

WIE SCHMECKT DAS EIGENTLICH WIRKLICH?

Es ist zehn Uhr, und mein Bauch hat Angst. Gal Eilam steht in Springerstiefeln am Tresen und rührt in einer Aluschüssel eine Masse an, die aussieht, als ob er damit die Kacheln unter der Theke neu verfugen wolle. Um ihn herum an den Wänden hängen Ikonen des Reggae, deren Musik hinaus-schneppert auf die King George Street im Zentrum von Tel Aviv. Dann stellt er mir eine tiefe Porzellanschale hin, die Kichererbsen in drei Aggregatzuständen vereint.

Zählt man die Falafel auf dem Beilagenteller hinzu, sind es sogar vier: Der eigentliche Hummus, den Gal Eilam allmorgendlich in einem Mixer mit betonmischer großer Trommel püriert, ist ringförmig am Rand ausgestrichen. In diesen Wulst hat Eilam den Kitt aus der Aluschüssel geschöpft, der aus warmer Kichererbsenbrühe, Sesammus und extra viel Knoblauch besteht. Obendrauf schwimmen ein paar heile Kichererbsen, Kreuzkümmel, Paprika und Petersilie – und sehr viel Öl. Das ganze Gericht heißt »Maschuschscha« und wird so im Norden Israels und im Libanon zubereitet.

Aus Deutschland kannte ich Hummus als Öko-Dip zur Reiswaffel. Seit ich in Israel lebe, weiß ich zwar, dass der Brei, dessen Grundzutaten Kichererbsen, das Sesammus Tahina, Wasser, Öl und Salz sind, hier eine handfeste Mahlzeit ist, die mit Pita-Lappen direkt aus der Schüssel gewischt wird. Und dass man nach dem Wischen einen *shmatz* braucht, ein Mittagsschlafchen. Doch so recht habe ich den Kult nie verstanden und mich um Hummus-Dates immer herumgedrückt. Gar nicht so leicht in einem Land, in dem Hummus als inoffizielles Nationalgericht gilt und pro Kopf zehn Kilo im Jahr verputzt werden.

Die King George Street ist eigentlich nicht das Pflaster für eine Mahlzeit, die samt Nachschlag und Mokka nur sieben Euro kostet. Aber für Gal Eilam ist sein Hummus ein sozialistisches Manifest in der teuren Stadt. Sein Lokal hat er Abu Dubi getauft. »Abu«, auf Arabisch »Vater«, weil Hummus ein arabisches Gericht ist und deshalb hier jedes seriöse Hummuslokal der arabische Vater von irgendwem oder irgendwas sein muss. In Eilams Fall ist es der Dub-Reggae, seine zweite Leidenschaft.

Er selbst hat als jüdischer Israeli keinen arabischen Vater. Aber einen Hummus-Mentor in einem arabischen Dorf in Galiläa, mit dem er sich zu Studienzeiten anfreundete. Sein Rezept sei deshalb so traditionell wie bekömmlich: Kichererbsen drei Tage lang einweichen in Wasser, das alle sieben Stunden gewechselt wird. »Und zwar die besonders kleinen Kichererbsen, wie man sie auch im Norden benutzt. Die kann man ewig kochen, ohne dass sie zerfallen«, sagt Eilam: »Zerfallene Erbsen machen Bauchweh.« Wenn sie sich gerade mit dem Finger zerstreichen lassen, sind sie fertig – dürfen aber erst püriert werden, nachdem sie abgekühlt sind. Warm pürierter Hummus wird sauer und zur Petrischale. Wieder: Bauchweh.

Ich will schon zum Pita greifen, da entblättert Eilam die rohe Zwiebel am Tellerrand, die ich neben Salzgurken und Oliven als rustikales Dekor abgetan habe. »Hummus gibt dir Energie«, sagt Eilam: »Zu viel Pita macht dich platt!« Statt zu wischen, soll ich schaufeln – und bin überrascht. Der erdige Brei nimmt der Zwiebel die Schärfe, die Zwiebel wirkt wie ein Frischekick und gibt Halt in all dem Weich und Warm. »Hummus, wie er vor tausend Jahren gegessen wurde«, sagt Eilam.

»Das warme Maschuschscha ist eine neuere Erfindung«, widerspricht Shooky Galili, den ich nach einer zweitägigen Verdauungspause am Carmel-Markt treffe, der bunten Fressmeile im Herzen Tel Avivs. »Und das eine authentische Rezept gibt es ohnehin nicht, sondern ganz viele Varianten.«

Der ehemalige Journalist führt ein Hummus-Blog, um die vereinende Kraft der Kichererbse zu bewerben. Denn ob Jordanien, Syrien, Libanon oder Palästina – Hummus wird überall gegessen. Die Frage nach dem genauen Ursprung ist ungeklärt: Die Palästinenser berufen sich auf Sultan Saladin, der erstmals die Idee gehabt haben soll, Kichererbsen zu zerstampfen. Aber auch die Juden fanden einen Tora-Vers, der nahelegt, dass schon die alten Hebräer Hummus kannten. Fest steht, dass die Kichererbse im Nahen Osten schon vor 7500 Jahren angebaut wurde. Und dass die Bauern dort Hummus als kaltes Frühstück aßen.

Die Evolution vom arabischen Bauernfrühstück zur israelischen Hauptmahlzeit, sagt Galili, sei eine Folge der Besatzung. Seit dem Sechstagekrieg arbeiten Palästinenser als Billiglöhner auf Israels Baustellen, und damit boten Restaurants plötzlich Hummus an, auch als Lunch. »Und die Rezepte entwickeln sich selbst

heute noch ständig weiter.« Die Frage sei nicht, wo Hummus überhaupt am besten schmecke, sondern wo in diesem Moment in der eigenen Nachbarschaft.

Für Galili ist dieser Ort »Der Syrer«. Wir finden ihn gleich hinter dem Carmel-Markt mit seinen Buden, Hipster-Cafés und Suppenküchen. Dreißig Jahre lang war das Lokal eine Institution ohne Schild und Chichi, geführt von drei Brüdern. Dann verkrachten die sich. Der Sohn von einem der Brüder hat den Laden nun als »Sohn des Syrer« wieder aufgemacht. Mit Ladenschild diesmal und dem Charme eines Immobilienbüros, aber die herzliche Begrüßung des Sohns macht das wett.

Galili bestellt uns ein *komplet*. Das steht für Hummus mit Ful, grob pürierten warmen Saubohnen. Der Hummus ist diesmal ausgestrichen zum Vulkan, dessen Krater die Bohnen füllen. Galili behauptet, drei Sorten Öl und Kurkuma aus der Bohnen-Lava herauszuschmecken. Ich entdecke ein Ei. Außerdem kommt mir der Hummus körniger und würziger vor. Galili nickt: »Die Kombinationen an Textur und Geschmack sind endlos.« Millimeter im Kichererbsen-Radius machten den Unterschied, die Menge an Sesammus natürlich, mindestens ein Drittel sollte es sein – und wie viel Backpulver als Weichmacher zugegeben werde: »Alle benutzen es, keiner gibt es zu.«

Und was zeichnet nun guten Hummus aus? »Er liegt nicht im Magen.« Dazu gehöre aber auch Eigenverantwortung. Nicht in jeden Bauch passe die ganze Schale.

Apropos. Wenn der Hummus richtig gut sei, brauche es keine Beilagen. Aber Oliven, Salzgurken oder Pfefferschoten gehörten trotzdem dazu. Erlaubt sei, was funktioniere. Wie die scharfe Würzpaste »S-chug«, eine Beigabe der jemenitischen Juden. Oder eben der Ful, eine Spezialität der Aleppo-Juden. Klingt alles ziemlich breiig, aber allmählich verstehe ich, dass der Hummus in Israel nicht nur Araber und Juden an einen Tisch bringt, sondern auch verschiedene jüdische Einwandererkulturen.

In den Nebenstraßen des Suks liegt das alte jemenitische Viertel mit einfachen Häuschen, gebeizt von den Ausdünstungen des Markts. Als er in der Kindheit seinem Großvater geholfen habe, hätten hier noch zwielichtige Gestalten herumgehungen, sagt Elad Schor. An der kruscheligen Küchennische von »Schlomo und Doron« hat sich nicht viel geändert. Aber dem Ladenschild hat Schor ein gewagtes »Chickpea Art« hinzugefügt. Die Tische mitten auf der Straße sind mit einer Kordel abgegrenzt wie im Nachtclub.

Den Hummus bereitet er wie sein Vater, mit viel Tahina. Und für die Stammkunden seines Opas stellt er alle paar Wochen einen Topf auf die Straße, in dem er Butter erst mit Bockshornklee klärt und dann mit einer Weinrebe austrüchert. »Im Jemen wurde nicht mit Öl gekocht, sondern mit dieser Art Ghee.«

Und dann spricht der gelernte Koch das für Israelis Unerhörte aus: »Hummus an sich ist fad.« Die »specials« auf seiner Speisekarte arrangiert er deshalb wie Gemälde im Hummus-Ring: rauchige Auberginen, Zwiebelkonfitüre und tieferer Sumach oder dekonstruierte Falafel mit Amba, irakischem Mango-Chutney. Das alles ist so lecker, dass ich den Hummus kaum anrühre. Um mich herum allerdings wird energisch durch die Schüsseln gewischt. Und plötzlich fällt mir auf: Es sind fast nur Männer. Alte wie junge.

Egal ob man Schors Kunstwerke bestellt oder ein ehrliches *komplet*, raumgreifend wischt oder schaufelt, es bleibt eine derbe und, nun ja, blähende Mahlzeit – ein Inbegriff von Männlichkeit und Landverbundenheit. So erklärt zumindest die Soziologin Dafna Hirsch, wieso die Israelis ausgerechnet den arabischen Hummus zum Nationalgericht erkoren haben.

Bei Abu Hassan nebenan in Jaffa stehen daher nicht nur Handwerker geduldig Schlange, sondern auch Start-up-Bubis. Die kantinenartige Abfertigung gehört zum Charme des arabischen Lokals, das vielen als bester Hummus-Laden Israels gilt. Der Hummus, zitronig und grob, sei Geschmackssache, hatte Galili gesagt. Unschlagbar aber sei das Massabaha. So heißt in Jaffa und Jerusalem die warme Kichererbsen-Brühe im Hummus-Ring.

Während der selige Abu Hassan vom Porträt hinunterguckt, empfindet mir sein Enkel Chalil das »Dreierlei« und damit die gesamte Speisekarte: Hummus, Ful, Massabaha. In der Plastikschüssel wird im Nu ein soßiges Einerlei daraus. Die Zwiebelschaukel ist machtlos, das Ganze schreit nach Pitabrot. Außerdem bitzelt Hassans Geheimsoße (laut Galili pürierte Dosenpeperoni) genug. Und weil die Wischerei nun mal erst am Schüsselgrund so richtig befriedigt, landet alles in meinem Bauch.

Ich schaffe es gerade so nach Hause. Zum *shmatz*.



# Hummus

Es gibt Gerichte, die um die Welt gehen. Wir reisen dahin, wo sie herkommen. Diesmal in den Nahen Osten VON AGNES FAZEKAS

## MEHR DAVON

### Abu Adham

Das beliebte Tel Aviver Lokal serviert luftigen Hummus aus Galiläa, dazu Pilze, Pinienkerne, Fleisch oder Salat. Auf der Karte stehen auch traditionelle Gerichte wie Blumenkohl aus dem Ofen oder der Milchpudding Malabi. [abu-adham.co.il](http://abu-adham.co.il)

### Hummus Said

Im Suk von Akko isst man vor besonders malerischer Kulisse. Der Hummus hier gilt als einer der besten, weil cremigsten im gesamten Nahen Osten

### Hummus Lina

Das Lokal im christlichen Viertel der Altstadt Jerusalems steht für Hummus mit sehr purem Kichererbsengeschmack, weil es relativ wenig Tahina verwendet. [en.haatika.co.il/category/hummus-lina](http://en.haatika.co.il/category/hummus-lina)

ANZEIGE



Jetzt die F.A.Z. abonnieren und  
verlässlich informiert bleiben.  
Ab 14,90 Euro/4 Wochen —  
[freiheitimkopf.de](http://freiheitimkopf.de)

## Weil wir ein besseres Streitklima brauchen, wenn wir die Klimakrise lösen wollen.

Die Frankfurter Allgemeine macht es sich zum Anspruch, Debatten und Diskurse in Deutschland zu fördern. Dafür liefert sie täglich sachliche Einordnungen, verschiedene Perspektiven und auch kontroverse Meinungen und Standpunkte zum aktuellen Geschehen.

Mit einem Abonnement der F.A.Z. fördern Sie die unabhängige Berichterstattung unserer Redaktion. Sie investieren in tiefgehende und ausgewogene Analysen. Und leisten einen Beitrag für die Debattenkultur in Deutschland. — Freiheit beginnt im Kopf.

Frankfurter Allgemeine  
ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND