

Vorwort aus „Dubai – New Arabian Cuisine“

Orient trifft Okzident – Ein Brückenschlag

Ein Vorwort von Lutz Jäkel und Ingo Maaß

Der berühmteste Geheimrat auf Erden versuchte bei seinen Reisen in den Orient zu erfassen, wie dieser denkt und fühlt. Doch Goethe reiste nicht hoch zu Ross oder auf Kamelen in die Exotik, sondern mit der Poesie. Es war seine Art, sich einer Kultur zu nähern, die ihm zunächst so fremd, und dann so nah schien. Folgerichtig kommt er in seinem West-östlichen Divan zu der Erkenntnis: „Wer sich selbst und andre kennt, wird auch hier erkennen: Orient und Okzident sind nicht mehr zu trennen.“ Zweifelsohne ist der lyrische Weg zu einer Kultur der intellektuell anspruchsvollste. Der kulinarische Weg ist jedoch eine schöne Alternative. Wir halten ihn für einen der spannendsten, er reizt alle Sinne und verspricht Genuss und Wohlbefinden. Doch für welchen Weg man sich auch entscheidet, sie haben alle eines gemeinsam: Sie schlagen Brücken zwischen den Kulturen. Und das ist Ziel genug.

Mit diesem Buch möchten wir eine ganz neue Brücke anbieten, eine zwischen zwei Genusswelten, die es bisher nicht gab. Denn die arabische Küche ist vielschichtig wie die arabische Welt selbst (siehe Kapitel „Die arabische Küche“), sie bietet mitunter Kurioses (siehe Kapitel „Kochen ohne Alkohol“) und häufig ist sie wie eine ‚Explosion von Geschmäckern‘. Nur eine arabische Haute Cuisine fehlte bislang. Der Impuls für diese „New Arabian Cuisine“ kommt nun aus Dubai, dem Emirat, in dem auch der Herrscher das Wort „unmöglich“ nicht kennt und deswegen musste vielleicht dieser Impuls von dort ausgehen (siehe Kapitel „Turmbau zu Dubai“).

Als wir uns vor ein paar Jahren in Dubai kennen lernten, waren wir begeistert. Der eine von der Kreativität und den Möglichkeiten beim Kochen, der andere von der Kreativität und den Möglichkeiten beim Fotografieren und Schreiben. Eine schöne Ergänzung und Kombination, die nicht ungenutzt bleiben durfte. Daraus entstand die Idee, die Kreationen für die „New Arabian Cuisine“, die schon lange im Geiste schlummerten aber noch nicht geweckt waren, in eine genussreiche und sinnanregende Form zu bringen. Das Ergebnis ist das vorliegende Buch. Darin kommen zwei Köche aus dem Okzident (Deutschland und Frankreich) und zwei aus dem Orient (Ägypten und Syrien) zusammen mit einem Fotografen und Autor, der aus dem Okzident stammt, sich aber dem Orient verbunden fühlt. Gemeinsam nun führen sie feinste Zutaten und Geschmäcker des Nahen und Mittleren Ostens mit europäischer Kochkunst zu neuen kulinarischen Höhepunkten.

Dabei folgen wir zwei Wegen. Auf dem einen Weg werden traditionelle arabische Gerichte kaum verändert, dafür neu präsentiert, fein angerichtet und mit anderen traditionellen Gerichten kombiniert. Beispielsweise die „Arabischen Daus“: Sie sind eine Kombination aus *Tabuule* (Petersiliensalat), *Labneh* (eine Art Quark) und geröstetem Fladenbrot. Für sich alleine genommen sind das klassische *Mese* (Vorspeisen). Angelegt wird schließlich Summaq-Aspik – eine europäische Kochart mit einem typischen arabischen Gewürz. Oder der „Lammrücken auf Feigen-Carpaccio mit Fattee und Schankliisch-Käse“. Auch das sind traditionelle Zutaten, die in der arabischen Küche normalerweise nicht miteinander kombiniert werden. Wir haben uns gefragt: Warum eigentlich nicht?

Die Antworten auf solche Fragen sind unsere Kreationen der „New Arabian Cuisine“. Ebenso wie die Kreationen des zweiten Weges, den wir beschreiten. Diese mögen Ihnen eventuell europäisch vorkommen, zumindest nicht so arabisch, wie Sie es vermuten oder hoffen mögen. Aber auch das ist „New Arabian Cuisine“, denn einerseits spiegelt diese neue Haute Cuisine den kosmopolitischen Charakter Dubais wider, und der ist auch europäisch. Andererseits haben wir europäische Kompositionen mit arabischen Noten verfeinert, wodurch ebenfalls ganz neue Geschmacksnuancen entstehen. Beispielsweise das „Filet vom Lachs unter einer Zimtkruste mit einer Fisch-Kardamom-Sauce“ oder die „Rote Bete-Suppe“, die mit *Karkadeh* abgerundet wird.

Haute Cuisine, also ‚Große Küche‘, bedeutet nicht immer großen Aufwand, darin liegt allenfalls eine hohe Kunst. Sie werden manchmal überrascht sein über die einfachen Zubereitungsarten: Wenige Zutaten geschickt arrangiert ergeben feinste Geschmacksnuancen. Natürlich präsentieren wir auch aufwändige Gerichte, die dem Anspruch einer Haute Cuisine im klassischen Sinne gerecht werden. Auf Alkohol verzichten wir gänzlich. Warum das so ist, erfahren Sie im Kapitel „Kochen ohne Alkohol“. Liebhaber der klassischen arabischen Küche mögen befürchten, nicht auf ihre Kosten zu kommen. Lassen Sie sich überraschen und seien Sie experimentierfreudig. Kommt Ihnen eine Zutat oder ein Gewürz allzu arabisch vor, weist Ihnen ein freundliches Zeichen hinter dem jeweiligen Wort den Weg zum „Gewürzsuq“, also zum Glossar: ت

Die Lingua Franca in Dubai ist Englisch. Aus diesem Grund haben wir in den Texten die im Englischen gebräuchliche Form „Chef“ beibehalten – sie steht für den Koch im Allgemeinen, nicht für den Boss. Aber natürlich wird in Dubai auch Arabisch gesprochen. Deswegen haben wir uns bemüht, arabische Begriffe – vor allem Zutaten wie beispielsweise *Kamradiin* oder *Summaq* – so zu schreiben, wie sie der Aussprache im Arabischen möglichst nahe kommen und für Zungen, die das Arabische nicht gewohnt sind, aussprechbar sind. Eine Vokaldopplung wie „ii“ steht dabei für eine betonte Dehnung, eine Konsonantendopplung wie „mm“ für einen betonte Silbe mit einer kurzen Pause. Lediglich Eigenbegriffe und bekannte, also europäisierte Worte wie Damaskus (arab. *Dimaschq*), Kairo (arab. *al-Qaahira*) oder Koran (arab. *al-Qur’aan*) haben wir in der uns geläufigen Schreibweise belassen.

Und wo anders als beim Kochen macht es am meisten Spaß, ein bisschen Arabisch zu üben? Vielleicht auch mit einem guten Schluck Wein? Unsere Sommeliers geben Ihnen Tipps dazu. Auch Goethe erlernte die arabische Schrift. Und einem guten Tröpfchen soll er auch nicht abgeneigt gewesen sein.

Mit der „New Arabian Cuisine“ möchten wir Orient und Okzident kulinarisch miteinander verbinden, um eine Brücke zu schlagen. Auf diesem Wege, so glauben wir, können sich Kulturen genussreich begegnen, Genuss teilen und verstehen lernen, dass sie oftmals nicht so verschieden sind, wie wir das vermuten oder wahrhaben wollen. Auch das hat Goethe schon lange vor uns erkannt.

Keep it cooking! شهية طيبة

Hamburg/Dubai im Juli 2006