

JÜDISCHE KÜCHE WELTWEIT

# Erinnerungen des guten Geschmacks

Fastfood und Fertiggerichte waren gestern, Slow food, natürliche Zutaten und Eigenzubereitung werden heute propagiert. Kochsendungen erfreuen sich zurzeit grösster Beliebtheit. Es gibt noch eine nachhaltigere und garantiert kalorienfreie Methode, Kulinarisches zu geniessen, nämlich interessante Kochbücher zu lesen.

VON ELLEN PRESSER

**E**in guter Werbespruch heisst: «Bücher welken nicht und machen nicht dick». Die Verheissung, schlank zu bleiben, gilt jedoch nur, wenn man sich mit Lesen begnügt, was bei den Büchern von Helene Maimann aus Wien und Claudia Roden aus London zunehmend schwerer fällt, wenn man zum Ausprobieren der Rezepte animiert wird.

Beide Autorinnen stammen aus jüdischen Familien und sind offensichtlich leidenschaftliche Köchinnen, die sich jedoch nicht auf Kneten, Backen und Braten, Schnippeln, Schmoren und Servieren beschränken, sondern der Herkunft von Gerichten und Zubereitungsweisen in ihrem religionsgesetzlichen und kulturgeschichtlichen Kontext nachgeforscht haben. Dabei herausgekommen sind zwei jüdische Kochbücher, die man keinesfalls zwischen Herd und Spüle aufstellen will. Denn sie sind nicht küchentauglich im eng pragmatischen Sinn, weder abwaschbar noch mit Abbildungen als Kochanleitung versehen. Es sind Lesebücher, die gleichzeitig Lust machen, einen Einkaufszettel zu schreiben, auf den Markt zu gehen und dann einen Küchenplan aufzustellen, der am Schluss zu einer köstlichen Mamaliga, zartem Pastrami oder Pessachleckereien ohne Mehl führt.

«Gefilte Fisch & Lebensstrudel. Eine jüdische Kochshow» von Helene Maimann ist ein 154 Seiten schlankes Büchlein. Die Verfasserin wird als Historikerin, Autorin, Filmemacherin und Dozentin an der Filmakademie Wien vorgestellt. So vielfältig sind auch ihre Streifzüge in die Alltagskultur mit Anekdoten und Reminiszenzen, die im eigenen Elternhaus und in der Küche der Mutter Franziska, Friedl



FOTO: PD Hélio. E. Le Deley Paris - Cliche Mailiard

**EINWANDERUNGSGESCHICHTE IM TOPF** Die Zuwanderer bringen ihre Kochtraditionen mit – wie die Juden aus Livorno auf den Markt El Grans in Tunis

genannt, beginnen. Die jüdische Küche führe, so Maimann, «durch den Lauf der Wochen und Monate, geprägt durch Fastengebote und Feste. Sie ist gelebte und geschmeckte Erinnerung, gerade in den Zeiten von Verfolgung und Vertreibung.»

## Musik zum Mahl

Im Rahmen ihrer «unterhaltsamen Erkundungen der jüdischen Tisch-, Alltags- und Feiertagskultur» verrät Maimann das Lieblingsgericht des Wiener Oberrabbiners Paul Chaim Eisenberg, enthüllt das Rezept zu den berühmten Krautfleckerln der «Tante Jolesch», der Friedrich Torberg ein literarisches Denkmal setzte, und offenbarte der Rezensentin, dass es neben den ihr bekannten Chremsalach aus Maz-

zemehl noch eine Variante auf der Basis von Stampfkartoffeln gibt. Der mitteleuropäisch-ostjüdische Schwerpunkt brachte noch manch andere Vertrautheit zutage. Die Platten von Mickey Katz in «Amerikaner Jinglysch» waren eine Rarität. efrains wie «Don't let the shmaltz get in your eyes» und «Don't let the lox get in your socks» waren geflügelte Worte. Maimann schafft es in wenigen, doch aussagekräftigen Absätzen das Leben dieses begnadeten Entertainers mit einem Schlenker zum nicht weniger berühmten Sohn Joel Grey zu skizzieren.

Zuvor serviert sie noch das Rezept für (Schokoladen-)Babke, die in der hiobartig erschütternden Erzählung «Bontsche Schweig» von Itzhak Leib Perez eine be-

sondere Rolle spielt, bald darauf gefolgt von einem jiddischen Kinderlied, das von «Jachne Dwosche» handelt, die nur «zweij, drej schwarze homentaschn, halb roj, halb farbrente» zustande bringt. Und natürlich von einem Rezept, das solche Pannen vermeiden hilft.

### Rezepte aus der Emigration

Sehr viel länger Zeit muss man sich für Claudia Roden und ihr «Buch der Jüdischen Küche. Eine Odyssee von Samarkand nach New York» nehmen. Auf 527 Seiten bietet es nicht nur mehr als 800 aschkenasische und sephardische Rezepte. Es ist in jeder Hinsicht – von Inhalt, Format und Ausstattung – ein Schwergewicht. Auch bei Claudia Roden erzählt «jede Küchentradition eine Geschichte. Jüdische Speisen erzählen die Geschichte eines Schicksals». Die Welt ihrer Eltern, in sie 1936 in Kairo hineingeboren wurde, ging 1956 unter, nach dem Suez-Krieg zwischen Ägypten und Israel. Die Geschichten und Rezepte nahm die Familie mit in die Emigration nach London: «In der Woodstock Road Nr. 16 war es so, als hätten wir Kairo niemals verlassen.» Ihre beiden Grossväter stammten aus Aleppo, die eine Grossmutter ebenfalls. Diese konnte zwar weder lesen noch schreiben, ihr Rat und ihre Rezepte müssen jedoch legendär gewesen sein. Die Grossmutter mütterlicherseits stammte aus Istanbul, sprach fließend Französisch und beherrschte auch noch die Sprache ihrer ins Osmanische Reich eingewanderten Vorfahren, nämlich Judeo-Spanisch.

Insofern bekam Claudia Roden in ihrer Kindheit alle Geschmacksvarianten der orientalischen wie der sephardischen Küche zu kosten. Als sie selbst später einen russischstämmigen aschkenasischen Juden heiratete, wollte ihre künftige Schwiegermutter nichts bei ihr essen. Claudia Roden hat ein originelles Bild dafür: «Die aschkenasische Welt ist eine kalte Welt. Sie ist eine Welt des Hühnerfetts, von Zwiebel und Knoblauch, Kohl, Karotten und Kartoffeln, Süsswasserfischen, vor allem Karpfen und Salzhering. Die sephardische Welt ist warm. Sie ist eine Welt der Paprikaschoten und Auberginen, Zucchini und Tomaten, von Reis und geschrotetem Weizen, Meerestischen und Olivenöl. Die aschkenasische Kultur ist nordeuro-

päisch und slawisch, die sephardische vorwiegend mediterran und aus dem mittleren Osten.»

Klima und Bodenbeschaffenheit für den Anbau, lokale Essgewohnheiten und rabbinische Entscheide (die durchaus verschieden ausfallen können – man denke an die variablen Zeiten zwischen Genuss von fleischigen und milchigen Speisen nacheinander und das Reis-Verbot während der Pessachzeit bei Aschkenasim im Gegensatz zu den Sephardim) haben eben weitreichende Konsequenzen. «Die jüdische Küche ist», so Roden, «international wie keine andere. Sie ist ein Spiegel der Geschichte und Religion der Juden.»

### Gesetzesgeschichte

Ausgangspunkt aller Regeln ist die Thora selbst. Bereits am Berg Sinai sollen Moses die Grundlagen der Speisegesetze offenbart worden sein. Im Paradies hatten Adam und Eva sich offenbar noch vollständig vegetarisch ernährt. Als später Abraham drei Engel in seinem Zelt bewirtete, gab es beim Gastmahl ein junges Rind sowie dicke und süsse Milch. Inzwischen ist weltweit bekannt, dass Juden der gleichzeitige Verzehr von Milchigem und Fleischigem verboten ist. Dass sich viele – zum Leidwesen der Orthodoxie – nicht mehr daran halten, ist eine Folge der Assimilation und Integration.

Doch Gelehrte haben schon immer Anweisungen und Auslegungen formuliert, die ein koscheres Leben sichern. Erinnerung sei an den «Schulchan aruch» (hebr. «gedeckter Tisch») von Josef Caro, der seit dem 16. Jahrhundert Gültigkeit hat. Die Spannweite reicht von den «Speisen der antiken Hebräer in der Bibel und im Talmud» bis zum «New Yorker Deli», vom Kartoffelkugel (über den Heinrich Heine 1825 schrieb, er habe mehr für die Erhaltung des Judentums getan als alle drei Ausgaben einer jüdischen Zeitschrift) bis zum indischen Mandelpudding, der auf einem portugiesischen Mandeldessert basiert und dank Kokosmilch zum koscheren Dessert taugt.

Dass das liebevoll gestaltete Buch mit Familienfotos der Autorin und historischen Bildern ausgestattet ist, bedeutet auch einen Augenschmaus. «Ein Markttag im Chicagoer Ghetto» belegt, wie abgeschottet jüdische Immigranten nach ihrer Ankunft in den USA noch lebten. Das Fo-

to vom «Souk El Grano im Livorneser Viertel in Tunis» erinnert an die kontinuierliche Zuwanderung von Juden seit dem 16. Jahrhundert aus Livorno, die ihre eigene italienischsprachige Gemeinde gründeten. Und für die – laut Roden «umwerfend» köstliche – westindische Küche der Bne Israel steht das Foto einer Frau bei der Essenszubereitung in Konkan.

Wer über 50 Jahre Kochbücher geschrieben hat wie Claudia Roden, bekommt Briefe und Rezepte aus aller Welt. Sogar über «die verlorenen Juden Chinas» weiss sie noch Kulinarisches zu berichten. «Nach dem Verkosten Hunderter (womöglich Tausender) Gerichte in zahlreichen Varianten ergab sich die Auswahl ganz einfach auf der Grundlage kulinarischer Vorzüge», schreibt Roden. Ihr persönlicher Geschmack, ihr Hintergrund, ihre Reisen und Begegnungen prägen ihr Opus magnum, in den USA bereits 1996 erschienen. Es ist nicht übertrieben, diese Rezept- und Geschichtensammlung als hochinteressantes Standardwerk zu bezeichnen. Für den Historiker Simon Schama ist es sogar «die reichhaltigste und sinnlichste Enzyklopädie jüdischen Lebens, die jemals gedruckt wurde». 

**Helene Maimann: «Gefüllte Fisch & Lebensstrudel. Eine jüdische Kochshow», Picus Verlag, Wien 2012.**

**Claudia Roden: «Das Buch der Jüdischen Küche. Eine Odyssee von Samarkand nach New York», Mandelbaum Verlag, Wien 2012.**

«Die jüdische Küche ist ein Spiegel der Geschichte und Religion der Juden.»

5 Jahre Garantie...



8810 Horgen-Arn  
Telefon 044 718 17 50  
www.e-fierz.ch

**fierz**  
KÜCHEN

Die grösste Ausstellung der Region