

Kulinarischer Botschafter für den Nahen Osten

Florian Gleibs vom jüdischen Restaurant Schmock hat jetzt mit „Shalom Kitchen“ ein Kochbuch geschrieben. Ein Buch, in dem er viel über Israel und die arabische Küche erzählt

Sein Lieblingsverschwörungsmotiv, was das Judentum angeht, „ist der mit dem Lohnsteuerjüdenausgleich“. Er höre öfters mal, sagt Florian Gleibs, dass Juden in Deutschland angeblich keine Steuern zahlen müssten. Kompletter Unsinn – aber offenbar dennoch weit verbreitet. „Dabei könnte ich mich durchaus damit anfreunden“, witzelt Gleibs, „dafür würde ich mich vielleicht sogar hassen lassen!“. Aber: Auch er als Jude muss Steuern zahlen.

Im Speziellen muss er das auf den Umsatz und die Einnahmen seines Restaurants Schmock, das zugleich auch das Theaterlokal für das neue Volkstheater im Schlachthofviertel ist (zuvor hatte Gleibs schon das Vorgängerlokal Meschugge in der Briener Straße und ein erstes Schmock in der Augustenstraße). Und neuerdings auch auf die Honorare, die er für sein erstes Buch bekommt. Denn Gleibs hat vor Kurzem das opulente Kochbuch „Shalom Kitchen – Rezepte und Geschichten aus Israel“ (Edition Michael Fischer, 288 Seiten, 45 Euro) veröffentlicht. Reich würde man damit zwar selbst dann nicht, wenn man keine Steuern zahlen müsste, aber so ein (reich!) bilderdarrender Wälzer ist doch immerhin ein Beleg dafür, dass man es als Gastronom zu etwas gebracht hat.

Florian Gleibs ist aber nicht eine Münchner Lokalausgabe der israelischen Starköchin Haya Molcho oder des Londoner Gourmetliebings Yotam Ottolenghi. Wenn man so will, stellt er tatsächlich seit ungefähr 20 Jahren eine Art Markenbotschafter des neuen Judentums in der Stadt dar. Das begann schon mit seinem ersten Schmock in der Augustenstraße. 1999 hat er es eröffnet, und anfangs lief es schleppend. Das Publikum war es noch nicht so gewohnt, die israelischen Mezze-Vorspeisen auf großen Tablettis serviert zu bekommen und einfach zuzugreifen, Kaffee und Drinks an der Bar liefen wesentlich besser. Zu den Stammgästen aber zählten einige Werber von der großen Werbeagentur Serviceplan ums Eck. Die stellten bald fest, dass die jungen Leute hinter dem Tresen Spaß an der Provokation hatten und gerne ironische Scherze über ihre jüdische Herkunft machten.

Und so entstanden durch viel Herumalbern ein paar hübsche Plakate, die bewusst anecken sollten. „Deutsche, esst bei Juden!“ stand da drauf, oder: „Deutsche, trinkt bei Juden!“ – beides natürlich angelehnt an die Boykottplakate der Nazis im Dritten Reich. Oder es gab im Lokal eine Tafel für die Tageskarte, auf der stand: „Happy Hour ab 19.45“. Gleibs sagt, er habe es selbst nicht gleich verstanden und fand den Scherz, als er ihn kapierte, etwas platt. Aber gut, es funktionierte.

Erst zog es vor allem junge Münchnerinnen in die Augustenstraße, die jungen Münchner folgten automatisch; es gab dann bald Plakate mit einem Monaco-Franze und dem Oberbürgermeister, die beide

Schlafenlocken und eine Kippa trugen, und auf der Toilette lief ein Hebräisch-Kurs für Anfänger in Endlosschleife. Zum Mitnehmen gab es eine Jutesacktasche mit der Aufschrift „Judebeutel“. Kurzum: Das Schmock – ein jüdisches Slangwort, das man am besten mit „Depp“ übersetzt – war bald ein Szenelokal. Die jungen Manager der benachbarten Kirch-Gruppe, damals noch Eigentümer von Pro Sieben, ließen hier viel Geld am Tresen. „Damals standen die Fünfer-BMWs in Zweierreihen vor dem Lokal“, erzählt Gleibs, „als Kirch 2002 Konkurs anmelden musste, waren die alle mit einem Schlag weg.“

Florian Gleibs' Mutter ist in Tel Aviv aufgewachsen, sein Vater stammt aus Berlin

Das Schmock überlebte das, „trotz eines sehr heißen Sommers ohne Außenterrasse“. Auch die Küche kam immer besser an, vom „Kebab Deluxe“ über „Baba Ghanoush“ bis hin zu den „Shufte“-Kalbsbällchen und „Latkes“-Lachs oder den „Octopus Royale“ – alles Gerichte, die es natürlich auch heute noch im neuen Schmock gibt und die im „Schalom Kitchen“-Kochbuch auftauchen. Ebenso wie ein paar Motive der alten Werbekampagne, etwa die sie-

benackigte Gabel (angelehnt an den siebenarmigen Leuchter) oder das Chanukka-Plakat, versehen mit der Aufschrift „Verlänger! Jetzt noch schnell Jude werden“ und einem 17-armigen Leuchter.

Dass die jüdische Opfergeneration in München solche Scherze mit, vorsichtig gesagt, gemischten Gefühlen aufgenommen hat und aufnimmt, versteht Gleibs durchaus. „Ich tue mir natürlich leicht, was einen ironischen Umgang mit dem Judentum und jüdischen Klischees angeht“, räumt er freimütig ein, „unsere Familie war vom Holocaust ja nicht betroffen, und bei uns ist auch niemand sonderlich religiös.“

Seine eigene Familiengeschichte ist gar nicht so schnell erzählt. Gleibs' Vorfahren mütterlicherseits stammen aus dem Irak und lebten in Bagdad. In den Fünfzigerjahren wurden sie wie 135 000 irakische Jüdinnen und Juden – und viele aus anderen arabischen Ländern – vertrieben, und die Großeltern flohen mit fünf Kindern und vier Schwestern der Mutter nach Israel. Die meisten irakischen Jüdinnen und Juden zogen in das Flüchtlingslager von Ramat Gan, einem Vorort von Tel Aviv, und trafen dort auf viele andere Geflüchtete aus der arabischen und afrikanischen Welt. „Meine Cousine Danit“, schreibt Gleibs in seinem Buch, „ihre Mutter ist Ira-

kerin, ihr Vater Bulgare – hat einen Jemeniten geheiratet, und so haben sie beide diese wundervolle Verbindung verschiedener Kulturen an ihre Kinder weitergegeben.“

Gleibs' Mutter wuchs in Tel Aviv auf, ging dort zur Schule, und als sie damit fertig war, hatte sie eigentlich eine große Europareise geplant, bevor sie mit dem Studium beginnen wollte. Doch schon an der ersten Station, auf dem Berliner Flughafen,

Hebräisch hat er im Internat gelernt. „Auf dem Niveau von Straßenjungs“

traf sie einen sympathischen jungen Mann aus Bremen, der offenbar den perfekten Anmachspruch draufhatte: „I can show you Berlin!“ Florian Gleibs muss lachen, wenn er sich die Szene heute vorstellt: „Kaum zu glauben, dass das damals funktionierte, oder?“ Hat aber funktioniert. Die junge Israeli blieb in Berlin, es kam erst Florians älterer Bruder Alon auf die Welt und 1971 schließlich Florian. Kurz danach zog die Familie allerdings schon wieder für zwei Jahre nach Athen, weshalb Florian an seinen Geburtsort keine Erinnerung mehr hat: „Ich habe überhaupt erst vor zwei Jahren mitgekriegt, dass man Neukölln, wo ich auf die Welt gekommen bin, mit zwei ‚I‘

schreibt.“ Auch an das damalige Athen kann er sich nicht mehr erinnern, denn zwei Jahre später bekam der Vater einen Job beim ADAC, und so zog die Familie wieder um, diesmal in eine Neubausiedlung am IGA-Gelände beim Westpark in Sendling. Dort lernte Florian dann den speziellen Sendlinger Slang kennen: „Die Burschen eröffnen jeden Satz erst einmal mit ‚Watscheins scho!‘ Das muss man erst einmal kapieren, was das heißen soll.“

Die Mutter begann ihr Geschichtsstudium an der Ludwig-Maximilians-Universität – „das war nicht einfach, sie musste ja noch richtig Deutsch lernen“ – und machte später dort auch ihren Doktor. Inzwischen hatte sich der Vater jedoch absentiert, die Ehe war in die Brüche gegangen. So einfach weggesteckt hat das der jüngere Sohn wohl nicht, auch wenn er heute kein Wort darüber verliert. Aber mit 14 schlug die Pubertät voll zu, „für mich hatten alle anderen einfach null Ahnung“. Er wollte weg, und so schickte ihn die Mutter auf seinen eigenen Wunsch hin für einige Zeit in ein Internat nach Israel. Mehr als 30 Jugendliche waren dort untergebracht, jeweils zu fünf in einem Zimmer. „Wir haben die ganze Zeit immer nur Scheiß gebaut“, fasst Gleibs die Erfahrungen zusammen. Aber immerhin sprach er danach fließend Hebräisch, „wenn auch nur auf dem Niveau von Straßenjungs“.

Zurück in München wurde es dann dennoch nichts mehr mit dem Schulabschluss, er begann eine Lehre „bei Travel Overland als Reisekauffrau“. Frau deshalb, „weil es bei uns etwa 85 Frauen gab und drei Typen“. Er bestand die Abschlussprüfung, der Zufall spielte ihm als Prüfungsthema Israel in die Hand, und damit kannte er sich schließlich aus.

1400 D-Mark brutto, das war dann als Anfangsgehalt freilich nicht die Welt. Und so jobbte Gleibs eben in der Gastronomie. Erst als Spüler im Yuppie-Schuppen Zest in der Adalbertstraße, dann am Tresen des Ziegelhauses an der Knorrstraße, im Café Freiheit, im Speisecafé West, eine Zeitlang auch in der berühmten Cocktailbar Pares in der Blumenstraße und im Sommer gerne auch mal eine Saison lang in Griechenland – dem Land, das zu seiner zweiten großen Liebe neben Israel wurde und in dem er regelmäßig Stippvisiten macht: „Ich habe festgestellt, dass Griechen und Israelis sehr viel gemeinsam haben.“

Nach dem Service ging es oft noch auf ein Schnitzel ins Nachtcafé oder ins Schumann's. Gleibs sagt, da fühlte er sich sozusagen „in der großen weiten Welt angekommen“. Die Arbeit in der Gastro, mit vielen netten Leuten, mit denen man auch gerne mal ein bisschen blöd daherreden konnte – das war einfach sein Ding. Und 1999 folgte dann beinahe zwangsläufig der Schritt in die Selbstständigkeit.

Bereut hat er diesen Schritt nie, außer vielleicht 2014. Mit der Gaza-Krise nah-

men auch die Anfeindungen zu. Es gab anonyme Drohungen, einmal hörte er gar in der Nachbarschaft einen Sprechchor: „Jude, Jude, feiges Schwein, komm heraus und kämpf' allein!“ Da reichte es ihm erst einmal; er sperrte das Schmock zu und übergab es an zwei Zwillingbrüder aus Laos, die ein laotisches Spezialitätenrestaurant daraus machten. Erst als ihn Christian Stückl, der Intendant des Volkstheaters und großer Fan Israels, für sein Theaterlokal haben wollte, ging es für ihn wieder los mit der Küche des Nahen Ostens.

Küche des Nahen Ostens: Das ist wohl die treffendere Bezeichnung, meint auch Florian Gleibs. In Tel Aviv mache niemand einen Unterschied zwischen israelischer und arabischer Küche. Der Konflikt zwischen Israel und Palästina sei tragisch und für beide Seiten schlimm, in der Großstadt spiele er allerdings so gut wie keine Rolle. Immerhin seien von den 9,3 Millionen Einwohnern Israels zwei Millionen Araber. Auch das sage schon etwas aus. „Die Sache ist nicht so schwarz-weiß, wie hier alle glauben.“

Die Personalnot in der Gastronomie trifft auch das neue Schmock

Das merkt Gleibs auch in der Küche seines eigenen Lokals. Sein langjähriger Koch Ibrahim, ein Palästinenser, war ein glühender Verehrer des israelischen Hardliners Benjamin Netanjahu. Derzeit arbeiten im Schmock unter anderem noch ein Ägypter („Ahmad, er ist 62 und hat in Afghanistan noch gegen die Russen gekämpft, bevor er flüchten musste“) und ein Syrer.

Erstauslich findet das hier keiner, sondern sogar ziemlich selbstverständlich. Denn die Küche ist ja auch auf ihre Art multinational.

Insofern hat sich gar nicht so viel verändert. Nicht für Gleibs, und nicht für seine Mitarbeiter. Auch wenn das neue Schmock viel größer, viel lichter wirkt als das alte. Was die Zahl der Plätze angeht, ist es aber ziemlich genauso groß wie das alte und das Meschugge. Nur nicht so verlinkelt und viel großzügiger. Derzeit sowieso, denn die allgegenwärtige Personalnot in der Gastro hat auch das Schmock schwer getroffen und man hat etwas weniger Tische aufgestellt. Das Publikum versteht's nicht immer, dass man unter diesen Umständen nicht für 140 Leute à la carte kochen kann: „Die sagen natürlich: ‚Stellt doch einfach mehr Leute ein!‘ Aber die gibt es eben momentan nicht.“

Aber vielleicht fängt ja demnächst ein junger Spüler oder eine junge Spülerin mit weit verzweigter Familie bei ihm an und begeistert sich dann für die Gastronomie? Gleibs ist ja auch über Umwege dazu gekommen. Wer weiß, was daraus dann noch entstehen kann. **Franz Kotteder**



Florian Gleibs ist Gastronom, Reisebürokaufmann und jetzt auch Buchautor.

FOTO: FLORIAN PELJAK