



1



2

- <sup>1</sup> Kanaan heißt das Restaurant im Prenzlauer Berg, in Anlehnung an ein vereintes Land, bevor es zu Israel und Palästina wurde.
- <sup>2</sup> Essen verbindet, und der kulinarische Klebstoff ist Hummus: den besten Berlins haben Jalil (r.) und Oz Ben (l.) für sich reklamiert.

Jalil Dabit und Oz Ben David betreiben das Kanaan in Berlin – ein Palästinenser und ein Israeli. Für beide sind ihre Rezepte ein Geschichtsbuch. Sie schreiben ein gemeinsames.

TEXT  
Marcus Pfeil

FOTOS  
Boaz Arad, Marcel Schwickerath

# Hummus

Kanaan ist vielleicht der beste Name, den sich ein Israeli und ein Palästinenser für ein gemeinsames Restaurant ausdenken können. »Weil das Land so hieß, bevor es zu Israel und Palästina wurde«, sagt Jalil Dabit. »Damals waren wir alle unter einem Zelt: eine Familie«, sagt Oz Ben David. Jalil ist Palästinenser, Oz Ben Israeli.

Ihr Essen verbindet, und ihr kulinarischer Klebstoff ist Hummus. Den besten Berlins haben Jalil und Oz Ben für sich reklamiert. »Best Hummus in Town« steht auf einem Schild vor ihrem Restaurant. Weder zu beweisen noch zu widerlegen, jeder bessere Döner-Laden verkauft schließlich auch Kichererbsenmus.

# verbindet

Und doch glaubwürdig, wenn man weiß, dass Jalils Familie angeblich seit 400 Jahren Hummus herstellt. Einer seiner Ahnen soll es schon für die osmanische Armee zubereitet haben. Sicher ist, dass Jalils Großvater seit 1942 ein traditionelles arabisches Restaurant in Ramla hatte, sein Vater eröffnete das »Samirs« – Jalil betreibt es in der kleinen Stadt zwischen Tel Aviv und Jerusalem bis heute. Seine Kindheit verbrachte er damit, zu putzen, Wasser zu schleppen und Gemüse zu schälen. Mit 16 nahm ihn sein Vater zur Seite und sagte: »Jalil, ich werde dir beibringen, wie man Hummus macht.«

Das Restaurant war nicht nur das Lebenselixier der Familie, es war auch die Gelegenheit, Menschen zusammenzubringen. Jedes Jahr veranstalteten sie eine Party für Araber und Israelis in einem nahe gelegenen Kibbuz. Muslime, Christen, Juden, alle waren eingeladen, zu reden, zu essen und zu tanzen. »Mein Vater war ein Mann des Essens und ein Mann des Friedens – die beiden wertvollsten Geschenke, die er mir gemacht hat«, sagt Jalil.

Vor fünf Jahren kam er nach Berlin. Gefühlt probierte er Hummus in jedem Imbiss der Stadt, und mit jeder Portion reifte sein Wunsch, es besser zu machen. In einem eigenen Restaurant. Dann traf er Oz Ben, der mit 18 zur israelischen Armee gegangen war und erst später nach seiner ersten schwulen Erfahrung auf Ibiza gemerkt habe, dass er sein Leben nicht damit vergeuden möchte, bewaffnet die Tunnel rund um Gaza zu durchqueren, sondern es lieber mit Essen verbringen möchte. Die Familie seines Vaters stammt aus Rumänien, die seiner Mutter aus Marokko – das ergab eine interessante Kombination aus Couscous und Kohlroutladen beim Schabbat-Essen. »Das ist die Magie der Küche, die ich kenne – es ist eine Mixtur des Unerwarteten.«

Jalil und Oz Ben fingen an, ihre Geheimnisse zu teilen: den Hummus von Jalils Großmutter, die Shakshuka von Oz Bens. »Hinter jedem Gericht steckt eine Geschichte, jedes Rezept steht für etwas«, sagt Jalil. »Die Rezepte sind wie ein Geschichtsbuch, und wir wollen ein gemeinsames schreiben«, sagt Oz Ben.

Wegen des guten Essens kommen die Leute ins Kanaan, aber sie verweilen auf den türkisfarbenen Stühlen an den einfachen Holztischen wegen der einladenden Atmosphäre. Und sie kommen wieder wegen des Hummus. Den servieren sie auf schwarzem Schiefer klassisch mit Tahini, Olivenöl, Gewürzen und Kräutern. Als »Masabacha« aus der levantinischen Küche, mit ganzen Kirchererbsen in cremiger Sauce. Als »Sabich«, irakisch mit Aubergine, scharfer jemenitischer Pestosauce und traumhaftem Amba (Mangosauce mit gelbem Curry) und hart gekochtem Ei. Diese Variante wird ins Brot gegeben, weiches Pitabrot nach palästinensischem Rezept, das neben dem süßlichen jüdischen Challahbrot frisch gebacken wird. Oder als Hummusstrudel, begleitet von zwei handgemachten Falafeln direkt aus dem Ofen. →

1

<sup>1</sup> Syrer, Palästinenser, Schweden, Russen und Israelis arbeiten im Kanaan, sprechen Englisch, Hebräisch und Arabisch.

<sup>2</sup> Heute auf der To-do-Liste: Kartoffelsalat nach arabischer Art mit roten Zwiebeln, Sumach und Tahini-Sauce, ein halber gerösteter Blumenkohl, beträufelt mit Dattelhonig und süßer Granatapfelmelasse.

Jalil und Oz Ben unterhalten sich häufig über Politik, aber dabei wird es selten hitzig. Sie seien sich einig: Israel hat das Recht, ein Staat zu sein, Palästina sollte ein unabhängiger Staat sein, der die Chance hat, seine eigene Zukunft und sein eigenes Erbe aufzubauen. Und sie glauben, dass Frauen das Streben nach Frieden in der Region anführen sollten.

Der Konflikt scheint fern in der Küche, wenn Jalil seinen Köchen über die Schulter guckt, die gerade den Hummus anrühren, und penibel darauf achtet, dass sie sich an das Rezept halten. Die traditionelle Limonenlimonade in einem großen Plastiktank ist schon angesetzt. Syrer, Palästinenser, Schweden, Russen und Israelis arbeiten im Kanaan, sprechen Englisch, Hebräisch und Arabisch. Heute auf ihrer To-do-Liste: Kartoffelsalat nach arabischer Art mit roten Zwiebeln, Sumach und Tahini-Sauce, ein halber gerösteter Blumenkohl, beträufelt mit Dattelhonig und süßer Granatapfelmelasse, blutrote Rote Bete geröstet mit marokkanischen Gewürzen und ein frisch gehackter Salat mit Granatapfel-Dattel-Dressing und einer Prise Za'atar.

So gut es geht, versuchen Jalil und Oz Ben ihre Geschichte so alltäglich wie möglich zu erzählen. In anderen Städten wie London gebe es so eine Zusammenarbeit von israelischen und palästinensischen Köchen schließlich auch, sagt Oz Ben. Das beliebte Restaurant »Machneyuda« aus Jerusalem habe einen Ableger an der Themse eröffnet, auch da gibt es den Mix der Küchen. Oder im beschaulichen Den Haag, im »Love and Peas«. Yotam Ottolenghi hat mit seinem palästinensischen Kochkollegen Sami Tamimi das israelisch-palästinensische Kochbuch »Jerusalem« herausgegeben. Und Haya Molcho, die Wiener Erfolgsgastronomin und Foodproduzentin mit israelisch-rumänischen Wurzeln, die das »Neni« nach Berlin gebracht hat, bezog ihre Tahina von Anfang an von einem palästinensischen Produzenten.

Auch in Berlin ist die Zielgruppe groß genug für das Kanaan. Seit Jahren zieht es immer mehr Israelis nach Berlin. Wie viele genau, weiß auch die Botschaft nicht, die von etwa 15.000 ausgeht, viele haben einen Zweitpass und tauchen nicht in der Statistik auf. Palästinenser sind noch schwieriger zu zählen, da sie keinen Staat haben. Oz Ben David hat das früh erkannt. Er kam



2

» Das ist die Magie der Küche, die ich kenne – es ist eine Mixtur des Unerwarteten. «

als Marketingexperte nach Berlin, sein Job war es, Leuten wie Jalil Dabit den Einstieg in den europäischen Markt zu erleichtern. Ein Bekannter brachte die beiden zusammen, inzwischen sind sie Freunde.

Dass sie hier traditionelle Speisen wild durcheinandermixen, ist nicht nur Symbolik, sondern auch Verkaufsstrategie. Etwa das Malawach, traditionelles, jemenitisches, blätterteigartiges Brot, das normalerweise mit einem gekochten Ei und Gemüse serviert wird. Gibt es im Kanaan auch mit Käse und Tomatensoße. Die Italiener stehen drauf, das erinnert sie an Pizza. Gibt es aber auch mit Rote Bete und Schafskäse, für Gäste vom Balkan. Für die vorsichtigen und konservativen Deutschen, sagt Oz Ben, hätten sie sich auch was ausgedacht: »Kartoffelpuffer mit Hummus! So haben sie was Bekanntes und lernen zugleich etwas Neues kennen.« ¶