

Kulinarischer Kreuzzug aus dem Libanon

Die orientalische Küche erobert den Okzident. Ganz vorn dabei die libanesischen Brüder Maurice und Chalil Houraibi

Im libanesischen Restaurant «Le Cèdre» in Zürich reichen sich saudische Diplomaten, Schweizer Familien und amerikanische Touristen die Türklinke. Allen gemeinsam ist die Lust auf die libanesischen Meze mit ihren berühmten Mezze.

VON ANDREA HILBER THELEN

Sie kennen Meze nicht? Diese lukullischen Märchen aus 1001 Nacht? Meze das sind raffinierte orientalische Tapas. Kleine Gerichte mit Gemüse, Fleisch und viel frischen Kräutern wie Petersilie, Minze und Koriander. Im Restaurant «Le Cèdre» werden abwechslungsweise über 80 verschiedene Meze-Varianten serviert. Die meisten davon sind vegetarisch. Beispielsweise Hummus, das Kichererbsen-Püree mit Suchtpotenzial. Oder Tabbouleh, eine Art gehackter Petersiliensalat mit Viagra-Wirkung, wie gemunkelt wird. Andere werden mit feingehacktem Lamm- und Kalbfleisch und mit viel frischer Minze gewürzt und in kleinen Teigtaschen serviert. Traditionellerweise werden Meze im Libanon als Vorspeise gegessen. Sie sind aber so reichhaltig, dass sie ebenso eine vollwertige Mahlzeit bilden. Jeder Gast am Tisch bedient sich selber aus den verschiedenen Schalen mit dem gereichten Fladenbrot. Das führt zu einer ungezwungenen Atmosphäre und eignet sich daher gut für ein Essen im Kreis von Familie und Freunden. Ein Konzept, das übrigens auch Sternekoch Andreas Caminada in seinem neuen Restaurant in Bad Ragaz übernommen hat.

«IN ZEHN JAHREN wird in den Schweizer Haushalten mindestens einmal in der Woche libanesisch gekocht.» Diese kühne Behauptung stellt Maurice Houraibi, Initiator und Gastgeber im «Le Cèdre», auf. Zusammen mit seinem Bruder Chalil eröffneten sie vor über zwanzig Jahren das erste libanesisches Restaurant in Zürich, und immer noch ist es fast unmöglich, ohne Reservation einen Tisch zu ergattern. Der anhaltende Boom seines Restaurants führte dazu, dass Maurice, wie der Gastronom kurz genannt werden will, 2009 sein zweites Lokal am Limmatquai, Zürichs beliebtester Flaniermeile, eröffnete. Und dies in Zeiten, wo der Begriff «Beizensterben» aktueller denn je ist.

Wer über Mittag im «Le Cèdre» an der Badenerstrasse 78 im Kreis 4 isst, wird Augenzeuge einer friedlichen Völkervereinigung. Zürcher Mamis mit ihrem Nachwuchs, Touristen aus Ku-



Meze: Typisch orientalische Tapas.

RENE FRAUENFELDER



Der Meze-König: Maurice Houraibi in seinem Reich, wo das Märchen begann.

ANDREA HILBER THELEN

wait, jüdische Familien, russische Geschäftsleute und die Handwerker von nebenan sitzen Stuhl an Stuhl im Restaurant.

Doch es braucht dann schon einen gewichtigen Grund, dass arabische Diplomaten extra aus Genf nach Zürich reisen, um bei einem christlichen Libanesen zu Mittag zu essen. Denn mittlerweile ist er nicht mehr der Einzige. Aber der Beste, wie Gastrojournalisten und Gäste aus aller Welt auf TripAdvisor und in Blogs schwärmen. «Wie ein Mini-Urlaub und Sonne im Teller», schreibt beispielsweise eine Zürcherin.

ABER WIE WIRD MAN DER BESTE? «Mit Frische», erwidert Maurice. «Sehen Sie, beispielsweise diese Zitrone. Ich kaufe nur Zitronen mit Blättern dran. Nur so weiss ich, dass sie erst ein paar Tage alt ist und nicht wie üblich schon ein halbes Jahr in einem Kühlraum lagerte.» Als leidenschaftlicher Botschafter der libanesischen Küche ist ihm kein Aufwand zu gross. So steht der Sohn eines Lebensmittelgrossisten schon um ein Uhr morgens auf dem Züricher Engrosmarkt um sich das schmackhafteste Gemüse und die frischsten Früchte zu sichern. Kos-

REZEPT FÜR BABAGHANOUGH

Babaghanough zu Deutsch «Der beleidigte Papa» ist ein **Auberginenmus** mit Sesampaste (Thahin). Für die Zubereitung benötigt man:

2 Kilo frische Auberginen
400 Gramm Sesampaste (Thahin)
2 TL Salz
4 Knoblauchzehen
1 Espressotasse frischen Zitronensaft
Olivenerlen
Granatapfelkerne



Auberginen waschen, mit einem spitzen Messer einige Male einstechen. Auf ein Blech geben und im Backofen bei 250 Grad grillieren, bis sie weich sind. Die Haut wird dabei schwarz. Das weiche Fleisch ausschälen und mit der Sesampaste, Salz, Zitronensaft und dem gepressten Knoblauch pürieren. In einer Schale anrichten und mit den Granatapfelkernen garnieren.

ten scheut er dabei keine: «Für diese Tomate zahle ich im Einkauf acht Franken pro Kilo. Herkömmliche Tomaten kosten 80 Rappen. Aber die interessieren mich nicht. Die schmecken nach nichts.» Einmal in der Woche bringt ein Flugzeug Berge von Kräutern aus dem Libanon ins Restaurant. «Ich zahle einem Angestellten monatlich 1200 Franken, damit er mir die frischsten Kräuter schickt.»

Vertrauen ist gut, doch Kontrolle ist besser. Nach diesem Motto steht Maurice um fünf Uhr im Schlachthof und wählt ein halbes Kalb oder ein ganzes Schaf aus. «Im Schlachthof wissen sie genau, was ich brauche, und zeigen mir immer die besten Stücke. Dafür bringe ich ihnen auch mal eine Flasche von unserem libanesischen Wein.» Ein Geben und Nehmen. Später wird er das Fleisch eigenhändig zerlegen, und Chefkoch Chalil wird daraus zartestes Schisch Lahme – marinierte Lammfiletstücke am Spieß – zubereiten. Dazu trinkt man Tee mit frischen Pfefferminzblättern gebrüht oder ein Glas Château Kefraya, einen schweren und vollmundigen Wein vom bedeutendsten Weingut im Libanon.

DER TRAUM EINES LIBANESISCHEN Restaurants wäre damals 1994 fast gescheitert. Die meisten Gäste hatten noch nie etwas von Hummus und Meze gehört, noch dazu waren die Berührungspunkte in den Neunzigerjahren sehr ausgeprägt. So hiess es dann vom Amt, dass man in Zürich kein libanesisches Lokal brauche. Es kostete Maurice einen Anwalt, um die Beamten vom Gewinn der orientalischen Küche überzeugen zu können.

Heute verköstigen Grandhotels wie das «Dolder Grand», das «Hyatt» oder der «Schweizerhof» in Bern ihre noblen Gäste mit Meze vom «Le Cèdre». Bundesbern serviert an offiziellen Empfängen Meze von Maurice, und laufend wird er von begeisterten Frauen und Männern kontaktiert, die über ihre kulinarischen Erfolge bei der Meze-Zubereitung zu Hause schwärmen. Genau wegen dieser anhaltenden Resonanz ist Maurice überzeugt, dass die libanesischen Küche schon bald einen festen Platz in Schweizer Haushalten hat.

Restaurant «Le Cèdre», Badenerstrasse 78, 8004 Zürich. Telefon 044 241 42 72. Infos: www.libanesisch.ch.

HOROSKOP



WASSERMANN 21.1.–19.2.

Vergessen Sie diese Woche nicht, etwas für Ihre Gesundheit zu tun, etwa regelmässige sportliche Aktivitäten. Dabei geht es nicht um Leistung sondern um Ausgleich zum Berufsalltag, der oft mit einseitigen Belastungen einher geht. Werden Sie aktiv, denn vorbeugen ist besser als heilen.



FISCHE 20.2.–20.3.

Die Sterne zeigen eine Zeit der Besinnung und der Ruhe an. Treten Sie diese Woche leiser, denn sonst überhören Sie die zarte Stimme Ihrer Intuition. Auszeiten vom Alltag und innere Einkehr sind jetzt besonders wichtig und heilsam. Nehmen Sie sich die Zeit die Sie brauchen.



WIDDER 21.3.–20.4.

Das zeigt an, dass Sie nun Altes und Neues harmonisch verbinden können. Ihre Erfahrungen können in Ihre Zukunftspläne integriert werden ohne sie zu behindern. Auch in der Liebe läuft es gut. Sie können diese Woche gut miteinander reden und Gemeinsamkeiten pflegen.



STIER 21.4.–21.5.

In dieser Woche könnten sich einige Chancen ergeben die Ihre Lebensqualität verbessern. Merkur bremst zwar ein wenig doch Ihr Selbstvertrauen ist ungeboren. Körperlich sind Sie diese Woche nur begrenzt belastbar, Sie sollten es daher langsam angehen.



ZWILLINGE 22.5.–21.6.

Diese Woche verspricht Merkur interessante Kontakte und Begegnungen mit wichtigen Menschen. Auch in der Liebe dürfte einiges los sein. Vor allem Singles können von den aktuellen Konstellationen profitieren. Allerdings müssen sie auch aktiv etwas dafür tun.



KREBS 22.6.–22.7.

Projekte entwickeln sich vielversprechend, Sie können Ihre Zukunft geschickt planen und sich auf die sichere Seite bringen. Werden Sie aktiv, denn in der Liebe dürfte ohnehin nicht allzu viel los sein. Kraft genug haben Sie, da Mars nun Ihre Energie mobilisiert.



LÖWE 23.7.–23.8.

Sie haben konkrete Vorstellungen, wie die Dinge laufen sollen. Doch manchmal kommt es anders. Lassen Sie sich dann nicht zu unbedachten Äusserungen verleiten und bewahren Sie Ihre Fassung, selbst wenn es mal nicht nach Ihrem Kopf geht. Sturheit ist nicht sexy.



JUNGFRAU 24.8.–23.9.

Eine angenehme Woche dürfte auf Sie zukommen, denn aus kosmischer Sicht scheint soweit alles in Ordnung zu sein. Lassen Sie es sich einfach gut gehen und verbinden Sie das Angenehme mit dem Nützlichen. So steigern Sie Ihre Lebensqualität.



WAAGE 24.9.–23.10.

Sie verstehen blitzschnell, worauf es ankommt, und können Ihr Wissen humorvoll vermitteln. Sie sind genau auf der gleichen Wellenlänge mit Ihrem Umfeld, die Stimmung ist sehr einträchtig und Teamarbeit gelingt gut. Auch in der Liebe erwarten Sie harmonische Stunden.



SKORPION 24.10.–22.11.

Ihre Beharrlichkeit zahlt sich diese Woche aus. Ihre Vorgesetzten erkennen Ihre Qualitäten. Sie strahlen Kompetenz und Herzlichkeit aus und Ihre Zuversicht färbt auf Ihre Umgebung ab. Bei Gesprächen aufpassen, dass die Dinge nicht zerredet werden.



SCHÜTZE 23.11.–21.12.

Sie haben viele Träume und hochgesteckte Erwartungen. Vermutlich können nicht alle davon der Realität standhalten. Konzentrieren Sie sich auf die Möglichkeiten in der Gegenwart, denn der Grundstein für Ihren Erfolg wird im «Hier und Jetzt» gelegt.



STEINBOCK 22.12.–20.1.

Manche Steinböcke müssen sich diese Woche mit einer neuen Situation anfreunden, die ihnen nicht ganz genehm ist. Aber dank Ihrer Belastbarkeit lässt sich diese Hürde meistern, denn Sie sind sehr vital und haben ein aussergewöhnliches Stehvermögen und Mut.