

Berlin zum Ausmalen

Mir gefällt das Malbuch gut, weil ich viele Sachen schon kenne: die U-Bahn, den Zoo, die Mauer, den Bundestag. Am allertollsten war die Seite mit dem Alexanderplatz. Die Kugel hab ich blau ausgemalt, weil die aus Glas ist. Die Häuser drumherum habe ich etwas bunter gemacht. Und dann fand ich die Fische in der Spree auch richtig schön. Die hab ich alle bunt ausgemalt, obwohl ich nicht weiß, ob es in der Spree überhaupt so bunte Fische



Foto: taz

gibt. Das Naturkundemuseum – boah, das fand ich auch so cool im Buch, da war das Skelett vom Allosaurus. Das weiß ich, weil der drei Krallen hat. Und im Naturkundemuseum war ich früher richtig oft. Jetzt nicht mehr so. Den neuen T-Rex und den Spinosaurus habe ich leider noch nicht gesehen. **RAHUL, 6 JAHRE, AUS BERLIN**
Malbuch Berlin! Berlin!, Lanke Editions, 10 Euro, über www.ausberlin.de



RADIKALE WEINE VON RAINER SCHÄFER

Hochzeitswein nennt Christine Bernhard die Cuvée aus Riesling und Gewürztraminer, weil dabei die beiden Rebsorten „vermählt werden“, wie sie sagt. Sie finden nicht erst in der Flasche zueinander, sondern stehen von Anfang an im gemischten Satz beieinander auf dem Weinberg. Beide Sorten werden zusammen gelesen, gekellert und ausgebaut. So gehen sie eine besonders innigliche Verbindung ein.

Das Prinzip des gemischten Satzes wurde lange Zeit praktiziert, um Missernten vorzubeugen: Wenn eine Rebe wenig Ertrag brachte, konnte das häufig die andere ausgleichen. Im idealen Fall bringen die Rebsorten ihre Stärken ein, um gemeinsam zu brillieren.

Gewürztraminer und Riesling „ergänzen sich in ihrer Gegensätzlichkeit perfekt“, sagt Christine Bernhard, die im pfälzischen Harxheim das Weingut Janson Bernhard leitet. Der Riesling bringe Eleganz und Säure-

Riesling und Gewürztraminer werden zusammen gelesen und gekellert. So gehen sie eine innige Verbindung ein

struktur mit, der Gewürztraminer steuere ein „umwerfendes Bukett“ bei.

Deshalb hält die Ökoinzenerin auch am gemischten Satz fest, obwohl der etwas in Vergessenheit geraten und aus der Mode gekommen ist.

Die Reben dieser Mariage stehen in der Lage Zeller Schwarzer Herrgott auf ausgeprägtem Kalkstein.

Der Name stammt von einem hölzernen Kreuz mit einer Jesusfigur, das im Mittelalter von Mönchen aufgestellt wurde, und das sich im Laufe der Zeit durch die Witterung schwarz verfärbt hat.

Gewaltig war der Schreck unter den Winzern, als der Herrgott bei einem Sturm im Jahr 2010 vom Kreuz geflogen ist, nur die Unterarme hingen noch da. „Das war kein gutes Omen“, sagt Christine Bernhard. Schnell wurde für eine neue Figur zusammengelagert.

Den Hochzeitswein ließ sie im „Freestyle“ mit eigenen Hefen und ohne Temperaturkontrolle vergären. „Er durfte sich entwickeln, wie er wollte.“

Der Wein duftet jetzt nach Rosenblüten, mit seiner festen Struktur sucht er die Nähe zum Essen: Christine Bernhard, eine passionierte Köchin, empfiehlt ihn als „eloquenten Begleiter“ zu Fisch, Meeresfrüchten, Fenchel, Artischocken und mit Safuran gewürzten Gerichten.

■ **Riesling Gewürztraminer 2014**, Weingut Janson Bernhard, 8,50 Euro, Bezug über www.jansonbernhard.de



Jazmaz, das ist eine Bauernpfanne aus Eiern, Tomaten und Paprika. Ein Alltagsgericht, das in Syrien in jeder Familie gekocht wird. Foto: Andrew Scrivani/NYT/Redux/laif

DOTTER Das Ei ist ein geniales Lebensmittel: von Natur aus mit der eigenen Verpackung ausgestattet. In Berlin zeigen Menschen aus Japan, Nigeria und Syrien ihre Rezepte

Ei mal um die Welt

VON JÖRN KABISCH

Es heißt, viele Köche verderben den Brei. Aber was, wenn es anders ist? Ein Ladenlokal in einer Stichstraße in Berlin-Schöneberg. Die großen Schaufenster sind leicht beschlagen, dahinter dunkle Schemen von Menschen, alle mit Tellern in der Hand. Aus der halboffenen Tür dringt poppige Lounge-Musik mit starken, folkloristischen Beats, Cosmopop.

Drinnen wird auf Englisch, Deutsch und Arabisch durcheinandergeredet. Eine Küchenparty. Menschen sitzen am Boden und greifen gleichzeitig Reis von einem Backblech, das zwischen ihnen steht. Andere, die sich noch vor drei Stunden fremd waren, schieben sich gegenseitig Gabeln in den Mund.

Nachmittags haben sich alle noch an der Wand herumgedrückt. Auf den Krepplandstreifen, die sie auf die Brust geklebt bekommen haben, stehen ihre Namen: Michael, Khalil, Misaki, Gudrun und Amira. Man duzt sich hier.

Linda Gummlich vom Verein „Über den Tellerrand“ stellt die Köche des Abends vor: Obeida und Rahim aus Syrien, Wajid aus Pakistan, Nasir aus Nigeria, Kento aus Japan, Aram und Sam aus Südkorea. Keine ausgebildeten Profis, aber Menschen mit Leidenschaft fürs Kulinarische – so wie viele im Netzwerk von „Über den Tellerrand“.

„50 Shades“ heißt der Community-Kochevent, der alle

sechs Wochen hier im sogenannten Kitchen Hub des Vereins stattfindet. Das Projekt begann als Initiative von Studierenden der Freien Universität Berlin und bringt nun schon im dritten Jahr Geflüchtete und Beheimatete an Herd und Tisch zusammen. Finanziert werden die Treffen über Spenden, in der Mitte steht eine große Box. „Das Wichtigste ist“, sagt Linda Gummlich, „lernt euch kennen, unterhaltet euch!“

ANZEIGE

Genossenschaft gründen?
www.genossenschaftsgruendung.de
Telefon 040 - 23 51 97 90
Zentralverband deutscher Konsumgenossenschaften e.V.

Fünf kleine Kochinseln stehen im Raum, darauf Schneidebretter, Messer, die ein oder andere Zutat – vor allem Eierkartons. Das Hühnerfleisch ist heute das Thema des Abends, nicht nur weil bald Ostern ist, sondern weil es in den Küchen der ganzen Welt zu Hause ist. Es ist ein geniales Lebensmittel: von Natur aus schon mit der eigenen Verpackung ausgestattet.

Obeida wartet noch auf seine Mitköchin Rahim. Also erzählt er von Jazmaz, in Syrien ein einfaches Alltagsgericht, das in jeder Familie gekocht wird. Eine Bauernpfanne aus Eiern, Tomaten, Zwiebeln, Paprika.

„Man braucht sehr reife Tomaten“, sagt er, „die Flüssigkeit

muss fast verkocht sein, wenn die verquirlten Eier dazukommen.“ Obeida ist 28 Jahre alt und kommt aus Damaskus, seit acht Monaten ist er in Deutschland. In Syrien hat er ein Jahr als Apotheker gearbeitet, in Berlin bereitet er sich jetzt wieder aufs Studium vor, er hat Respekt vor dem Sprachtest.

Bevor er weiter erzählen kann, kommt Rahim mit einer dicken Tüte: grüne und rote Paprikaschoten, außerdem Fladenbrot. Es geht los, an den anderen Tischen wird schon gehackt, und vor den beißenden Zwiebeldüsten flieht der ein oder andere vor die Tür.

Auf dem pakistanischen Tisch liegt ein Berg aus Zwiebeln, auf dem koreanischen einer aus Rettichstiften, auf dem syrischen häufen sich bald Tomatenwürfel, auf dem japanischen Auberginen.

Der nigerianische Tisch ist abgeräumt. Nasir steht schon eine Ecke weiter am großen Gasherd. Er hat Yams-Scheiben vorgekocht, die er nun in einer Mischung aus Eiern und Tomaten wendet und in der Pfanne frittirt. Zu Hause gebe es das oft auf Feiern, erzählt er, vor allem Kinder liebten das ausgebackene Gemüse. Er nennt es einfach „Yams & Eggs“. „Was ist Yams?“, fragt Khalil. Als Antwort fischt Nasir ihm ein goldbraunes Stück aus dem blubbernden Öl, damit er probieren kann.

„Beim Kochen braucht man nicht immer die Sprache, um ins Gespräch zu kommen“, sagt Linda Gummlich. Das sei das

Tolle an diesen Events. Etwa die Hälfte der Leute im Raum sind Geflüchtete, der andere Teil ist ein bunter, nicht nur deutscher Mix. „Wir haben hier ein Abbild der Statistik, es kommen vor allem junge Männer aus Syrien und Afghanistan.“ Viele seien öfter da, sagt sie. „Sie wollen endlich etwas tun.“

Je länger gekocht wird, umso mehr steigt der Geräuschpegel. Nur noch wenige Köche stehen an den Tischen: Sam aus Korea rührt in einem Topf gut zwei Dutzend geschlagene Eier. Die

Jazmaz für zwei

- 2 Eier
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Tomaten
- 1 Paprika
- 1 Zehe Knoblauch
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- Petersilie oder frischer Koriander, grob gehackt
- Olivenöl

Zwiebeln, Tomaten und Paprika in Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken. Zwiebeln in Olivenöl fünf Minuten glasig schwitzen, dann die Paprikawürfel und den Knoblauch dazugeben. Zucker und Kreuzkümmel unterrühren. Wenn es stark nach Kreuzkümmel riecht, die Tomaten dazugeben. Einkochen lassen, bis eine sämige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Eier in die Pfanne schlagen, kurz stocken lassen. Mit den Kräutern garnieren.

Masse wird langsam zu Pudding, dann stockt sie zu sehr hellem Rührrei. Neben ihm brät Kento gerollte Omelettes, Tamagoyaki heißen sie auf Japanisch.

In die rechteckige Spezialpfanne kommt eine dünne Lage verschlagenes Ei. Ist sie fest, wird sie mit Esstäbchen eingerollt. Dann gießt er eine neue Lage nach. So entsteht in der Pfanne eine fluffige Rolle, die später aufgeschnitten als Einlage für die klare Pilz-Auberginen-Suppe dient. Der Japaner hat viele begeisterte Zuschauer, auch Maher und Claudia. Maher kommt aus Aleppo, er will Landwirtschaft studieren. „Dit is juut“, sagt Claudia. Sie hat ihr Berlinerisch extrem verlangsamt. „Wir brauchen Landwirte.“

Trauben bilden sich jetzt um die Tische, Teller werden vorgestreckt, es kann nicht schnell genug serviert werden. Zuletzt hebt Wajid aus Pakistan das Backblech von seiner Pfanne, das die letzten Minuten als Topfdeckel für sein Egg-Curry diente: gekochte Eier in einer Currysaucen mit Tomaten. Auf den Tellern mischt sich das mit den Resten aus Japan, Nigeria und Syrien. Ein köstliches Mischmasch.

■ **Die Essecke:** Unsere Autoren treffen sich alle vier Wochen mit Flüchtlingen zum gemeinsamen Kochen. Außerdem im Wechsel: Philipp Maußhardt schreibt über seinen offenen Sonntagstisch, Sarah Wiener komponiert aus einer Zutat drei Gerichte, und Jörn Kabisch befragt Praktiker des Kochens