

Haya Molcho, Wien

Kreatives Chaos mit Konzept

Text: Jan-Peter Wulf

40
41

Als kleines Kind schnippelte sie Gemüse mit, als junge Frau lernte sie die Küchen der Welt kennen, jetzt bringt Haya Molcho ihre Gastronomie- und Handelsmarke „Neni“ nach Deutschland.

Diese Frau ist wirklich die pure Energie: Haya Molchos Lockenkopf wirbelt durch die Küche, sie probiert an den Töpfen, macht den Köchen Arbeitsschritte vor und erklärt ihnen die richtige Zubereitung: „Die Melanzani (so heißt die Aubergine in Österreich, d. Red.) muss butterweich sein und schön karamellisiert!“ Einfrieren und vorbereiten? Auf keinen Fall, es wird jeden Tag frisch zubereitet. „Die Köche müssen unsere Balagan!-Küche und den Touch des Orients erst einmal verstehen lernen“, erklärt sie. Lächelnd. Das verliert sie trotz des Hochdrucks nicht, unter dem hier gearbeitet wird – wir treffen die in Israel geborene Wienerin mit rumänischen Roots mitten in den Eröffnungsvorbereitungen ihres Restaurants „Neni“ im neuen „25hours Hotel Bikini Berlin“.

WEG VOM BRAVEN TELLERKONZEPT

„Balagan-Style“ heißt das kulinarische Konzept, das den Gästen hier geboten wird – man kann es mit gewolltem, sympathischem, kreativem Chaos ins Deutsche übersetzen. „Weg vom braven Tellerkonzept“, sagt Haya Molcho. Das sieht dann so aus: Lamm oder ausgelöstes Huhn aus dem Griller werden grob geschnitten, Blumenkohl im Ganzen – alles kommt auf mit Pergamentpapier belegten Holzbrettern auf den Tisch, es soll möglichst alles gemeinsam gegessen werden.

Auf der Karte sind die Gerichte, die auf diese ungewöhnliche Art dargebracht werden, farbig markiert. Zum Beispiel „Sabich“ nach einem Rezept aus Tel Aviv, ein köstlicher Mischmasch aus gebackenen Auberginen, Humus, israelischem Salat, pochiertem Ei und der berühmten „Neni“-Tahina mit vielen orientalischen Gewürzen. „Tahina ist die orientalische Bechamelsauce, unsere Basis für alles“, erklärt Haya Molcho. Diese bezieht sie von einem kleinen palästinensischen Hersteller in den israelisch besetzten Gebieten. Keine leichte Bezugsquelle. Auf eigene Faust, gegen alle Einwände, besuchte sie ihn vor Ort, um seine vielgelobte Rezeptur zu probieren. Schnell war man sich einig. „Er macht einfach die beste Tahina“, schwärmt sie. Davon muss er jetzt viel machen und hat kürzlich eine neue Fabrik bauen lassen, denn Haya Molchos von der Individualgastronomie zur Foodmarke für Gastronomie und Handel avanciertes „Neni“ (die vier Buchstaben leiten sich von den Anfangsbuchstaben ihrer Söhne Nuriel, Elijior, Nadiv und Ilan ab) benötigt große Mengen.



DIE WILDEN LOCKIGEN

Denn so sieht die „Neni“-Gastrowelt aktuell aus: Neben dem Stammhaus „Neni am Naschmarkt“ in Wien gibt es seit Anfang 2013 auch ein „Neni“ im 25hours Hotel in Zürich und in den Sommermonaten eröffnet der angesagte „Tel Aviv Beach“ an der Wiener Donau. Und jetzt „Neni“ im zehnten Stock des neuen Design-Hotels direkt am Zoo, man teilt sich die Etage mit der „Monkey Bar“ (s. fzzz 4/2013). Ein weiteres „Neni“ im Wiener „Design Tower“ schloss im Sommer 2013 hingegen wieder: „Der Standort passte einfach nicht zu uns“, so Molcho. Zu clean, zu durchgestylt sei er. „Wir sind nicht die Designer-Typen. Wir sind nicht so perfekt. Wir sind die wilden Lockigen!“

Just in dem Augenblick kommen drei ihrer vier, allesamt lockigen, Söhne herein und begrüßen uns: Nuriel ist der programmatische Kreativkopf im Familienunternehmen und auch als DJ tätig, Elior leitet und plant das Personal und Ilan ist der Spezialist für das Backoffice, für Buchhaltung, Logistik und Einkauf. Er arbeitet aber gerne auch im Service mit, weil er es einfach mag, wie seine Mutter erzählt. Sie sind aus Wien eingeflogen, um sich das neue „Neni“ selbst anzuschauen. Und haben fünf Kilogramm Falafelmasse aus der hauseigenen Produktion in Wien-Donaustadt mitgebracht, mit der man nicht nur die Gastronomiebetriebe in Wien, Zürich und Berlin beliefert, sondern seit 2012 auch den Handel: Mit „Neni am Tisch“ hat man eine Kollektion hausgemachter Aufstriche, Pesti und Gemüsegerichte in die österreichischen „Spar“-Märkte gebracht – erst als Testballon an ausgewählten Standorten, ist sie seit Ende letzten Jahres in allen rund 1.500-Filialen erhältlich. Demnächst werden die Produkte auch in Supermärkten in Süddeutschland erhältlich sein.

Wieso eigentlich Berlin? Haya Molcho berichtet, dass sie Christoph Hoffmann, den CEO der 25hours Hotels, als ihren Gast kennen lernte: Fast täglich aß er im „Neni am Naschmarkt“, als die Hamburger Gruppe 2011 in Wien ein Hotel eröffnete. Man lernte sich kennen, freundete sich an und war sich bald einig, in Berlin zu kooperieren. Dass man das bereits in Zürich tat, war aus der Not heraus geboren: Das ursprüngliche Restau-



Balagan-Style: gemeinsam essen von Holzbrettern mit Pergamentpapier



Blick ins neue „Neni“ im 25hours Hotel Bikini Berlin

42
43

rantkonzept im Züricher Hotel lief nicht. Haya Molcho sprang ein: „Es ist ein Neni mit Schweizer Elementen geworden“, erklärt sie. Man feile immer noch am Konzept: „Das richtige Besteck fehlt zum Beispiel noch. Was den Namen „Neni“ trägt, das muss so sein, wie ich es haben will. Da bin ich sehr streng.“ Allem kreativen Balagan!-Chaos zum Trotz – das Branding muss stimmen.

UMGEBEN VON FAMILIE UND LEBENSMITTELN

Der Grundstein für ihre gastronomische Karriere wurde in der Kindheit gelegt: „Bei uns gab es immer viele Gäste, weil es stets mehr als genug Lebensmittel gab“, erzählt sie. Ihr Vater wurde für seine Arbeit nämlich oft in Naturalien bezahlt: Als „reisender Zahnarzt“ fuhr er mit dem Motorrad, die Bohrer im Gepäck, in die Kibbuze und behandelte seine Patienten vor Ort. Geld hatten diese wenig, dafür umso mehr selbstangebaute Auberginen, Gurken und Tomaten. Die brachte der Vater dann mit dem Motorrad heim. Schon als kleines Kind lernte Haya von der Großmutter, Gemüse zu schnippeln und zuzubereiten. „Essen, Kochen, diese Gerüche, die Familie um mich herum – ich hatte eine wunderschöne Kindheit!“

Eine Kindheit, die sich 1964, Haya war neun Jahre alt, vom warmen Israel ins kühle norddeutsche Bremen verlagerte: Die Familie folgte dem Vater, der ein Jahr zuvor eine gut dotierte Stellung an einer Zahnklinik angenommen hatte. „Wir waren echte Exoten. Damals gab es noch keine Gastarbeiter in Bremen. Unsere Bettwäsche haben wir zum Trocknen rausgehängt. Das hat sonst niemand dort gemacht“, erinnert sie sich. Es war aber kein Kulturschock, sondern „ein schöner Übergang. Die Familie war wieder vereint. Wir behielten unsere Tradition bei, sprachen Hebräisch und Rumänisch. Oft war Verwandtschaft zu Besuch. Und die hatte stets Melonen, Maiskolben und Gewürze im Gepäck statt Anziehsachen!“

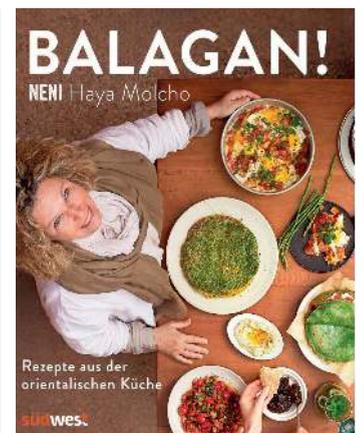
IN DEN KÜCHEN DER WELT

1978 heiratete sie Samy Molcho, der sich als Pantomime und Experte für Körpersprache über die Grenzen Israels hinaus einen Namen gemacht hat. Sieben Jahre reiste man auf Tournées rund um den Globus. Während ihr Mann performte, schlenderte Haya über die Märkte, lernte die ayurvedische Küche Indiens kennen und arbeitete in einer chinesischen Garküche mit. „Gewürze haben mich immer begeistert. Ich wollte mehr wissen und habe einfach gefragt, ob ich helfen darf“, berichtet sie. Dann kamen

vier Kinder, Haya Molcho war zu Hause, kochte für Familie und Freunde, und als der Jüngste aus dem Größten raus war, begann sie, Caterings auszurichten. Kleine und schließlich auch sehr große: „Bis zu 2.000 Gäste haben wir bekocht und wurden immer weiter empfohlen.“

Eine richtige Gastronomiekarriere war dennoch nie geplant. Doch 2008, an einem Regentag, stieß sie am Naschmarkt zufällig auf einen Stand, der frei wurde. „Wenn, dann dort“, dachte sie sich. Ziemlich runtergekommen sei der Stand gewesen, das Dachgeschoss unbenutzt, weil unbenutzbar – aber genehmigt. Wieder rieten ihr alle davon ab, Haya Molcho griff zu. Und fragte ihre Söhne: „Seid ihr dabei?“ Waren sie. Man legte sich zusammen ins Zeug. Los ging es mit dem ersten „Neni“-Restaurant im März 2009. Holprig. „Am Anfang war es eine Katastrophe. Viele Dinge sind gefloppt. Aber die Leute sind immer wiedergekommen, weil wir nette Leute sind, uns entschuldigt haben und ihnen immer einen New York Cheesecake ausgegeben haben“, erzählt sie lachend. „Wir haben 24 Stunden am Tag geschuftet, alles vorgemacht, erklärt und wieder von vorne. Nach zwei harten Jahren waren wir dann an dem Punkt, wo wir gemerkt haben: Es läuft.“ Sprach's und verschwindet wieder in der Küche, um dem neuen „Neni“-Team über die Schulter zu schauen, Handgriffe und die Zubereitung zu zeigen. Pure Energie ist sie, diese Frau.

www.neni.at



Neni zum Nachkochen: BALAGAN! Rezepte aus der orientalischen Küche

Eine Woche lang hat Haya Molcho für ihr neues Buch mit verschiedenen Generationen gekocht. Herausgekommen ist ein buntes, fröhliches Werk mit Rezepten für Anfänger und Fortgeschrittene, das sich auch wegen seiner Sonderbindung gut in der Küche verwenden lässt: Der Umschlag klebt nicht am Buchrücken, sondern mit einem schmalen Streifen an der letzten Seite. Das Buch bleibt deshalb wie eine Zeitschrift ganz aufgeschlagen liegen.

192 Seiten, ca. 100 Farbfotos, erschienen im Südwest Verlag, 24,99 Euro



CRISP, TASTY, FRESH!



FACEBOOK.COM/GOLDBERGSODAS | WWW.GOLDBERG-SONS.COM



reddot design award
winner 2013

JOIN US AT
BARZONE
STAND C34

Taste the Difference

