

NENI

Haya Molcho &
Söhne

WIEN

Food. People. Stories.

Brandstätter 

Haya Molcho & Söhne

WIEN

Food. People. Stories.

Eine kulinarische Reise mit

NENI

Mit Rezepten von Haya Molcho & Andreas Barotanyi,
Fotografien von Nuriel Molcho
sowie Texten von Ellen Lewis & Walther Hetzer

Brandstätter 



WIENER NASCHMARKT



CAFÉ OPER WIEN

Inhalt

WIEN

Food. People. Stories.

THE MOLCHO STORY

WIE ALLES BEGANN

WIEN

NURIEL ELIOR NADIV ILAN

ETWAS NEUES

HEIMAT

FOOD

GEMÜSE

FISCH

FLEISCH

SÜSSES

NENIS GRUNDBAUKASTEN

PEOPLE & STORIES

SUSANNE WIDL,

Café Korb: Die Ikone

SASCHA HOFFMANN,

Schubert: Der Handwerker

PATRICK MÜLLER,

Usus: The Silent Cook

ALEXANDER MAYER UND NATHALIE LE REUN,

Mayer & Freunde: Der Feinschmecker in Lederhosen

SABU TOPALLAR,

Nautilus: Der Bon-Vivant

FRANZ RIEBENBAUER,

Stomach: Der Experimentierfreudige

HELGA BERNOLD UND WOLFGANG HERZOG,

Demeterhof: Die ethischen Landwirte

LUCA UND DARIO FORMISANO,

Monte Ofelio: Die Ragazzi am Augarten

SANDRA, TOBIAS, NICOLE UND EDDI,

Mochi: Das gastfreundliche Quartett

MARTIN UND CHRISTIANE PICHLMAIER,

Zum Herkner: Die Bewahrer der Tradition

STEFANIE UND SARIKA HERKNER,

Zur Herknerin: Die Wirtinnen mit Herz

ELIHAY BERLINER,

C.O.P.: Der Intuitive

WIEN

**Wenn wir eine Stadt
„Zuhause“ nennen,
verraten wir viel über
diesen Ort - und auch über
uns selbst.**



Eine Stadt wie Wien beeindruckt mit ihren imperialen Dimensionen, mit Kunst und Kultur. Sie verführt mit ihrer Intimität und ist ein sich ständig weiterentwickelndes Mosaik. Wer heute nach Wien kommt, erlebt eine sehr lebendige, kreative Stadt, in der kulinarische Innovation und Tradition

Hand in Hand gehen. Wien wächst schnell und wird dabei immer jünger. Mehr als ein Drittel der Menschen, die hier leben, sind außerhalb Österreichs geboren. In diesem Melting Pot sind wir von NENI als Familie und Unternehmen verankert. Es ist für uns der ideale Ort: Wir fühlen uns sowohl fremd als auch heimisch, wir sind Wiener mit vielen Wurzeln und mehreren kulturellen Identitäten.

THE MOLCHO STORY





WIE ALLES BEGANN

Hinter NENI steht eine starke Frau: Haya Molcho. 1955 als Tochter rumänischer Eltern in Tel Aviv geboren, waren ihre ersten Lebensjahre geprägt von den Klängen und Gerüchen Israels, von Internationalität und Vielfalt. „In Wien werde ich bis heute als israelisch-nahöstlich wahrgenommen – als Import. Dabei sind mir Schnitzel und die Wiener Küche seit meiner Kindheit vertraut, denn in Israel lebten viele Wiener Juden.“ Schon als Kind zeichnete sich Haya durch ihre Lebenslust aus, die treibende Kraft für alles, was sie erreicht hat.

Mit neun Jahren zog Haya mit ihrer Mutter und ihrem Bruder in eine Welt fern ihrer Wurzeln: nach Deutschland. Ihr Vater war ihnen vorausgegangen, er eröffnete in Bremen eine Zahnarztpraxis. Haya erinnert sich: „Als mein Vater Israel verließ, hinterließ er eine große Lücke. In Deutschland zu sein, bedeutete für mich an erster Stelle das Glück, als Familie wieder vereint zu sein. Im ersten Jahr haben wir gemeinsam in einem Raum in der Synagoge gelebt. In der Schule war ich beliebt, ich galt als ‚exotisch‘. Ich habe Deutsch gelernt, aber zuhause haben wir Hebräisch und Rumänisch gesprochen.“



Hayas Mutter war eine sehr warmherzige Frau, die viele Traditionen aus Israel und aus ihrer Heimat Rumänien hochhielt. Haya liebte es, ihr in der Küche zuzuschauen, damals entdeckte sie ihre Liebe zum Kochen. Gäste waren in Hayas Elternhaus immer willkommen und wurden herzlich

bewirtet – genau, wie es Haya bis heute lebt und an ihre Söhne weitergibt.

Die deutschsprachige Welt sollte zum Mittelpunkt in Hayas Leben werden, doch Israel und Rumänien haben ihre Identität für immer geprägt, ebenso wie die Ehe mit dem in Israel geborenen Pantomimen Samy Molcho. Die beiden begegneten sich, als Haya 17 war: Ihr Vater brachte eines Tages einen Fremden mit nach Hause, er hatte ihn im Flugzeug kennengelernt. Samy hatte sich damals als Pantomime bereits einen Namen gemacht und lebte in der Wiener Innenstadt, in der Judengasse neben dem legendären Restaurant Salzamt.

WIEN

Nach ihrer Hochzeit zog Haya 1978 nach Wien. Einen Großteil ihrer neuen Heimat erkundete sie zu Fuß, besonders die alten Gassen mit ihrem Kopfsteinpflaster in der Umgebung der Schönlaterngasse und der Bäckerstraße hatten es ihr angetan. „Die Gegend hatte viel Flair, ich liebte die vielen kleinen Geschäfte. Es war damals ganz anders als heute. Ich erinnere mich, dass ich manchmal mit einer Angelrute die Einkäufe von der Straße in unsere Wohnung hinaufgezogen habe.“

Samy hatte einen großen Freundeskreis, eine kosmopolitische Künstlergruppe. Das jungverheiratete Paar lud gern Gäste ein und Haya fing an, Samys Freunde zu bewirten, obwohl sie noch kaum kochen konnte. Umso aufmerksamer sah sie sich die Wiener Gastronomie-Szene an: „Wir sind sehr viel ausgegangen. Ich habe Tafelspitz mit Semmelkren geliebt, besonders im König von Ungarn, und

das beste Kalbsschnitzel meines Lebens habe ich in der Kärntnerstraße gegessen. Ich kann mich noch genau an die Blumen dort erinnern und an die wunderbare alte Empfangsdame mit ihrem Gehstock. Das Cafe Europa in der Kärntnerstraße war Treffpunkt für viele Juden und Samys Stammlokal. Dort haben wir mittags oft Joghurt mit Honig bestellt, Samy wollte vor seinen Auftritten nur Kleinigkeiten essen.“

Freitags gingen Haya und Samy in ein Restaurant in der Nähe der Eden Bar. Dort gab es Cholent, einen jüdischen Eintopf, der traditionell am Sabbat serviert wird. Während des Krieges angeblich viel von SS-Offizieren besucht, übernahm nach dem Krieg ein ungarischer Jude das Lokal, es wurde ein Künstlertreff. Die Molchos trafen sich dort gern mit Freunden, im Kardinalszimmer, das speziell für sie reserviert war. Am späteren Abend ging es dann ins Café Hawelka. Samy und viele Schauspieler kamen nach ihren Auftritten dorthin, sie freuten sich auf den Geruch von frischen Buchteln mit Vanillesauce, die kurz vor Mitternacht aus dem Ofen kamen.

Haya schwelgt in Erinnerungen, wenn sie an die Zeiten zurückdenkt, als sie ihre neue Heimat Wien entdeckte und viele Freundschaften entstanden: „Es war ein wunderbarer Freundeskreis: Arik und Nomi Brauer, Friedrich Hundertwasser, Samys Manager Yoram Harel, Gottfried Kumpf und viele andere. Die Brauers und Harels sind immer noch enge Freunde – sie sind für uns wie eine Familie. Und ich vermisse die alten Hawelkas, sie waren zu Lebzeiten schon eine Legende. Einmal, als ich allein ins Hawelka kam, gab es nur noch an einem Tisch Platz, an dem ein attraktiver Mann saß. Blitzschnell erschien Frau Hawelka,

ließ ihn den Tisch wechseln und stellte klar: „Dies ist Frau Molcho, flirten nicht erlaubt.““

Samys Karriere als Pantomime führte ihn um die ganze Welt und Haya begleitete ihn auf vielen seiner Reisen. Damals entdeckte sie ihre Neugier auf neue, ungewöhnliche kulinarische Genüsse. Während Samy seine Auftritte vorbereitete, ging sie auf Märkte, sprach mit Verkäufern, Produzenten, Köchen und Hausfrauen, sammelte Eindrücke, Aromen, Tipps und Tricks aus den Küchen unzähliger Länder. Es waren sieben spannende Jahre, in denen auch ihr neues Zuhause etwas außerhalb des idyllischen Dorfes Weidling am Rand des Wienerwaldes immer mehr zu einem Zentrum für gesellige Essen wurde. Kochen und Gäste zu unterhalten, das wurde immer klarer, liegt Haya im Blut.

Die Uegetennd hatte vi
Flair, ich liebte die vi
en kle schäff
Es war s ganz
anders als heute. Ich
erinnere mich dass

Badagwan



Nuriel Elior Nadiv Ilan

Vier lockige Energiebündel großzuziehen war das nächste wichtige Kapitel in ihrem Leben. Nuriel, Elior, Ilan und Nadiv wurden innerhalb von nur sechs Jahren geboren. Haya lacht: „Ich war ständig schwanger. Und ich war es sehr gern.“ Die ersten Buchstaben der Vornamen ihrer Söhne bildeten viele Jahre später den Namen NENI. Die vier Brüder gingen auf die Vienna International School und wurden begeisterte Skateboarder, wohlvertraut mit den Skater-Treffpunkten auf der Donauinsel und in der Nähe der Urania. Auch die Wiener Punkszene auf dem Heldenplatz war ihnen nicht fremd. So international wie die Gästeschar in ihrem Elternhaus waren auch ihre Mitschüler und Freunde. Gäste und Verwandte einzuladen, war für die Molchos immer ein fester Bestandteil des Lebens, Küche und Esstisch blieben der Mittelpunkt des Hauses. Wenn Haya heute überlegt, wo zuhause ist, sagt sie mit Nachdruck: „Überall. Solange ich dort mit meiner Familie leben kann!“

NENI



Die Offenheit für Neues und die Neugier auf die Vielfalt, die die Welt zu bieten hat, hat Haya ihren Söhnen mitgegeben. Nuriel erinnert sich gern an ein prägendes Erlebnis aus seiner Kindheit: „Ein indischer Freund hat mich einmal nach Hause zum Abendessen eingeladen. Ich war total

überrascht, als alle mit ihren Händen aßen. Das fand ich großartig.“ Elijor ergänzt: „Ich bin mit US-amerikanischen Filmen und TV-Serien aufgewachsen, ich habe mich nie besonders österreichisch oder israelisch gefühlt. Heute ist das anders, ich spreche viel häufiger Deutsch und Wien ist meine Heimat geworden.“ Der Dritte der Brüder, Ilan, sieht seine Wurzeln in Israel, er fühlt sich den Traditionen und dem Lebensstil des Landes verbunden. „Die Bereitschaft, Gefühle auszudrücken, und die Offenheit, das hat mich in Tel Aviv sehr beeindruckt. Um Wien zu verstehen, braucht man Zeit. Die Lebensqualität hier ist einzigartig, die Größe ist perfekt, nicht zu groß, nicht zu klein. An beiden Orten, in Wien und Tel Aviv, lieben die Menschen es, gutes Essen zu genießen, und verstehen Kulinarik als wichtigen Teil der Kultur.“ Für den jüngsten Sohn, Nadiv, kann zuhause überall sein: „Identität hat für mich nichts mit Geographie zu tun. Aber hier ist meine Familie, und Wien bedeutet für mich Sicherheit.“

War die Kindheit der vier Molcho-Brüder von Vielfalt in Sprache und Kultur bestimmt, so gilt dies erst recht für das Essen. Haya liebt es, für ihre Familie zu kochen. Die Geburtstagsfeiern, die sie für ihre Söhne ausrichtete, sind legendär. Wie bei Sprache und Kultur mischen sich die kulinarischen Prägungen bei ihren Söhnen, die schon als Kinder auch die Wiener Küche zu schätzen wussten. Elijor schwärmt von der Größe der Schnitzel, die oft über den Tellerrand ragten. Sein österreichischer Fastfood-Himmel bestand aus Leberkäsesemmel und Käsekrainer (ein Würstchen mit Käse, von den Wienern liebevoll „Eitrige“ genannt, weil der geschmolzene Käse die Wurst beim Hineinbeißen zum Explodieren bringt). Das war auch Ilans erste Wahl, mit frischem Kren (Meerrettich) und Mischbrot mit dicker Kruste serviert.

Nuriel liebte es, im Supermarkt frisch gemachte Sandwiches nach Wunsch zu ordern. Dabei hatte er immer die Qual der Wahl: Semmel, Kornspitz oder anderes Gebäck, mit oder ohne Butter, mit welcher Wurst? Mit einer Scheibe eingelegter Gurke (sauer oder salzig), Senf (scharf oder süß), mit oder ohne frisch geriebenen Kren? Für Nativ ruft das Essen zuhause die stärksten Kindheitserinnerungen hervor: „Haya kombiniert auf eigene Art österreichische und nahöstliche Elemente. Schnitzel hat sie statt mit Semmelbröseln mit gemahlenden Mandeln paniert. Kartoffelsalat hatte oft einen Hauch orientalischer Gewürze.“ Kein Wunder, dass Hayas Küche für die Familie Molcho letztlich der bleibende Hort der Erinnerung ist.

ETWAS NEUES

Als die Kinder erwachsen wurden, ging Haya auf Ende 40 zu. Sie spürte, dass es Zeit war für etwas Neues. Etwas, das ganz sie war. Samy fragte sie: „Was liebst du?“ Die Antwort war klar: „Kochen!“ Sie sammelte erste Erfahrungen im Catering, und schnell kam auch der Gedanke: Wie wäre es mit einem Restaurant? Als 2009 ein Platz am Wiener Naschmarkt frei wurde, nutzte Haya die Chance, ungeachtet der Tatsache, dass die Nachbarschaft vor allem aus Müll und Ratten bestand. Sie wusste einfach, es war der richtige Platz. Wenn sie erzählt, wie sie als Quereinsteiger die Bank überzeugten, Umbau und Eröffnung des NENI zu finanzieren, spricht der Schalk aus ihr: Ihr Konzept sei sehr überzeugend gewesen – und sie brachten zu den Terminen Hummus mit. Der war mindestens so überzeugend.

Nuriel und Haya erinnern sich: „Was mussten wir am Anfang alles lernen! Catering unterscheidet sich stark vom Betrieb

eines Restaurants. Man weiß immer, für wie viele Personen gekocht werden muss und man kann planen. In einem Restaurant weiß man das nie genau. Wir haben viele Fehler gemacht, haben oft gelacht und viel geweint. Wir haben diesen Cheesecake, ein Rezept von Oma. Wenn bei einem Gast etwas nicht optimal gelaufen war, haben wir den Kuchen als Entschuldigung serviert. Zu Beginn brauchten wir ziemlich viel davon! Im Lauf der Zeit kamen dann immer mehr Gäste extra für den Käsekuchen – er ist bis heute ein Klassiker auf unserer Karte.“



Nuriels Bruder Ilan lacht, auch er berichtet von chaotischen Szenen: „Wir hatten einen hörgeschädigten Mitarbeiter und einen Albaner ohne Englischkenntnisse, der ihm erfolglos ins Ohr schrie. Der Dritte im Bunde, ein Israeli, der nur Hebräisch sprach, war keine wirkliche Hilfe.“ Er erinnert sich auch an große Erschöpfung: „Als wir die Produktion von Hummus für Supermärkte übernommen haben, begann nach Mitternacht, wenn das Restaurant geschlossen war, unsere zweite Arbeit: Auf den Restauranttischen füllten wir Hummus in Behälter. Manchmal arbeiteten wir von 8 Uhr morgens bis 5 Uhr am nächsten Morgen. Das durchzustehen, ging nur mit viel Ausdauer und Unterstützung in der Familie.“

Heute ist der Naschmarkt ohne NENI nicht mehr denkbar und mit ihrer zweiten Wiener Dependance, dem Tel Aviv Beach am Donaukanal, haben Haya und ihre Söhne ein Stück mediterranes Lebensgefühl nach Wien gebracht. Das letzte NENI-Kochbuch war Tel Aviv gewidmet, Haya fühlt sich beiden Städten tief verbunden: „Meine Seele ist immer noch in Israel, aber Wien ist mein Zuhause geworden. Tel Aviv ist eklektischer, wagemutiger, die Menschen dort haben noch unterschiedlichere Wurzeln, das spürt man auch in der Küche. Das Klima ermöglicht, das ganze Jahr über Lebensmittel in Hülle und Fülle anzubauen, und es gibt mehr Raum für Experimente. Restaurants in Tel Aviv kommen und gehen schnell. In Israel beziehen sich Köche oft auf die Küche ihrer Mütter und Großmütter, viele sind nicht so gut ausgebildet wie in Österreich. Stattdessen scheinen sie zum Kochen geboren zu sein. Wien ist im Vergleich traditioneller, Verlässlichkeit, hohe Qualität, Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit sind hier unerlässlich. Ich liebe die Heurigen

in den Weinbergen rings um Wien und die Wiener Cafés, in denen man stundenlang mit einer Zeitung sitzen kann, und, ja, sogar die Authentizität der grantigen Kellner. Hier dreht sich nicht alles um Geld.“



Für alle Mitglieder der Familie Molcho ist Wien eine geliebte „Heimat“ geworden. Elior schätzt die Atmosphäre

der Stadt mit ihren großzügigen Plätzen: „Wien hat frische Luft und das reinste Wasser direkt aus dem Wasserhahn.“ Nuriel sieht Schönheit überall, in der Architektur, in den vielen Parks, er schmunzelt: „Wien mit seinen Fiakern ist einfach gemütlich.“ Ilan resümiert: „Wien hatte in den letzten Jahren das Glück, eine un glaubliche Welle von Innovationen zu erleben. Die Stadt mit ihrer reichen Kultur und ihren soliden Traditionen ist in allem viel kosmopolitischer geworden, in ihrer Kunst und in ihrer Kulinarik. Ein Großteil der Innovationen kommt heute von jungen Menschen mit ganz unterschiedlichen Wurzeln.“

HEIMAT