

Schalom, Tom

Thomas Franz zieht vom Rheinland nach Israel, kocht im Fernsehen – und wird ein Star. Ein gemeinsamer Marktbesuch in Tel Aviv

VON PAUL STÄNNER

Wer mit Tom Franz verabredet ist, muss auch in Tel Aviv sehr deutsch, sehr pünktlich sein. Schon vor der ausgemachten Zeit steht er am Eingang zum Carmel-Markt, hoch aufgeschossen, den durchschnittlichen Israeli um eine Kopflänge überragend, die lockigen Haare zum Knoten zusammengelassen. Der 41-Jährige ist schon mitten im Palaver mit einem Händler. Die Menschen erkennen ihn hier gleich, ziehen ihn ins Gespräch: Na, hast du nicht Lust, mal was Anständiges für uns zu machen, kannst doch nicht nur im Fernsehen kochen, wir wollen auch mal dein Essen probieren.

Wir schlendern die enge Gasse hinunter. Tom – eigentlich Thomas – Franz stammt aus dem katholischen Rheinland. Aber schon als Jugendlicher hat er eine Liebe zu Israel entwickelt. Erst zum Land, zu den Menschen, zu der mediterranen Lebensart und dann zu einer besonderen israelischen. Vor zehn Jahren, fertig mit dem Jurastudium, wanderte der Kerpener nach Israel aus und konvertierte zum jüdischen Glauben. Was kein leichter Prozess war, denn zum einen ist das Judentum nicht sonderlich erpicht auf Konvertiten, zum anderen hatte sich Franz ausgerechnet die konservative Ausrichtung des Glaubens ausgesucht, die über eine besonders ausgefeilte und umfangreiche Theologie verfügt. Aber Tom Franz neigt dazu, Dinge, die sich ihm widersetzen, mit zähem Fleiß zu erobern.

Der Carmel-Markt ist eine lange, schmale Straße in Tel Aviv. Von den gefährlich bröckeligen Hausfassaden hängen Markisen weit in die Straße, so dass das grelle Sonnenlicht nur mit einem schmalen Streifen durchdringt. Rechts und links sind die Stände aufgebaut. Das Angebot reicht von Allerweltskrims-

krams bis zu hochwertigen Lebensmitteln aus der Umgebung oder den Farmen in der Wüste. Franz mag den Markt, auf dem die Einheimischen einkaufen und den die Touristen besuchen, verschiedene Stände sucht er immer wieder auf: Der eine bietet glänzendes Obst an, Datteln, Nüsse und Rosinen aus dem Iran. Die sind die besten überhaupt, sagt Franz, es gibt sie nur gelegentlich, wohl wegen politischer Probleme. Die Rosinen gehen in seinen berühmten rheinisch-israelischen Sauerbraten.

Kokos, Mango, kandierte Zitronenschalen, es nimmt kein Ende. Auch den Gewürzhändler besucht Franz jedes Mal, dessen Auslagen bilden ein fantastisches Farbenmeer: Hellgrün, Dunkelgrün und weiß gesprenkeltes Grün, vier Abstufungen Braun, helles Rot, dunkles Rot, helles Rot mit dunklen Beimischungen, flammendes Orange. 60, 70 Plastikschalen mit unterschiedlichen Gewürzen stehen hier, man muss sich regelrecht einarbeiten, um sich unter all den Paprika- und Chili-Sorten und ihren Mischungen zu rechtzufinden.

Berühmt wurde Tom Franz, der sich bis dahin mit unterschiedlichen Jobs mehr oder weniger erfolgreich durchgeschlagen hatte, durch die Kochshow „Masterchef“ des israelischen Fernsehens. Die Vorgeschichte: Tom Franz wollte seine spätere Frau Dana werben, indem er für sie kochte. Von dem, was er ihr auf den Teller legte, war sie so begeistert, dass sie spontan in Tränen ausbrach.

Dana, die als Public-Relations-Beraterin für große Köche und Restaurants gearbeitet hatte und die Branche kannte, drängte ihren Mann, sich zum TV-Wettbewerb anzumelden. „Sie hat mir keine Ruhe gelassen, bis ich irgendwann gesagt habe, okay ich geh.“ Und als er dann vor den Kameras und Juroren von „Masterchef“ stand, wollte er auch einen guten Eindruck machen und möglichst weit kommen. „Da hab ich mich wirklich reingehängt.“

Es hat ihm geholfen, dass er nicht nur Jura, sondern auch Hebräisch, das Alte Testament und viele andere Dinge gelernt hatte. Also wälzte er Kochbücher, verinnerlichte Rezepte. Was nicht so einfach war: Wer koscher kocht, muss sich an viele Vorschriften halten. Das Fleisch nur von wiederkäuenden Paarhufern (Rind und Lamm, aber kein Schwein, das hat zwar korrekte Hufe, ist aber kein Wiederkäu), von den Meerestieren nur jene, die Schuppen haben, das heißt, Krustentiere fallen weg. Dann hat die Küche alle Töpfe doppelt, denn das Milchige und das Fleischige dürfen nach den orthodoxen Regeln nicht zusammenkommen. Die Küche von Tom Franz hat ungefähr die Grundfläche eines einigermaßen komfortablen Doppelbetts, wie jemand hier kochen und neue Gerichte entwickeln soll, bleibt ein Rätsel.

In dieser Enge entstand auch der Reibekuchen, der Aufsehen erregte: Reibekuchen mit selbst gemachtem Apfelmarmelade, abgeschmeckt mit orientalischen Gewürzen und statt des Zuckerrübens-



Aus dem Vollen schöpfen kann Franz beim Einkauf frischer Zutaten in seiner Wahlheimat. Fotos: © Dan Peretz, www.at-verlag.de

rups, den es in Israel nicht gibt, ein Rote-Bete-Sirup. Schon war er eine Runde weiter.

Über Wochen hinweg wurden die Teilnehmer von berühmten Köchen Israels nach einem K.-o.-System ausgesiebt. Groß, schlank, gut aussehend und perfekt hebräisch sprechend ist Tom Franz schon eine Medienerscheinung, aber bei der Show ging es vor allem ums Kochen. Während die Bewerber immer weniger wurden, nahmen die Zuschauer von Runde zu Runde zu. Und sie wollten den deutschen Einwanderer, der auf moderne Art koscher kochte, als Sieger sehen. Am Ende hatte die Show mit einer Beteiligung von weit über 50 Prozent die höchste jemals in Israel gemessene Einschaltquote. Im Januar 2013 war es so weit: Tom Franz war der Sieger mit einem mediterranen Steakgericht, zu dem er raffiniert gewürzte Soßen reichte.

Tom Franz verbindet zwei Kulturen am Herd – die seiner deutschen, speziell rheinischen Heimat mit der seiner Wahlheimat. Nach Lust und Laune (innerhalb der Vorschriften) packt er zusammen, was ihm geschmackvoll erscheint. Aus diesem koscheren Cross-over hat er eine eigene Marke erschaffen.

Jetzt kennt nicht nur auf dem Carmel-Markt fast jeder den Sieger. Bei meiner Ausreise spielte der Grenzbeamte mit mir das übliche Verhör durch, wollte wissen, mit wem ich mich in Israel getroffen habe. Als ich den Namen Tom Franz erwähnte, ließ mich der junge Kontrolleur sofort ziehen.

Tom Franz genießt die Aufmerksamkeit seiner Fans, als Belohnung am Ende eines langen Weges.

„Ich bin hier hingekommen und habe auf vieles verzichtet: alte Freunde, Kollegen, auch die Familie. Und auf einmal hab' ich ein ganzes Volk, was mich in die Arme nimmt und sagt, du bist einer von uns, schön, dass du da bist.“ Regelmäßige Flüge nach Deutschland mindern das Heimweh und helfen, Kontakte zu halten.

Jetzt hat er auch ein Kochbuch auf Deutsch herausgebracht, „So schmeckt Israel“ (AT Verlag, 24,90 Euro). Der Titel ist nicht ganz treffend, denn Franz, der ein

Faible für eine besonders kräftige, fleischlastige Küche hat, serviert eher Fusionsgerichte, einmal anders: Unter den Rezepten findet man seinen rheinisch-israelischen Sauerbraten, in Orangensaft mit Feigen geschmort, Kohlroutladen mit Soja-Soße und Korianderblättern gewürzt, Frikadellen in Paprika-Mango-Sauce, Forelle mit Avocado-creme und natürlich seine Reibekuchen mit Gewürzkompott und Rote-Bete-Sirup.

In Israel kocht Tom Franz im Fernsehen und für Zeitschriften, aber das eigene Lokal muss warten. Jetzt steht der Vater zweier kleiner Kinder vor dem Stand seines Lieblingsgewürzhändlers und bemüht sich, die beste Mischung für „Chraime“ zusammenzustellen. „das ist Fisch, der in einer pikanten roten Soße gegart wird, es ist das einzige Gericht, wo Fisch wirklich lange köcheln darf und nicht verliert, sondern gewinnt, weil er den Geschmack richtig aufnimmt. Und da werden viele rote Aromen verwendet.“ Wir reden von drei, vier Sorten Paprika plus Chili. Kein Wunder, dass er seinen Gewürzhändler liebt und glänzende Augen bekommt. Tom Franz freut sich schon auf den Freitagabend, wenn wieder richtig aufgetischt wird.

Von TISCH zu TISCH

Filetstück Entenleber mit Schokolade und Tabak

VON BERND MATTHIES

Das Dilemma der Restaurantkritik: Mancher Text behält seine Gültigkeit zehn Jahre lang, manch anderer gerade mal zehn Minuten. Weil nämlich der Laden schließt, der Küchenchef geht, der Küchenstil geändert wird, weiß der Teufel. Und dann gibt es, seltener, auch das Phänomen, dass ein Koch auf der Suche ist und dem Besucher Rätsel aufgibt.

Ein solcher Fall könnte beim „Filetstück“ vorliegen – dem in der Uhlandstraße. Denn anders als im Stammsitz in Prenzlauer Berg werden hier unter den Kronleuchtern nicht nur Steaks serviert, es gibt auch einen ehrgeizigen Küchenchef, Sascha Ludwig, der sich in der Liga der außergewöhnlichen Köche etablieren möchte, ohne die wirtschaftlich ganz sicher einträglichere Grillerei aufzugeben. Vor zwei Jahren habe ich sein Schaffen hier eher distanziert bewertet, habe aber nun erneut nachgeschaut, weil es ja so viele neue eigenständige Chefs in Berlin gegenwärtig nicht gibt.

Und bitte: Das war nun doch ganz prima. Ludwig weiß genau, was international im Moment so läuft, aber er setzt sich daraus geschickt eine eigene Linie zusammen, kocht modern, ohne ins Affektierte abzugleiten. Die zur Zigarre gerollte Entenstopfleber mit wenig Schokolade und einem Hauch Tabak hängt deshalb zwar links ein Stück über den Tellerrand, aber sie schmeckt vor allem, zeitgemäß ergänzt mit ein paar Rhabarberwürfeln, die Frische ins Spiel bringen.



Filetstück, Uhlandstr.156, Wilmersdorf, Tel. 544 696 40, Mo-Sa 12-15 und 18-23 Uhr, sonntags geschlossen. Foto: Kai-Uwe Heinrich

Ein Stück ausgezeichneten Kopfsalat steckt nebst Erbsen unter einem Miso-Schaum im Glas; das „Kachelfleisch“ vom Edelschwein, ein hierzulande meist nur verwurstedes Keulensstück, klein geschnitten mit Petersilienwurzeln, grünem Spargel und Radieschen, schmeckt ebenfalls sehr gut, aber die kreative Beigabe von Nordsekrabben überreize das alte Surf-and-Turf-Thema dann doch ein wenig.

Großartig: Das Lamm in zwei Gängen, bei dem die Fleisch-Erfahrung der Küche voll einschlug. So rosig-saftig habe ich Lammfleisch noch nie gesehen. Dazu Fenchel, Tomate, Püree von gelben Linsen. Tomate? Hält: Die war verblüffend echt nachgebaut und mit einer Tomatencreme gefüllt, aber eher ein Gag. Gradliniger ging es beim ersten Lamm-Teil zu, einem Tatar mit Papaya und Ziegenjoghurt.

„Handkäs mit Musik“ ist hier ein Zwischengang, angenehm austariert mit Vogelmeiere und Apfelstücken. Auch die Desserts geben einen guten Eindruck vom Potenzial der Küche: eine Pannacotta mit dem Aroma von Pandan-Blättern, zweierlei Mango, Puffreis und Sauerampfer, oder ein kleines Manjari-Schokotörtchen mit Rhabarber und Szechuanpfeffer. (Menü: vier Gänge 65, sieben 95 Euro). Die trendorientierte Weinkarte bietet zu vernünftigen Preisen, was eine Weinkarte in diesem Umfeld bieten sollte, Deutschland, Österreich und Frankreich, bei den Roten allerhand Italien und Spanien, außerdem gute Offene, auch eine abgestimmte Weinbegleitung glasweise wird angeboten. Gegenwärtig eins der interessantesten Berliner Restaurants.

Das Straßenbahndepot in Heiligensee hat als Restaurant vor einigen Jahren höchst respektabel begonnen, doch dann gab es allerhand Personalwechsel, und am Ende wurde sogar geschlossen. Vorübergehend, wie sich jetzt zeigt, doch der alte Schwung ist hin. Gekocht wird viel grobschlächtiger, das heißt: Quiche Lorraine, Flammkuchen und Wiener Schnitzel (vom Schwein) sind durchaus zu empfehlen. Das Zanderfilet mit Rahmsauerkraut und Kalbsjus gerät dann aber doch sehr rustikal, und das ambitionierte Jakobsmuscheltatar mit Mango wird viel zu stark beschwert durch eine sehr pastose Unterlage von Avocado-Püree und weißem Frischkäse, in dem so etwas wie Trüffelöl durchschlägt. Simple Desserts. Am meisten Aufsehen erregte der sehr nonchalante Kellner, der es fertigbrachte, zwei Teller, Wein im Kühler sowie Gläser gleichzeitig anzuschleppen und daraus am Tisch eine Art unfreiwillige Performance zu machen. Für den Ausflug. (Alt-Heiligensee 73, Tel. 755 423 070, Mi-Fr ab 17, Sa/So ab 12 Uhr geöffnet)

Die Gewürze auf dem Markt bilden ein prächtiges Farbenmeer



Kirschtomaten für die Tarte Sabich schmort der Koch mit Essig und Öl.

BERLINER SPITZENKÖCHE verraten ihre Tricks

Cassis-Vinaigrette zum Rucolasalat mit Kalbsleber

VON HOLGER ZURBRÜGGEN

Das ist ein sehr schöner Sommersalat als Vorspeise. Für vier Personen braucht man für die Vinaigrette ein Eigelb, 60 Gramm schwarze Johannisbeeren vom Markt, einen halben Esslöffel Senf – ich persönlich nehme am liebsten mittelscharfen Düsseldorfer Löweness –, dazu 2 cl Cassis. Das Ganze verrühre ich erst mal und würze mit Salz und Pfeffer, schlage die Sauce dann mit dem Zauberstab auf, wobei ich langsam 50 ml Pflanzenöl und 20 ml Olivenöl dazugebe. Nur Olivenöl wäre zu intensiv,

das würde die Früchte übertönen, nur Pflanzenöl wiederum wäre zu langweilig. Dazu kommt noch ein Schluck Mineralwasser, 5cl, dadurch wird die Sauce, die eher dick ist, weicher, und ein bisschen Zucker nach Gusto – Johannisbeeren können sehr, sehr sauer sein.

Jetzt bestreiche ich die Teller mit der Vinaigrette, dann mache ich den Rucolasalat – ungefähr 150 Gramm für vier Personen – mit dem Rest an. Darüber gebe



Foto: Nina Wolf

ich noch ein paar geröstete Pinienkerne und gebratene Kalbs- oder Hühnerleber (80 Gramm pro Person). Die Leber brät man ohne Sehne und ohne Haut, gepfeffert und mehliert, in Butterschmalz in der Pfanne an, auf jeder Seite drei Minuten. Dann rausnehmen und jetzt erst salzen. (Wobei ich sie bei uns im Restaurant nicht mehliere, weil das nicht ganz so schön aussieht.)

Für Vegetarier nimmt man einfach Schafs- oder Ziegenfrischkäse.

— Holger Zurbrüggen kocht in seinem Restaurant Balthazar am Kurfürstendamm.

ANZEIGE