

Von Babylon bis New York

Kochen Claudia Roden führt durch drei Jahrtausende jüdischer Küche aus aller Welt. *Von Ulrike Frenkel*

Der Weg war weit, und fast hätte sie kurz vor dem Ziel aufgegeben. Mehrere Jahrzehnte arbeitete Claudia Roden an ihrem „Buch der Jüdischen Küche“, das viele internationale Preise bekommen hat und jetzt auch auf Deutsch vorliegt. Es war ein Herzensprojekt für die 1936 in eine jüdische Familie in Kairo geborene Malerin, Köchin und bekannte Food-Autorin, einmal zumindest viele der unzähligen Rezepte in einem Buch zusammenzuführen, welche die Geschichte ihres „entwurzelten, wandernden Volkes und seiner verschwundenen Welten“ hervergebracht hat.

Aber wo anfangen – in Babylon? Wo aufhören – in New York oder Tel Aviv? Und welche Orte, lokale Eigenheiten, Bräuche anführen zwischen Russland und Indien und China, denn selbst dort haben versprengte jüdische Gemeinden spezielle Leckereien hervorgebracht. Die emsige Sammlerin, leidenschaftliche Schmeckerin und kluge Erzählerin hat sich irgendwann damit abgefunden, einiges wegzulassen zu müssen. Den immer noch umfangreichen

Rest aber erläutert sie mit großer historischer, anthropologischer und kulinarischer Kenntnis. Hinter jedem kulinarischen Genuss, das weiß die mit fünfzehn Jahren zunächst nach Paris und dann nach London verzogene Autorin, steckt die Historie regionaler Traditionen und des Alltagslebens. „Jüdisches Essen gibt es nicht“, konstatiert sie in ihrem rund 530

Seiten umfassenden Kompendium, dafür aber ein ständig sich veränderndes Mosaik aus regionalen Speisen, von Osteuropa bis zum Maghreb.

Jüdisch wurden und werden sie durch die speziellen Speisegebote, nach denen etwa Milchiges und Fleischiges beim Kochen und



Falafel sind eine Art jüdisches Nationalgericht.

Foto: Timoers

Essen getrennt werden muss, und wenn sie mit den Juden in neue Heimatländer reisen. Und so weiß sie über die Herkunft und Entwicklung der eingelegten Gurken und der Bagels ebenso Aufschlussreiches zu erzählen wie über den Weg des fast als israelisches Nationalgericht zu betrachtenden Falafel vom Bohnenpuffer zum in einen Teigfladen mit Salat eingewickelten Kichererbsenknöfchen.

Zu ihren Kochanleitungen, Herkunftsgeschichten und Witzen gesellen sich rund achthundert alphabetisch geordnete Rezepte. Vielleicht lernt man aus diesem sinnlichen und praktischen Werk mehr über das Judentum als in manch anderem Sachbuch.



Claudia Roden: Das Buch der Jüdischen Küche. Eine Odyssee von Samarkand nach New York. Mandelbaum Verlag, Wien. 258 Seiten, Halbleinen, 54 Euro.