





Kochbuch

Hardcover

Format 21,0 x 27,0 cm

€ 30,00 [D] · € 30,90 [A]

Warengruppe 1455

Foodfotografie: Adrian Ehrbar

Vorwort: Nico Hofmann





Alfons Schuhbeck



WELCHEM LAND IST IHR GERICHT ZUZORDNEN?

Der arabischen Mittelmeerwelt von Marokko bis Syrien.

GIBT ES ZUTATEN AUS DEN FLÜCHTLINGSLÄNDERN, DIE SIE HÄUFIGER BENUTZEN?

Ja, ihre Gewürze. Ansonsten bin ich, soweit möglich, als Bayer ein Anhänger regionaler Produkte.

HABEN SIE VIELLEICHT EINE BESONDERE VERBINDUNG ZU DER GEWÄHLTEN KÜCHE?

Ihr Aromenreichtum war ja schon immer für uns Köche interessant. Seit er zunächst durch die Reisefreudigkeit und dann durch die Globalisierung ständig steigendes Interesse bei Restaurantgästen und

Hobbyköchen fand, ist es für mich eine Herausforderung, das aus der Gewürzvielfalt der Welt herauszuschmecken, was unsere Alltagsküche bereichern kann.

ARBEITEN BEI IHNEN FLÜCHTLINGE IM BETRIEB?

Derzeit arbeitet ein syrischer Flüchtling als Pâtissier in meinem Restaurant „In den Südtiroler Stuben“.

WAS HAT SIE ZU IHREM GERICHT INSPIRIERT?

Der Geschmack der Gewürzmischung Zatar, die ich in Damaskus auf Fladenbrot und in Beirut im Ziegentatar kennenlernte. Es ist eine Mischung aus Thymian, Sesam, Sumach, Salz und Olivenöl.



Lammhaxe

MIT HIRSE, SCHAFSMILCHJOGHURT UND
ROTEN ZWIEBELN

Die Lammhaxen pfeffern, die Knoblauchknolle zerdrücken, alles valutieren und über Nacht ca. 12 Stunden im Wasserbad (Sousvide) bei 58° garen. Im eissasser abkühlen lassen. Herausnehmen und das Fleisch vom Knochen lösen.

Karotte und Sellerie schälen und in kleine, feine Würfelschnitten. Mit den Gemüseabschnitten einen Gemüsefond herstellen. Hirse waschen und im Gemüsefond ca. 10 Minuten weich kochen.

Die Gemüsewürfel im Olivenöl anbraten, die Hirse dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Die Kräuter zupfen und unterheben. Zur Seite stellen.

Die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Im Olivenöl anziehen und bei 130° zugedeckt im Ofen schmoren. Aus diesen Zwiebeln im Mixer ein feines Püree herstellen und eventuell durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Lammfleisch scharf anbraten und gut würzen. Herausnehmen und ruhen lassen. Im Bratrückstand etwas Gemüsefond angießen und die Sauce leicht binden. Die Hirsemischung erwärmen und den Schafsmilchjoghurt zum Schluss unterziehen. In der Mitte vom Teller anrichten, das Zwiebelpüree seitlich drapieren und das Haxenfleisch darauf anrichten.

Für xx Personen

2 Stk.	frische Lamm-Hinterhaxen
1 Stk.	Knoblauchknolle
4 Stk.	Rote Zwiebel
1 Bnd.	Koriander
1 Bnd.	Arabische Minze
200 g	Blattpetersilie
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Sellerie
20 ml	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Muskat, Chillipulver
150 g	Hirse
80 g	Schafsmilchjoghurt

FLÜCHTLINGE ERZÄHLEN IHRE GESCHICHTE UND PRÄSENTIEREN IHR LIEBLINGSGERICHT

Hassan



Ich bin Hassan, komme aus dem Irak, aus der mittlerweile fast zerstörten Hafenstadt Basra. Ich bin 23 Jahre alt und inzwischen seit fast einem Jahr in Deutschland. Hinter mir liegt eine dramatische Flucht, an die ich nur sehr schmerzhaft zurückdenke.

Die Situation in Basra war am Ende für mich unerträglich. Eigentlich war Basra eine wirklich schöne Stadt, bis die Terroristen ins Land zogen. Überall herrschte Krieg, Menschen, auch Kinder wurden auf offener Straße entführt, einigen Frauen wurden zur Demütigung die Haare angezündet, nur weil wir nicht so sein wollten, wie es die Terroristen gerne gehabt hätten.

Für mich war klar: Ich musste hier weg.

Viele meiner früheren Freunde lebten bereits in Deutschland, und somit fiel auch meine Wahl auf Deutschland. Ich musste die Schule abbrechen, um Geld zu verdienen und die Überfahrt zu finanzieren. Ich arbeitete von früh morgens bis ganz spät abends, mal als Fliesenleger, mal als Maler oder auch als Dachdecker. Damit verdiente ich ausreichend Geld, um einen Schlepper zu bezahlen, der mir die Überfahrt organisierte und mir somit die Flucht ermöglichte.

Mit dem Flugzeug ging es für mich aus dem Irak in die Türkei. Dort wurden wir mit weiteren 40 Menschen in ein kleines, sechs Meter langes Boot gesetzt, welches uns nach Griechenland gebracht hat. Die Fahrt mit dem Boot dauerte fast 2 Tage. Oft habe ich dabei geweint und gedacht, dass ich es nicht überlebe. Zweimal fiel der Motor aus und musste repariert werden. Dann wurden wir auch noch mitten auf See von der türkischen Polizei angegriffen, die ohne Grund auf die Insassen im Boot einschlug, bis dann zum Glück die griechische Polizei zur Hilfe kam. Diese brachte uns dann sicher nach Griechenland.



Dort angekommen, ging es für mich und die Gruppe zu Fuß weiter. Zwölf Stunden liefen wir ohne Wasser, Essen oder Schutz nach Martini. Dann hat es knapp 2 Wochen gedauert, bis es endlich weiterging. Meine Reise setzte ich per Bus nach Mazedonien fort, dann ging es über Serbien nach Ungarn. Die Situation in Ungarn war sehr schlimm für mich und die anderen Flüchtlinge, denn die Polizei verbreitete immer wieder Angst und Schrecken. Sie schossen mit ihren Waffen in die Luft, um uns zu verängstigen, oder fuhren mitten in der Nacht mit ihren Autos auf uns zu und wir mussten wegrennen.

Die ungarische Bürger haben uns dann geholfen und uns in ein Flüchtlingslager gefahren. Hier war ich nur kurz, denn es ging mit dem Zug weiter nach Österreich und von da endlich nach Deutschland. In Frankfurt angekommen, wurde ich registriert und in ein Flüchtlingsheim in Hessen gebracht. Hier lebten leider viele Flüchtlinge, die sehr aggressiv waren, und ich musste darum kämpfen, ich in ein anderes Flüchtlingsheim gebracht zu werden. Mittlerweile lebe ich glücklich in einer Unterkunft in Viernheim.

Die letzten 3 Monate durfte ich ein Praktikum in einer Küche absolvieren. Hier habe ich viel Deutsch gelernt und hatte die Möglichkeit, die deutsche Küche kennenzulernen. Ich würde gerne eine Ausbildung machen, am liebsten in der Küche, aber eigentlich bin ich sehr bescheiden, mir wäre jede Arbeit recht.

Mein Lieblingsgericht ist Makloba. Da Männer in unserem Land eher selten kochen, haben meine Mama und meine Schwester das immer übernommen. Heute koche ich es gerne, denn es erinnert mich an damals, an meine friedliche Kindheit.

DIE LÄNDER DER FLÜCHTLINGE IM PORTRÄT

Syrien

KREUZUNGSPUNKT DER VÖLKER

Syrien ist historisch und kulturell eines der ältesten und reichsten Länder der Erde. Durch dieses Land, mitten im Vorderen Orient und im Fruchtbaren Halbmond gelegen, zogen alle Hochkulturen dieser Weltgeschichte: Sumerer, Assyrer, Babylonier, Phönizier, Aramäer, Perser, Griechen, Römer, Byzantiner, Araber und Türken, und damit sind noch nicht einmal alle genannt.

Während der Mandatszeit zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts kamen auch Franzosen und Briten. Sie alle brachten ihre Kochtraditionen mit, die sich zu wunderbar neuen Kreationen vermischten. Manche Speise ist sogar in Europa so selbstverständlich geworden, dass sie gar nicht mit der arabischen Welt in Verbindung gebracht wird. So vertreten einige Historiker die Ansicht, dass römische Soldaten aus der „Provincia Syria“ das Fladenbrot Pita mit nach Italien brachten, woraus zunächst die Focaccia und schließlich über ein paar Umwegen die Pizza entstanden ist. Ähnliches widerfuhr der Pasta. Für Beduinen, die selten einen Kühlschrank besitzen, sind langhaltbare Lebensmittel unverzichtbar. Aus dieser Notwendigkeit heraus ist einst die Nudel entstanden, von der ebenfalls so mancher behauptet, sie stamme aus Arabien. Oder aus China. Aber eben nicht aus Italien.

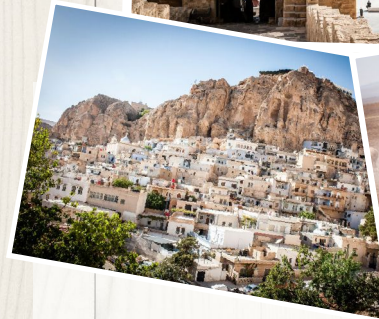


Das Syrien des Alten Orients und der Antike, also der Raum, der die heutigen Länder Syrien, Libanon, Jordanien und Israel/Palästina umfasst, war immer ein Scharnier zwischen Orient und Okzident, ein Durchgangsland für den Fernhandel, der die Region und die Städte reich machte; Rezepte und Gerichte konnten sich dadurch am schnellsten verbreiten. In Damaskus und Aleppo, den ältesten dauerhaft besiedelten Städten der Welt, kamen die Weihrauchstraße und die Seidenstraße zusammen. Eine der Haupttrouten der Weihrauchstraße führte vom Oman über den Jemen zur nabatäischen Handelsstadt Petra und von dort über Damaskus weiter bis nach Indien.



Mit dem Weihrauch aus dem Jemen kam auch der Kaffee (der sich von dort aus nach Europa verbreitete), im Austausch lieferte man vor allem Elfenbein, Edelmetalle, Stoffe und Sklaven. In die andere Richtung wurden über den Tigris Waren von Basra im Persisch-Arabischen Golf nach Bagdad und von dort über die Wüste nach Syrien und Ägypten weitergehandelt. Mit dem Austausch weit entfernter Kulturen wurden ganz neue Nutzpflanzen bekannt: Reis, Zuckerrohr, Wassermelonen, Auberginen und Zitronen, aber auch Kurkuma, Sternanis und andere Gewürze, die man über Persien aus Indien und China holte und sie in die Mittelmeerregion einführte.

Syrien



Weil die Araber im großen Stil Orangen nach Portugal handelten, heißen sie bis heute Burtuqal. Aus dem anderen arabischen Wort Narandsch wurde verballhornt die Orange. Von China übernahmen die Araber übrigens auch ein eisgekühltes Fruchtsirup, das sie Scharbat nannten. Über das Türkische Scherbet kam das Wort bei den Europäern als Sorbet an.

Überhaupt haben die Türken, genauer: die Osmanen, die mit ihrem riesigen Reich auch die Region des Vorderen Orients 400 Jahre lang regierten, einen besonders großen Einfluss auf die syrische Küche hinterlassen; darauf weisen noch einige Namen hin wie etwa Jalandshi

(Lügner) für gefüllte Zucchini oder Auberginen, die deswegen so heißen, weil man sie mit Reis anstatt mit Fleisch füllt. Alle erdenklichen Formen von Gemüse zu füllen, ist das kulinarische Haupterbe der Osmanen. Die Aubergine ist dabei der König, der Zucchini der Emir, mit der Paprikaschote folgt der Wesir. Außerdem liebt man den Kebab, also alles gegrillte Fleisch. Und natürlich die Backwaren, die manchmal im Honig zu ertrinken drohen. Dann allerdings sind sie sehr türkisch, denn die Syrer sind bis heute Meister des mannigfaltigen Gebäcks, bei dem Honig und Zucker eher sparsam, Nüsse – vor allem Pistazien – hingegen üppig verwendet werden.