



Rawia Bishara

Hummus, Bulgur & Za'atar

Mediterran-Orientalische Köstlichkeiten

Aus dem Englischen von Amelia Sassano

Edition Fackelträger 2015 • 224 S. • 19,99 • 978 3 7716 4585 4



Hummus und Bulgur kennt man inzwischen längst auch hierzulande, was man von Za'atar eher nicht sagen kann. Za'atar ist eine Gewürzmischung aus getrocknetem Oregano oder Thymian, mit Sumak, geröstetem Sesamsamen und Salz. Im Nahen Osten wird es schon zum Frühstück mit Olivenöl und Fladenbrot gegessen. Und so ging es mir mit dem ganzen Buch: viel bereits Bekanntes, aber auch Zutaten und Gerichte, von denen ich noch nie etwas gehört habe.

Nach der italienischen Küche, ist es wohl die orientalische Küche, die die Gaumen auch der Mitteleuropäer erobert hat – was für eine friedliche Eroberung! Zumindest die junge Generation kennt und liebt Falafel, Bulgur, Couscous, Tahin, Fetakäse und Halloumi, Fladenbrot und manches mehr, wenn auch in vergleichsweise einfacher Version und Qualität.

Rawia Bishara ist in Nazareth geboren und in einer palästinensisch-arabischen Familie aufgewachsen. Ihre Mutter war offenbar eine wunderbare und unermüdliche Köchin und selbst ihr Vater war, obwohl das zu damaliger Zeit eher ungewöhnlich war, am Küchengeschehen nicht unmaßgeblich beteiligt. Essen – als Naturprodukte und als gemeinsame Mahlzeiten – hatte einen hohen Stellenwert. Das hat Rawia Bishara geprägt und das hat sie auch weitergegeben an ihre Kinder. Sie lebt inzwischen schon längst in New York, wo sie ein eigenes Restaurant hat, das „Tanoreen“, benannt nach einem Dorf in Libanon. Dort kocht sie, einerseits – nicht nur ihren eigenen Eltern zu Ehren – traditionell, aber auch mit viel Experimentierlust und fremdem Einflüssen. Und mit viel Erfolg! Viele New Yorker Magazine loben vor allem ihre Mezze (das sind orientalische Vorspeisen) und das Preis-Leistungsverhältnis.

Das Besondere an ihrem Kochbuch ist, dass es nicht nur Rezepte liefert – sehr farbstark bebildert –, sondern dass sie erzählen kann. Von einer Zeit in einer Kultur, die es so nicht mehr gibt und die man mit den überlieferten Rezepten auch nur teilweise beschwören kann.

Zu dieser Kultur gehörte es, dass – vor allem für Gäste – enorm aufgetischt wurde, auch wenn man sich das eigentlich nicht leisten konnte. Heutzutage kann man es sich – auf jeden Fall Leute, die sich so ein Kochbuch kaufen – finanziell leisten, ist aber aus ökologischen und gesundheitlichen Gründen vielleicht etwas zurückhaltender. Und wenn man liest, dass Rawias



Mutter eine bestimmte Suppe am liebsten mit Truthahnhälsen zubereitet hat, dann kommt einem doch in den Sinn, dass Truthähne heutzutage ein anderes Leben haben als sie es damals hatten und dass man für eine Suppe nicht mehreren Truthähnen die Häse umdrehen möchte.

Davon mal abgesehen gibt es in dem ganzen Kochbuch kein einziges Gericht, das ich nicht gerne mal probieren würde. Am liebsten im „Tanoreen“ und in geselliger Runde. Beim selber Nachkochen, sehe ich einige Probleme: Manche Zutaten sind schwer erhältlich – oder, wie „Freekeh“ (grüner, gerösteter Weizen) gar nicht. Andere Zutaten bekommt man in orientalischen oder sogar in ganz normalen Supermärkten, aber sicher nicht in der Qualität, wie einst im Nahen Osten – sonnengereift und ganz frisch geerntet.

An dieser Stelle muss ich jetzt einmal meinem Unmut Luft machen, darüber, dass immer wieder in Kochbüchern von „Bauernmärkten“ die Rede ist, so als ob es solche Märkte noch gäbe, wo kleine Bauern (also keine landwirtschaftlichen Großbetriebe) ihr eigenes, biologisch gezogenes Gemüse verkaufen. Die Rezepte sind relativ zeitaufwendig, immer wieder wird auf Rezepte verwiesen, die an anderer Stelle stehen und vorausgesetzt werden. Und es wird in großen Mengen gekocht und gebacken! Wer aber will gleich 12 Fladenbrote backen? Es wird auch recht großzügig mit den Zutaten umgegangen und z.B. überschüssiges Olivenöl und Gemüseanteile, die bei gefülltem Gemüse anfallen und dort nicht gebraucht werden, einfach „entsorgt“. Bei der Übersetzung gibt es kleine Irritationen oder auch schon einmal einen groben Fehler, wenn Grünkohl mit Weißkohl verwechselt wird.

Und zuletzt – Rawia Bisharas Kochbuch hat viele Konkurrenten, andere wunderbare Kochbücher aus dem Nahen Osten, die ich jetzt als direkte Vergleichsmöglichkeit nicht zur Verfügung habe, die ich aber bei einem beabsichtigten Kauf unbedingt zum Vergleich heranziehen würde.

Trotz und alledem – das klingt jetzt alles kritischer als gemeint – ist das ein attraktives, anregendes Kochbuch, das Lust auf die Küche des Nahen Ostens und die dazu gehörige Lebensart macht.