

Vanessa Schlesier, Malte Jäger

Jerusalem ★★★★★

Rezepte – Restaurants – Geschichten

atVerlag 2020 · 256 S. · 29.90 · 978-3-03902-056-0

Ich freue mich wieder mal auf ein gemütliches Wochenende zu Hause, an dem mein Mann und ich unseren Sohn und seine Freundin treffen. Wir begegnen uns seit Monaten mit Abstand, auch wenn es schwerfällt. Aber wir kommen jeden Sonntag zusammen, erzählen viel und lachen miteinander. Und essen! Warum erzähle ich das?

Die meisten Menschen erinnern sich, wo sie waren und was sie just zu der Zeit machten, als die Berliner Mauer zwischen Ost und West geöffnet wurde oder das World-Trade-Center in Schutt und Asche fiel. Anders als bei den vorgenannten Ereignissen beschränkt sich die Corona-Pandemie leider nicht auf ein einziges Datum. Seit März 2020, also seit gut neun Monaten, sind wir gezwungen zu entschleunigen und den Alltag mit Homeoffice, Kinderbetreuung zu Hause und strikten Kontaktbeschränkungen neu zu organisieren. Mund-Nasen-Schutz-Masken, die Sorge um Klopapier- und Nudelnachschub sowie der Verzicht auf Umarmungen, Konzerte, Theaterbesuche, liebgewonnene Hobbies, Fernurlaube, Restaurantbesuche und Geburtstagsfeiern werden uns in Erinnerung bleiben. Aber auch Vernunft, Besonnenheit, Mitgefühl und Rücksicht gegenüber unseren Mitmenschen. In meinem Familien- und Freundeskreis hat diese Denk- und Handlungsweise erfreulicherweise jedenfalls oberste Priorität.

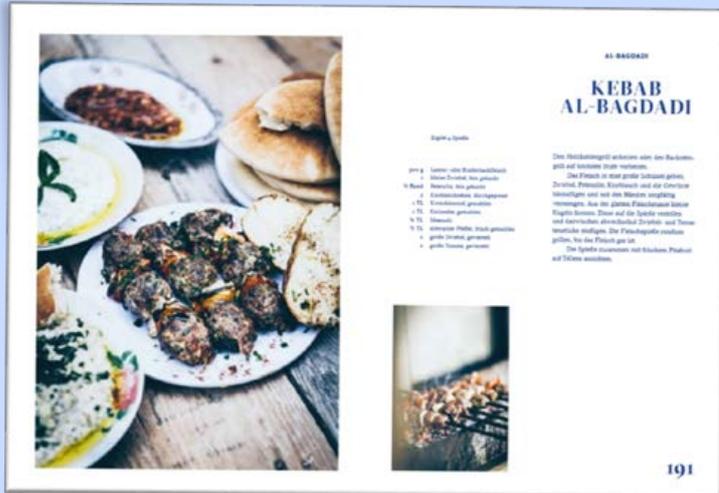


In Kochbuch „Jerusalem“ suche ich also für das kommende Wochenende nach kulinarischen Inspirationen. Die Auswahl fällt mir schwer, zu viele Rezepte lassen mein Herz höherschlagen.

Letztendlich entscheide ich mich für die **Kebab Al-Bagdadi**, Fleischbällchen aus Rinder- oder Lammhackfleisch mit orientalischen Gewürzen, wie Kreuzkümmel und Koriander. Dazu gibt es den **Grünen Chusa Salat** mit Zucchini und Rucola sowie



Warme Rote Bete, getoppt mit gehobeltem Manchego und einer Salsa aus gerösteten Frühlingszwiebeln, Dattelhonig, Olivenöl und Pistazien. Das traditionelle **Ka'ak**, ein Brotkringel mit Sesam, und der bekannte **Hummus** verlocken zum Knabbern und Dippen zwischendurch, als Dessert gibt es den **Ricotta Kunafah**, einen Grießkuchen mit Sirup. Über das Ergebnis berichte ich am Schluss.



Faszinierend sind die Geschichten über die im Buch beschriebenen und empfohlenen Bars, Restaurants, Bäckereien und Lokalitäten in der Altstadt, dem Mahane-Yehuda-Markt oder dem Künstlerviertel von Jerusalem.

Und sie könnten kaum gegensätzlicher sein. **Shmil Holand** beispielsweise bietet das Abendessen in seiner Wohnung an, im DKL (Dekel), einer Gastro-Bar, kredenzt Chefkoch **Yonatan Vasana** Hochglanz-Küche. **Simone Shapiro** ist Chefköchin mit einer Crew aus Palästinensern, Marokkanern und Irakern, allesamt Männern, und führt ihr Team im „Mamilla“ als Chefin, Mutter und Mentorin. Mit dem Handy im Kopftuch nimmt **Umm Mohammed** im Zwadeh (Lieferservice) die Bestellungen in der Garage entgegen und höhlt gleichzeitig mit der Bohrmaschine Kartoffeln aus. Was für eine wunderbare Auswahl von Menschen, die von ihrer Liebe zum Kochen berichten und uns an ihrer Autobiografie teilnehmen lassen.

Die einfühlsamen und ausdrucksvollen Fotos von Malte Jäger machen das Kochbuch

„Jerusalem“ komplett und perfekt. Er präsentiert uns Persönlichkeiten, Charakterköpfe mit Herz und Seele, israelische Lebensfreude und leckere Gerichte. Meine zukünftige Schwiegertochter kennt und liebt die Stadt und war begeistert, besonders von den Menschen in Jerusalem, die Malte Jäger so authentisch und wunderbar in Szene setzt.

„Dieses Buch erzählt vom kulinarischen Jerusalem. Es macht Appetit auf eine Küche, die weltweit einzigartig ist und auf eine ebenso einzigartige Stadt.“ Damit endet die Einführung in das Buch und auch mein Gutachten.

Meine Familie und ich haben einen wunderbaren Sonntag verbracht und köstlich gegessen. Was passt da besser zum Schluss als der beliebte jüdische Trinkspruch „**Le'Chaim**“ oder „**Auf das Leben**“?

© der Fotos: Malte Jäger, AT Verlag / www.at-verlag.ch