

FOODGUIDE
JÜDISCHE KÜCHE





JÜDISCHES LEBEN
IN DEUTSCHLAND

Gefördert durch:



Bundesministerium
des Innern, für Bau
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch #2021JLID – Jüdisches Leben in Deutschland e.V. aus Mitteln
des Bundesministerium des Innern, für Bau und Heimat.

Der Verein „321–2021: 1700 Jahre jüdisches Leben in Deutschland e.V.“
koordiniert und gestaltet das bundesweite Festjahr. Weitere Informationen unter
www.2021JLID.de.

Impressum

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte Daten sind im Internet über
<https://portal.dnb.de/> abrufbar.

Hentrich & Hentrich Verlag Berlin Leipzig
Inh. Dr. Nora Pester
Haus des Buches
Gerichtsweg 28
04103 Leipzig
info@hentrichhentrich.de
<http://www.hentrichhentrich.de>

Lektorat: Sarah Pohl
Grafisches Konzept, Layout: Michaela Weber | www.michaela-weber.com
Coverbild und -design: Markus Schreckhaas
Druck: MultiPrint, BG

1. Auflage 2022
Alle Rechte vorbehalten
Printed in the EU
ISBN 978-3-95565-511-2

Geschichten | Menschen | Orte | Trends

FOODGUIDE JÜDISCHE KÜCHE

Gunther Hirschfelder

Jana Stöxen

Markus Schreckhaas

Antonia Reck

HENTRICH
& HENTRICH

INHALT

Grußworte	6
Ein ganz besonderes Projekt im Festjahr	8
Vorwort	9
JÜDISCHE ESSKULTUR: GESCHICHTE(N) – SPEISEN – IMAGINATIONEN. EINE EINFÜHRUNG	11
Der große Rahmen – Kaschrut & kosher	13
Weiter Raum – leerer Raum	22
Bezugspunkte – Jüdisch oder israelisch?	26
Schabbat – Von Kiddusch, Challot und Arbeitsverbot	29
Der Festtagstisch im Lauf des Jahres	34
Anker der Erinnerung und Inspiration – Jüdisches Essen im Kochbuch	47
Jüdische Esskultur in Literatur, Film und Web	54
Nicht ganz kosher? Jüdische Esskultur im Sprichwort	72
DEUTSCHLAND	75
Berlin – Hauptstadt mit vielfältigem Geschmack	76
Foodtrucks – Esskultur auf Rädern	89
Jüdische Küchen am Main – Vielfalt in Frankfurt	96
Das Hochzeitsmenü von Lina Goldschmidt und Julius Flörsheim	105
Hamburg & Bremen – Jüdische Esskultur in den Hansestädten	108
Hummus – der Alleskönner	122
München – Bayern mal ganz anders	127
Hummus in Leipzig, Latkes in Chemnitz – Sachsens jüdische Küchen	144
<i>Gefilte Fest</i> – Jüdische Esskultur in Dresden erleben	156
Koscher im Westen – Jüdische Esskultur an Rhein und Ruhr	160
Von Mazze Klößen, Gefilte Fisch und Antisemitismus. Ein Interview	183
Die Küche der Bucharim	190
Wein – Im Rausch der Symbole	193
Simons of Hannover – Alles andere als eine Schnapsidee	202
Coca-Cola ist immer kosher – aber nicht schon immer	204

WESTEUROPA	205
Vom Antwerpener Diamant-Distrikt ins Machtzentrum Europas – jüdisches Leben in Belgien	206
Jüdische Esskultur in den Niederlanden – Boterkoek zum Schabbat	220
Wie G'tt in Frankreich – Jüdische Kulinarik zwischen Marais und Mittelmeer	227
Die jüdische Schweiz – Unterwegs in Genf, Basel und Zürich	253
SÜDEUROPA	265
Iberische Halbinsel – Die Wiege der Sephardim	266
Jüdische Küche in Italien – ziemlich italienisch!	284
MITTEL- UND OSTEUROPA	303
Wien – Esskultur zwischen Judengasse und Mazzesinsel	304
Ungarn – kulinarische Traditionen in der großen Transitzone	314
Prag – Das Europäische Jerusalem	326
Polen – auf zur Wiege der aschkenasisch-jüdischen Küche	339
Osteuropa und sein fast vergessenes Judentum	358
Ausblick: Jüdische Küche zwischen gestern und übermorgen	369
GLOSSAR	372
ANMERKUNGEN	382
BILDNACHWEIS	384

Vorwort

Jüdische Kultur in Deutschland ist alt: im Jahr 4082 jüdischer bzw. 321 christlicher Zeitrechnung erließ der römische Kaiser Konstantin ein Gesetz, das Juden in seinem Reich das Bekleiden städtischer Ämter erlaubte. Spätestens jetzt entstand auch die nachweislich erste jüdische Gemeinde im römischen Köln. Damit war der Weg für die wechselvolle Geschichte jüdischen Lebens im späteren Deutschland geebnet. Das Jubiläum ist Anlass und Auftakt für ein ganzes Feierjahr: Maßgeblich getragen vom Verein „321–2021: 1700 Jahre jüdisches Leben in Deutschland e.V.“ fand es 2021 statt und zieht sich bedingt durch die Corona-Pandemie bis ins Jahr 2022. Dieses Jubiläum gab den Impuls für die vorliegende Publikation.

Der FoodGuide versteht sich als Lese- und Reisebuch, er gibt praktische Tipps und erklärt, wo man jüdischer Kultur nachspüren kann – oder könnte. Da die jüdische Kultur in Europa nie eine nationale Kultur war, reisen wir nicht nur durch Deutschland, sondern durch all jene Länder und Regionen, die vom jüdischen Mitteleuropa ausgegangen sind und mit ihm in Beziehung standen oder stehen.

Unsere Texte basieren auf wissenschaftlichen Recherchen und auf teilnehmenden Beobachtungen sowie auf Gesprächen und Interviews vor Ort in Europa. Überall, wo jüdische Kultur begegnet: in Restaurants, Gemeindezentren und auf Festivals, in Erzählungen, Erinnerungen oder an Imbissbuden. Je weiter man reist, desto stärker wird man gewahr, wohin man es nicht geschafft hat. Das gilt auch hier: Viele Orte konnten erkundet werden, viele Begegnungen fanden statt. Aber Europa ist zu groß, um alles abzudecken. Schließlich hat die Corona-Pandemie uns einen so dicken Strich durch die Rechnung gemacht, dass wir manchmal ans Aufgeben gedacht haben. Aber die Herausforderung war zu groß und zu schön, um sie unerfüllt zu lassen, denn es geht nicht nur darum zu zeigen, wo es leckeres Essen gibt; vielmehr spiegelt sich im FoodGuide die facettenreiche Gegenwart jüdischer Kultur(en) Europas im historischen Gewordensein wie in aktuellen Bezügen.

Wer sich an einem FoodGuide versucht, ist auf Hilfe angewiesen. Da sind zunächst die vielen Menschen vor Ort, die uns nicht nur in Restaurants und Küchen, in Esszimmer und an ihre Tische gelassen, sondern auch ihre Geschichten erzählt haben. Ihnen allen gilt unser Dank ebenso wie den Freund:innen und Kolleg:innen, die vor Ort Brücken gebaut haben, namentlich Prof. Balász Borsos (Budapest), Dr. Bastian Fleermann (Düsseldorf), Flora Goldenberg (Paris), Andrei Kovacs (Köln), Dr. Stefan Kovacs (Köln), Prof. Barbara Wittmann (Bamberg), Prof. Eberhard Wolff

(Zürich). Erwähnt seien auch die Kolleginnen und Kollegen an der Universität Regensburg, namentlich Antonia Pröls und Alexandra Regiert.

Besonderer Dank gilt schließlich dem Verein „321–2021: 1700 Jahre jüdisches Leben in Deutschland e.V.“ als Ausrichter des Festjahres, Ruth Schulhof-Walter und Pfarrer Joachim Gerhardt für den Vorstand. Ebenfalls danken wir dem Bundesministerium des Innern, für Bau und Heimat für die Finanzierung unseres an der Universität Regensburg angesiedelten Projektes. Schließlich gilt großer Dank Dr. Nora Pester und Thomas Schneider sowie der Lektorin Sarah Pohl und der Grafikerin Michaela Weber, die im Verlag Hentrich & Hentrich für eine umfassende Betreuung gesorgt haben.

Regensburg, Halle (Saale), Bonn, Köln
im Schewat 5782/Januar 2022

Gunther Hirschfelder, Jana Stöxen, Markus Schreckhaas, Antonia Reck





Foodtrucks – Esskultur auf Rädern

Foodtrucks – die jungen und modernen Geschwister der Imbissbuden – bedienen eine Vielzahl an aktuellen Trends. Durch ihr spezialisiertes Angebot können sie flexibel auf Wünsche der Konsument:innen eingehen, und To-Go-Food erlebt ja seit Jahren schon einen Boom. Dass dabei auch Anbieter von Levante-style-Küche – einem der aktuellen Foodtrends – nicht fehlen, leuchtet ein. Foodtrucks setzen auf hochwertiges, regionales Slow Food, das nicht zuletzt auf eigenen Foodtruck-Festivals zum instagramtauglichen Erlebnis wird. Dabei bewegen sich Foodtrucks im Spannungsfeld der Widersprüche: Postulierte Nachhaltigkeit trifft auf Wegwerfbesteck, Slow- und Fast Food müssen zusammengebracht werden; und in der jüdischen Küche stellt sich außerdem die Frage nach *koscher* oder *koscher-style*. Der Foodtruck kann all das bedienen und passt genau deshalb so gut in unsere Zeit. Wir stellen hier die interessantesten Beispiele vor.

HANNOVER

0171 5223511

 [Kosher-food-lovers](#)

Kosher Food Lovers

Weit mehr als ein Imbissstand verbirgt sich in dem purpurroten Marktwagen, mit dem Michael Krebs und Kuniko Krebs-Ashida wöchentlich auf drei Hannoveraner Märkten stehen. Das Ehepaar im besten Rentenalter, das durch mehrere eigene Restaurants reiche Erfahrung in der Gastronomie der Landeshauptstadt gesammelt hat, steht für die Kombination in ihrer Küche – sie servieren jüdisch-japanisches Fusion Food. Michael Krebs, selbst aschkenasischer Jude, greift auf seine langjährigen Erfahrungen als Sprecher der vor allem aus Zentralasien stammenden und vielfach nach dem Ende der Sowjetunion migrierten bucharisch-sephardischen Gemeinde Hannover zurück und kombiniert traditionelles Comfort Food mit den würzigen Noten aus verschiedenen Ecken der jüdischen Welt. Kuniko Krebs-Ashida ergänzt die Geschmacksnoten ihres Heimatlandes Japan.

„Essen mit einem Herz, das man schmeckt“, nennt das eine Stammkundin, die sich am Lister Markt bei jeder Gelegenheit einen Bagel mit Hummuscreme holt. Die *Pastramisandwiches* mit Coleslaw und einer hausgemachten Senfsoße, von denen es auch eine vegane Variante mit Tofu gibt, sind hier der Renner. Aber auch der nach Jahreszeit immer etwas andere „Shabbes Tschulent“ sowie das japanische Curry mit Reis gehen gut. Natürlich ist dabei alles *koscher* und rabbinisch zertifiziert. In Kombination mit der japanischen Küche funktioniert das sehr gut, da diese traditionell keine Milch enthält und so mit der *Kaschrut* harmoniert.

Der Foodtruck als Vehikel dieser spannenden Kombination bringt neue Geschmackswelten auf die Märkte Hannovers und macht *koscheres* Essen über die jüdischen Communitys hinaus zu einem festen Anlaufpunkt beim Marktgang.

MÜNCHEN

Fizzy Bubele – Israeli Street Food

Der Traditionsmarkt am Münchener Elisabethplatz: Seit 1903 werden hier im Herzen von Schwabing Blumen und Lebensmittel angeboten. Seit einigen Jahren gesellt sich *Sabich* dazu. *Sabich* ist deftig: ein prall mit Hummus, frittierter Aubergine, Kartoffelspalten und einem wachswweichen Ei gefülltes und mit *Amba-Tahina* – einer Mango-Sesamsoße – beträufeltes *Pita*-Brot. Dazu wird im *Fizzy Bubele* ein als „arabisch“ deklarerter Salat, Rotkraut, israelische Pickles und noch mehr *Tahina* serviert. Außerdem müssen hier geheime Zutaten und viel Liebe am Werk sein. *Sabich* leitet sich vom Familiennamen eines irakischen Juden ab, der nach Israel emigriert war. Dort hat er vor gut 30 Jahren einen kleinen Straßenverkauf eröffnet und das *Sabich-Pita* erfunden – so erklärt es Ben Fischer, Betreiber des *Fizzy Bubele*. Die *Sabich-Pita* wurde in Israel überaus populär und hat sich zum ultimativen Israeli Streetfood entwickelt. Fischer hat den abwechslungsreichen Geschmack Israels nun nach München gebracht. Dazu zählt im *Fizzy Bubele* nicht nur der Dauerbrenner *Sabich*, sondern auch *Pita* mit Falafel oder saftigen Hähnchenschenkeln in knuspriger Panade. Natürlich darf auch Hummus nicht fehlen, hier entweder pur – mit ganzen Kichererbsen, Petersilie, Olivenöl, Pinienkernen und *Tahina* serviert –, oder mit marinierten, zart gebratenen Hähnchenschenkeln kombiniert. Dazu kann man sich Halloumi Fries mit Granatapfelkernen, frischer Minze, Chili und einer Joghurt-Honig-Minz-Soße schmecken lassen. Wer sich – verständlicherweise – nicht entscheiden kann, bestellt eine der *Mixed Plates*. Entweder die vegetarische (oder auf Anfrage vegane) *Falafel Plate* mit frischen, hausgemachten Salaten, Aubergine, Hummus, *Tahina*, Pickles, *Pita* und natürlich Falafel, oder – für Hähnchen-Liebhaber – die *Chicken Plate*, die anstatt des Falafels mit Fried Chicken aufwartet. „Einmal bitte alles“ bietet die *Balagan Plate*,

0176 72251030

fizzybubele.de



fizzybubeleMunich



fizzybubelemunich

auf der sich sämtliche Köstlichkeiten des Streetfood-Standes finden: Salate, Falafel, Fried Chicken, *Tahina*, Hummus, Pickles, Halloumi und *Pita*.

„Egal ob Du jetzt Deutscher bist oder Jude oder Moslem oder Christ – wir wollen doch alle eigentlich im Endeffekt dasselbe haben und das ist einfach, dass es uns gut geht, dass es unseren Liebsten gut geht, und vor allem wollen wir alle einfach geiles Essen haben. Da treffen wir uns doch, das ist der Brückenbauer. Essen connected, verbindet.“ Mit diesen Worten entlässt uns Ben Fischer lachend. Was will man da noch hinzufügen.

BERLIN

Jewish Street Food Festival

An einem sommerlichen Sonntag am Schleusenufer stehen zahlreiche Interessierte Schlange, um *Jewish Street Food* kennenzulernen: Gut zehn Stände hat der Unternehmer Roy Siny organisiert. Hier gibt es unter anderem den lange geköchelten Schabbateintopf *Tscholent*, die Tomaten-Ei-Pfanne *Shakshuka*, die süßen Gebäckteile *Rugelach*, klebriges *Baklava* und vieles mehr.

Am Stand von Nevo und Yuval gibt es aschkenasischen *Nudelkugel* mit saurer Gurke: Der *Kugel* ist karamellig-süß und gleichzeitig pfeffrig; die Nudeln haben jeglichen Biss verloren und erinnern

an Kuchen. Die Gurken sind süß-säuerlich. Die Geschmacksnerven müssen sich erst daran gewöhnen, aber tatsächlich – die Mischung passt beim dritten Bissen dann doch.

„Make Hummus Not Walls“ lautet ein Motto des kleinen, aber pulsierenden Festivals, das alle verbindet: Hier kochen nicht

nur Jüdinnen und Juden. Vielmehr geht es um die Gerichte jüdischer Communitys in verschiedenen



Kontexten, die ja auch von Marokkaner:innen und Libanes:innen zubereitet werden können. Roy kommt selbst aus einer miz-rachischen Familie aus Israel, lebt heute mit seiner Familie in Berlin – vegan, aber nicht *koscher*. Er kennt die Vielfalt jüdischer Küchen in Israel und in der Welt. Auch deshalb fokussiere er vor allem auf Gemeinsamkeiten, die die Leute vereinen – dass sie die Politik oft trennt, steht auf einem anderen Blatt. Im Kochtopf spiele das kaum eine Rolle. Bei ihm zu Hause ist das Auberginensandwich *Sabich* eines der absoluten Soul Foods: Sein Geheimtipp: die Aubergine nicht frittieren, sondern grillen – gut für den Geschmack und nicht so fettig. Ein Streetfood also, das sich auch daheim zubereiten lässt. Sicher nehmen die Gäste Anregungen wie diese mit nach Hause.



ZÜRICH

The Grill Cave

Für unseren letzten Food-Truck-Stopp verlassen wir Deutschland und blicken in die nahe Schweiz. Auch im weltläufigen Zürich will man natürlich nicht auf den Food-Truck-Trend verzichten. Etwas irreführend heißt unser kulinarischer Zwischenstopp hier „The Grill Cave“, und der liegt auch nicht in der Innenstadt, nicht da, wo Laufkundschaft ist; sondern: abgelegen am Brandschenkesteig, eingeklemmt zwischen Hauptstraße und Schulgebäude, wirklich nicht pittoresk. Das macht nicht nur das leckere Essen, sondern auch der sympathische Chef mehr als wett. Zacharias ist erst Anfang 20, hatte aber schon

thegrillcave.co

 [the_grill_cave](https://www.instagram.com/the_grill_cave)



immer den Wunsch, sich selbstständig zu machen, Unternehmer zu sein, und der „Grill Cave“ ist seine erste Station. Der Erfolg gibt ihm recht: Das Essen



ist *koscher*, der Stil israelisch, und *Shawarma*, Pulled Beef oder Burger sind hausgemacht, heiß und lecker, die Hotdogs knackig und der *Tscholent* – immer donnerstagabends – def-

tig. „Mit Leidenschaft gemacht“, lacht Zacharias. Und tatsächlich kommen viele an diesen unwirtlichen Ort, zu Fuß aus den nahen Wohngebieten, mit dem Fahrrad oder per Auto, zum Plaudern und Essen. Modernes jüdisches Leben, so sieht es aus.

Foodtrucks und Streetfood allgemein besitzen innerhalb jüdischer Esskulturen eine nicht zu unterschätzende Bedeutung. Einerseits bringen die mobilen Stände als jüdisch und/oder israelisch bezeichnete Küche auch an Orte ohne ständige gastronomische Einrichtungen und tragen so zur Verständigung über den Esstisch bei, andererseits ist auch die jüdische Esskultur selbst von Mobilität und der Begegnung unterschiedlicher Kulturen und ihrer jeweiligen Kulinarik geprägt. Dies spiegelt sich nicht zuletzt in einem Klassiker der mobilen Küche wider – dem Bagel.

BAGEL – ES LÄUFT RUND!



Der Bagel hat – typisch amerikanisch – inzwischen eine Weltkarriere gemacht. Das Loch in der Mitte verhilft zu hohem Wiedererkennungswert und die vermeintliche Herkunft ist cool: New York. Aber seine Geschichte beginnt ganz woanders: Als Krakau zum kulturellen und religiösen Zentrum jüdischen Lebens in Polen avancierte, fungierte die Metropole auch als kulinarischer Trendsetter. Hier werden im frühen 17. Jahrhundert Bagel das erste Mal erwähnt. Als im 19. Jahrhundert immer mehr jüdische Migrant:innen in die USA zogen, gehörten die runden Brötchen zu ihrem kulturellen bzw. kulinarischen Gepäck, und aus dem jiddischen *בײַגל*, *bejgl* oder *bajgl*, wurde der amerikanische bagel.

Der Name leitet sich wohl von der Herstellungsweise ab: Der Hefeteig wird *gebogen* bzw. in Form gezogen. Das mittige Loch hat mehrere Vorteile: Der Kochvorgang ist verkürzt, mehr Kruste entsteht und Röstaromen sind bekanntlich lecker. Schließlich lassen sich die Backwerke gut auf einen Faden aufreihen und transportieren, wie es auch bei den türkischen Sesamringen *Simit* oder dem russischen Knabbergebäck *Baranki* gemacht wird.

Wenn man den jüdischen Hintergrund des Bagels bedenkt, schwingen noch weitere Bedeutungen mit: Runden Gegenständen wurde oft eine schützende Wirkung nachgesagt, ihre Form ohne Anfang und Ende symbolisiert den Kreislauf des Lebens. Außerdem soll es ja im Leben rund laufen! Daher schenkte man Frauen im Wochenbett, Hebammen nach einer Geburt oder generell den Lieben an *Purim* die kreisrunden Gebäckstücke, und auch Trauernde sollten die Bagels trösten.

Die Symbolik des Bagels blieb in den jüdischen Gemeinden erhalten, aber sie waren so lecker, praktisch für unterwegs und preiswert, dass Bagel mit der Zeit zum amerikanischen Standardgebäck schlechthin wurden und sich im letzten Drittel des 20. Jahrhunderts global verbreiteten.

Dabei sind Bagel weniger ein Gericht für Zuhause als etwas, das man gut im Gehen oder Stehen essen kann. Zu den beliebtesten Aufstrichen gehört nach wie vor *shmear*, Frischkäse, oft auch in der Kombination mit *lox*, Räucherlachs. Die Kombinationsmöglichkeiten sind vielfältig und leicht an individuelle Essgewohnheiten anpassbar. Und auch die Bagel werden immer variantenreicher: Es gibt sie *plain*, mit Mohn oder Sesam, Blaubeeren oder Rosinen – und schmecken trotzdem so, wie man das außen idealerweise knusprige und innen weiche Hefengebäck kennt. Symbolträchtig sind diese Bagelvarianten auch: Mag sich die äußere Gestalt verändern, die inneren Werte bleiben gleich – vor allem gleich gut.