

Bei Witz und Lamm vereint

Bait Jaffe ist seit 1993 eine der führenden europäischen Klezmerbands, die auf den Bühnen der Welt spielt. Für das Migros-Magazin haben sie Lamm und Minze gekocht.

Um es vorwegzunehmen: Bait Jaffe, hebräisch für Schönhaus, sind vier begnadete Musiker, die trotz ihres Erfolgs bescheiden geblieben sind. Seit 2008 setzt sich Bait Jaffe aus den Brüdern Sascha (47) und David Schönhaus (41), Andreas Wäldele (48) und Niculin Christen (30) zusammen.

Die vier Profimusiker und -lehrer spielen mit Leichtigkeit und Freude, verbinden Alt und Neu, als gäbe es keine Konflikte zwischen Bewahrung und Erneuerung. Im Vorwort zur aktuellen fünften CD «Zwiegespräche» sagt es Freund, Musiker und Rabbi Michael Goldberger so: «Sie haben etwas Lausbübisches an sich, wel-

ches einnimmt.» Das trifft den Nagel auf den Kopf. Nicht nur ihre Musik nimmt die Zuhörer gefangen, auch ihr Humor. Vornehmlich die jiddischen Witze.

Der Begrüssungswitz für «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius fällt allerdings dezent aus: Kommt ein Rabbi in eine Metzgerei und sagt, er hätte gerne diesen Fisch, der hinter der Theke liegt. «Sie meinen wohl den Schinken hier hinten?», fragt der Metzger den Rabbi. «Habe ich Sie gefragt, wie der Fisch heisst?», fragt der Rabbi zurück.

Gut: Weder Schinken noch Fisch hat die Köchin im Korb, sondern Lammkoteletts, die in Blütenhonig, Weisswein, →

Nachgefragt bei Bait Jaffe

→ Was haben Sie immer auf Vorrat?

Sascha: Bier, Knoblauch und Ingwer.

Andreas: Dinkelpasta.

→ Wie oft kochen Sie pro Woche?

Andreas: Zweimal pro Woche, zum Leidwesen meiner Kinder.

→ Kochen ist für Sie...

Niculin: ... nette Abwechslung.

Sascha: Wenn es um Borschtsch geht, ist es Leidenschaft. Grob umschrieben ist Borschtsch eine angereicherte Randensuppe.

→ Was würden Sie nie im Leben essen?

David: Gefillter Fisch. Ein traditionelles jüdisches Rezept. Schmeckt wie Kleister. Einfach scheusslich. Wenn man gefillter Fisch an die Wand wirft, kommt er zurück.

→ Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?

Alle: Woody Allen.



Kochen mit der «Saisonküche»

Manchmal will der Kochherd nicht so, wie die Köche wollen: Sascha Schönhaus und Andrea Pistorius beim dritten Versuch, den Herd in Gang zu bringen. Denn wer will schon kalte Kartoffeln?





TAFELRUNDE: Philosophieren, Witze erzählen, lachen – das gemeinsame Mahl ist für David und Sascha Schönhaus, Andreas Wäldele und Niculin Christen (von links nach rechts) mehr als Nahrungsaufnahme.

AUTORUNDE: Sascha Schönhaus sammelt Autos der Marke Oldsmobile und fährt mit ihnen Autorennen.

EINE RUNDE SACHE: Lamm, Minze, Kartoffeln und mehr.

SCHMORRUNDE: Wer einmal geschmorte Kartoffeln isst, isst sie immer wieder.

➔ Zitronensaft, Olivenöl und Knoblauch mariniert werden. «Mir ist alles recht, solange es kein gefillter Fisch ist», sagt David Schönhaus. Die Witze gehen, der Appetit kommt.

Konzert mit Borschtsch, Piroshki und Zwiegespräch

Ein Klezmer Orchestra ist der Inbegriff jüdischer Musik, die Trauernde tröstet, Heiratende vereint, Gäste erfreut und Feste vereinigt. So auch Bait Jaffe, die von vergangenen und künftigen Welten in der Gegenwart spielen. Und wie sie aufspielen in London, Berlin, Seattle oder Thun: Niculin Christen, Klavier; Andreas Wäldele, Violine, Mandoline; David Schönhaus, Kontrabass, und Sascha Schönhaus, C-Klarinette, Sopransaxofon, Taragot (Holzblasinstrument). Dazu singt Sascha Schönhaus jiddische Lieder und hält mit seinen Freunden Zwiegespräche.

Oder er kocht an speziellen Konzerten Borschtsch mit Piroshki, russische Rezepte, die er noch von Grossvater Boris Schönhaus hat, der in Minsk geboren wurde. Dazu Sascha Schönhaus: «Borschtsch setzt sich aus Rinden, Wirsing, Karotten, Kartoffeln und Tomaten, rohen und gekochten Eiern, Petersilie, Zwiebeln und Suppenfleisch zusammen. Ein Teil wird in einen Hefeteig verpackt und gebacken. Schon sind es Piroshki, die zum Rest der Suppe gegessen werden.»

Heute sind die vier Musiker aber Gäste. Andrea Pistorius rüstet, schneidet, mariniert, kocht, richtet an und serviert.

Am Tisch erzählen Sascha und David Schönhaus von ihrem Vater Cioma Schönhaus, der durch sein Buch «Der Passfälscher» Berühmtheit erlangt hat. Darin erzählt er die wahre Geschichte, wie er in Deutschland Dokumente fälschte, um zu überleben, und wie er knapp vor seiner Verhaftung mit dem Velo aus Nazideutschland in die Schweiz flüchten konnte. «Dazu kommt mir ein Witz in den Sinn ...», sagt Andreas Wäldele.

Text Martin Jenni
Bilder Marco Aste

www.baitjaffe.ch

Lamm mit Minze und Schmorkartoffeln

Zubereitung ca. 40 Minuten
Pro Person ca. 28 g Eiweiss,
30 g Fett,
47 g Kohlenhydrate,
2450 kJ/590 kcal



ZUTATEN

1 kg kleine festkochende Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, 8 dl Gemüsebouillon, 2 Lammracks à ca. 350 g, Salz, Pfeffer, ½ Bund Pfefferminze, ½ Bund Oregano

Marinade:

2 Knoblauchzehen, 1 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, 5 cl Weisswein, 1 EL Blütenhonig

ZUBEREITUNG

1 Kartoffeln in 8 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch hacken, in der Hälfte des Öls dünsten, Tomatenmark kurz mitbraten. Kartoffeln dazugeben, mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt circa 20 Minuten weichköcheln, gelegentlich umrühren.

2 Inzwischen Lammracks zwischen den Knochen zu Koteletts schneiden. Für die Marinade Knoblauch pressen, mit den restlichen Zutaten mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Koteletts in der Marinade 10 Minuten ziehen lassen.

3 Backofen mitsamt einer ofenfesten Form auf 120 °C vorheizen. Fleisch aus der Marinade heben, mit Haushaltspapier abtupfen. Marinade beiseite stellen. Restliches Öl in einer Bratpfanne stark erhitzen, Lamm beidseitig circa 30 Sekunden scharf anbraten. In die vorgewärmte Form legen und circa 10 Minuten im Backofen fertig garen.

4 Inzwischen die Marinade in der Bratpfanne zu einer sämigen Sauce einköcheln. Minze und Oregano separat hacken. Fertig gegartes Lamm mit Sauce begiessen und mit Minze bestreuen. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Oregano bestreut servieren.



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder
unter www.saison.ch im Jahresabonnement,
12 Ausgaben für nur Fr. 39.–