

Von **Martina Zender**

Eine erstaunliche Frau, ein faszinierender Postkarten-Blick auf die Bucht von Port de Sóller, ein ungewöhnliches, aufregend dekoriertes Restaurant in einem farbenfrohen Hotel und schließlich: exzellentes kosmopolitisches Essen. Das ist in Kürze die Beschreibung von Neni, dem Restaurant im neuen Bikini Hotel, kreiert von der Israelin Haya Molcho. Essen heißt bei den Molchos immer auch teilen, jeder isst alles, kreuz und quer. „Das nennt man ein sympathisches Chaos, Balagan halt, wie wir in Israel sagen.“

Da gibt es etwa Sakuska („das Rezept habe ich aus Rumänien“) aus Paprika, Aubergine und Walnüssen, orientalische Frühlingsrollen im Zigarren-Look, gefüllt mit Rinderhack, Pinienkernen und Tahini-Paste, Quinoasalat mit grünem Spargel, Joghurt, Tomaten und Oliven, Focaccia mit Ochsenschwanz, karamellisierten Schalotten und Chili-Koriander-Aioli oder Lammkebab in Pitabrot. „Dafür marinieren ich das Lammfilet über Nacht in Weintraubenmus, anschließend eine Stunde in Joghurt, bevor es auf den Grill kommt“, sagt Molcho.

Aber es gibt auch viele vegetarische oder vegane Gerichte (Vorspeisen, und Salate 6–16,50 Euro, Hauptspeisen 14–24,50 Euro, Desserts 7,50–8 Euro, Best-of-Menü 39 Euro). Zum großen Teil sind dies Gerichte, die es auch in ihren anderen Neni-Restaurants gibt, in Wien (wo 2009 das Stammhaus eröffnete) sowie in Zürich, Berlin, Hamburg, München und demnächst in Köln, Amsterdam und Paris.

Doch Haya Molcho denkt auch lokal und hat speziell für die Insel Gerichte mit lokalen Produkten entwickelt. Da gibt es Bio-Lamm von der Kooperative Mé Mallorca ebenso wie Oliven, Öl, Gemüse und Obst von der Kooperative in Sóller oder Fisch von Peix Mayol aus Port de Sóller. „Kennst du eins, kennst du keins“ lautet denn auch ein Motto der Molchos, was besagt, dass sie jedes Lokal individuell ausrichten.

Als Chefkoch hat Molcho den jungen Mallorquiner Carlos Frau ausgesucht, der zuvor beispielsweise mit Pep Mayol im Restaurant Ca'n Ribes am Sóller-Hafen gekocht hat. „Doch Lebensläufe sind mir nicht so wichtig wie meine persönliche Erfahrung mit ihnen. Beim zusammen Kochen sehe ich schnell, ob jemand was kann und ob er ins Team passt – oder eben nicht.“ Dafür war Molcho mit Pausen einige Wochen auf Mallorca. Pausen deshalb, weil es auch an anderen Orten



■ „Also habe ich gekocht.“ Haya Molcho im neuen Neni in Port de Sóller. FOTO: NELLE BENDGENS

## Wir sind verrückt, aber leidenschaftlich

Haya Molcho über das Neni in Port de Sóller, die internationale Restaurantkette ihrer Familie und ihre Passion für gute Küche



■ Schön gelegen, leger eingerichtet: das Restaurant im Bikini-Hotel. Zu essen gibt es beispielsweise diese Falafel.

FOTO: BENDGENS

gerade „brennt“: „München ist noch neu, da muss man nach dem Rechten sehen, und wir eröffnen bald in Köln ein weiteres Lokal.“

Die 62-jährige Israelin mit rumänischen Wurzeln, jeder Menge Temperament und ungeheurer Energie hat erst mit 48 ihr professionelles Kochleben begonnen. Mit 17 lernte sie ihren späteren Mann kennen, Samy Molcho, ein weltbekannter Pantomime und Autor. Sie reiste mit ihm nach der Hochzeit um die Welt. „Ich habe meinen Mann bewundert und seine Vorstellungen geliebt, aber das kann man ja nicht 24 Stunden machen. Also habe ich gekocht.“ Dies wiederum in Restaurants vor Ort, die sie auf Grund der guten Beziehungen – meist wurden die Veranstaltungen über die jeweiligen Botschaften organisiert – kennenlernte. Allein

in Indien waren sie ein halbes Jahr. „Das war insgesamt keine offizielle Ausbildung, aber ich habe dabei viel gelernt und vor allem die Küchen der Welt kennengelernt. Etwas, das bis heute meine Gerichte beeinflusst.“

Später wurden sie heimisch in Wien. Ihr Mann erhielt eine Professur am berühmten Max Reinhard Seminar, und sie bekamen Kinder. Vier an der Zahl, vier Söhne, auf die eine Mutter stolzer nicht sein könnte. „Sie gingen in die Welt, um zu studieren, aber nun arbeiten drei davon bei mir in der Firma. Einer kümmert sich um die Produktion und die Zahlen, einer um das Marketing und Social Media und einer ums Personal, während ich mich auf die Gericht-Entwicklung konzentriere.“ Der Vierte trat in die Fußstapfen des Vaters und wurde

Schauspieler und Regisseur. Wen wundert's: Ein Film von ihm über die Familie ist in Vorbereitung.

Die Firma, das ist Neni. Der Name ist aus den Anfangsbuchstaben ihrer Söhne Nuriel, Elijor, Nadiv und Ilan gebildet. Am Anfang, das war 2003, war Haya Molcho noch allein. Sie zauberte tolle Caterings, die sich bald herumsprachen. 2009 folgte ein Lokal am Wiener Naschmarkt. Dort aß auch Christoph Hoffmann, Vorstand der Hotelgruppe 25hours, zu der auch das Bikini-Hotel gehört. Er überredete sie, in seinen Hotels Neni-Ableger zu eröffnen.

Parallel schrieb sie mit der Hilfe ihrer Söhne erfolgreiche Bücher. Die Molchos führen eine Kochschule, treten im Fernsehen auf und haben vor allem mit ihrem köstlichen Kichererbsenmousse Hummus einen erstaunlichen Erfolg. Den auf einem verfeinerten Rezept der Mutter von Haya Molcho basierende Neni-Hummus gibt es nicht nur in ihren Restaurants (natürlich auch auf Mallorca), sondern darüber hinaus in 1.600 Filialen der Spar-Supermarktkette in Österreich, vielen Edeka-Filialen in Deutschland und in den Globus-Supermärkten in der Schweiz, gemeinsam mit etwa 30 anderen Hummus- und Falafel-Varianten sowie Salaten. „Als der Chef der Spar-Läden anfangs hörte, dass wir Hummus für ihn machen, fragte er: Wir kaufen Blumenerde von der Molcho? Wieso das denn?“, erzählt Haya Molcho. „Der kannte keinen Hummus damals. Heute ist er unser größter Fan und hat ihn immer in seinem Kühlschrank.“

Und nicht nur er, denn die Gesamtproduktion allein von Hummus für die Restaurants und die Supermärkte beträgt mittlerweile 22 Tonnen pro Monat. Die dafür genutzte Tahini-Sesampaste wiederum stammt aus Har Bracha, dem Dorf der Samaritaner, das auf der Westbank (Westjordanland) in Israel am heiligen Berg Garizim liegt. „Dort wird die beste Tahini gemacht. Mein Auftrag finanziert mittlerweile quasi das ganze Dorf.“ Haya bedeutet übrigens Leben – und Lebensfreude ist das, was diese spannende Frau in ihren Restaurants, in ihrer Familie und sogar in ganzen Dörfern vermittelt.

### SYMPATHISCH

Neni im Bikini Island & Mountain Hotel, geöffnet täglich 18.30–23.30 Uhr, C/ Migjorn, 2, Port de Sóller. Tel.: 971-63 83 70, FB: Neni Mallorca, www.neni.at

**Terra di Vino**  
Ristorante Terra di Vino  
Chef: Simone Panighello

Italienische Köstlichkeiten im Herzen von Binissalem

Carrer de sa Creu, 3 • 07350- Binissalem • Tel.: 871 910 226

Öffnungszeiten: Von 13.00 bis 16.00 + 19.15 bis 23.00 Uhr  
Dienstag geschlossen – Juli + August täglich geöffnet • Vorherige Reservierung unbedingt erforderlich

**EL GAUDI**

Frühstück, Tapas, Kuchen und kleine Köstlichkeiten. Genießen Sie den schönsten Sonnenuntergang der Insel in der Sunset Bar EL GAUDI!

Paseo Del Mar 61 • Colonia De San Pedro, Mallorca • Montags Ruhetag  
Tel: +34 971 58 90 72 • info@elgaudi.es • www.elgaudi.es • EL GAUDI