

DER BUND BEWEGT SICH
IN SACHEN SICHERHEIT

S. 8

CHABAD IN DER JGB: VIEL
LÄRM UM (FAST) NICHTS?

S. 12

DIE ROLLE DES FORUMS
IN DER ANTIKE

S. 34

FORUM

DAS MAGAZIN DER JÜDISCHEN GEMEINDE BERN

Nr.101 01 / 2017



INTERVIEW

MICHAEL KOHN KOMMT AN

S. 4



DER STARKOCH AUS DEM EMMENTAL

Ein Besuch bei Jochanan Huber ist nicht einfach ein Besuch. Es ist ein Erlebnis. – Hannah Einhaus - Bilder: Simon Rom

Jochanan Huber empfängt die Gäste in seiner kleinen Wohnung mit tiefer Decke, viel Holz und heimeligem Licht im Emmentaler Rüegsbach. Da stehen nicht Kaffee oder Tee mit ein paar koscheren Guezli auf dem Tisch – nein, Jochanan Huber hat ein dreigängiges Menü vorbereitet und kredenzt fürs Erste Schalen mit Tahina, Zaziki und einem Waldorfsalat mit Sellerie aus dem eigenen Garten. Er kocht brillant,

koscher und hat sich längst in der Küche der Jüdischen Gemeinde Bern einen Namen gemacht. Der Profi-Koch, der wie ein Israeli aussieht und auch in der israelischen Armee gedient hat, hat für den Albert-Einstein-Saal schon manches Büffet herbeigezaubert. «Der letzte grössere Anlass war der geplante Besuch des israelischen Botschafters», erzählt er. Dafür habe er sich Tage zuvor in die Arbeit gestürzt, geplant, eingekauft, in

der Küche bereits am Vortag gekocht. «Der Botschafter fiel zwar aus», erzählt er lachend, «aber das hinderte niemanden, nach dem Gottesdienst das Büffet zu geniessen.» *

Jochanan Huber stammt aus einer Wirtfamilie in Eriswil. Bereits als Erstklässler panierte er Wiener Schnitzel in der elterlichen Restaurant-Küche. Seine Kochlehre absolvierte er im Hotel Righi vaudoise in Clion-sur-Montreux und der École professionnelle in Montreux. Bei den Abschlussprüfungen in Lausanne wurde er Zweiter. Das bestätigt sich spätestens bei der Zubereitung der Röstli. Anbraten, lockern, anbraten, dann ein Salto der Röstli exakt zurück in die Pfanne, anbraten, lockern... Die mit Orangen angereicherte Salatsauce tut das Ihre. Die Mayonnaise stammt nicht

aus der Tube, sondern ist richtig homemade aus Ei und Öl. Und zu allem Zwiebelschneiden folgt eine Erzählung nach der anderen. Eine Silbe jagt die nächste. Über die Armee, über das Leben im Kibbuz Adamit und über die Zeit nach seiner Rückkehr in die Schweiz. Mit seinen 69 Jahren hat Jochanan Huber viel zu erzählen.

«IN DER ARMEE WAR ICH DER JOCHANAN, DER KOCHTE»

Nach seiner Jugend im Restaurant, der Kochausbildung in Montreux und einigen Stages in zwei anderen Restaurants sollte er mit 22 den familiären Betrieb übernehmen. Er konnte sich ein Zwischenjahr in Israel ausbedingen und ging als erster Schweizer Volontär 1971 nach Sde Boker. «Ich sah dort Ben Gurion jeden Tag», erzählt er noch heute stolz. Die Kibbuz-Zeit warf alle Pläne um. Kurz nach seiner Rückkehr in die Schweiz erklärte er seinem Vater, dass er das Restaurant nicht übernehme. «Mein



Im Gespräch

Vater sprach darauf sechs Jahre nicht mit mir.» Zurück in Israel meldete er sich 1972 freiwillig bei der israelischen Armee. «Meinen Giur vollzog ich erst während der Militärzeit.» Von seinem Einsatz im Jom-Kippur-Krieg im Oktober 1973 am Berg Hermon berichtet er mit gemischten Gefühlen. Die zehn Tage, da er mit dem Panzer in den Hängen des Berg Hermon eingeschneit war, haben sich bis heute eingebrannt. Die Erinnerung an seinen Blick auf das Schlachtfeld von Kuneitra ist durchdrungen von Picassos schwarz-weissem Antikriegs-Bild von Guernica. «Ich schrieb Briefe, Briefe, Briefe», erzählt er, «für die Kameraden im Dienst war



Beim Flambieren

ich der Jochanan, der kochte, klassische Musik hörte und Briefe schrieb. Das war meine Flucht, da konnte im Armeezelt das Wasser noch bis fast zum Bett stehen.» Jahrzehnte später erhielt er viele dieser Briefe zurück. «Ich konnte sie nicht lesen, da wäre alles hochgekommen.»

IM KIBBUZ ZUM STAR GEMACHT

Die Rösti und der Salat sind inzwischen zur Neige gegangen, der Zeiger der Uhr weiter fortgeschritten als geplant. Um diese Abendzeit fahren bald keine Züge und Busse mehr ins ferne Bern. Doch fürs Dessert reicht die Zeit, muss sie reichen. Zurück in der Küche holt Jochanan Huber eine weitere Pfanne für die Zubereitung kleiner Omeletten hervor. Neue Silben purzeln und werden zu Geschichten. Ausserhalb der Armee lebte er in Kibbuzim. Seine Karriere in Israel führte ihn für 18 Jahre nach Adamit, 500 Meter entfernt von der libanesischen Grenze, wo er bereits nach dem Jom-Kippur-Krieg die Funktion des Sekretärs übernahm. Im Folgejahr kam ein TV-Team für eine Reportage über Kriegsschäden. «Die haben gefilmt und gefilmt. Meine Geschichte war offenbar die interessanteste. Für sie war ich der Exot, der Schweizer Protestant, der in der israelischen Armee diente und Giur machte», lacht er. «Ich war so

gehemmt, doch am Schluss haben die mich richtig in Szene gesetzt und zum Star gemacht.» In seinen Kibbuzjahren bildete er sich zum Gärtner weiter und leitete ausserdem während sechs Jahren das Kinderhaus.

«ICH BIN GERN ALLEINE»

Die kleinen Crêpes sind parat für das zweite Spektakel des Abends. Mit Apfelstückchen zum Inhalt wird jede aufgerollt und in die Pfanne zurückgelegt. Zurück am Tisch verteilt Jochanan Huber Brandy à l'orange über die kleinen Pfannkuchen und flambiert sie vor den Augen der Gäste. Die Erzählung geht gleich weiter. Anfang 40, nach 18 Jahren, kehrte er aus gesundheitlichen Gründen in die Schweiz zurück. Als Chef de Service arbeitete er in verschiedenen Restaurants im Raum Bern und Burgdorf, bevor er schliesslich 13 Jahre lang das Restaurant Oberwald in Dürrenroth führte. Über all die Jahrzehnte ist er ledig geblieben. In Gesellschaft ist er sehr gesprächig, geniesst aber gleichzeitig diese Ruhe in seinem abgelegenen Zuhause oberhalb von Rüegsbach. «Ich bin gerne alleine, ohne Fernsehen, ohne Internet, ohne Telefon», sagt er. Wer ihn erreichen will, muss den Nachbarn anrufen. «Das Beste, das ich je gemacht habe, war der Übertritt zum Judentum», sinniert er, «immer wieder finde ich in den Tanach-Texten neue Antworten.» Seit fünf Jahren ist Tunesien sein zweites Zuhause geworden. Regelmässig bereist er das Land am Mittelmeer, hat dort ein Landgut mit Olivenbäumen und lernt Arabisch. «Es zieht mich einfach irgendwie dorthin», antwortet er auf die Frage nach der Motivation. Während seinen dortigen Aufhalten wird die Gemeinde auf ihn verzichten müssen. Doch als kleine Beruhigung im Voraus: Spätestens am nächsten Seder wird er in Bern wieder im Einsatz sein. Hauptsache, Starkoch Jochanan bleibt der JGB erhalten.

* Siehe auch Küchenreportage auf Seite 20