



BERLINER ZEITUNG/BENJAMIN PRITZKULEIT

Rabbiner Yitshak Ehrenberg (l.) hat dem Unternehmer Michael Zehden ein Koscher-Zertifikat ausgestellt.

Koscheres aus der Max-Schmeling-Halle

Unter der Aufsicht von Rabbiner Yitshak Ehrenberg kocht Franz Raneburger jetzt für jüdische Feste

VON ANDREAS KURTZ

Wenn Rabbiner **Yitshak Ehrenberg** von der Jüdischen Gemeinde zu Berlin einem durchschnittlich schlecht informierten Nichtjuden das Wort koscher erklären soll, dann greift er gern zu Vergleichen. Weil man es umgangssprachlich durchaus mit „korrekt“ übersetzen kann, sind Sätze wie „Ich habe koscher geparkt.“ möglich. Da sich der Kern des Begriffs um Speisen und ihre Zubereitung dreht, sagt der Rabbiner manchmal auch „Bio“ dazu, weil koscher für ihn durchaus mit dem bewussten Leben der Biobewegung vergleichbar ist. Und die

weiteren Erläuterungen über die unbedingte Trennung von Fleischigem und Milchigem kann er ja nachliefern, wenn dieses Grundverständnis hergestellt ist. Rabbiner Ehrenberg hat sich in den vergangenen Jahren oft darüber geärgert, dass die meisten Juden Berlins noch nicht einmal zu ihren jüdischen Feiertagen und anderen Festen koscher essen. Er sah allerdings auch, dass es an koscherer Gastronomie fehlte.

Deshalb freut er sich über eine Geschäftsidee des Hoteliers und Gastronomen **Michael Zehden**. Der Inhaber des Restaurants im Jüdischen Museum und von elf Hotels in Deutschland und den USA hat gerade den Cateringservice „Top Kosher & Gourmet“ gegründet. Seinen Qualitätsanspruch manifestierte Zehden dabei schon durch die

Auswahl des kreativen Kopfes der Küchenmannschaft: Bei ihm steht der ehemalige Sternekoch **Franz Raneburger** am Herd. Der ist ansonsten im Restaurant Goldener Greif am Schloss Glienicke fürs – nicht koschere – Catering zuständig. Den Goldenen Greif betreibt seine Tochter **Anja Raneburger**. Lange Zeit, als das Restaurant noch Remise hieß, hatte es Papa Raneburger selbst geführt. Der 62-Jährige kocht seit Jahren für Staatsgäste – zuletzt für Israels Präsidenten – und wurde auf seine alten Tage noch mal zum Lehrling. Beim koscheren Kochen sind so viele Regeln zu beachten, dass es mehrere Unterweisungen durch

den Rabbiner geben musste.

Was nun allerdings nicht bedeutet, dass Raneburger danach die Lizenz zum selbstständigen koscheren Kochen hatte. Immer ist eine Aufsicht des Rabbiners dabei, wenn er und seine Mannschaft am Herd stehen. Dieser Herd muss übrigens durch den Rabbiner oder seinen Vertreter angeschaltet werden, sonst sind die darauf zubereiteten Speisen nicht koscher. Er steht in einer extra für Zehdens Cateringservice angemieteten Küche in der Max-Schmeling-Halle. Nachdem die aufwändig gekaschert – in einen koscheren Zustand versetzt – wurde, hat Inhaber Zehden auch die Schlüsselgewalt abgegeben. Der Schlüssel lagert beim Rabbiner, dessen Beaufachteter schließt die Küche vor Arbeitsbeginn auf, unterweist und beobachtet die Mitarbei-



BERLINER ZEITUNG/BENJAMIN PRITZKULEIT

Sternekoch Franz Raneburger präsentiert koschere Snacks für jüdische Hochzeiten und Bar Mitzwas.

ter. Dafür gab es ein „Koscher Zertifikat“ des Rabbiners, das bis zum 31. 12. 2010 bestätigt, dass „Top Koscher & Gourmet“ unter seiner Aufsicht steht. Solche Zertifikate stellt Rabbiner Ehrenberg auch für Schokoladenfabriken und Saffhersteller

aus, die gern nach Israel exportieren möchten.

Und auch die Fleischprodukte sind ausgesucht. Anders als hierzulande gibt es in Großbritannien einen großen Markt für koscheres Fleisch, also importiert Zehdens Firma die notwendigen Zutaten von der Insel. All dieser Aufwand hat natürlich seinen Preis. Nach Zehdens Angaben sei man „etwas teurer“ als andere Catering-Unternehmen. Genauer mag er nicht werden.

Über Michael Zehden, der selbst nicht koscher isst, sagt der Rabbiner Ehrenberg: „Auf den warte ich schon lange.“ Die Kundschaft offensichtlich auch. Ganz ohne Werbung gibt es schon die ersten Buchungen für das neue Unternehmen. Rabbiner Ehrenberg geht es nicht um die orthodoxen Juden: „Die essen sowieso koscher. Es geht mir um die Juden, die bei ihren Festen gern koscher essen würden, für die es bisher aber keine entsprechenden Angebote gab.“

Endlich, freut sich der Rabbiner, endet die Zeit, in der Hotels Anfragen nach koscherem Essen für Hochzeiten oder Bar Mitzwas abwimmeln, indem sie absurd hoch kalkulierten. Die können jetzt anliefern lassen und in ihrem Haus servieren. Ehrenberg ist nicht nur vom Erfolg in Berlin, sondern von einem in ganz Deutschland überzeugt: „Das wird viel gebucht werden.“