

Interview

*„Essen weckt
Wertschätzung
für ein Land und
seine Menschen“*

Haya und Nuriel Molcho erzählen,
was das System NENI ausmacht





Nuriel Molcho ist NENI Gesellschafter, Hutmacher und Fotograf



NENI Hamburg im 25hours Hotel Altes Hafenamts in der HafenCity

H

aya Molcho hat mit Mitte 50 noch einmal ganz neu angefangen. Die Gründung ihres ersten NENI Restaurants am Wiener Naschmarkt im März 2009 geht auf einen Cateringauftrag aus der Nachbarschaft zurück. Sie ist mit dem Künstler Samy Molcho verheiratet. NENI, das sind die Initialen ihrer vier Söhne Nuriel, Elior, Ilan und Nadiv.

Also „NEIN“? Das hätte so gar nicht zu der Frau gepasst, die aus tiefstem Herzen „JA!“ ausstrahlt. Also NENI – mittlerweile mit eigener Kochschule, Produktion in Rumänien, Einzelhandelsmarke *NENI am Tisch* sowie Restaurants in Amsterdam, Berlin, Hamburg, Köln, Port de Sóller/Mallorca, München, Paris und Zürich, einige davon in Kooperation mit der Hotelkette 25hours.

Nuriel Molcho, Haya und Samy Molchos ältester Sohn, ist Fotograf, liebt Architektur, Kunst und Mode. Bei NENI ist er verantwortlich für PR und Marketing. Schon seine Webpräsenz offenbart die vielen Interessen und Fertigkeiten des Weitgereisten, der unter ande-

rem mit seiner Frau Audrey eine Hutmacherei am Wiener Naschmarkt führt. Die Brüder Elior und Ilan schenken ihre Aufmerksamkeit ebenfalls dem Familienprojekt NENI. Der jüngste, Nadiv, ist Schauspieler und Filmemacher. Sein Debütwerk *History of Now* spielt teilweise in Marrakesch, wo zeitgleich auch Haya Molchos Buch *BALAGAN!* entstand. So hängt bei Molchos alles mit allem zusammen.

Die Küche der Levante – damit werden die Länder des östlichen Mittelmeerraums zusammengefasst – markiert in Deutschland einen jungen Trend, der keinerlei Abnutzungserscheinungen zeigt. Daran hat Haya Molcho großen An-

teil: Ihre Kooperation mit 25hours Hotels, NENI Restaurants und sechs Kochbücher sorgen dafür, dass wir für Kichererbsen in ihrer schönsten Form als Hummus, für gerösteten Sesam in Tahina und für Blattpetersilie neue Vorlieben entwickeln. Das Geschmacksprofil ist frisch. Es trifft hinsichtlich der Vorliebe vieler Gäste für Gesundes und Gemüse ins Schwarze.

Wer Haya Molcho auf einer Bühne oder im Restaurant erlebt hat, den begeistert ihre Energie. Sie liebt es, viele Menschen an einem Tisch zu versammeln, gemeinsam zu genießen: „Haya likes to share!“

Was sie anfasst, bekommt ihren Enthusiasmus zu spüren. Sei es der Focaccia-Teig, der mit olivenölgigen Händen herzlich geknetet wird, oder ein neues Buch, in dem sie der Zunft der Köche und Gastgeber eine Bühne bereitet; sich großzügig dem Genuss verschreibend, und dem kreativen Weg dorthin.

Gastivo Magazin: Liebe Haya, lieber Nuriel, wie sind Sie durch die COVID-19-Krise gekommen?

Haya Molcho: Wir hatten großes Glück, denn die Produktion für Edeka, Rewe, Spar und Globus lief

weiter. Mehrere Standbeine zu haben hat sich bewährt. Es war uns immer wichtig, nicht von einer Sache abhängig zu sein. Natürlich haben wir unter der Schließung der 25hours Hotels gelitten, weil wir den Hotelrestaurants Produkte liefern.

Nuriel Molcho: Unsere starke Online Fanbase hat uns sehr geholfen. Hier haben wir schnell reagiert. Über Instagram und Facebook waren wir schon immer sehr aktiv. Wir haben überlegt, welchen Mehrwert wir unseren Gästen trotz geschlossener Restaurants bieten können. Und so haben wir gleich zu Beginn der Krise mit Live-Kochvideos angefangen. Mittags um zwölf Uhr hat Haya live gekocht. Damit haben wir eine extrem starke Kundenbindung erreicht.

Die Community hat sich einfach jedes Mal gefreut, und als wir dann mit Take-away angefangen haben, ging das ab wie eine Rakete. Es war wie ein volles Restaurant, nur dass die Leute zuhause aßen. Das hat an allen Standorten funktioniert, am besten hier in Wien und in Amsterdam.

Welche Küchen und Köche haben Sie beeinflusst?

Haya Molcho: Mich hat sehr stark die israelische Küche beeinflusst. Eine Weltküche, das ist die Küche Tel Avivs. Alle, die nach dem Krieg nach Israel kamen, auch meine Eltern aus Rumänien, haben ihr Umami mitgebracht, aus Bulgarien, aus der Türkei, aus Spanien. Ob das marokkanische Juden, äthiopische Juden, Franzosen, Deutsche oder Österreicher waren – alle kamen nach Israel. Und jeder hat seine Küche mitgebracht. Mein Mann und ich sind in Tel Aviv mit Nachbarn aus aller Welt aufgewachsen. In den Küchen wurden Rezepte aus der ganzen Welt mit israelischen Zutaten kombiniert. Mit NENI haben wir diese orientalische Küche nach Europa gebracht. Auch die Kultur des miteinander Teilens: Wie funktioniert das, wenn man das Essen in die Mitte stellt? Wir hatten den Mut, das vorzustellen. Und es hat funktioniert.

Auch die indische Küche hat mich beeinflusst, weil ich meinen Mann oft dorthin begleitet habe. Das Süße, das Saure, das Scharfe, das Salzige, das Bittere und das, was man heute Umami nennt – alles



Haya Molcho

Haya Molcho wurde 1956 in Tel Aviv geboren. Als sie neun Jahre alt war, zog sie mit ihren Eltern nach Bremen. Nach dem Abitur studierte sie Psychologie und Philosophie. 1973 lernte sie ihren Mann kennen, den sie 1978 heiratete. Gemeinsam bereisten sie die Welt: Der Pantomime und Autor mehrerer Weltbestseller zum Thema Körpersprache war auf Tournee – Haya begleitete ihn. Heute lebt die Familie in Wien.

in einem Bissen, das ist die indische Küche. Derzeit beschäftige ich mich außerdem viel mit der japanischen Küche. Wir kombinieren die israelische mit der japanischen.

Mit Ihren Kochbüchern waren Sie die Erste, die uns die Küche der Levante nähergebracht hat. Welche Bedeutung haben die Bücher für Sie?

Haya Molcho: Mein erstes Buch habe ich vor zwölf Jahren geschrieben, da gab es diese Art Bücher noch gar nicht. Darauf sind wir wirklich stolz. Zunächst einmal ging es uns darum, die orientalische Küche vorzustellen, was es heißt, viele Teller auf den Tisch zu stellen, und was das überhaupt für eine Küche mit diesen griechischen, türkischen, israelischen, libanesischen Einflüssen ist. Ich glaube, die Bücher haben uns sehr weitergebracht. Sie haben unseren Bekanntheitsgrad erhöht, dadurch sind wir in Talkshows eingeladen worden. Die Bücher sind Teil des Marketings und runden unser Konzept ab. In den beiden letzten Büchern, Tel Aviv by NENI

(2018) und Wien by NENI (August 2020) stellen wir junge Köche vor, im Sinne von Networking. Ich liebe es, mit anderen zusammen zu kochen, andere Geschmäcker kennenzulernen. Und das, was wir lieben, zeigen wir in unseren Büchern. Wir kombinieren Orient und Okzident. Europa hat sich durch die Migration sehr verändert. Meine Botschaft ist Offenheit, Weltoffenheit. Über das Essen findest du auch zum Respekt für andere Kulturen.

Leidenschaft schmeckt man: Es gibt 24 Salate und Aufstriche unter der Marke **NENI am Tisch**.

Im Frühjahr 2021 wird die Produktion erweitert um Eintöpfe, Suppen und vieles mehr. Die Produktion steht für 70 Prozent des Einkommens.



Wie haben Sie sich Ihr Wissen und Können angeeignet?

Haya Molcho: Ich habe gekocht, experimentiert und niemals aufgegeben, auch wenn etwas nicht gelungen ist. Es ist diese Konsequenz, die Leidenschaft fürs Essen und für Nachhaltigkeit. Die teile ich mit meinen Jungs und unserem Team. Wir reisen viel, lassen uns inspirieren, kochen gemeinsam. Wenn wir gut sind, wissen wir, dass wir noch besser werden können. Es ist eine Entwicklung. Neue Impulse finden wir auf Märkten. Außerdem bei Demeter-Bauern, bei denen wir sehen, wie deren Qualität entsteht, oder in Gärtnereien, die besondere Gemüse anbieten.

Welche Werte und Grundsätze gelten in Ihrer Küche?

Haya Molcho: Offenheit. Wenn etwas nicht gelingt, sofort Kurskorrekturen vornehmen! Stellen wir zum Beispiel fest, dass jemand nicht zum Team passt, sofort verabschieden! Und: unsere Köche wahrzunehmen. Hierarchie oder mit Tellern zu werfen, das ist heute passé. Menschlichkeit, zuzuhören, mit Human Resources zusammenzuarbeiten, Probleme zu besprechen und da zu sein, das ist wichtig. Denn das Team

ist das Wichtigste, das wir haben. Wir setzen viel auf Aus- und Fortbildung und auf Kommunikation. Über neue Geräte entscheiden wir gemeinsam mit unseren Köchen, schließlich sind sie es, die damit arbeiten.

Wie sieht die Arbeitsteilung in der Familie aus?

Nuriel Molcho: Wir sind vier Gründungsgesellschafter in der Firma. Haya ist zuständig für das Küchenkonzept. Sie ist die Seele, die Energie und bringt viel Freude herein. Der Jüngste im Unternehmen, mein Bruder Ilan, ist als CEO und Geschäftsführer für alles Betriebswirtschaftliche verantwortlich. Der Zweitälteste, Elior, kümmert sich um Human Resources und um die strategische Entwicklung, beispielsweise die Eröffnung neuer Restaurants. Ich sehe mit PR und Marketing zu, dass alles schön aussieht.

In Kürze eröffnen Sie in Wien ein C.O.P.-Restaurant (Cooperation of Products) und ein NENI mit Superbude als Partner. Wie bringen Sie einen neuen Betrieb zum Laufen?

Haya Molcho: Wir sind ein großes Team und haben gute Berater, führen Seminare durch und bilden aus. Unser Team ist überall präsent: für Qualitätskontrollen, wir entwickeln Rezepturen, arbeiten an Büchern, entwickeln die Firma weiter und starten neue Standorte. Mittlerweile haben wir so etwas wie eine haus-eigene Bibel, in der Standards festgelegt sind.

Nuriel Molcho verabschiedet sich zu einer Verabredung.

Man sagt, Sie haben eine eigene Tomatenproduktion, weil Ihnen die hier erhältlichen Tomaten nicht geschmeckt haben.

„Meine Botschaft ist Offenheit, Weltoffenheit. Über das Essen findest du auch zum Respekt für andere Kulturen.“

Haya Molcho



Das stimmt. Ich bin mit Tomaten in Israel und Rumänien aufgewachsen. Da hat eine Tomate nach Tomate geschmeckt. Hier schmeckt sie nach Plastik, weil unreif geerntet wird. Ich wollte immer meine eigene Farm haben, um eigenes Gemüse anzubauen. Seit vier Jahren haben wir nun einen Betrieb in Arad, das sind vier Autostunden von Wien, an der ungarischen Grenze. Auberginen, Tomaten, kleine Gurken, Chili und Paprika – damit kennen sich die Leute dort aus.

Was produzieren Sie für Spar, Edeka, Rewe und Globus?

Anfangen hat es mit Hummus und Baba Ganoush aus libanesischen Melanzani. Dann kamen vegetarische und vegane Salate dazu. Inzwischen sind es 24 Salate und Aufstriche unter der

Marke **NENI am Tisch**. Im Frühjahr nächsten Jahres werden wir die Produktion ausbauen. Dann wird es zusätzlich Eintöpfe, Suppen und vieles mehr geben.

Die Produktion entwickelt sich stark. Sie macht einen Großteil unseres Einkommens aus. Ich würde sagen, 70 Prozent erwirtschaften wir mit Produktion, 30 Prozent mit Gastronomie und anderem. Und auch da haben wir als Quereinsteiger angefangen. Überhaupt ist es eine unglaubliche Geschichte, wie wir am Anfang im NENI selbst händisch alles gemacht haben. Dann kam die erste Supermarkt-Filiale, dann sieben, vierzehn, und dann ging alles ruckzuck. Auch die Produktion, alles learning by doing. Wir waren naiv und leidenschaftlich. Diese Leidenschaft schmeckt man.



Haya Molcho und ihre Söhne Nuriel, Nadiv, Elior und Ilan

Bilder: © by NENI

Was haben Sie in den Jahren, in denen Sie das NENI-Konzept vervielfältigt haben, gelernt?

Indem ich mit meinen Jungs gearbeitet habe, habe ich so viel gelernt! Zum Beispiel das Digitale. Und ich habe gelernt, nicht mehr spontan zu reagieren. Wenn man mehrere Restaurants führt, braucht man Prozesse. Wenn mir früher etwas nicht gepasst hat, bin ich in die Küche gegangen und habe emotional reagiert. Falsch! Wir haben eine HR-Abteilung, man redet miteinander und nimmt sich Zeit. Das bringt viel bessere Resultate. Ich habe auch zu schätzen gelernt, was die jungen Leute alles wissen, wie recht sie haben in vielen Dingen. Und dann alles mit Zahlen, die Buchhaltung und so weiter – das machen heute alles die Jungs. Ich habe das Glück, kreativ sein zu dürfen, Produkte zu entwickeln und mich um alles zu kümmern, was für die Marke wichtig ist: Auftritte bei Tim Mälzers *Kitchen Impossible* oder *Grill den Henssler*, oder Kochbücher. Ich bin immer noch das Gesicht von NENI, aber mehr und mehr übernehmen die Jungs.

Was hat sich am Restaurantkonzept NENI verändert?

Wir waren Quereinsteiger. Am Anfang haben Freunde bei uns gekellnert und gekocht. Mittlerweile ist alles professioneller geworden, es steht ein großes, gut funktionierendes Team dahinter. Der Spirit des Familienbetriebs ist aber noch derselbe.

Würden Sie jungen Menschen eine Kochlehre empfehlen?

Wer eine Kochlehre macht, weil ihm sonst nichts einfällt, sollte es lassen. Kochen ist kein einfaches Handwerk. Man braucht Leidenschaft, Neugier, eine gute Zunge, Lust zu experimentieren, und man sollte offen sein für die Welt. Koch zu sein bedeutet auch, bereit zu sein, immer wieder Neues zu lernen. Das endet nicht mit der Lehre, das ist never ending. Wenn man das mitbringt, dann ist Koch ein wunderbarer Beruf. Unter den Arbeitszeiten leidet natürlich das Private. Wir machen das so, dass wir Früh- und Spätschicht

eingerrichtet haben. Die Köche wechseln sich ab. Sie sollen bei uns eine gute Zeit haben. So können sie auch ein Familienleben führen, und Familie ist sehr, sehr wichtig!

Auch Ihre Familie spielt in Ihrem Leben die zentrale Rolle...

Meine Familie und gute Freunde geben mir meine Energie, meine Kraft. Das ist die Basis. Wenn diese Basis stimmt, können die schlimmsten Dinge passieren, und trotzdem kannst du weitermachen, weiterkämpfen.

Sie sind weit gereist und man sagt über Sie, dass Ihr erster Weg in einem neuen Land Sie immer auf den Markt führt...

Ja, immer noch! Ich stehe um vier Uhr auf und mein Tag beginnt auf den Märkten: Was hat dieses Land, was haben sie für Lebensmittel? Ich koste, ich rede mit den Leuten. Natürlich recherchieren wir dann die Restaurants, bevorzugen Street Food, schauen uns auch die gehobene Küche an. Auf Reisen unserer Familie spielen Essen und Kultur immer eine große Rolle. So erkunden wir ein Land, so entsteht Wertschätzung für ein Land und seine Menschen.

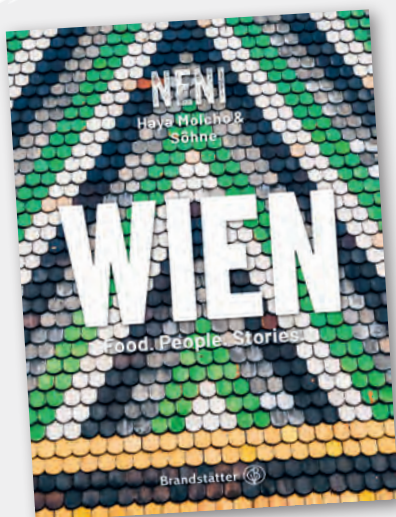
Was essen Sie nicht, und was besonders gern?

Austern esse ich nicht gern. Dieses Glitschige, das ist nicht Meins. Street Food liebe ich, denn so lernt man die einheimische Küche kennen. Ich hatte nie Angst, mir den Magen zu verderben. Ich probiere alles!

Liebe Haya, lieber Nuriel, wir danken Ihnen für das Gespräch!

Das Interview führte Ann-Christin Zilling

Levante trifft Wiener Küche



Wien by NENI Food. People. Stories. Haya Molcho & Söhne

Erstausgabe September 2020
Brandstätter Verlag, Wien
ISBN 978-3-7106-0461-4

Seit über zehn Jahren prägt die Köchin das kulinarische Wien. In ihrem neuen Buch kombiniert sie die Aromen ihrer Heimat mit dem Rezeptschatz der Donaumonarchie. Gemeinsam mit ihren Söhnen begibt sie sich in Wien auf die Suche nach spannenden Persönlichkeiten und Geheimtipps. Eine kulinarische Weltreise durch die multikulturelle Stadt.