

# Eine Portion gute Laune

Arabisch, jüdisch, osteuropäisch – Jerusalem hat die älteste Fusion-Küche der Welt. Und nirgendwo lässt sie sich besser feiern als im Bauch der Stadt: auf dem Machane-Jehuda-Markt

TEXT INKA SCHMELING FOTOS DAN PEREZ



Gar nicht kosher:  
Das Restaurant  
»Machneyuda« hält  
sich nicht an Konven-  
tionen – auch nicht  
an das Verbot,  
Krustentiere zu essen



»Bei uns soll das  
Essen Spaß machen«:  
Assaf Granit (links) und  
Uri Navon gründeten  
zusammen ihr Restau-  
rant am Machane-  
Jehuda-Markt





Eine Fülle an Zutaten für Spezialitäten aus allen Ländern der Welt: Koch Assaf Granit (rechts) lässt sich von den Händlern beraten

**N**och ist er nicht bereit für die Party auf der anderen Straßenseite; diese Party, die er selbst angezettelt hat. Assaf Granit schiebt sich die Sonnenbrille hoch in die kurz geschorenen, grau melierten Haare, reibt sich die Augen und trinkt einen tiefdunklen Kaffee in seiner Bar »Yudale«. Er schaut nicht einmal hin zu dem Sandsteinhaus gegenüber, aus dessen weit geöffneten Fenstern und Türen wummernde Bässe hinaus in die Jerusalemer Mittagsruhe klingen. Dabei ist er es, den sie dort drüben feiern, in seinem Restaurant.

Ein Marktrestaurant hat Assaf Granit mit seinen Partnern Uri Navon und Yossi Elad hier ins Leben gerufen: in Jerusalems modernem Westen, nahe der Jaffastraße mit ihren Klamottenläden und nur eine Straßenecke entfernt vom größten Markt der Stadt, dem Machane-Jehuda-Markt. Im nuscheligen Hebräisch der Gemüseverkäufer, Fischhändler, Metzger wird aus dem Namen des Marktes »Machneyuda«. Und genau den wählten Granit und

seine Kompagnons für ihr Restaurant. Ihr Menü richtet sich nach dem, was der Markt gerade hergibt; die Speisekarte wird jeden Tag neu geschrieben, meist zweimal. Nur Krusten- und Schalentiere besorgen sie anderswo – auf dem Markt werden vor allem koschere Lebensmittel gehandelt.

Assaf Granit spielt eine tragende Rolle in jener kleinen Jerusalemer Renaissance, die Ende 2008 mit der Wahl des Bürgermeisters Nir Barkat, zuvor Gründer einer IT-Firma, begann. Barkat löste einen ultraorthodoxen Vorgänger auf dem Posten ab, und viele Einwohner hofften, die Lebenslust könnte nun zurückkehren in ihre Stadt. Die war still geworden, in sich gekehrt seit der zweiten Intifada mit ihren Selbstmordattentaten auf Cafés, Restaurants, Busse, Märkte. Und sie war dunkel geworden ob des wachsenden Anteils an ultraorthodoxen Einwohnern; Schwarz avancierte zur vorherrschenden Kleidungsfarbe in vielen Wohnvierteln. Doch dann kam Nir Barkat mit seiner neuen Politik der Musik-, Film- und Kunstfestivals, und wenige Monate später, 2009, folgte Assaf Granit, da gerade dreißig Jahre alt und mit seinen hantelgestärkten, tätowierten Oberarmen so gar nicht der übliche Gourmetkoch. Dank seinem »Machneyuda« ist es laut und bunt geworden in den Gassen rings um den Markt.

»Bei uns soll das Essen Spaß machen«, sagt Assaf Granit, und dafür drehen er und seine beiden Partner alle Regler gleichzeitig nach oben. Israelische Partyhits dröhnen schon aus den Lautsprechern, wenn das Restaurant mittags öffnet; es dauert nicht lange, bis die Köche in der offenen Küche den Rhythmus der Musik mit ihren Löffeln auf Töpfen und Pfannen mitrommeln. Dazwischen hacken sie grüne Korianderblätter und rote Chilisoten klein, lassen einen persischen Eintopf leise köcheln und Steaks kräftig brutzeln. Ihr Entrecôte servieren sie nicht »rot«, sondern »Django Unchained Style«; den Seebarsch benennen sie in ihrer Speisekarte gar mit einem Psalm-



Ein Hoch auf den Genuss! Im »Machneyuda« stoßen die Köche mit Arak an

vers: »Aus der Tiefe rufe ich, Herr, zu dir«. Das Pilzrisotto oder die Polenta schmecken sie mit Trüffelöl ab, fluffige Croissants belegen sie mit salzigen Sardellen und frischer Petersilie, zum süßen Semolina-Kuchen geben sie Tahini-Eis mit auf den Teller.

Auch den Geschmack regeln die Köche im »Machneyuda« gern nach oben; Assaf Granit hat gelernt, dass die Leute genau das von ihm erwarten. Als er 2014 nach dem »Machneyuda«, der Wein- und Tapasbar »Yudale« auf der anderen Straßenseite und drei weiteren Restaurants in Jerusalem ein sechstes in London eröffnete, hielt er sich in den ersten Wochen ein wenig zurück beim Würzen. »Ich wollte vorsichtig starten und die Engländer langsam an unsere Aromen gewöhnen«, sagt Granit. Doch die Besucher feuerten ihn an, heute wird im Londoner »Palomar« so intensiv israelisch gegessen wie im »Machneyuda«.

Das Jerusalemer Restaurant ist zur Urmutter eines Geschmacks geworden, der erst Jerusalem begeistert hat und jetzt auch Europa. Es ist ein Geschmack, der nirgendwo anders entstehen konnte als hier, an den Ausläufern des legendären Machane-Jehuda-Marktes. Als Kind ging Assaf Granit, der

1978 in Jerusalem geboren wurde und im Viertel Nayot südwestlich der Altstadt aufwuchs, fast jeden Mittwoch auf den Markt. Mit seiner Großmutter schloss er ein lukratives Abkommen: Er trug ihre Einkäufe, dafür entlohnte sie ihn großzügig am Süßigkeitenstand. Der Junge liebte diese Mittwoche, wegen der Süßigkeiten, wegen der Zweisamkeit mit seiner Großmutter und wegen des Marktes.

**K**oriander und Petersilie liegen in dicken Bündeln in der Auslage, Wassermelonen, Granatäpfel oder Jaffaorangen sind zu Pyramiden getürmt, neben Kisten voller frischem Gemüse stehen große Leinsäcke mit Linsen, Reis oder dem jungen grünen Weizen Ferik. Weiche Pitabrote wandern ofenwarm über die Theke. An einem Stand werden Sesamkörner zu sämiger Tahini-Soße gemahlen, am nächsten süßer Halva in unzähligen Varianten zu dicken Scheiben geschnitten. Der Machane-Jehuda-Markt, Ende des 19. Jahrhunderts noch unter den Osmanen gegründet und in den 1920er Jahren von der britischen Mandatsmacht überdacht, ist heute mehr als nur Speisekammer der Stadt: Nachts ist er Jerusalems lebendigste

»Diese Rezepte sind unser kulturelles Erbe«

Beim Fatusch-Salat ist alles frisch und schön scharf: Minze, Tomaten, Joghurt – und darüber eine kräftige Prise Sumak





Ausgehmeile, lokale Biere und Weine werden an den Marktständen ausgeschenkt, getanzt wird in den engen Gängen oder gleich auf den Gemüseauslagen. Tagsüber aber ist der Markt eine gigantische Enzyklopädie jüdischer Küche.

»Die ganze Diaspora liegt auf diesem Markt vor einem ausgebreitet«, schwärmt Claudia Roden, »Gewürzmischungen aus Indien, Ägypten, Marokko, dem Jemen, ach, von überallher.« Roden ist eine Art kulinarische Ethnologin: Über 16 Jahre Recherche stecken in ihrem »Buch der Jüdischen Küche«, mehr als 800 Rezepte hat sie weltweit in jüdischen Gemeinden eingesammelt – und die Geschichten dieser Rezepte. Keine andere Küche sei derart reich an Geschichten, sagt Roden, immerhin ist es die älteste Fusion-Küche der Welt. Bereits 597 vor Christus, nach der Zerstörung Jerusalems und des ersten jüdischen Tempels durch Nebukadnezar, mussten die Juden ins Exil nach Babylon gehen. In den folgenden rund zweieinhalb Jahrtausenden zogen jüdische Gemeinden immer weiter, ließen sich in fremden Ländern oder gar auf anderen Kontinenten nieder.

**S**ie nahmen ihr Essen als kulturelles Gepäck mit sich und fügten unterwegs immer neue Zutaten oder Rezepte hinzu«, weiß Claudia Roden aus ihrer eigenen Familiengeschichte: Ihre Großeltern stammen aus den jüdischen Gemeinden von Aleppo und Istanbul, sie selbst wurde 1936 in Kairo geboren, ging als 15-Jährige auf ein Lycée in Paris und zog nach der Suezkrise 1956 mit ihren Eltern und Geschwistern nach London. Den Orangenkuchen einer Tante aus Aleppo – und damit die Odyssee ihrer Gemeinde – konnte sie durch die Jahrhunderte über die italienische Hafenstadt Livorno und Portugal bis ins spanische Santiago de Compostela zurückverfolgen.

In ihrem Buch unterscheidet Roden zwischen zwei Kulturen, die auch

kulinarisch Welten trennen: Die Aschkenasen ließen sich nördlich von Kaukasus, Alpen und Pyrenäen nieder; ihre Alltagssprache – Jiddisch – und ihre Rezepte gehen zurück auf das mittelalterliche Deutschland. Die Sepharden dagegen lebten südlich jener Gebirgszüge, ihre Küche ist geprägt von den meist muslimischen Heimatländern. Und doch, stellt Roden klar, blieben die jüdischen Speisen immer »ein wenig anders« als die ihrer christlichen oder muslimischen Nachbarn: »Das blieben wir Juden schließlich stets – ein wenig anders.« Anders, weil die Generationen zuvor Rezepte aus früheren Heimatländern mitgebracht hatten. Und da die Tora am Schabbat Haushaltsarbeit oder das Entzünden eines Feuers verbietet,

wurden Eintöpfe oder kalte Gerichte oft Tage zuvor vorbereitet. Anders auch, weil die Speisegesetze, die »Kaschrut«, die Küchen dominierten: Zutaten, die nicht für koscher befunden wurden, mussten ersetzt oder ganz gestrichen werden. Und da die Kaschrut das Essen bei Nichtjuden unmöglich macht, kamen neue Kochtrends in den jüdischen Küchen oft gar nicht erst an.

**E**rst ab dem späten 19. Jahrhundert und vor allem im 20. Jahrhundert mit seinen großen Auswanderungswellen trafen die verästelten jüdischen Küchen wieder aufeinander: im heutigen Israel. Und ganz besonders in Jerusalem. Die Geschichte hinter den Rezepten Assaf

In Jerusalem ist alles eine Spur intensiver, sagt Granit. Das Aroma erst recht



Roter Klassiker: Der Granatapfel wird schon in der Bibel erwähnt und prägt bis heute die Küche Jerusalems

Tag mit einem besonders reichhaltigen Frühstück aus Schafs- oder Ziegenkäse, Oliven, Gurke, Tomaten und Salaten mit Bulgur oder Couscous, das die Kibbuzim für die Feldarbeit stärken sollte – und das bis heute in den Hotels als »Kibbuz-Frühstück« lange Büfettische füllt.

**Z**um Kochen kam Assaf Granit erst nach seinem dreijährigen Militärdienst, über einen Sommerjob in einem Café im Jerusalemer Stadtteil German Colony (siehe Seite 74). Dort stand er, die Hände tief in einer Salatschüssel, und erkannte für sich: Das ist das, was ich machen möchte. Er ließ sich in den verschiedensten Küchen ausbilden, erst in Jerusalem, später in Rom und in London. Doch je weiter er sich von Jerusalem entfernte, desto näher fühlte er sich den Gerichten seiner Heimatstadt, dem scharfen Gefilte Fisch seiner Großmutter und ihren Schabbateintöpfen, den Gewürzen des Machane-Jehuda-Marktes, den kross frittierten Falafeln auf dem Suk der Altstadt.

Dieses kulinarische Heimweh, sagt Claudia Roden, ist typisch für die Generation der Köche, die heute den Geschmack Jerusalems weltweit bekannt machen: erst das jüdisch-palästinensische Duo Yotam Ottolenghi und Sami Tamimi, nun Assaf Granit und seine Kompagnons. »Die Erfahrung des Holocausts oder der Vertreibung ist für sie weit genug weg«, erklärt Roden. »Sie können sich ihren Wurzeln zuwenden, ohne dass es zu sehr schmerzt. Und nichts schafft einen direkteren Zugang zur eigenen Herkunft als das Essen. Der Geruch einer Küche beschwört eine ganze Zivilisation herauf.«

Gerade in Jerusalem sind es viele Zivilisationen, die einem aus den Töpfen entgonduft: Wegbereiter Yotam Ottolenghi wuchs mit einem italienischen Vater und einer deutschen Mutter auf. Im »Machneyuda« kocht Assaf Granit, dessen Großeltern aus Polen und Deutschland kamen, Seite an Seite mit Uri Navon und Yossi Elad, deren

»Unsere Küche ist immer ein wenig anders«



Geschmack der Diaspora: Claudia Roden sammelt jüdische Rezepte

Granits ist eine typisch israelische, sie beginnt mit seiner Großmutter, ebener Frau, die später mittwochs mit ihrem Enkel auf den Markt ging. Als 17-Jährige war sie dem Holocaust in Polen entkommen, lebte in Jerusalem, ohne Mutter, Tanten, Großmütter, von denen sie die Gerichte ihrer Kindheit hätte lernen können: Gefilte Fisch und Salzhering, Knödel und Sauerkraut, Hühnersuppe, eingelegte Gurken und Chrejn, eine rote Soße aus geriebenem Meerrettich und dem Saft roter Bete. Also lernte sie Schabbateintöpfe von ihren marokkanischen Nachbarinnen, kaufte Pitabrot, Falafel oder Hummus auf dem Markt und brachte sich eine eigene, gehörig scharfe Variante von Gefilte Fisch bei. Assaf Granit aß gern bei seiner Großmutter, seine Eltern –

typisch für das Israel der siebziger und achtziger Jahre – hatten sich kulinarisch ganz auf das neue israelische Nationalgericht zurückgezogen: »Schnitzel«, stöhnt er, »aus Truthahnfleisch und mit Kartoffelpüree.«

»In den Jahrzehnten nach den Vertreibungen wollten die Menschen nichts mehr von ihrem ursprünglichen Heimatland wissen«, erklärt Claudia Roden, »sie hassten die Küche ihrer Eltern und Großeltern.« Etwas gänzlich Neues sollte ab 1948 mit dem Staat Israel entstehen, eine eigene jüdische Nation; man wollte auf Gemeinsamkeiten schauen und eben gerade nicht auf die kulturellen Unterschiede. Also etablierte sich in Israel Schnitzel mit Kartoffelpüree als nationale Leibspeise, und man begann den



Vorfahren aus dem Irak, aus Spanien, Österreich oder Ungarn nach Israel emigrierten. Ihr Blick in die Kochbücher der Eltern und Großeltern ist der Grund, vermutet Roden, warum Jerusalem die israelische Küche zurzeit so prägt. Auch in Tel Aviv gebe es viel Innovation, doch in Jerusalem kämen Innovation und Nostalgie zusammen. »Die Fusion-Küche, mit der Jerusalems Chefköche heute spielen, hat sich über Generationen entwickelt.«

**A**ssaf Granit knallt im »Yudale« die Handflächen auf den Tresen und steht auf, er ist bereit für die Party auf der anderen Straßenseite. »Yalla, yalla!«, ruft er: auf geht's. Es sind nur wenige Schritte hinüber zum »Machneyuda«, aber auf dem Weg eine Menge »ciao!«, »hi!«, schalom!«. Er hat in vielen Städten gearbeitet, aber am Stadtrand von Jerusalem renoviert er gerade ein Haus für sich, seine Frau und den kleinen Sohn – das Haus seiner Großmutter im Dörfchen En Karem. »Wenn man in Jerusalem aufwächst, ist etwas in deinem Blut. Deine Seele gehört hierher«, sagt er, nie wollte er sich anderswo niederlassen. Nicht, als er und seine Kollegen während der zweiten Intifada tatenlos an der Bar standen, weil die Speisesäle leer blieben. Und nicht, als die Pläne für ein gemeinsames Restaurant mit dem palästinensischen Koch Kamel Hashlamon immer wieder verschoben wurden, erst wegen des Gazakrieges 2014, dann wegen der Unruhen in Jerusalem 2015.

»Kein Wunder, dass wir für unsere Gerichte so intensive Aromen wählen«, sagt Assaf Granit. »Alles in Jerusalem kocht auf einer so hohen Temperatur: die politische Situation, die wirtschaftliche, die religiöse, die regionale. Alles hier«, er muss jetzt brüllen, so laut trommeln seine Köche den nächsten Partyhit auf ihren Töpfen mit, »ist extremer als anderswo.« Dann greift er an die Musikanlage seines Restaurants und dreht den Regler noch ein kleines bisschen höher. ■

## MERIAN MACHANE-JEHUDA-MARKT

An der Jaffastraße etwa zwei Kilometer westlich der Altstadt liegt der Machane-Jehuda-Markt, **Jerusalems größter und buntester Markt**. Das Angebot der Händler ist so vielseitig wie die Speisekarten der umliegenden Imbisse, Cafés und Restaurants. Abends ist die Gegend um den Markt lebendige **Ausgehmeile**.



Atalya Einmor führt über den Markt – und zu Jerusalems Delikatessen

### Unterwegs mit Atalya Einmor

Die gelernte Köchin bietet **kulinarische Touren** über den Machane-Jehuda-Markt oder durch die Altstadt an. Wer danach Hunger auf mehr hat, kann sich für einen Besuch bei ihr anmelden: In ihrem Elternhaus im idyllischen Dorf En Karem, in den westlichen Ausläufern Jerusalems, empfängt sie Gäste zum Schabbatessen, zum Brunch am Freitagmorgen oder zu einem ihrer vielen Koch-Workshops. Ihre Spezialität: köstliche israelische Fusion-Küche.

**Touren, Essen oder Workshops nur nach Anmeldung: Tel. 052 4755167 [www.atalya.co.il](http://www.atalya.co.il)**

### 1 Machneyuda

Jerusalems ausgelassenstes – und viele sagen: leckerstes – Restaurant: Da alle Zutaten frisch vom Markt nebenan kommen, wechseln Assaf Granit und seine Partner oft zweimal täglich die (nicht koschere) Karte. Unbedingt reservieren! Selbst Tel Avivis kommen manchmal nur für ein Mittag- oder Abendessen im »Machneyuda« in die Heilige Stadt. **M** Beit-Yaakov-Str. 10  
Tel. 5333442, [www.machneyuda.co.il](http://www.machneyuda.co.il)

### 2 Sima

Mutter Sima wanderte in den 1950ern aus dem Irak nach Israel ein – und brachte ihre Kochbücher mit. Nach denen kochen nun ihre Söhne weiter in dem einfachen Familienbetrieb am Rande des Marktes. Besonders hübsch: die bunten Vorspeisenteller. Klassiker des Restaurants sind Kube-Suppe (*kube*: Fleischbällchen in Teig) und, typisch für die Küche des Nahen Ostens, würziges Fleisch vom Grill. Agrippas-Str. 82, Tel. 6233002

### 3 Morduch

Kube und gefülltes Gemüse sind die Spezialitäten des Hauses – und der köstliche Hummus. Die arabischen Gerichte stammen, ebenso wie der Name des Restaurants, noch von Gründer Mordechai »Morduch« Agay. Agrippas-Str. 70  
Tel. 6245169, [www.morduch.com](http://www.morduch.com)

### 4 Azura

Zum Mittagessen scharf gewürzte, türkisch inspirierte Gemüsegerichte: Bei diesem Marktimbiss stehen die Einheimischen mittags Schlange. Heschkol-Str. 4  
Tel. 6235204

### 5 Mizrahi

Das große Salatangebot zur Mittagszeit wird mit Zutaten direkt vom Markt bestückt. Die Rezepte für die sehr leckeren Kuchen kommen aus aller Welt: Französische Tartes sind hier ebenso zu finden wie amerikanischer Cheesecake oder arabisches Gebäck. Sehr empfehlenswert: die gemischte Kuchenplatte. Haschazif-Str. 12, Tel. 6242105

