

HEIMAT *am Herd* MARWAN ABADO & VIOLA RAHEB

Er wuchs in Beirut auf, sie in Bethlehem, kennengelernt haben sie einander in Wien. Beide lieben es, ihre kulinarischen Wurzeln gemeinsam zu pflegen und geben einen kleinen Einblick in die arabische Vorspeisenkultur.



in einem pistazienfarbenen Altbau im siebenten Bezirk leben Marwan Abado und Viola Raheb mit ihrem elfjährigen Sohn Ranad. Ihre Küche ist nicht groß, dafür aber bis obenhin verbaut, in einer Ecke lehnt eine Leiter, um auch die höchsten Schränke zu erreichen. Auf so engem Raum muss man sich schon gut verstehen, um gemeinsam arbeiten zu können. „Bei uns ist immer einer der Hauptkoch und einer der Hilfskoch“, sagt Marwan und legt die Melanzani über die blauzüngelnden Flammen eines Gaskochers. Das Feuer soll den violetten Früchten Geruch und Geschmack verleihen. „Den Grill hamma hier leider nicht, also muss man kreativ sein.“ Bevor er beginnt, einen großen Berg Petersilie zu zerkleinern, zieht er sich dünne Schutzhandschuhe über. „Ich bin Musiker, die Haut wird trocken vom vielen Waschen.“ Marwan ist Meister der Oud, einer orientalischen Kurzhalblaute. Aufgewachsen in einer palästinensischen Flüchtlingsfamilie in Beirut, lebte Marwan lange Zeit ohne Staatszugehörigkeit. 1985, mit 18 Jahren, kam er nach Wien. „Die österreichische Staatsbürgerschaft ist meine erste.“ Zum Würzen holt Marwan ein großes Glas voller geschälter Knoblauchzehen aus dem Kühlschrank. „Wir brauchen viel davon. Wir kochen täglich frisch.“ Viola, Doktor der Theologie, kommt zur Unterstützung in die Küche. Sie ist heute die Hilfsköchin. „Schön, wenn Migranten auch Gastarbeiter haben“, sagt Marwan lachend. Ihre Familienrezepte haben die beiden in einem Kochbuch zusammengefasst: „Zeit der Feigen“, erschienen im Mandelbaum-Verlag. So

verwandt ihre kulinarische Herkunft auch ist, die Rezepte ihrer Kindheit sind doch sehr unterschiedlich. Sie stammt aus einer lutherischen Familie, er aus einer katholischen – etwa zehn Prozent der Palästinenser sind Christen. Viola begießt den inzwischen fertigen Melanzani-Aufstrich mit Olivenöl. „Aus meiner Heimat – Bethlehem!“ Als dritte Vorspeise mixt Marwan noch Kichererbsen zu Hummus. „Die kommen bei uns aber nicht aus der Dose!“ Wir setzen uns an den großen Tisch. „In unserer Kultur muss niemand aufessen.“ Im Gegenteil: Sobald der Teller leer ist, wird nachgelegt. „Sonst sieht es so aus, als hätte es nicht gereicht.“

ARABISCHE *vorspeisen*

Melanzani ein paar Mal mit einer Gabel einstechen, dann über einer Gasflamme (oder im Backrohr) so lange grillen, bis die Haut schwarz ist. Abkühlen lassen, schälen, dann hacken oder mit einer Gabel zerdrücken. Zitronensaft und Tahina verrühren, ev. mit etwas Wasser verdünnen. Die Sauce zur Melanzani-Masse geben, geschälten, zerdrückten Knoblauch dazu, mit Salz abschmecken. Mit reichlich Olivenöl begießen, mit Granatapfelkernen garnieren. Petersilie, Paradeiser, Zwiebeln und Minze waschen, abtropfen lassen, fein schneiden. Bulgur kurz waschen, abtropfen lassen, dazugeben. Mit Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer marinieren, ziehen lassen.

Mutabal Baba Ghanouj (Melanzani-Aufstrich):
3 große Melanzani
2 Knoblauchzehen
Saft von 2 Zitronen
150 ml Tahina (Sesamsauce)
Salz

Tabuleh (Petersiliensalat):
4 Bund Petersilie
2 Jungzwiebeln
etwas frische Minze
3 Paradeiser
2 EL Bulgur (Weizenschrot)
Zitronensaft
Olivenöl
Salz, Pfeffer



FOTOS: JURG CHRISTANDL

Viola Raheb studierte in Deutschland Theologie und zog wegen der Liebe nach Wien. Ihr Mann Marwan Abado bereichert seit Mitte der 80er-Jahre die österreichische Musikszene mit seiner orientalischen Laute

5 FRAGEN

Ihr Tipp für ein Lokal mit arabischer Küche?
Al-Badawi, Florianigasse 16, Wien 8.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? VIOLA: Mutters Thymianbrot. MARWAN: Vaters Melanzani-Aufstrich.

Wo kaufen Sie Lebensmittel aus Ihrer Heimat ein?
Am Hannover-Markt, Wien 20, und beim Prosi-Markt am Neubaugürtel. Vieles bekommt man aber auch in türkischen Geschäften.

Was würden Sie nie essen?

VIOLA: frisch geschlachtete, rohe Schafleber, so, wie man's in unserer Heimat isst. MARWAN: Schlangen und Kröten und so. Aber ich bin experimentierfreudig.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

VIOLA: Was Süßes. MARWAN: Al dente gekochte Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Chili.

MHK KÜCHENSPEZIALISTEN MIT DEM ROTEN DREIECK

I bin's, Joesi Prokopetz!
Und i sag' Ihnen nun
etwas, das wie Musik
in meinen Ohren klingt:

Bei den MHK Küchenspezialisten gibt's jetzt EWE Küchen mit integriertem Soundmodul. Perfekt abgestimmter Raumklang via Bluetooth oder MP3 Player. Da können's die Schnitzel im Takt klopfen.

www.mhk.at
146x IN ÖSTERREICH



ewe
... und nicht irgendeine Küche

MHK
KÜCHENSPEZIALIST