

Ein Garten am Fluss

Das Dinner in einer Villa, die einst der japanische Premierminister bewohnte

Die Schuhe hatten wir sorgsam in Holzfüchern verstaut, waren einer Frau im Kimono durch verwickelte Flure zu einem Séparée hinter Papierwänden gefolgt, wo sich unsere kleine Gruppe nun in Sitzschalen um einen Tisch herum arrangierte. Nein, wir mussten nicht auf Tatamimatten knien, meine Füße konnte ich sogar heimlich baumeln lassen, wenn plötzlich absurde Gedanken an Tarantinos „Kill Bill“ aufkamen, trotzdem ab ich selten so andächtig zu Abend: jeder Bissen ein anderes Geschmackserlebnis.

Die grünen Blätter zum Sushi waren nicht nur dekorativ, sondern aromatisierten den rohen Fisch, die gelbe Chrysanthemblüte passte gut zu Shrimps: Hier im „Takase-gawa Nijo-en“ mitten im Zentrum von Kyoto fühlt man sich der saisonalen Washoku-Küche verpflichtet, denn in dieser Residenz aus der frühen Edo-Zeit betreibt heute die 1963 gegründete Ganko-Kette ein Restaurant. Die nahm in einem Sushi-Shop ihren Anfang, und logistische Probleme kennt man weder hier – 15 Räume für rund 300 Gäste – noch in ihren anderen Lokalen oder Gartenvillen, den Oyashiki, obwohl ein traditionelles Menü aus zig Gängen besteht.

Von Schälchen zu Schälchen probieren wir uns vor, tunkten Fisch oder Tofu in Sojasoße, rührten Rettich unter, wie es unsere Gastgeber rieten, entdeckten würziges Fleisch in einer Porzellanzitrone und rästelten, welches Blattgemüse so ungewohnt rauchig daherkam. Selbst die Gemüsebrühe fürs Shabu-Shabu bereitete jeder für sich frisch am Platz zu, um dann zartes Rind mit Sesamsoße zu kosten. Und während wir uns mit Krabbenbeinen auseinandersetzen, blieb genug Zeit für Geschichte. Schließlich speisten wir nahe des Kanals, den der vermögende Kaufmann Ryoui Suminokura Anfang des 17. Jahrhunderts für Transporte angelegt hatte – und am Ufer dieses Takase-gawa eben seine Villa mit Garten. Etliche Jahre später wohnte darin Aritomo Yamagata (1838–1922), der als Premierminister und Militärreformer berühmt wurde, aber zudem Gartenliebhaber war. In seinem Auftrag hatte Landschaftsarchitekt Jihei Ogawa VII die Anlage neu gestaltet, und dessen Werk bewunderten wir jetzt im Licht elektrischer Laternen, als wir Steintreppen gegenüber Süßem den Vorzug gaben: Uralte Bäume bildeten mit Felsen, Teich und Wasserfall die perfekte Kulisse für ein japanisches Phantasieland. Magisch! Es war Herbst, wie muss es erst im Frühling sein? SONJA KASTILAN

www.gankofood.co.jp/en/



Biggest in Japan: steinerne Laterne Foto: sks

REISEBUCH

Für den Tisch Solch ein Buch kann nur in Hamburg entstehen! Der Gründer der Maritimen Museen hat kooperiert, der Chefkoch eines Nobelrestaurants an der Elbchaussee hat Rezepte geliefert. „Stories of Menu“ spürt der Frage nach, was einst auf Kreuzfahrt gegessen wurde. Es ist eine Sammlung historischer Dokumente, Essays dazu, und ein Kochbuch. Zu Kaiser Wilhelms II. Geburtstag 1912 gab es auf der „Patricia“ acht Gänge, darunter Lendenbraten „königlich Art“ und Rehschnitzel. Oder, 1895, bei der Eröffnung des Nord-Ostsee-Kanals: Hummer im Festsaal der Fregatte „Niobe“. Die Rezepte assoziieren dies und das, mal einfach Forelle blau, oder doch gratinierte Beerenfrüchte mit Eischäum. Man kann froh sein, wenn es in einer Küche gelingt, die nicht auf See wackelt.

Erstaunlich, aber selbst Vegetarier entdecken viel – die gedämpften und gebratenen Spargel mit Bohnenkraut erinnern schmerzhaft daran, dass die Spargelsaison fern liegt. Die Zeit sollte man mit einer langen Seereise überbrücken. *tlm*

Brigitte Altendörfer-Tiggemann: „Stories of Menu – Historische maritime Speisen neu interpretiert.“ Koehler, Hamburg, 200 Seiten, 29,95 Euro



Tel Aviv feiert das Frühstück – den ganzen Tag lang, drinnen und draußen. Fotos: Sivan Askayo

Die Hummus-Odyssee

Tel Avivern ist ihr allwöchentlicher Freitagsbrunch heilig. Aber wo bitte ist der beste Ort zum Frühstück?

Jeden Freitagmorgen der gleiche Ärger. Oder: der gleiche Zores, wie man hier sagt. „Guten Morgen, ihr Süßen! Wo darf es sein?“ Klar, wir gehen frühstücken. Wie immer. Aber Eyals WhatsApp-Nachricht klingt trotz Smiley mit Herzaugen verdächtig nach einer frühen Hungerattacke: Es ist neun Uhr zwölf! „Bin noch am Flughafen“, schreibt Ethan. „Aber vielleicht so um 12?“ Er ist zu unseren allfreitäglichen Frühstückstreffen gewöhnlich außer Landes oder noch in der Security-Zone – als Flugbegleiter bei El Al. Wenn er doch da ist, muss es vegan sein.

„Meshek Barzilay?“ – Schon klar. Die haben das beste Kichererbsenomelette der Stadt und dazu eine schier unerschöpfliche Auswahl an veganen Dips. Aber eben nur Fleischfreies. Eyal: 9.17 – „Veto! „Shneor?“ Das Café in der Pinsker-Straße kommt seiner Meinung nach einem perfekten Tel Aviver Frühstück mit Spiegelei oder Omelette, Salat, bulgarischem Käse, Labane, Fladenbrot, Cappuccino und frischem Karottensaft am nächsten. Seit neuestem hat Eyal nun aber einen kolumbianischen Freund in Frankfurt und ist dabei, die Kulinarik Mitteleuropas zu entdecken – inklusive exotischer Wurstsorten. Für eine Fleischkoalition am Freitag benötigt er aber mindestens zwei Partner.

Sarah liegt um diese Uhrzeit entweder noch im Tiefschlaf oder werkelt gerade an dem perfekten Satz für ihren neuen Roman. Oder sie erholt sich gerade von einer Migräneattacke und braucht dann meistens etwas Deftiges wie pochierte Eier mit garantiert nicht koscherem Speck bei „Benedicts“. 10.12 – „Hat jemand Lust auf Frittata im ‚Tola‘at Sfarim?“ Maya kontert: „Will jemand zum Hummus-Essen kommen?“

FRÜHSTÜCKEN IN TEL AVIV

Bucke Typisches Tel Aviver Café zum Brunch oder am Nachmittag zum Cappuccino, Ahad Ha'am Street 91, Tel. 0 09 72/3/5 54 12 62
Caffè d'Vita, Dizengoff Street 280 Lucia, Balfour Street 18, Tel. 0 09 72/3/8 08 00 17
Café Shneor, Pinsker Street 20, Tel. 0 09 72/3/65 19
Shmanmonet, Yehuda HaLevi 109, Tel. 0 09 72/54/2 31 28 48
Tola'at Sfarim (Bücherwurm), Buchladen und Café, www.book-worm.co.il
Hummus HaCarmel Typischer Hummus-Laden in einer ehemaligen Synagoge mitten in Tel Aviver Carmel-Markt, HaCarmel 11, Tel. 0 09 72/3/5 18 28 44
Abu Hasan Seit 1966 berühmt für seinen frischen cremigen Hummus. Der Laden schließt, wenn der



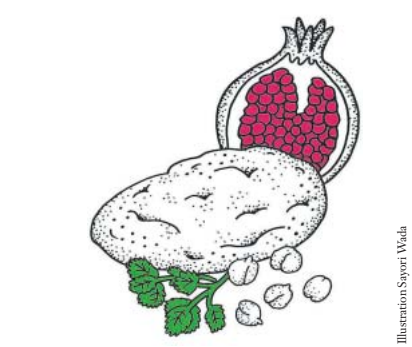
Wer ein englisches Frühstück für deftig hält, möge Schachschuka probieren: pochierte Eier in einer wirklich scharfen Tomaten-Zwiebel-Sofe. Das unvermeidliche Statussymbol aller Hipster – Rennrad an der Wand – gibt es in Tel Aviv auch dazu.

in einer Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und Chilischoten. Das Rezept haben tunesische oder libysche Juden irgendwann aus Nordafrika importiert. Soll gut gegen Kater sein. Das „Bucke“ hat auch die nettesten Kellner. Die haben immer ein offenes Ohr, wissen über die On-off-Liebschaften der gesamten Nachbarschaft Bescheid und verteilen gelegentlich übriggebliebene Schokoladen-Cookies vorm Schabbat. Aber für Sarah gibt's da keinen Speck: 12.01 – „Alles außer ‚Bucke‘.“

Ethan: „Kiosk in einer halben Stunde?“ Auf dem Ben-Zion-Boulevard, schräg gegenüber vom Habima-Theater, kann man eine Picknickdecke leihen, eine Granatapfelmilch namens Rimona bestellen, ein Thaisandwich mit Tofu oder, wenn es etwas Süßes sein darf, ein Schokoladenkipferl namens Rugelach – auch im Winter zum Dahinschmelzen. Zum Brunchen fläzt man sich direkt auf den Grünstreifen. Regev: 12.21 – „Nasich HaKatan' um zwei?“ So lange hält Mayas Magen nicht durch. Sie hat sich wohl längst einen Sabich geholt. Das mit gebratenen Auberginen, Ei, Hummus, Tahina, Salat und spezieller Gewürzmischung gestopfte Pita-Brot stammt ursprünglich aus dem Irak und ist auf israelischen Straßen eine beliebte Alternative zu Falafel und Schawarma. Ebenfalls als Fast-

food zum Frühstück zu haben ist Jachnun, vor allem am Schabbat. Es ist ein leicht süßliches Gebäck aus dem Jemen, das ähnlich wie die spanischen Churros in langgezogenen Rollen steigt wird. Statt mit heißer Schokolade wird es aber mit Tomaten-Dip, feuriger S-chug-Sauce und hartgekochten Eiern gegessen. Machtwort um 13.15: Sarah: „Tola'at Sfarim' um 13.30“. Die ernähren auch Veganer.

Unsere Frühstücksguppe hat noch immer nicht das perfekte Stammcafé gefunden. Und das, obwohl seit neuestem alles einfacher sein sollte. Ethan steigt bei El Al aus und beginnt einen Online-Versandhandel für Veganer. Maya hat jetzt ein Start-up, tut also etwas, das keiner von uns versteht. Jetzt verdient sie jedenfalls aber mehr Geld, so dass sie sich eigentlich auch einmal einen Brunch im „Orna and Ella“ oder im „Montefiore“ leisten könnte. Sarahs Roman wird langsam dicker und wird wohl auch das ein oder andere Frühstücksgesetz verarbeiten. Eyal ist inzwischen zu Juan gezogen und postet in regelmäßigen Abständen Fotos seiner kulinarischen Entdeckungen. Seine letzte Nachricht aus Deutschland: Wo kann man in Frankfurt eigentlich vernünftig Kaffee trinken? Ich meine, so ganz ohne diese fetten Sahnetorten... WIN SCHUMACHER



Wer ein englisches Frühstück für deftig hält, möge Schachschuka probieren: pochierte Eier in einer wirklich scharfen Tomaten-Zwiebel-Sofe. Das unvermeidliche Statussymbol aller Hipster – Rennrad an der Wand – gibt es in Tel Aviv auch dazu.

in einer Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und Chilischoten. Das Rezept haben tunesische oder libysche Juden irgendwann aus Nordafrika importiert. Soll gut gegen Kater sein. Das „Bucke“ hat auch die nettesten Kellner. Die haben immer ein offenes Ohr, wissen über die On-off-Liebschaften der gesamten Nachbarschaft Bescheid und verteilen gelegentlich übriggebliebene Schokoladen-Cookies vorm Schabbat. Aber für Sarah gibt's da keinen Speck: 12.01 – „Alles außer ‚Bucke‘.“

Ethan: „Kiosk in einer halben Stunde?“ Auf dem Ben-Zion-Boulevard, schräg gegenüber vom Habima-Theater, kann man eine Picknickdecke leihen, eine Granatapfelmilch namens Rimona bestellen, ein Thaisandwich mit Tofu oder, wenn es etwas Süßes sein darf, ein Schokoladenkipferl namens Rugelach – auch im Winter zum Dahinschmelzen. Zum Brunchen fläzt man sich direkt auf den Grünstreifen. Regev: 12.21 – „Nasich HaKatan' um zwei?“ So lange hält Mayas Magen nicht durch. Sie hat sich wohl längst einen Sabich geholt. Das mit gebratenen Auberginen, Ei, Hummus, Tahina, Salat und spezieller Gewürzmischung gestopfte Pita-Brot stammt ursprünglich aus dem Irak und ist auf israelischen Straßen eine beliebte Alternative zu Falafel und Schawarma. Ebenfalls als Fast-

food zum Frühstück zu haben ist Jachnun, vor allem am Schabbat. Es ist ein leicht süßliches Gebäck aus dem Jemen, das ähnlich wie die spanischen Churros in langgezogenen Rollen steigt wird. Statt mit heißer Schokolade wird es aber mit Tomaten-Dip, feuriger S-chug-Sauce und hartgekochten Eiern gegessen. Machtwort um 13.15: Sarah: „Tola'at Sfarim' um 13.30“. Die ernähren auch Veganer.

Unsere Frühstücksguppe hat noch immer nicht das perfekte Stammcafé gefunden. Und das, obwohl seit neuestem alles einfacher sein sollte. Ethan steigt bei El Al aus und beginnt einen Online-Versandhandel für Veganer. Maya hat jetzt ein Start-up, tut also etwas, das keiner von uns versteht. Jetzt verdient sie jedenfalls aber mehr Geld, so dass sie sich eigentlich auch einmal einen Brunch im „Orna and Ella“ oder im „Montefiore“ leisten könnte. Sarahs Roman wird langsam dicker und wird wohl auch das ein oder andere Frühstücksgesetz verarbeiten. Eyal ist inzwischen zu Juan gezogen und postet in regelmäßigen Abständen Fotos seiner kulinarischen Entdeckungen. Seine letzte Nachricht aus Deutschland: Wo kann man in Frankfurt eigentlich vernünftig Kaffee trinken? Ich meine, so ganz ohne diese fetten Sahnetorten... WIN SCHUMACHER

Der Prinz unter den Cafés von Tel Aviv: zum Brunch zwischen Second-Hand-Literatur in der wunderbar entspannten Bücherbar **Nasich HaKatan** (hebräisch für Kleiner Prinz), King George Street 19, Tel. 0 09 72/3/5 25 36 32
Montefiore Hotel In einem Haus aus den 1920er Jahren, Design und Einrichtung mischen europäische und orientalische Stile. Auch der Küchenchef des eleganten Restaurants versteht es, israelische, mediterrane und asiatische Einflüsse wunderbar zu fusionieren. Montefiore Street 36, Tel. 0 09 72/3/5 64 61 00, www.hotel-montefiore.co.il



Wer ein englisches Frühstück für deftig hält, möge Schachschuka probieren: pochierte Eier in einer wirklich scharfen Tomaten-Zwiebel-Sofe. Das unvermeidliche Statussymbol aller Hipster – Rennrad an der Wand – gibt es in Tel Aviv auch dazu.

in einer Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und Chilischoten. Das Rezept haben tunesische oder libysche Juden irgendwann aus Nordafrika importiert. Soll gut gegen Kater sein. Das „Bucke“ hat auch die nettesten Kellner. Die haben immer ein offenes Ohr, wissen über die On-off-Liebschaften der gesamten Nachbarschaft Bescheid und verteilen gelegentlich übriggebliebene Schokoladen-Cookies vorm Schabbat. Aber für Sarah gibt's da keinen Speck: 12.01 – „Alles außer ‚Bucke‘.“

Ethan: „Kiosk in einer halben Stunde?“ Auf dem Ben-Zion-Boulevard, schräg gegenüber vom Habima-Theater, kann man eine Picknickdecke leihen, eine Granatapfelmilch namens Rimona bestellen, ein Thaisandwich mit Tofu oder, wenn es etwas Süßes sein darf, ein Schokoladenkipferl namens Rugelach – auch im Winter zum Dahinschmelzen. Zum Brunchen fläzt man sich direkt auf den Grünstreifen. Regev: 12.21 – „Nasich HaKatan' um zwei?“ So lange hält Mayas Magen nicht durch. Sie hat sich wohl längst einen Sabich geholt. Das mit gebratenen Auberginen, Ei, Hummus, Tahina, Salat und spezieller Gewürzmischung gestopfte Pita-Brot stammt ursprünglich aus dem Irak und ist auf israelischen Straßen eine beliebte Alternative zu Falafel und Schawarma. Ebenfalls als Fast-

food zum Frühstück zu haben ist Jachnun, vor allem am Schabbat. Es ist ein leicht süßliches Gebäck aus dem Jemen, das ähnlich wie die spanischen Churros in langgezogenen Rollen steigt wird. Statt mit heißer Schokolade wird es aber mit Tomaten-Dip, feuriger S-chug-Sauce und hartgekochten Eiern gegessen. Machtwort um 13.15: Sarah: „Tola'at Sfarim' um 13.30“. Die ernähren auch Veganer.

Unsere Frühstücksguppe hat noch immer nicht das perfekte Stammcafé gefunden. Und das, obwohl seit neuestem alles einfacher sein sollte. Ethan steigt bei El Al aus und beginnt einen Online-Versandhandel für Veganer. Maya hat jetzt ein Start-up, tut also etwas, das keiner von uns versteht. Jetzt verdient sie jedenfalls aber mehr Geld, so dass sie sich eigentlich auch einmal einen Brunch im „Orna and Ella“ oder im „Montefiore“ leisten könnte. Sarahs Roman wird langsam dicker und wird wohl auch das ein oder andere Frühstücksgesetz verarbeiten. Eyal ist inzwischen zu Juan gezogen und postet in regelmäßigen Abständen Fotos seiner kulinarischen Entdeckungen. Seine letzte Nachricht aus Deutschland: Wo kann man in Frankfurt eigentlich vernünftig Kaffee trinken? Ich meine, so ganz ohne diese fetten Sahnetorten... WIN SCHUMACHER

Vom „Benedict“ sprachen die Charlottenburger schon im Spätherbst, als noch gar kein Schild angebracht war, weder am Restaurant noch am Hotel „Domus“ in der Uhlandstraße, das sich lange unter einem buntgedruckten Bagerüst versteckt hat. Das „Benedict“ war vom ersten Tag an voll, alle wollten frühstücken wie in Tel Aviv, wo das Stammhaus ist. Mittlerweile ist auch das „Max Brown“-Hotelschild angebracht. Das Dekor feiert Plüsch, Clubsessel und Art déco, das Publikum ist dafür sehr frisch. (Zimmer ab 93 Euro; www.maxbrownhotels.com)

HINWEIS DER REDAKTION

Zum Teil wurden die Recherchen für diese Ausgabe von Veranstaltern, Hotels, Fluglinien oder Fremdenverkehrsämtern unterstützt. Dies hat keinen Einfluss auf den Inhalt der Texte.

Restaurant fliegt mit

Phantastisch: Bei Air Berlin kann man sich Essen aus der Stadt bestellen

Für Menschen, die sich Business-class nicht leisten können oder wollen, ist das Essen immer schon ein qualitatives Thema auf langen Flügen. Es sein denn, man liebt warmen Matsch. Seltsam daher, dass erst jetzt eine Fluggesellschaft auf die Idee kommt, den gordischen Knoten zu zerschlagen und endlich eine echte Lösung auszuprobieren.

In der Zeit, in der die meisten europäischen Großstädte mit den Angeboten verschiedener Lieferdienste vollplakatiert sind, kann man sich nun nämlich auch etwas in sein Flugzeug bestellen. Weltweit einzigartig, nur bei Air Berlin.

Es wirkt wie ein böser Witz des Weltgeistes, dass so eine herrliche Idee gerade aus Berlin kommt – von einer Airline, die praktisch am Boden liegt. Über Air Berlin war in letzter Zeit nur Schreckliches zu lesen, fast eine Milliarde Schulden, jährliche Verluste noch mal halb so viel. Die einst stolze rot-weiße Linie der deutschen Hauptstadt ist ein Sanierungsfall, wer ihre Aktie besitzt, rauft sich nur noch die Haare. Und selbst der duldsame Großaktionär vom Golf hat offenbar nun das Interesse am Patienten Air Berlin verloren.

Und nun das Essen! Könnte ein gutes grünes Curry doch bloß die Welt retten, auch in Finanzdingen! Air Berlin kooperiert mit zunächst fünf Berliner Restaurants, die jeweils ein bis zwei Gerichte bereitstellen. Der neue Service heißt „Air Gusto“ und kann direkt beim Ticketkauf online mitbestellt werden. (Oder hinterher, bis zu zwölf Stunden vor dem Abflug.) Ganz wie bei einem Bestellservice klickt man sich durch ein paar Menüs und wählt aus. Es kostet zwischen 17 und knapp 40 Euro.

Auch wenn es eine schöne Vorstellung wäre, dass ein Kurier mit meinem Essen durch die Stadt radelt, ganz so ist es doch nicht: Auch dieses Essen wird im Flugzeug zubereitet. Allerdings nach dem Rezept und der Anleitung durch ein gutes Restaurant. Und ein Test zeigt: Es fühlt sich an, als sei man dort. Unser Massaman-Curry aus dem „Umami“ in Berlin-Mitte ist ein leckeres Reisgericht mit Pak-Choi, Blumenkohl, Kartoffeln – und nichts davon schmeckt, wie in der Mikrowelle zergart. Der Salat aus Bohnen und Paprika mit Zitronensauce ist frisch, und das Dessert, was auch immer es sei (eine Art asiatische Panna cotta) sieht sogar noch hübsch aus. Andere Diner stehen zur Auswahl von etwa dem Mexikaner „Chupenga“, dem sehr klassischen Italiener „Mondo Pazzo“ oder einer Schnitzelküche aus Friedrichshain.

Es schmeckt und macht Spaß, das ist schon einmal erstaunlich. Außerdem aber kommt die Stewardess mit dem extra gebuchten Dinner an den Platz, be-



Freude: das „Air Gusto“-Dinner, nach Rezept eines Berliner Restaurants. Schrecken: das normale Essen (unten) Foto: tlin



vor der übliche Rollwagen sich durch die Gänge quält, und serviert es auf echten Tellern. Kurzum: Eingepfercht und durchgewalkt, wie man sich im Flugzeug nun einmal fühlt, ist dieses kulinarische Erlebnis eines, das über die Unbill des Reisens wirklich hinwegtröstet.

Das funktioniert allerdings nur, wenn man in Berlin abhebt. Man kann nur hoffen, dass das Beispiel auf der ganzen Welt Schule macht. Dann wäre auch der Kontrast nicht so schrecklich: Der Hinflug wird mit „Air Gusto“ wesentlich schöner als üblich. Doch die Rückreise, die man ja immer mit Urlaubsenddepression antritt, kann eine Qual sein. Unser normales Mittagessen bestand aus Nudeln mit zwei Käsesorten, dazu einem kleinen Salat aus einer Art Pasta e Riso, also wieder Kohlehydraten. Und als Dessert Käsekuchen. Nudeln mit Nudeln und Käse zum Käse. Weit und breit nichts Grünes. Das Leben ohne den Bestellservice ist, wenn man ihn einmal kennt, einfach schlechter. *tlm*