



Oben: der Markt in der Altstadt von Nazareth

Rechts: In der Fabrik von Al Arz wird Sesam traditionell mit Dampf geröstet

Sesam, öffne uns!



Die Tahina-Paste
einer arabisch-israelischen
Unternehmerin war
lange allein für ihre besondere
Qualität bekannt.
Nun ist sie auch Symbol
eines Befreiungskampfes.

Text: Agnes Fazekas
Fotografie: Jonas Opperskalski



Julia Zaher, Chefin der Firma Al Arz. Die Fabrik, in der ihre Sesampaste hergestellt wird, liegt etwas außerhalb von Nazareth

• Plötzlich gingen in den sozialen Medien Fotos und Videos viral: Arabische Supermarkt-Leiter demonstrierten, wie sie die Sesampaste der Marke Al Arz aus den Regalen fegten. Kunden filmten sich dabei, wie sie die Dosen in den Müll schmissen. Memes wurden gepostet: „Nein danke, kein Tahina auf mein Falafel. Ich bin heterosexuell.“

In der Fabrik nahe der israelischen Stadt Nazareth, in der die Paste hergestellt wird, klingelten im Juli tagelang die Telefone Sturm. „Wir bekamen furchtbare Anrufe und Mails“, sagt Julia Zaher, die Leiterin des Unternehmens Al Arz. In Blümchenbluse und mit einem „So Gott will“ in jedem Satz wirkt die 65-Jährige nicht unbedingt wie jemand, der landesweite Kontroversen auslöst – doch genau das tat sie, weil sie offen denkt. Als die

Anfrage kam, eine arabischsprachige Hotline für homosexuelle Jugendliche zu unterstützen, habe sie gleich zugesagt. Es klingt wie eine Lappalie, wenn sie davon erzählt. Doch es war das erste Mal, dass sich ein arabisches Unternehmen in Israel öffentlich für die Rechte Homosexueller einsetzte.

Die Organisation bedankte sich mit einem Tweet für die großzügige Spende, konservative Muslime entdeckten ihn, und der Zorn brach los. Tel Aviv gilt zwar als Schwulen-Mekka, entscheidend ist aber, dass die Hotline nicht in hebräischer, sondern in arabischer Sprache angeboten wird. Die traditionelle arabische Gesellschaft lehnt Homosexualität vehement ab. Innerhalb der eigenen Gemeinschaft haben es arabische Israelis, die schwul oder lesbisch sind, deshalb schwer.

Julia Zaher gehört zur arabischen Minderheit, die in Israel sozial und wirtschaftlich diskriminiert wird. Ihre Spende für die Hotline wurde als Affront innerhalb einer Gruppe verstanden, in der Zusammenhalt wichtig ist. Allerdings ist Zaher in der arabischen Gemeinschaft ohnehin eine Besonderheit, denn sie ist keine Muslimin, sondern Christin. Und sie ist die einzige arabische Fabrikantin in Israel. Ihre Sesampaste war berühmt, ihre Erfolgsgeschichte außergewöhnlich – bis der Tahina-Konflikt ausbrach.

Vor ein paar Jahren entdeckten Foodies Tel Aviv für sich. War Tahina bis dahin die lästige Soße gewesen, die einem vom Falafel aufs Hemd tropft, wie der Starkoch Yisrael Aharoni einmal schrieb, suchten die Küchenchefs nun nach der perfekten Sesampaste. Für Aharoni war das Al Arz. Die Marke sei nur so schwer zu finden, klagte er. Dank dieser Gratis-Werbung zog Zahers Tahina, klassisch ohne Schale und etwas dunkler in der Vollwert-Version, in die großen Supermärkte ein.

Ärzte empfahlen einen Löffel Tahina am Tag, nun galt es als Superfood – reich an Proteinen, Magnesium und Kalzium. Ein guter Anlass für einen Test, fand die israelische Verbrauchersendung „Kolbotek“. Al Arz schnitt deutlich besser ab als die Konkurrenz.

Nazareth gilt als arabische Hauptstadt innerhalb Israels



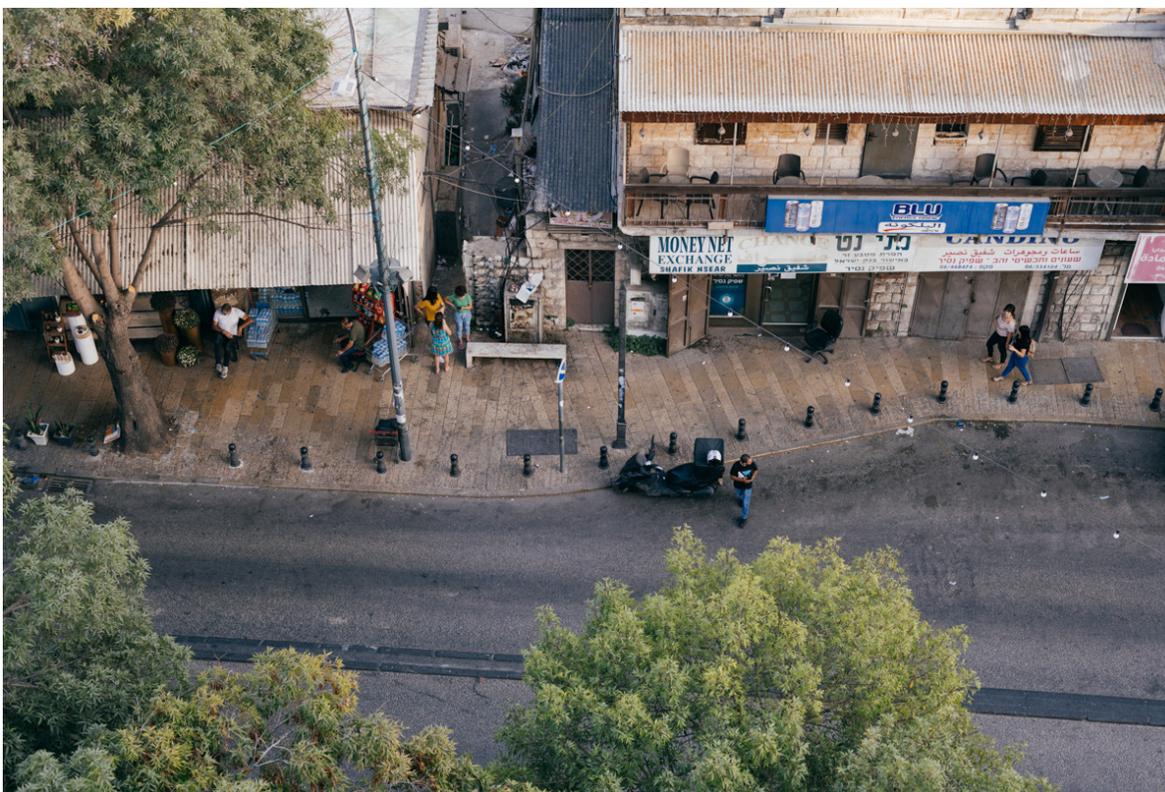
Ob die Mitarbeiterinnen jüdisch, muslimisch oder christlich sind, spielt für Julia Zaher keine Rolle. Hier prüfen und verpacken die Frauen die Sesampaste

So gelangte Julia Zahers Tahina vom verschlafenen Nazareth ins hippe Tel Aviv. Vom Markt über die Hummus-Buden in die Spitzen-Restaurants.

„Essen verbindet Menschen“

Besucht man die Firma Al Arz in der Nähe von Nazareth, fällt gleich der Duft von geröstetem Sesam auf. Von der Fabrik aus zieht er hoch bis in die Büroetagen. Fotos im Treppenhaus zeigen eine schlichte weiße Dose – mal auf dem Tafelberg in Südafrika, mal in den Händen nepalesischer Kinder. Keine Werbekampagne, ein Fan hat die Bilder geschickt. Ein Israeli, der die Sesampaste von Al Arz auf jeder Reise im Rucksack mit sich trägt.

Julia Zaher produzierte hier weiter, obwohl der Aufruf zum Boykott ihr hart zusetzte. „Ich dachte, ich sei am Ende“, sagt sie. Die Entrüstung der Kunden traf sie in einem empfindlichen Moment: Israel litt gerade unter der ersten Welle der Pandemie und hatte einen umfassenden Lockdown verhängt. Viele Kunden, die Hummus-Buden, Restaurants ▶



und Kantinen betrieben, kämpften um ihre Existenz. Trotz aller Widrigkeiten blieb Julia Zaher bei ihrer Haltung. Statt sich einschüchtern zu lassen, verkündete sie öffentlich: „Die Al-Arz-Familie liebt Menschen unabhängig von Religion, Gender oder Hautfarbe. Essen verbindet Menschen, dafür stehen wir. Wir werden weiterhin ein offenes Haus sein.“

Zaher musste schon einmal kämpfen. Ganz am Anfang, als sie im Jahr 2003 die Fabrik übernahm. „Ich begann ohne Ego und mit leeren Händen.“ Das Einzige, was sie hatte, war eine Wut auf die Welt. Auf die Zigaretten, die ihr Mann unentwegt geraucht hatte. Auf die 13 Jahre, die er Tag und Nacht der Fabrik geopfert hatte. Darauf, dass er sie mit zwei Kindern und einem Lehrerinnengehalt zurückgelassen hatte.

Eine Woche, nachdem ihr Mann in der Fabrik einen Herzinfarkt erlitten hatte, rief sie die Arbeiter zusammen und sagte: „Wir machen weiter.“ Mit Wut im Bauch marschierte sie auch in die Bank, wo ein Schuldenberg auf sie wartete.

Als Julia Zaher die Führung übernahm, stand die Firma vor dem Ruin. Zahers Ehemann hatte mit 17 Arbeitern nur ein paar Hundert Kilo Sesampaste am Tag produziert, mit der er Läden in den Dörfern rund um Nazareth belieferte. Es war keine gute Zeit, um Geschäfte zu machen: Im Jahr 2000 war erst die Dotcom-Blase geplatzt, dann erhoben sich die Palästinenser zur Zweiten Intifada. Israel stürzte in die schlimmste Wirtschaftskrise seiner Geschichte. Ausgerechnet jetzt einen Kredit zu bekommen schien unmöglich.

Als Mathematik-Lehrerin konnte sich Zaher zwar mit Zahlen aus, hatte aber bis dato nur die Haushaltskasse verwaltet und wusste nicht mal so genau, was ein Kreditrahmen ist. Geschweige denn, wie man eine Fabrik führt. „Für die Bank war ich nicht nur eine Frau ohne Ahnung“, sagt Zaher. „Sondern eine arabische Frau ohne Ahnung.“

Die Finanzierung bekam sie trotzdem. „Ich sah mich damals weder als Frau noch Mann, Araberin oder Jüdin. Ich wollte einfach nur die Firma retten.“ Den Bankmanager überzeugte sie, indem sie sein Büro nicht mehr verließ, den Sesam-Lieferanten, bei dem ihr Mann ebenfalls Schulden hatte, mit einer riskanten Bürgschaft. Tagelang sei sie zwischen den Maschinen ver-

schwunden, um sich mit jeder einzelnen Schraube vertraut zu machen – und nicht übervorteilt zu werden, wenn etwas kaputtging. „Jeder meiner Schritte fand unter dem Brennglas statt“, sagt Zaher. Von den eigenen Mitarbeitern bis zu den Händlern, alle warteten nur darauf, dass sie scheiterte.

Ihr Mann hatte nie gewollt, dass sie ins Unternehmen einstieg, das gehe zulasten der Kinder. Heute gibt sie ihm recht, denn in den folgenden Jahren sahen Lana und Yousef tatsächlich nicht viel von ihr. Die Fabrik wurde ihr Zuhause, der Maschinenlärm und der Sesamduft.

Die Maschinen hat Zaher zum Teil modernisiert, aber am aufwendigen Herstellungsprozess hat sie nichts verändert. Damit der Sesam nicht an Aroma einbüßt, soll er nur so viel Reibung und Hitze ausgesetzt werden wie nötig. Im Salzbad wird die Saat von den Schalen befreit, in einer Zentrifuge langsam getrocknet. „Das macht heute keine Fabrik mehr“, sagt Zaher.

Der Sesam wird hier mit Dampf geröstet, weil das besonders sanft ist, und dann zwischen Granitsteinen gemahlen.

Dreimal am Tag schmeckt Zaher Sesam und Tahina ab, obwohl Temperatur und Feuchtigkeit längst elektronisch überwacht werden. Weil das Sesammus nicht älter als drei Tage sein soll, wenn es ausgeliefert wird, hat die Firma kein Lager. Selbst Lieferungen nach Übersee werden punktgenau abgestimmt.

Julia Zaher hat den Traum ihres Mannes nicht nur gerettet, sondern zu ihrem eigenen gemacht: In der Fabrikhalle werkeln heute Juden, Muslime und Christen, die meisten sind Frauen. Sie produzieren rund um die Uhr, in zwei Fabriken insgesamt 24 Tonnen am Tag. Geruht wird nur an Sabbat – weil die Paste für jüdische Kunden als kosher zertifiziert ist, darf sie nicht am Feiertag hergestellt worden sein. Das einzige Problem mit den multireligiösen Mitarbeitern seien die vielen

Feiertage im Schichtplan, sagt Zaher.

Mit 50 Mitarbeitern erwirtschaftet sie heute rund 15 Millionen Euro Umsatz im Jahr, hat mit ihrem Tahina in Israel einen Marktanteil von 20 Prozent und exportiert in 18 Länder, darunter die USA und Thailand.

Assad Zaher, der Ehemann, war eigentlich Mechaniker. Ende der Achtzigerjahre gelangte er durch Zufall an ein paar ▶



Lana Zaher, die Tochter der Chefin, tackerte als Kind schon Etiketten auf die Dosen. Heute ist sie für den Export zuständig

ausgerüstete Maschinen für die Tahina-Produktion. Julia Zaher war skeptisch, als er einen Kredit aufnahm und das Dachgeschoss im Nachbarhaus mietete.

Ihre Tochter Lana, 35 Jahre alt, arbeitet heute im Unternehmen mit, sie ist zuständig für den Export. An die Anfänge erinnert sie sich noch gut: „Alles roch nach Sesam, sogar nachts im Bett noch.“ Mit dem Etikettier-Gerät, das ihr Vater aus einer Nähmaschine gebaut hatte, tackerte sie als Kind krumpelige Aufkleber auf die Dosen. Währenddessen tüftelte ihr Vater auf dem Dachboden am Rezept.

Dazu ließ er die Frauen aus der Nachbarschaft probieren. „In Nazareth hält sich jede Frau für die beste Köchin“, sagt Lana Zaher. Als die Nachbarinnen endlich zufrieden waren, ließ der Vater seine Freunde einen Namen wählen. „Al Arz“ bedeutet „der Zederbaum“. Um die Nachfrage anzuheizen, überlegte er sich einen Trick: Er schickte Kinder aus der Nachbarschaft zu den kleinen Lebensmittelläden und ließ sie nach der Tahina von Al Arz fragen. Eine Woche darauf kam er mit seinen Paletten vorbei.

Julia Zaher blieb dem Rezept vom Dachboden treu. Überhaupt habe sie nie geguckt, wie es die anderen machen. „Ich glaube, das ist mein Erfolgsgeheimnis.“

Die Zahers leben seit vier Generationen in Nazareth, der „arabischen Hauptstadt“ in den Hügeln Galiläas. Nicht weit von der Altstadt, wo an jeder Ecke Granatapfelsaft gepresst wird und jetzt wieder der Weihnachtsschmuck strahlt. Weil hier viele arabische Christen leben, gibt es etliche Kirchen, aber keine Universität, seit ein paar Jahren dafür ein Hightech-Zentrum. Ein Versuch, die arabische Bevölkerung an dem Erfolg der Start-up-Nation Israel teilhaben zu lassen.

„Ich liebe meine arabische Gemeinschaft“, sagt Julia Zaher. „Aber wir sind immer noch abgehängt. Und wenn uns alle den Rücken zukehren, bleibt das auch so.“ Um als Gesellschaft zu wachsen, müsse man die Schwächsten stärken.

Im Jahr 2019 würdigte Israels Lebensmittel-Verband Julia Zaher für ihr Lebenswerk. Sie sei Vorbild und Inspiration für arabische Frauen. „Ich habe keine Revolution losgetreten“, sagt Zaher. Aber viele sähen sie nun als Erfolgsstory.

Um davon etwas weiterzugeben, hält sie für arabische Israelinnen Vorträge über den Einstieg ins Geschäftsleben – oder wenigstens in die Arbeitswelt. Sie spendet an Hilfsorganisationen für benachteiligte Frauen und Kinder. Ein Verein für Menschen mit Handicap hatte zeitweise ein Büro in der Fabrik. Da passte es für Julia Zaher, auch die Hotline für arabische Homosexuelle zu unterstützen.

Als ihre Spende bekannt wurde, feuerten nicht nur konservative Muslime gegen sie, sondern auch palästinensische Aktivisten. Sie warfen ihr vor, mit der Spende an eine jüdische Organisation, die sich an arabische Homosexuelle richtet, unterstütze sie Israels Strategie, sich als Retter angeblich rückständiger Araber aufzuspielen.

Es ist das Dilemma der arabischen Israelis: Um in der jüdischen Mehrheitsgesellschaft Einfluss zu haben, müssen sie sich integrieren. Gelten sie jedoch als zu gut integriert, verraten sie in den Augen der Palästinenser ihre Herkunft. Selbst dann, wenn sie sich wie Julia Zaher für die Rechte der eigenen Gemeinschaft einsetzen.

Aufruf zum „Boycott“

Nachdem sie öffentlich bekräftigt hatte, Menschen unabhängig von Religion, Geschlecht oder Hautfarbe zu betrachten, fegte erneut ein Sturm durch die sozialen Netzwerke. Doch dieses Mal war es eine Allianz aus liberalen Arabern und Juden, die sich hinter Al Arz stellte, und zum „Boycott“ aufrief: Man solle aus Solidarität möglichst viel kaufen. Allein die israelischen Diplomaten in aller Welt erstanden daraufhin in einem symbolischen Akt 300 Kilogramm Sesampaste.

Der Tahina-Konflikt beruhigte sich, als das israelische Wirtschaftsblatt »Calcalist« vorrechnete, dass die Firma Al Arz von dem Aufruhr sogar profitiert hatte. Um 28 Prozent sei der Marktanteil im Juli ge-

stiegen. Julia Zaher sagt dazu nur, der Verlust sei ausgeglichen worden. Sie will auf keinen Fall triumphieren. Ihr Erfolgsrezept: gerade so viel Reibung und Hitze wie nötig. ■



Vorsicht bei der Verarbeitung: Sesam ist empfindlich