

Uwe Dziuballa

SCHALOM KOCHBUCH

Gewidmet,
in ewiger Dankbarkeit,
unserer Mutter
Dagmar Dziuballa



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.



Impressum

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

Herausgeber
SCHALOM Restaurant | www.schalom-chemnitz.de

Redaktion
Uwe Dziuballa, Chemnitz

Fotos
Dirk Hanus | www.dirkhanus.de
Archiv SCHALOM Restaurant
Evgeniy Potievsky

Layout
Evgeniy Potievsky | www.potievsky.de

Lektorat: Ute Dziuballa, Simon Raulf

© 2026 Hentrich & Hentrich Verlag Berlin Leipzig
Inh. Dr. Nora Pester
Capa-Haus
Jahnallee 61
04177 Leipzig
info@hentrichhentrich.de
www.hentrichhentrich.de

1. Auflage 2026
Alle Rechte vorbehalten
Printed in Germany
ISBN 978-3-95565-723-9

Uwe Dziuballa

KOCH
Schalom
BUCH

Ein Gedanke
lernt gehen!

HENTRICH
& HENTRICH

Inhalt

- 6 Grußwort
- 8 Prolog
- 10 Der Anfang: Und unser Logo wird ins Leben gerufen
- 16 Die unglaubliche, beinahe kulinarische Katastrophe von Chemnitz
- 18 Na ja, ...
- 20 Jiddische Hühnersuppe mit Kneidlach (Mazze)
- 22 Klassische Falafel
- 26 SCHALOM, SIMCHA, BLINTZES – Liebe geht tatsächlich durch den Magen
- 30 Die Tomatensuppe
- 32 Gitti, gebackene Apfelspalten auf Zimtjoghurt
- 34 Tomatensuppe mit Reis, garniert mit Honig
- 38 Ein Vortrag mit Augenzwinkern
- 40 Mehr als nur koschere Küche
- 42 Latkes mit buntem Grillgemüse, frischen Kräutern und Tahina
- 44 Auberginenmus
- 48 Stammgast mit Seismograph – Osmar Osten
- 50 Die Idee zum Projekt SCHALOM
- 52 Filetsteak vom Rind mit gegrilltem Gemüse, Rosmarin-Jus und Latkes
- 54 Israelischer Salat mit Tomate, Gurke, Paprika & Zwiebel
- 58 Von der Schnapsidee zum SIMCHA Pils
- 62 Eine Geschichte über Freundschaft
- 66 Avocadosalat mit Thunfisch
- 68 Couscous mit Lammragout und verschiedenen Gemüsen
- 72 Begegnung mit einem Großmeister des politischen Kabarets
- 74 Schließzeiten mit Geschichten
- 76 Gerösteter Brokkoli mit grünen Linsen, gerösteten Haselnüssen & eingelegter Zitrone auf Basmati-Reis
- 78 Gegrillte Aubergine mit würzigem Rinderhack auf Feldsalat mit Pita-Croûtons und Tahina-Dressing
- 82 Besuch von „Mutti“ im SCHALOM – ein fast normaler Sonntagabend
- 84 Veränderungen, Einschränkungen und ... eine Übersicht
- 86 Blinzes mit Puten-Schawarma und Gemüse

- 88 Lokschen Kugel: Süßer Nudelauf
92 „Von Fußball, Bananen und einem koscheren Abenteuer“
94 Ein Schweinekopf – Hass vor unserer Tür
96 Eingelegte Rote Bete (Kugelform)
98 Shakshuka mit Spinat, Kichererbsen, Gemüse, Tomatensauce & pochierten Eiern
102 Koschere Kontrolle im Restaurant
104 Hildegard weiß es besser, oder die Wahrheit über den koscheren Wein
106 Borscht
108 Gemischter Salat mit Hühnerspießen
112 Freund, Gestalter und prägende Handschrift – Karl Clauss Dietel
114 Unser Hummus im Museum
116 Scharfer sephardischer Barsch auf Kräuterreis mit Paprika und Chili
118 SIMCHA Pils – Freude mit jedem Schluck
122 Liebeserklärung an den Fußball in rot-weiß
126 Von Türmern, Nachtwächtern und einem Büfett
128 SCHALOM-Tscholent
130 Datteln auf Mohnsamen-Toffee
134 Lichter im SCHALOM
136 Worte werden zu Steinen – August 2018
138 Hausgemachtes Pita-Brot
140 Mandel-Pudding mit knusprigem Mantel und Erdbeermousse
144 Ein Projekt mit schwerem Anfang und Langzeitwirkung
146 Eine Bank für Justin Sonder
150 Hummus mit Tahina
152 Saftige Hähnchenbrust auf Orangen-Trockenfrüchte-Sauce mit knusprigen Latkes
156 Koscher • Kascher • Kaschruth • כשרות
158 Auszeichnung/Würdigung für das SCHALOM Restaurant
160 SCHALOM e. V.
164 Mitwirkende und Dank

SCHALOM Team
vorm SCHALOM Restaurant

(v. l. n. r.)

Lars Ariel Dziuballa, Ištvan Vass,
Ralf Tröger, Dagmar Dziuballa,
Parween Najat Mustafa, Liam-Noel Hähle,
Uwe Dziuballa





shalom

SCHALOM

seit 15. März 2008

מאז 15 במרץ 2008



שלום = הלל = תאומיהל

offen
open
תמיד

WELCOME
TOP 10
2017
2018
2019
2020
2021
2022
2023
2024
2025
2026
2027
2028
2029
2030
2031
2032
2033
2034
2035
2036
2037
2038
2039
2040
2041
2042
2043
2044
2045
2046
2047
2048
2049
2050

Die unglaubliche, beinahe kulinarische Katastrophe von Chemnitz

Es war der 15. März im Jahr 2000, als in Chemnitz etwas geschah, womit wirklich niemand gerechnet hatte: nicht die Stadt, nicht die Nachbarn und am allerwenigsten wohl ich selbst, Uwe Dziuballa. An jenem Tag öffnete das SCHALOM Restaurant seine Türen. Ein koscheres Restaurant mitten in Chemnitz! Schon der Gedanke klang für viele so exotisch, als hätte jemand angekündigt, auf dem Kaßberg eine Pinguinzucht aufzumachen.

Die Neugier war dementsprechend groß. Viele Menschen hatten sich angekündigt: Offizielle, Freunde, Neugierige, Gratulanten und mittendrin ein besonderer Gast: Justin Sonder, Überlebender von Auschwitz, Chemnitzer Urgestein und ein Mann, dessen Lebensgeschichte eindrucksvoller war als jedes Kochbuch. Justin war zusammen mit seiner Familie da, neugierig, skeptisch, aber auch voller Hoffnung. Schließlich sollte es in „seinem“ Chemnitz nun tatsächlich ein koscheres Restaurant geben.

Man muss wissen: Justin war ein Mann, den man schwer beeindrucken konnte. Wer Auschwitz überlebt hatte, der ließ sich von einer zu scharf gewürzten Suppe oder einem schiefen Stuhl nicht aus der Ruhe bringen. Aber an diesem Tag war er wie ein Kind vor Chanukka. Er staunte über die Einrichtung, die bis ins kleinste Detail geplant war, von den Kerzenständern bis zu den Menükarten. „Uwe“, sagte

er, „wenn das Essen auch noch gut ist, dann glaub' ich, dass in Chemnitz wirklich Wunder möglich sind!“

Tja. Hätte ich mal nicht so großspurig von „Planung“ gesprochen. Denn geplant war alles, aber nur auf dem Papier. In Wirklichkeit war die Küche nach den ersten zehn Essen ungefähr so belastbar wie ein Kartenhaus im Sturm. Während Justin und seine Familie aßen und lobend nickten, stand ich in der Küche mit unserer Frau Mutter, meinem Bruder, allen Mitarbeitern und schwitzte wie ein Marathonläufer im Hochsommer. Die Töpfe klapperten, der Herd fauchte, und irgendwann knallte es so sehr, dass sogar die Gäste im Gastraum innehielten.

„Was war das?“, fragte jemand.

„Das war nur... äh... ein besonders temperamentvolles Kartoffelgericht“, improvisierte ich.

Aber die Wahrheit war: Nach dem zehnten Teller koscherer Spezialität war die Küchen-Logistik komplett zusammengebrochen. Nichts ging mehr. Es war, als hätte die Küche beschlossen, kollektiv Feierabend zu machen. Die Gäste saßen da, guckten auf ihre leeren Teller und dann auf mich, der sich inzwischen mit Schweißflecken unter den Armen in der Tür präsentierte.

Nur einer grinste breit: Justin. „Uwe“, sagte er laut, „du hast's geschafft. Du hast das erste koschere Restaurant eröffnet, in dem es nichts zu essen gibt. Das ist eine Weltpremiere!“

Das ganze Lokal lachte. Die Atmosphäre, die anfangs feierlich und ein bisschen steif war, verwandelte sich plötzlich in eine lockere, fast

familiäre Runde. Statt Essen gab es Getränke aufs Haus, und die Chemnitzer Gäste prosteten sich gegenseitig zu, als hätten sie gerade eine kulinarische Revolution erlebt.

Justin dagegen saß da, genüsslich kauend und konnte sich ein Schmunzeln nicht verkneifen. „Na, wenigstens haben wir's geschafft!“, sagte er und deutete auf seine Familie, die als einzige Teller vor sich hatte. „Das nenne ich Überlebenskunst.“

Von diesem Tag an wurde das SCHALOM zu seinem zweiten Wohnzimmer. Justin kam wieder und wieder, feierte hier seine Jubiläen, Geburtstage, Familientreffen. Er saß an seinem Stammtisch, grinste verschmitzt, erzählte Anekdoten aus seinem bewegten Leben und machte jedem klar, dass ein Restaurant nicht nur ein Ort zum Essen, sondern auch zum Leben ist.

Wenn Justin hereinkam, war es, als würde ein Stück Geschichte durch die Tür treten und gleichzeitig ein Stück Humor. Denn egal wie schwer die Zeiten auch gewesen waren, Justin hatte diese besondere Art, das Gute im Leben aufzuspüren, wie andere Leute Champignons im Wald suchen: geduldig, aufmerksam, und am Ende meist erfolgreicher als alle anderen.

Als er 2020 starb, fehlte er uns allen. Bis heute gibt es kaum einen

Tag im SCHALOM, an dem wir ihn nicht vermissen. Manchmal, wenn die Küche wieder einmal nicht ganz so will wie wir, dann höre ich ihn fast lachen: „Uwe, mach Dir keine Sorgen. Solange es Getränke gibt, ist die Welt noch in Ordnung.“

Und so lebt er weiter in unserem Restaurant, in unseren Erinnerungen und in jedem Lachen, das zwischen den Tischen erklingt.



SCHALOM Restaurant, Carolastraße 7, 15. März 2000

Na ja, ...

Der Himmel ist blau und die Sonne meint es mal wie der fast zu gut in diesem Sommer, denn über 30 Grad im Schatten treiben dem radelnden Chemnitzer mehr als nur eine kleine Schweißperle auf die Stirn. Aber na ja, wenn es der Umwelt hilft, denke ich, trete leicht schnaufend in die Pedale und rolle in Richtung Innenstadt.

Dort ist in letzter Zeit immer was los, ein Fest hier, ein Konzert da und eine Party dort. Und falls es nichts zu feiern oder zu musizieren gibt, dann trifft man sich eben zu Demos oder netten kleinen Kundgebungen.

Zu einer von diesen bin ich, wie oben geschrieben, per Rad unterwegs. Es ist Samstag, der 24. Juni, so kurz vor zehn Uhr. Vor dem Karl-Marx-Kopf stehen ein paar Leute, die enthusiastisch die deutsche Fahne schwenken. Allerdings sind sie keine verirrte Gruppe von Fans unserer Nationalmannschaft, sondern noch viel, viel nationalere Geister, die strammer sind, als es irgendeine Spielerwade wohl je sein könnte. Kurz gesagt, die NPD hat gerufen und alle mit gesunden Volksempfinden sind angereist. Meiner groben Zählung nach dürften es rund fünfzehn mündige Bürger sein, die hier unter den Augen von Marx für ihr Deutschland werben.

Na ja, denke ich, bremsen, steige vom Rad und stelle mich dazu, nicht ohne vorher meine Kippa nochmals auf ihren festen Sitz geprüft zu haben. Es folgen schiefe Blicke, doch ich bleibe ganz gelassen. Ein wenig verwundert bin ich aber schon. Die NPD und Karl Marx? Na, vielleicht habe ich ja auch was verpasst und die

Jungs von rechts außen haben ihrer bisherigen Linie abgeschworen und über Nacht ihre Liebe zu Israel und den Juden entdeckt.

Schließlich ist Marx ein Mann mit jüdischen Wurzeln. Doch irgendwie scheine ich mich da wohl getäuscht zu haben oder die Demonstranten sind noch nicht auf neuer Linie. Denn ein älteres Paar, beide etwa um die sechzig, wirft mir einen verächtlichen Blick zu und die ältere Dame zischt: „Judensau!“ Na ja, denke ich, blicke an mir herab und bemitleide die Frau um ihre mangelnden Kenntnisse in Biologie und Religion. Doch auch andere Herrschaften müssen ihre Ansichten zu mir offenbar laut und deutlich kundtun.

Ihrer Meinung nach soll ich mich zu dem pfeifenden Pöbel auf der anderen Straßenseite scheren und Gott sei Dank werde es bald wieder Ordnung in Deutschland geben. Nun, ich weiß nicht so recht, was ich dazu sagen soll. Schließlich bin ich doch auch für Ordnung. Vor allem die vielen Glasscherben auf den Straßen und Wegen haben mich schließlich schon so manchen neuen Reifen gekostet.

Ach und übrigens, der Pöbel, zu dem ich mich auf Ratschlag der älteren Generation begeben sollte, das sind die wilden Jungs und Mädels auf der Straßenseite gegenüber. Dort hat die PDS (oder Die Linke/PDS oder doch nur die Linke? – na egal) zur Gegen-Demo ausgeholt. Mit Trillerpfeifen und linken Sprüchen wird hier mächtig Wind gemacht, was mir bei der Hitze nicht ganz ungelegen kommt.

Na ja, denke ich, so als Demokrat, da kannst du dir ja nach den extremen Rechten nun auch mal

die Parolen von links außen anhören. Man sollte ja schließlich wissen, was der politische Rand so an Propaganda zu bieten hat, um alles ganz anders zu machen als die anderen und vor allem viel, viel gründlicher. Warum mir bei diesen Gedanken Melodien in den Ohren klingen, die etwas mit Liedern von Ruinen, Trümmern und Scherben zu tun haben, wer weiß.

Ich wechsele also die Seiten, zwischen denen sich das Aufgebot der Polizei sichtlich langweilt und stelle mich mit meinem grünen Fahrrad in die Nähe des PDS-Bürgermeisterkandidaten und einer jungen Frau. Von ihr ernte ich einen Blick, der mich wohl zu Boden geschickt hätte, wenn ich nicht so hart im Nehmen wäre. Ich versuche ihr zu erklären, dass ich einfach mal hören wollte, was der Nachwuchsnazi von heute so denkt. Doch sie faucht mich an wie eine Katze auf LSD und meint, dass das, was die Nazis von der anderen Straßenseite so labern würden, ja keiner hören muss. Ich solle mich doch gefälligst im Internet über deren Propaganda informieren. Und da sie zumindest zu wissen scheint, dass ich vom deutsch-israelisch-jüdischen Verein SCHALOM bin, fügt sie hinzu, dass SCHALOM ja ihrer Meinung nach sowieso viel zu wenig gegen das rechte Gedankengut in den Schulen unternimmt. Ich schäme mich, denn wir können nur mit einem von Nazis ermordeten Familienmitglied aufwarten und sind etwa jede Woche ehrenamtlich an Schulen unterwegs, um über das Judentum zu informieren. Sie ist bestimmt täglich im Kampf gegen Rechtsradikale aktiv, zumindest könnte man das bei ihrer Wortgewalt vermuten. Und dann greift sie zu einem Argument, dem ich nichts

entgegensetzen kann, da sich aus meinem Haar nun einmal keine schulterlangen Rastazöpfe mehr flechten lassen. „Mit deinem Haarschnitt passt du sowieso besser zu denen da drüben“, brüllt sie mich an, ehe der PDS-Bürgermeisterkandidat versucht, sie vorsichtig in die hinteren Reihen zu drängen. Da ich mich trotzdem noch immer in bester Sommer-Sabbat-Laune befinde, versuche ich, mich ein wenig aus der Konfliktzone zu manövrieren. Dabei schlendere ich, mein Fahrrad schiebend, an den Polizeikräften vorbei und die Uniformen lassen mich an die Begegnungen erinnern, die ich in den letzten Jahren mit ihnen so hatte. Da gibt es solche und solche. Die einen stehen mitten im Leben, sind wirklich fit und engagiert. Aber es gibt auch die anderen. Als ich die Zerstörung unseres rund 3000 Euro teuren SCHALOM-Restaurant-Werbeschilds anzeigte, bekam ich folgenden Satz zu hören: „Also, Herr Dziuballa, wenn sie ein Unternehmen mit einem solchen Logo führen, dann brauchen sie sich doch nicht zu wundern ...“.

Doch ich finde noch immer, dass es sich lohnt, Gesicht, Charakter und Zivilcourage zu zeigen. Denn den rassistischen und antisemitischen Demagogen das Feld zu überlassen, wäre wohl mehr als dumm. Und wenn die Dummheit gesiegt hat, liegt alles in Trümmern.

Der Himmel war noch immer blau, die Sonne meinte es fast schon zu gut und trieb mir kleine Schweißperlen auf die Stirn. Ich rückte meine Kippa zurecht, stieg auf mein Rad und trat in die Pedalen. In ein paar Stunden wird der Sabbat vorüber sein.

Jiddische Hühnersuppe mit Kneidlach (Mazze)

Diese klassische jiddische Hühnersuppe ist ein Inbegriff jüdischer Hausmannskost, wärmend, kräftigend und zugleich zart im Geschmack. Die flaumigen Kneidlach aus Mazze-Mehl machen sie zu einem traditionellen Festgericht, das besonders zu Pessach oder Schabat serviert wird, selbstverständlich unter Beachtung der koscheren Speisegesetze.

Zutaten (für 4 Personen)

Für die Hühnersuppe

- 1 Ganzes Suppenhuhn (ca. 1,5–1,8 kg, kosher geschlachtet)
- 3 Liter kaltes Wasser
- 2 Große Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Petersilienwurzel oder Pastinake
- 1 Große Zwiebel (ungeschält, halbiert)
- 1 Bund frische Petersilie (Blätter und Stiele getrennt)
- 1 TL Pfefferkörner
- Salz nach Geschmack



Für die Kneidlach

4 EL Mazze-Mehl

2 Eier

½ TL Salz

Reichlich Muskat

Etwas frisch gemahlener Pfeffer

Vorbereitung

Das Suppenhuhn gründlich waschen, auf eventuelle Federreste prüfen und beiseitelegen.

Gemüse putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Für die Kneidlach den Teig vorbereiten: Eier, Salz, Pfeffer und Muskat in einer Schüssel verquirlen. Mazze-Mehl einrühren, bis eine weiche, formbare Masse entsteht.

Die Masse abgedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, sie sollte leicht fest werden, aber nicht trocken.

Zubereitung

Hühnersuppe

Das Huhn in einen großen Topf legen und mit kaltem Wasser bedecken. Langsam zum Kochen bringen.

Wenn sich Schaum bildet, diesen mit einem Schaumlöffel abschöpfen, damit die Brühe klar bleibt.

Das vorbereitete Gemüse, Pfefferkörner, Petersilienstiele und Salz hinzufügen.

Hitze reduzieren und die Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1,5 bis 2 Stunden leise köcheln lassen, bis das Huhn zart ist.

Huhn und Gemüse herausnehmen, Brühe durch ein feines Sieb gießen und warmhalten.

Nach Belieben das Fleisch in mundgerechte Stücke zupfen und beiseitestellen.

Kneidlach (MazzeKnödel)

Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser oder etwas von der Hühnerbrühe zum Kochen bringen.

Mit nassen Händen aus der Mazze-Masse kleine Kugeln (etwa walnussgroß) formen.

Die Knödel vorsichtig ins kochende Wasser legen, Hitze reduzieren und ca. 20 Minuten sanft ziehen lassen, bis sie aufsteigen und weich sind.

Knödel mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in die heiße, klare Hühnerbrühe geben.

Servieren

Die heiße Suppe mit etwas Hühnerfleisch, Gemüse und Kneidlach in tiefen Tellern anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Klassische Falafel

Falafel sind köstliche, goldbraun gebackene Kichererbsenbällchen aus der orientalischen Küche. Sie sind außen knusprig, innen zart und voller frischer Kräuter. Perfekt als Snack, mit Pitabrot oder als Teil einer Mezze-Platte.

Zutaten (für ca. 4 Personen)

250 g Getrocknete Kichererbsen (nicht aus der Dose!)
½ Metzger-Zwiebel
½ Zitrone
1 Bund Petersilie
½ TL Chili
1 TL Koriandersamen (gemahlen)
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
½ P Backpulver
Öl zum Frittieren (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)

Vorbereitung

Die getrockneten Kichererbsen mindestens 12 Stunden (am besten über Nacht) in reichlich kaltem Wasser einweichen. Anschließend abgießen und gründlich abspülen. Kräuter waschen und grob hacken, Zwiebel und Knoblauch schälen.

Zubereitung

Kichererbsen, Zwiebel, Petersilie, Korianderpulver und Salz in einer Küchenmaschine zu einer grobkörnigen, aber formbaren Masse verarbeiten. Backpulver hinzufügen und alles gut vermengen.

Die Masse etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Mit feuchten Händen kleine Bällchen oder flache Taler formen (ca. 3 cm Durchmesser). Öl in einem Topf oder einer Pfanne auf ca. 170–180 °C erhitzen.

Falafel portionsweise goldbraun frittieren (ca. 3-4 Minuten pro Seite).

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten

Die heißen Falafel mit Tahin-Sauce servieren. Dazu passen frisches Pita-Brot, Hummus, Tomaten-Gurken-Salat und eingelegtes Gemüse.

