine Stunde. Wer diese Gesetze befolgt, trennt auch Geschirr und Besteck. Orthodoxe Juden besitzen sogar getrennte Spülmaschinen. Joghurt sind milchig, Fleisch und Geflügel fleischig. Fisch, Eier, Obst und Gemüse sind neutral (parve) und dürfen zu milchigen und fleischigen Gerichten gegessen werden.

Die Mehrzahl der heute in Berlin lebenden Juden ist liberal eingestellt und hält nur noch wenige Speisegesetze ein. Viele, jedoch längst nicht alle, essen kein Schweinefleisch. Die meisten von

ihnen kaufen nur für die Feiertage koschere Lebensmittel. Junge jüdische Familien befolgen die Speisegesetze, um bei ihren Kindern Traditionsbewußtsein zu wecken, weniger allerdings aus religiösen Gründen. Die jüdischen Speisegesetze haben über Jahrtausende zur Wahrung des jüdischen spirituellen Erbes beigetragen, Generationen verbunden und jedem Juden, besonders in schweren Zeiten der Verfolgung, das sicherheitsspendende Gefühl gegeben, zu einem Volk zu gehören.

Durch die Zuwanderung von Juden aus der Sowjetunion seit 1974 ist die Nachfrage nach koscheren Produkten in Berlin jedoch stetig angestiegen. Bereits seit 28 Jahren befindet sich das Lebensmittelgeschäft „Shalom“ in der Wielandstraße. Dort gibt es eine kleine Auswahl an koscheren Produkten. Die Fleischerie „Thuring“ in der

Goethestraße bietet zu jüdischen Feiertagen frisches Fleisch an. Einen Vorrat an gefrorenem hält sie für ihre Kunden immer bereit, darunter Leberwurst, Mortadella und andere Wurstsorten. Koscher einkaufen kann man auch im „Kolbo“ in der Auguststraße des berühmten ehemaligen Scheunenviertels.

Die größte Auswahl an koscheren Speisen hat das „Pläzi“ in der Passauer Straße. Im Mai '96 eröffnete das bescheiden ausgestattete Geschäft, bestehend aus drei kleinen Räumen. Auf schlichten Holzregalen vor kargen Wänden werden israelische Fertigprodukte, gefilterter Fisch und hervorragende israelische Weine offeriert. Ein Sortiment an Würst, Geflügel und orientalischen Salaten liegt in den Kühlregalen aus. Schon an der Tür wird man von Vater und Sohn, beide die traditionelle Kopfbedeckung (Kippah) tragend, freundlich

begrüßt und auf Spezialitäten des Hauses aufmerksam gemacht. „Die Nachfrage nach israelischen Weinen ist sehr groß, der Carmelwein ist momentan sogar ausverkauft“, so Uri Gabrielli, Besitzer des Geschäfts. „Aber wir haben auch viele nichijüdische Kunden, einige kennen unsere Produkte von Israel-Reisen.“

Will man in Berlin koscher essen gehen, so bietet nur ein Restaurant ein Speiseangebot nach strengen Regeln. Das „Arche Noah“ in der jüdischen Gemeinde in der Fasanenstraße hält eine Vielzahl an typischen Speisen bereit. An weißgedeckten Tischen, in spartanischem Ambiente treffen sich dort mittags und abends Juden und Nichtjuden. An Dienstagen wird ein Buffet mit 30 verschiedenen Spezialitäten angeboten, am Freitagabend das klassische Sabath-Menü serviert. Ein Refugium der Ruhe ist das „Bethcafé“ in der Tucholskystraße. Freunde der jüdischen Kultur können dort milchig-koscher essen.

Im vergangenen Monat eröffnete der Imbiß „Salomon Bagels“ in der Joachimsthaler Straße. Dort gibt es spezielle Brotkränze, die erst gekocht und dann gebacken werden, mit Mohn, Zwiebeln oder in der süßen Variante mit Rosinen. Amerikanische Juden schätzen sie mit Frischkäse und Lachs.

Eine besondere kulinarische Oase befindet sich seit September in Alt-Moabit/Ecke Beusselstraße. Ein modernes, kühles Bauwerk, entworfen von Paul Kleihues, beherbergt das Restaurant „Taberna“, was „Ofen“ heißt. Bereits beim Betreten des Lokals empfangen den Gast die wohligen Gerüche von frischem Brot: eine Spezialität des Hauses, zubereitet nach alten Rezepten.

Das Restaurant, direkt an der

Spree gelegen, öffnet sich mit großer Terrasse zum Fluß hin und bietet einen eindrucksvollen Ausblick auf die gegenüberliegende Uferbebauung. Mit den warmen Naturfarben, großen irdenen Tontöpfen und schönen schlichten Möbeln strahlt die Inneneinrichtung mediterranes Flair aus. Nichts deutet auf die Herkunft der Besitzer des Restaurants hin, einen Israeli und einen Ägypter. Eine völlig ungewöhnliche Symbiose, die mühelos Jahrhunderte von Feindseligkeiten überspielt.

„In meinem Restaurant sollen sich Gäste aller Nationalitäten und Religionen wohl fühlen“, sagt Ronny Brecher, der israelische Wirt. Nur die sorgfältig ausgewählten Speisen, die in kleinen Schalen serviert werden, lassen die jemenitisch-israelische Küche erkennen. An Wochenenden treten arabische, russische und israelische Musiker auf.

Jüdische Einrichtungen werden polizeilich streng bewacht. Daher siedeln sich die meisten israelischen und jüdischen Geschäfte, zu ihrem Schutz, in unmittelbarer Nähe an.

Wie wichtig diese Vorsichtsmaßnahme ist, zeigt das Attentat aus dem Jahre 1982. Im damaligen Restaurant „Mifgash israel“ explodierte eine Bombe. Mehrere Menschen wurden verletzt, ein 14 Monate altes Kind erlag seinen Verletzungen.

Dani Metzger, damaliger Inhaber des Lokals, hat sich durch den Anschlag nicht entmutigen lassen. Er übernahm Anfang des Jahres das „Oren“ im jüdischen Kulturzentrum in der Oranienburger Straße. In diesem israelischen Lokal mit vegetarischen Gerichten entstand eine Begegnungsstätte für alle Konfessionen.



Ronny Brecher in seinem Restaurant „Tabuna“. Hier werden jemenitisch-israelische Gerichte serviert. FOTO: GLANZE