

Gunther Hirschfelder, Antonia Reck & Jana Stöxen

Gefilte Fisch und Falafel. Jüdische Küche zwischen Kaschrut und Trend

Jüdische Küche umfasst ein breites und vielfältiges Spektrum an Speisen und kulturellen Praxen. Sie wird an dieser Stelle anhand von jüdischen Stimmen, historischen Entwicklungen, räumlichen und religiösen Bindungen, all- und feiertäglichen Ausdrucksformen und schließlich aktuellen europäischen Beispielen in ihrem Facettenreichtum vorgestellt und in ihren prägenden Strukturen analysiert.

Schlüsselwörter: Judentum, jüdische Küche, Esskultur, kosher, Kaschrut

Gefilte fish and falafel. Jewish cuisine between the kashrut and trend

Jewish cuisine encompasses a broad and diverse spectrum of culinary and cultural practices. It is presented in its many facets and analysed in its formative structures based on Jewish voices, historical developments, spatial and religious ties, mundane and festive forms of expression and, finally, current European examples.

Keywords: Judaism, Jewish cuisine, culinary culture, kosher, kashrut

1700 Jahre jüdisches Leben in Deutschland

Zwischen Januar 2021 und Juli 2022 ist mit einem thematisch breit aufgestellten, bundesweiten Festjahr unter dem Titel „321-2021. 1700 Jahre jüdisches Leben in Deutschland“ an Vergangenheit und Gegenwart jüdischer Kultur auf dem Gebiet des heutigen Deutschland erinnert worden. Anlass ist ein Edikt, das der römische Kaiser Konstantin im Jahr 321 erließ. Es erlaubte Juden die Mitgliedschaft in den städtischen Verwaltungsgremien der Metropole *Colonia Claudia Ara Agrippinensium*, dem späteren Köln. Es ist der erste schriftliche Beleg für jüdisches Leben nördlich der Alpen.

Ziel des bundesweiten Festjahres ist es, jüdisches Leben heute und in seiner 1700-jährigen Geschichte sichtbar und erlebbar zu machen. Durch vielfältige Veranstaltungen sollen Brücken gebaut, Wissen transportiert und Verständnis gefördert werden, um dem wachsenden, gesamtgesellschaftlichen Antisemitismus entgegenzutreten.

Die Betonung der Sichtbarkeit jüdischen Lebens ist bewusst gewählt, denn in den Debatten, die in Deutschland geführt werden, wird die Gegenwart oft ausge-

blendet. Statt dessen fokussieren Forschungen und mediale Diskussionen auf jenes jüdische Leben, das Nationalsozialismus und Shoah brutal vernichtet haben. Dass sich insbesondere seit den 1990-er Jahren neues facettenreiches und lebendiges jüdisches Leben in Deutschland entfaltet hat, gerät dabei meist in den Hintergrund.

Von überwiegend jüngeren Teilen der jüdischen Community in Deutschland wird diese Rolle, die Jüdinnen und Juden übergestülpt wird, als Beweis von Symbol für die *Läuterung* Deutschlands und die vermeintlich gelungene Aufarbeitung der NS-Vergangenheit kritisiert. Ein prominenter und innerhalb wie außerhalb der jüdischen Community kontrovers diskutierter Kritiker dieser Vereinnahmung bis *Instrumentalisierung* von Jüdinnen und Juden im Kontext der Erinnerungskultur ist Max Czollek, der die Thesen des Soziologen Y. Michal Bodemann aufgreift und von der Funktion jüdischer Menschen im deutschen „Gedächtnistheater“¹ spricht. Marina Weisband fordert schlicht: „Ich will nicht mehr Erinnerung an jüdisches Leben in Deutschland. Ich will mehr jüdisches Leben in Deutschland“².

Die Verengung der Perspektive auf jüdisches Sterben statt auf jüdisches Leben wird dem kaum gerecht. Jüdinnen und Juden haben als handelnde Subjekte die Geschichte und Kultur des späteren Deutschlands ebenso stark geprägt wie die Europas. Jüdisches Leben ist heute gleichzeitig orthodox und liberal, konservativ, traditionell, reformiert, säkular und alles dazwischen, koscher und koscher-style, israelisch und arabisch, uralte und supermodern. Es ist aschkenasisch und sephardisch, multilingual und transkulturell, hebräisch und sowjetisch. Jüdisches Leben ist vor allem eines: lebendig!

Jüdischen Alltag abseits der Shoah zu erzählen ist das Kernanliegen des *Food-Guide Jüdische Küche*.³ Hier wird anhand von Geschichten, Menschen, Orten und Trends die Bandbreite jüdischer Esskulturen in Deutschland und Europa erzählt. Dieser Beitrag beruht auf den Ergebnissen des zweijährigen Forschungsprojekts. Er folgt der Idee, dass mithilfe von Kenntnissen über das vermeintlich *Andere* Vorurteile abgebaut werden und die Gemeinsamkeiten mehr Betonung finden können.

Warum ist Sushi in Marseille koscher? Warum sind orthodoxe Jüdinnen und Juden begeistert von der neuen Vielfalt an veganen Milchersatzprodukten? Was bedeutet *glatt kosher*, *koscher* und *koscher-style*? Was macht ein *Maschiach* und warum ist die Raupe im Salat mehr als ein hygienisches Problem?

Diesen und vielen weiteren Fragen geht der *FoodGuide* durch Reisen quer durch Europa, Hintergrundtexte und spannende Interviews mit Expertinnen und Experten nach.

1 Jüdisches Leben – jüdische Esskultur

1700 Jahre jüdisches Leben in Deutschland bedeuten auch 1700 Jahre jüdische Alltagsgestaltung und damit – neben dem Wohnen, Glauben, sich Kleiden und allen

| Jüdische Esskultur

weiteren Aspekten des täglichen Lebens – auch 1700 Jahre jüdisches Essen. Während die Quellenlage bis in die Neuzeit dünn ist und wir allenfalls auf Basis von Witterung, regionalen Gepflogenheiten und den Speiseregeln des Judentums Rückschlüsse auf die Ernährungssituation ziehen können, liefern in der jüngeren Vergangenheit Kochbücher, Speisekarten sowie Belletristik, später auch Fotos und in jüngster Zeit Onlineformate wie Blogs tiefere Einblicke in jüdische Esskulturen.



Abb. 1. Besteck und Teller – kosher (Quelle: Eigene Darstellung)

Für unsere Disziplin, die Vergleichende Kulturwissenschaft, beinhaltet das Thema Esskultur nicht nur das Essen und Trinken an sich, sondern alle mit der Ernährung zusammenhängenden Aspekte wie etwa die Herstellung und den Einkauf von Nahrungsmitteln, die Zubereitung von Speisen und ihre Verzehrsituation. Durch die Analyse dieser Prozesse sind Kulturwissenschaftlerinnen und Kulturwissenschaftler in der Lage, Aussagen über diverse soziale Milieus und Räume zu treffen sowie historische und zeitgenössische Entwicklungen nachzuvollziehen, wodurch religiöse Praktiken oder urbane Trends erklär- und vermittelbar werden.

Essen und alle dazugehörigen Tätigkeiten sind immer auch soziales Handeln. Gemeinsames Tun konstituiert Zusammengehörigkeit und schafft wirksame soziale und emotionale Bindungen. Leitfrage bei esskulturellen Forschungen ist deshalb zunächst, wer wann wo was wie mit wem warum isst – oder eben auch nicht isst.

Essen und Trinken sind performative Akte, die die eigene Identität schaffen, unterstützen und vor sich selbst und anderen darstellen. Religion ist dabei ebenso wie Familie, der nationale oder Migrationskontext ein Faktor der ideellen und kollektiven Zuordnung und Inszenierung. Essen und Trinken schaffen Zugehörigkeiten, etwa zum Judentum, und sind Identitätsanker, die das Leben ordnen, strukturieren und formen.

Für das Judentum und seine Esskultur sind die religiösen Speisegesetze prägend. Mindestens ebenso bedeutend sind aber die zahlreichen, in das Essen und

Trinken in seinen vielen Variationen eingeschriebenen Traditionen und Bräuche, Bedeutungen und Erinnerungen sowie ihre Ausübung und Aushandlung im Alltag und an Festtagen. Die Pluralität jüdischer Esskulturen ist bereits in der regionalen und sozialen Diversität angelegt.

Essen und Trinken sind biologische Notwendigkeiten, doch die Ernährung geht weit darüber hinaus: Sie prägt nicht nur den Tagesablauf, sondern wirkt auf das soziale und kulturelle Sein, gibt im sich diversifizierenden Alltag einer globalisierten, schnelllebigen Welt Orientierung. Küche, Ernährung und Identität bilden ein stabilisierendes Zusammenhangsgeflecht, das Bindungen zu Zugehörigkeiten bündelt. Die Beschäftigung mit Konzepten und Speisen der jüdischen Kulturen ist geeignet, die Judentümer neu kennenzulernen, durch die esskulturelle Perspektive zu erfahren und zu verstehen.

2 Nicht ganz kosher?

Basis jüdischer Esskulturen sind die religiösen Speisevorschriften, die Teil des religiösen Gesetzeswerkes, der *Kaschrut*, sind. Die grundlegendste und wohl bekannteste Regel lautet: „Du sollst ein Zicklein nicht in der Milch seiner Mutter kochen.“⁴ Hieraus wird die Trennung von milchigen und fleischigen Lebensmitteln, aber ebenso die Achtung vor den Nahrung liefernden Lebewesen abgeleitet. Wie strikt dieses Gebot beachtet wird, ob etwa getrenntes Geschirr, Besteck sowie getrennte Kühlschränke und Öfen genutzt werden, liegt im Ermessen und den Händen der Auslegenden. Die Speisevorschriften regeln u. a. die Schlachtung, Herstellung, Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln, benennen erlaubte und verbotene Speisen und enthalten Ge- und Verbote für *Schabbat* und andere religiöse Feiertage. Der Ursprung der Speisegesetze lässt sich grob auf das 7. bis 5. Jahrhundert vor der christlichen Zeitrechnung datieren, als nomadische jüdische Stämme im Gebiet des heutigen Israel lebten.⁵ In den *Kaschrut* wird unterschieden zwischen Nahrungsmitteln, die *koscher* – also rein und daher erlaubt – sind (vom hebräischen *kascher*, wörtlich „tauglich“), und Lebensmitteln, die *treif* – also unrein und daher verboten – sind. Außerdem werden Lebensmittel aufgeführt, die *parve* sind, was auf Hebräisch „neutral“ bedeutet. Als *parve* gelten Nahrungsmittel, die weder milchig noch fleischig sind und daher mit milch- wie auch fleischhaltigen Speisen kombiniert werden dürfen. Hierzu zählen Früchte, Nüsse und Gemüse, Fisch, Getreide, Eier und Milchersatzprodukte, auf Soja-, Nuss- oder Getreidebasis. Aber auch hier gibt es Unwägbarkeiten: findet sich im *parven* Salat etwa eine Raupe, darf der Salat aufgrund der fleischigen, unkoscheren Beigabe in einer milchig-koscheren Küche nicht verwendet werden.

Damit Fleisch kosher ist, muss es von koscheren Tieren stammen: Die *Tora* nennt hier alle Säugetiere, die Wiederkäuer sind und über gespaltene Hufe verfügen, etwa Ziegen, Schafe oder Rinder. Das Schwein wird ausdrücklich als *treif*,

also unrein und nicht erlaubt, genannt. Koscheres Fleisch muss jedoch nicht nur von koscheren Tieren stammen, diese müssen auch nach jüdischem Ritus *geschächtet* werden, was neben der Minimierung von Leid u. a. das komplette Ausbluten beinhaltet, denn Menschen jüdischen Glaubens ist ebenso wie Musliminnen und Muslimen der Verzehr von Blut, das als Sitz der Seele gilt, verboten. Fisch muss von Tieren stammen, die sowohl Flossen als auch Schuppen haben. Das schließt Meeresfrüchte ebenso vom Verzehr aus wie den Aal.⁶ Biologisch gesehen hat der Aal zwar Schuppen, aber die sind mit bloßem Auge nicht zu erkennen. Wer weiß, vielleicht wird er ja irgendwann doch als koscher klassifiziert, die *Kaschrut* werden schließlich seit ihrer Entstehung beständigen hinterfragt, diskutiert und teils adaptiert.

Die aus der *Tora* abgeleiteten Speisevorschriften bezwecken die rituelle Reinheit und die Heilung der Seele, nicht des Körpers. Positive Nebeneffekte wie Hygiene oder Krankheitsprävention wurden erst in der Neuzeit thematisiert. Bedeutender sind die rituellen und symbolischen Funktionen der Speisegesetze, sie dienen nicht nur der Identifikation und Orientierung, sondern ebenso der Abgrenzung von nichtjüdischen Menschen. Dieser gemeinschaftsstärkende Aspekt erhielt besondere Bedeutung, als mit der Zerstörung der beiden Tempel in Jerusalem 587/86 v.d.Z. (3174/75 nach jüdischer Zeitrechnung) und 70 n. d. Z. (3830/31) die *Diaspora* (griechisch „Zerstreuung“) begann: Jüdinnen und Juden waren von nun an gezwungen, über die Welt verstreut zu leben, ihres religiösen und spirituellen Zentrums Jerusalem beraubt. Nun differenzierten sich die verschiedenen regionalen Strömungen des Judentums aus. Dazu gesellten sich spätestens seit der *Haskalah* – der jüdischen Aufklärungen – unterschiedliche Auslegungen der *Tora*, woraus sich langsam das ultraorthodoxe, traditionell-orthodoxe, konservative, reformierte und liberale Judentum mit all ihren Übergängen herauskristallisierte.

Wie strikt die *Mitzwot*, die religiösen Pflichten des Judentums befolgt werden, hängt nicht zuletzt von der Verortung innerhalb des Judentums ab. Der Begriff *das Judentum* ist irreführend. Wer 100 Menschen fragt, was das Judentum sei, wird mindestens 100 verschiedene Antworten erhalten. Judentum kann einerseits die Gesamtheit aller Menschen bezeichnen, die jüdisch sind, oder die Religion mit ihren rituellen Praxen, Bräuchen, Überlieferungen und Traditionen. Außerdem kann Judentum die Gesamtheit der Mitglieder des *Volkes Israel* beschreiben. In einer weiter gefassten Definition meint das Judentum aber auch alle religiösen, kulturellen und sozialen Ausdrucksformen einer jüdischen Identität. Die Definition ist immer vom historischen, gesellschaftlichen, politischen, religiösen und kulturellen Kontext abhängig.⁷ „Das *eine* Judentum gibt es nicht. Das Judentum hat viele Gesichter, eine homogene Gemeinschaft war es zu keiner Zeit seiner Geschichte.“⁸ Die Vorstellung eines einheitlichen Judentums geht zu allen Zeiten auf das Konto von Antisemitinnen und Antisemiten.⁹ Daher wäre es präziser, anstatt von *dem Judentum* von *den Judentümern* zu sprechen. Während sich ultraorthodoxe und orthodoxe Jüdinnen und Juden meist sehr streng an die Speisegesetze halten, ist die

Auslegung der *Kaschrut* im konservativen und liberalen Judentum mitunter weniger strikt. Bei säkular lebenden Jüdinnen und Juden spielen die *Kaschrut* oft nur eine marginale Rolle. Für viele ist es wichtiger, einzelne Aspekte der *Kaschrut* einzuhalten, beispielsweise auf Schweinefleisch und Meeresfrüchte zu verzichten, während die milchig-fleischig-Trennung weniger beachtet wird. Diese Lebens- und Ernährungsweise kann nach Alina Gromova als *koscher-light* bezeichnet werden.¹⁰ Eine Küche, die auf den ersten Blick kosher erscheint, z. B. Milch und Fleisch auf dem Teller, aber nicht in der Küche trennt, ist *koscher-style*. *Glatt kosher*, d. h. strikt kosher, leben in Deutschland nur wenige Jüdinnen und Juden. Hier genaue Zahlen zu ermitteln ist kaum möglich. Auch gelten Säkularisierungsprozesse ebenso für *die Judentümer*. Jüdische Küche ist also keinesfalls gleichzusetzen mit koscherer Küche. Als Faustregel gilt: Koschere Küche ist immer jüdisch, aber jüdische Küche ist nicht immer kosher.

3 Regionale Strömungen jüdischer Lebenswelten

Mindestens ebenso stark wie von den Glaubensregeln wird jüdische Küche von den Siedlungsgebieten von Jüdinnen und Juden weltweit geprägt – durch die Einbindung dieser Traditionslinien wird sie pluralisiert und diversifiziert. „Bis heute gibt es kulturelle Keile etwa zwischen einem Juden aus dem ukrainischen Belz (einem Aschkenasi) und einem Juden aus dem spanischen Bilbao (einem Sepharden). Beide mögen dieselbe Religion haben. Doch beide wird für immer die Frage trennen, ob ein traditionelles Schabbatgericht mit Pfeffer oder mit Kreuzkümmel zubereitet wird.“¹¹

Zahlenmäßig überwiegen die Aschkenasim, die heute etwa 70% aller Jüdinnen und Juden ausmachen und auch bei den als traditionell jüdisch wahrgenommenen Gerichten – u. a. Gefülte Fisch, Tscholent, Rugelach – ist eine Dominanz der osteuropäisch-aschkenasischen, mittlerweile jedoch weit über diesen Raum hinaus verbreiteten Küche zu beobachten. Ihre Herkunft aus der jüdischen Religion und ihren Regeln teilen jüdische Küchensysteme, sodass wir hier aschkenasisch, sephardisch und bucharisch gleichberechtigt vorstellen möchten:

Aschkenasim nennt man osteuropäische Jüdinnen und Juden sowie ihre Nachkommen. Sie führen sich auf mitteleuropäische Jüdinnen und Juden zurück, die unter dem Druck von Pogromen und anderen antijudaistischen Eskalationen gen Osten abwanderten. Sie lebten fortan vor allem in Polen, der Ukraine, Westrussland und dem Baltikum. Ihre spezifische Lebenswelt entstand in *Shtetlach*, nahezu eigenständigen Siedlungen in Galizien und der Bukowina, und jüdischen Stadtvierteln, etwa in Odessa, Krakau, Lemberg und Warschau. Unter dem Eindruck von Pogromen, judenfeindlicher Politik, großer Armut und noch größerer Hoffnungen wanderten zahlreiche Aschkenasim ab dem 19. Jahrhundert nach Westeuropa ab. Nicht wenige zog es auch in die USA und nach Südamerika und mit ihnen zog ihre

| Jüdische Esskultur

Kultur, die sich dort heute noch in ihrer importierten, aber auch in hybriden Formen finden lässt.

Der Großteil aschkenasischer Lebenswelten wurde in Osteuropa durch die nationalsozialistische Vernichtung unwiederbringlich zerstört. Doch an den Emigrationszielen und in Deutschland, v.a. durch die sogenannten „Kontingentflüchtlinge“ seit den 1990er-Jahren, ist aschkenasische Kultur weiter bzw. wieder präsent. Die jüdischen Gemeinden in Deutschland bestehen heute zu etwa 90% aus Jüdinnen und Juden aus der ehemaligen Sowjetunion. Jedoch haben viele von ihnen wenig Beziehung zu ihrer Religion, sie haben sie im Laufe der Zeit *verlernt*, da im areligiösen sozialistischen Staat das offene Leben jeglicher Religiosität verpönt und mit Repressalien verbunden war. Dadurch legten viele Jüdinnen und Juden aus der ehemaligen UdSSR erst nach 1991 ihre jüdischen Wurzeln langsam frei.

Aschkenasische Esskultur ist sowohl von den regionalen agrarischen Gegebenheiten Osteuropas, den recht prekären Bedingungen der *Shtetlach* als auch – besonders in Deutschland – von der Entwöhnung sowjetischer Jüdinnen und Juden von ihrer Religion geprägt, während andernorts die orthodoxe Tradition der vormals strenggläubigen Region floriert.

So stellt beispielsweise das belgische Antwerpen und hier insbesondere das Diamantenviertel heute einen zentralen Ort orthodoxer, vor allem aschkenasisch geprägter (Ess-)Kultur dar. Etwa im Restaurant *Hoffy's* – hier natürlich koscher. In diesem, im jüdischen Europa weit bekannten Lokal, schmeckt man die beständig gute Traditionsküche, die an die Familientradition der aus Ungarn stammenden Inhaberküche anknüpft, aber auch globale Geschmackstrends aufgreift. Auf der Karte finden sich Gerichte der deftigen, aschkenasischen Küche: Gehackte Leber, Gefüllte Fisch, der Bohnen-Fleischtopf *Tscholent*, serviert mit *Kishkes*, rustikalen Fleisch-Getreide-Würsten, Kugel (ein Auflauf aus Kartoffeln oder Nudeln und Ei, süß oder herzhaft gegessen), außerdem gefüllte Kohlblätter, *Kreplach*, *Paprikasch* und *Gulasch*.

Dieses breite Angebot erinnert kaum mehr an den Mangel, mit dem viele aschkenasische Familien einst konfrontiert waren. Die primären Zutaten wie Kartoffeln, Kohl, Hülsenfrüchten haben sich erhalten, sie werden heute jedoch um deutlich mehr Fleisch ergänzt, sodass aschkenasische Esskultur als besonders herzhaft und reichhaltig gilt.

Die zweite große Strömung des europäischen Judentums ist neben dem Aschkenasischen das Sephardische. Als Sephardim werden jene Jüdinnen und Juden sowie ihre Nachfahren bezeichnet, die in Spanien und Portugal lebten, bis die große Mehrheit von ihnen im Zuge von Inquisition und Reconquista in zwei Wellen 1492 und 1513 von der Iberischen Halbinsel vertrieben oder – vor die Wahl zwischen *Tod oder Taufe* gestellt – zur Konversion zum Christentum gezwungen wurden. Seitdem breitete sich sephardische Kultur über das schützende Osmanische Reich aus. Vor allem Griechenland, die Türkei und der Balkan, aber auch die Maghreb-Staaten verdanken diesen Fluchtbewegungen ihr reiches jüdisches Erbe.

Kleinere sephardische Gemeinden entstanden in europäischen Handelsmetropolen wie Amsterdam, Antwerpen, Hamburg und London, vereinzelt auch in Frankreich, Norditalien, Indien und Lateinamerika.

Und die sephardische Küche? Zentral ist Gemüse, dazu Hülsenfrüchte wie Bohnen, Linsen und Kichererbsen; Nüsse, frische und getrocknete Früchte, Hackfleisch – meist Lamm und Rind –, Reis und Bulgur. Paprika, Okraschoten und Tomaten, aber auch Weinblätter werden gerne gefüllt oder in eingelegter Form als Beilage gereicht. Zitronensaft und Trockenfrüchte sorgen bei herzhaften Gerichten für einen süßen Touch, gerne unterstrichen durch Zimt. Zum Nachtisch gibt es Baklava oder Halva. Wer in die vielfältigen sephardischen Geschmackswelten eintauchen möchte ist im *Tantura* in der portugiesischen Hafenstadt Lissabon richtig. Hier gibt es mehr als ein sephardisches *signature dish*: Falafel, Sambusak (libanesisches Teigtaschen, gefüllt mit Rindfleisch und gebratenen Pilzen), vegetarische oder fleischige Bourekas (Blätterteigtaschen) und gegrillter Blumenkohl. Dazu Gaumenfreuden aus Bulgarien wie Banitsa, mit Käse gefüllte Blätterteigtaschen oder Safayech, portugiesisch-griechisch-israelisch angehauchte gefüllte Pitaecken mit Tzatziki. Hummus darf natürlich nicht fehlen. Im *Tantura* wird das kulinarische Erbe der Sephardim in all seinen Facetten gefeiert.

Als Hybrid zwischen aschkenasischer und sephardischer Esskultur kann die bucharische Küche gelten. Bucharische Jüdinnen und Juden sind eine ethnisch-religiöse Gruppe des Judentums in Zentralasien. Bucharim leben nicht allein im namensgebenden Buchara, einer der bedeutendsten Städte Usbekistans, von welchem sich die Bezeichnung ableitet, sondern im ganzen Land, in Tadschikistan, Kirgisistan und vereinzelt in Russland, Kasachstan, Turkmenistan und Afghanistan. Nach dem Zerfall der Sowjetunion wanderten viele bucharische Jüdinnen und Juden nach Israel und in die USA aus; in Europa liegen bucharische Zentren in Wien, Düsseldorf, Hannover, Trier und Leipzig. Die bucharische Küche ist geprägt von Reisgerichten, Wurzelgemüse, gekochtem Fleisch und Fisch und viel frischem Koriander.

Jede dieser Strömungen hat ihre spezifischen Gerichte und Speisetraditionen. Diese unterscheiden sich untereinander, außerdem nach der Herkunft innerhalb des regionalen und sozialen Rahmens dieser drei Großgruppen. Nicht zuletzt hat jede Familie eigene Rezepte und Bräuche, sodass nicht von einer einzigen aschkenasischen, sephardischen oder bucharischen Küche auszugehen ist.

Daneben sind die besonders prominenten und gern in der Gastronomie präsentierten Speisen oft solche, die – etwa aufgrund kostspieligerer Zutaten wie Fleisch – einst den Festtagen vorbehalten waren. Die Trennung von Alltags- und Festspeisen hat mit einem breiteren und leichter erreichbaren Warenangebot abgenommen, doch die jüdische Küche kennt auch spezifische Speisen, die die Festtage vom Alltag abheben.

4 Esskultur an Festtagen: Schabbat und Pessach

Im Verlauf des jüdischen Jahres, das im Herbst mit dem Neujahrsfest Rosch haSchana beginnt, gibt es zahlreiche esskulturell relevante Festtage, die eng mit der inhaltlichen Bedeutung des Feieranlasses verzahnt sind wie etwa Schabbat und Pessach.

Der Ruhetag Schabbat, der an jeden Freitag mit dem Sonnenuntergang beginnt und bis zum Sonnenuntergang des Samstags dauert, ist der jüdische Vorläufer des christlichen Sonntags: An diesem Tag gilt ein Arbeitsverbot, sodass u. a. das Entzünden von Feuer – heute übertragen auf das Bedienen von Herd und Ofen – das Zubereiten von Speisen und das Bedienen von Lichtschaltern nicht gestattet ist. Heute können Zeitschaltuhren Abhilfe leisten und das wortwörtliche, religiös bedingte Abschalten passt gut zu Trends wie bewusstem Leben und Achtsamkeit.

Doch was isst man, wenn man nicht kochen darf? Hier können einerseits Warmhaltegeräte helfen, andererseits gibt es Gerichte, die mit ihrer langen Garzeit perfekt zum Schabbat passen. Zu den geflochtenen Hefebrotten *Challot* gibt es etwa Brisket, ein geschmorter Rinderbraten, der durch die niedrige Temperatur besonders zart wird, oder Tscholent, ein über Nacht gegarter Schmortopf aus weißen Bohnen, Graupen, Gemüse und Geflügel und/oder Rindfleisch. Dass diese Gerichte für viele Essenden veranschlagt sind, kommt nicht von ungefähr: jüdische Feste stellen die Familie ins Zentrum, sodass neben dem Besuch der Synagoge in vielen Haushalten Gastfreundschaft und das Zusammenkommen im Kreis der Lieben die wichtigsten Komponenten des wöchentlichen Feiertags sind.

Pessach, das im Frühjahr gefeiert wird, ist ess- wie erinnerungskulturell hoch aufgeladen. Das Fest erinnert an die Befreiung der Israeliten aus der Sklaverei und den Auszug aus Ägypten unter Mose. Gesäuertes wie Brot, Nudeln oder auch Bier sind zu diesem Anlass im ganzen Haus verboten, um daran zu denken, dass die Israelitinnen und Israeliten keine Zeit hatten, ihren Brotteig vor dem Aufbruch gehen zu lassen. Deshalb werden an Pessach ungesäuerte, flache Brote – Matzen – gegessen. Den Auftakt des achttägigen – in Israel siebentägigen – Festes stellt der Sederabend dar, an dem nach einer festen Reihenfolge gegessen wird und die servierten Speisen eine symbolische Bedeutung haben: Der Sederteller besteht aus bitter-scharfem *Maror*, meist Meerrettich, der an das Joch der Sklaverei erinnern soll; *Charosset*, einer Mischung aus Äpfeln, Datteln und Nüssen, die für die in Ägypten gefertigten Lehmziegel steht; *Karpas*, Radieschen, Kartoffeln oder andere Erdfrüchte, die, in Salzwasser getunkt, für die harte Arbeit und die Tränen der Versklavten stehen; einem, das Opferlamm repräsentierenden, Lammknochen und einem hartgekochten Ei, das zum einen für die Fruchtbarkeit, zum anderen für die Zerbrechlichkeit des menschlichen Tuns steht. In liberalen Kreisen gesellt sich dazu eine Orange, die für die Gleichberechtigung von Mann und Frau, sowie von (sexuellen) Minderheiten steht. Vom (Rot-)Wein wird am Sederabend stets ein

Becher für den Propheten Elias, den Vorboten des Messias, reserviert. Segenssprüche, Gesang und das Verlesen der *Pessach-Haggada*, der Nacherzählung des Auszugs aus Ägypten begleiten das rituelle Essen, das Pessach zu einem familiären Fest der gemeinsamen Erinnerungen und Identifikation macht.

Esskultur ist besonders an Festtagen kulturelles Phänomen mit besonderem Symbolwert und großer Kohäsionsfunktion.

5 Das jüdische Europa auf dem Teller

Wie schmeckt jüdische Küche in Deutschland und Europa? Überall anders – und ziemlich lecker! In Italien sehr italienisch, in Spanien, Portugal und im Süden Frankreichs sephardisch-nordafrikanisch, in Osteuropa und in Deutschland ebenso aschkenasisch wie levantinisch.

Beginnen wir unsere Reise durch das jüdische Europa in Marseille. Die Hafenmetropole beherbergt die größte jüdische Community am Mittelmeer außerhalb Israels. Der sephardische Einfluss ist durch Jüdinnen und Juden aus den ehemaligen französischen Kolonien in Nordafrika prominent, die Gemeinde kulturell äußerst divers. Die jüdische Küche Marseilles ist fast überall koscher, unaufgeregt koscher, dabei abwechslungsreich: Ob langsam geschmortes Gemüse mit Couscous und Lammfleisch aus der Tajine oder klassisch französisches Koteletts mit handgeschnittenen Pommes Frites, Marseille ist in seiner Küche ebenso vielfältig wie im Stadtbild. Mehrere koschere Supermärkte sind auf sephardische wie auf aschkenasische Kundschaft eingestellt, kaum ein Produkt, das hier fehlt. Koschere Pizzen gibt es nicht gerade an jeder Ecke, aber doch oft genug, dass es sich unkompliziert koscher leben lässt, rechnet man die koscher zertifizierten Imbisse und die verschiedenen Burgergrills dazu.

Das Restaurant *Bozen* macht nicht nur durch seinen Titel neugierig, wer hier Südtiroler Spezialitäten erwartet wird allerdings enttäuscht, das *Bozen* bietet ein gänzlich anderes Konzept: koscheres Sushi! Eine große Auswahl an Sushiplatten, dazu Fischgerichte, Poké Bowls, Gemüse und Salate. Wer mittags kommt, wird die Verbindung zur jüdischen Küche womöglich deutlicher wahrnehmen, dann gibt es Bagel, klassisch mit Frischkäse und Räucherlachs. Diese koschere japanisch-aschkenasische Fusion kommt gut an, besonders bei der jüngeren orthodoxen Community.

Im Gegensatz zu Marseille ist eine koschere Lebensweise in Deutschland mit deutlich mehr Aufwand verbunden. Hier sind koschere Lebensmittel fast nur in Großstädten wie Berlin, Hamburg, Köln, Düsseldorf, Frankfurt am Main, Dortmund oder München erhältlich, Onlineshops schließen diese Lücke seit einigen Jahren mehr und mehr. Unbehandelte Naturprodukte wie Beeren, Obst und Gemüse sind übrigens immer koscher. Auch koscher zertifizierte Restaurants sind in Deutschland rar.

Um ihren Mitgliedern zumindest an *Schabbat* und an den Feiertagen koschere Mahlzeiten bieten zu können, besitzen die meisten jüdischen Gemeinden in Deutschland eigene Küchen, die den Ansprüchen der *Kaschrut* entsprechen. Darüber hinaus betreiben größere Gemeinden eigene Restaurants, die ihre Mitglieder und die Kinder in gemeindeeigenen Kindergärten und Schulen mit koscherem Essen versorgen. Das *Sohar's* in Frankfurt am Main, das *Einstein* in München oder das *Mazal Tov* in Köln – um nur einige Beispiele zu nennen – sind jedoch ebenso für die Öffentlichkeit zugänglich. Wer wissen möchte, wie modernes jüdisches Leben 2022 in Deutschland schmeckt, ist hier richtig.

In Süd- und Westdeutschland orientieren sich viele koscher lebende Jüdinnen und Juden in Richtung Basel, Straßburg, Amsterdam, Antwerpen oder Brüssel, wo koschere Produkte in größerer Vielfalt angeboten werden, außerdem finden sich hier koscheres Restaurants für (fast) jeden Geschmack. In Ostdeutschland – mit Ausnahme Berlins – gibt es nur ein einziges koscheres Restaurant, das *Shalom* in Chemnitz.

Dieser Mangel an koscheren Restaurants in Deutschland liegt nicht unbedingt an fehlender Kundschaft oder dem erschwerten Zugriff auf koschere Produkte, sondern ist oftmals der Wirtschaftlichkeit geschuldet. Um den *Hechscher*, das Koscher-Zertifikat des örtlichen Rabbinats zu erhalten, müssen nicht nur die jüdischen Speisegesetze strengstens befolgt und von einem *Maschgiach* – einem religiösen Kontrolleur – überwacht werden, sondern auch die *Schabbatruhe* ist einzuhalten. Von Sonnenuntergang am Freitag, bis Sonnenuntergang am Samstag zu schließen bedeutet den Verlust der Hauptgeschäftszeit. Für viele Gastronominnen und Gastronomen keine Option, andere lassen sich bewusst darauf ein und machen koscher zertifizierte Küche zu ihrem Alleinstellungsmerkmal. Einen Ausweg können flexiblere Konzepte wie *koscher-light* oder *koscher-style* bieten. Ein Beispiel aus Düsseldorf ist *Die Kurve*. Die rheinische Metropole beherbergt heute gut 7.000 Jüdinnen und Juden und das jüdische Leben am Rhein ist vielfältig. Geprägt von alten Familien aus dem Rheinland, besonders in den 1990-er Jahren Zugezogenen aus dem sowjetisch-ashkenasischen Osten, Israelis und vor allem jungem, modernem Stadtpublikum ist der jüdische Alltag hier besonders facettenreich. Wer nicht auf das koscher-Zertifikat angewiesen ist, ist in der *Kurve* gut bedient. Die Betreiber gaben ihren *Hechscher* vor einigen Jahren aufgrund der beschriebenen wirtschaftlichen Herausforderungen zurück. Heute kommen hier feinste israelisch-levantinische Speisen auf den Tisch. Es wird weiterhin koscher gekocht nur ohne rabbinisches Zertifikat und auch freitags und samstags. Die Speisekarte? Denken sie an die Vorspeisenauswahl *Mezze*: Von eingelegtem Gemüse, Avocadosalat, Labaneh – einem arabisch-libanesischen, joghurtähnlichen Frischkäse – über Tabouleh, geröstete Aubergine, Fenchel- und Linsensalat über Hummusvariationen und Falafel zu marokkanischen Zigarren – mit Hackfleisch gefüllte Filoteigröllchen – dazu hausgemachtes Laffa-Brot. Wer sich noch nicht sattgegessen hat, bestellt einen der üppigen Salate, die Aubergine vom Grill, die Süßkartoffel auf dem

Ofen oder das israelische Nationalgericht *Shakshuka*, pochierte Eier in einer Tomatensauce, dazu nach Wahl Spinat und Feta oder die scharfen Lammwürste Merguez.

Noch hungrig? Weiter geht es in die ungarische Hauptstadt Budapest. Im europäischen Vergleich kann der ungarische Raum auf die längste jüdische Tradition zurückblicken, entsprechend vielfältig sind die kulinarischen Varianten. Jüdische Küche in Ungarn ist, wie überall, von der Umgebung beeinflusst. Doch auch die ungarische Küche hat in ihren vielen Facetten Elemente und Gerichte jüdischer Küche(n) übernommen, transformiert und weitergetragen. *Typisch* jüdisch-ungarischen Gericht lassen sich in zahlreichen osteuropäischen Ländern finden und sind nicht zuletzt religiös geprägt – zum Beispiel das Schabbatbrot *Challah* oder Feiertagsspeisen wie *Tzimmes*, *Gefilte Fisch*, *Nudelkugel* und *Hamantaschn*.

Im *Restaurant und Deli Rosenstein* wird wie in der *Kurve kosher-style* gekocht, mit einer deutlich ungarisch-habsburgischen Komponente. Hier stehen Schwein, Garnelen, Muscheln, Kalbsschnitzel in Pilzrahmsauce oder Hühnerbrust mit Gorgonzola auf der Karte. Das macht die Küche aber nicht weniger jüdisch. So spricht etwa der Karpfen in unterschiedlicher Zubereitungsart ebenso klar die Sprache der osteuropäisch-ashkenasischen Küche wie die Gänseleber, der traditionelle Schabbateintopf *Tscholent*, die *Matzebällchensuppe*, das sauer eingelegte Gemüse oder die Nudeln mit süßem Weißkraut. Zum Dessert gibt es *Flodni*, den Honig-Mohn-Schichtkuchen der ungarischen Jüdinnen und Juden schlechthin, und daneben nicht zufällig „Palatschinken“ und „Kaiserschmarren“, süße Spezialitäten der Donaumonarchie. Der „Kaiserschmarren“ war aufgrund seines Namens im aufgeklärten österreichisch-ungarischen Judentum beliebt, als essbarer Beweis der Zugehörigkeit.

Das *Rosenstein* ist bei der Budapester Bevölkerung – ob jüdisch oder nicht – beliebt. Dafür sorgen nicht nur die feinen Speisen, sondern auch die Gastgeber: Tibor und Judit Rosenstein erzählen von ihrer Kindheit, die Tibor überwiegend in der Budapester Küche seiner Großmutter verbachte. Von ihr hat er seinen Leitspruch übernommen: „Alle guten Dinge sind kosher!“ Auf die Frage, warum das Restaurant nicht kosher sei, antwortet er nachdenklich: „Ich habe meine ganze Familie im Holocaust verloren. Das Strenge der Kulturen interessiert mich nicht mehr, nur noch das Leckere ...“¹²

6 Trendphänomen Levanteküche

Doch leckere, jüdische Küche ist nicht nur europäisch oder mit den berühmten Pastrami-Sandwiches ashkenasisch-amerikanisch. Natürlich lässt sich auch in Israel wunderbar ashkenasisch, sephardisch und bucharisch essen, dennoch sind diese Spielarten jüdischer Esskultur(en) nur *ein* Bestandteil der israelischen Küchen. In Israel leben Jüdinnen und Juden mit weltweit verzweigten kulturellen und

kulinarischen Wurzeln. Hier sind alle Geschmäcker der Welt zuhause. Traditionelle Rezepte existieren neben neuer Trendküche, Israel ist ein kulinarisches Innovationszentrum. Nicht zuletzt ist israelische Küche stark von arabischen Einflüssen geprägt.

Wer über Israel spricht, kommt an einem globalen Foodtrend der letzten Jahre, der levantinischen Küche, kaum vorbei. Als Levanteküche werden die verschiedenen Küchensysteme und Esskulturen der Ostküste des Mittelmeers bezeichnet. Prägend ist die große Vielfalt kulinarischer Einflüsse und Gewürze (u. a. Kreuzkümmel, Koriander) sowie die Betonung von Gemüse und Hülsenfrüchten (u. a. Bohnen, Kichererbsen). Viele Gerichte sind vegetarisch oder vegan und bedienen so weitere gegenwärtige Foodtrends. Das Zielpublikum ist im großstädtischen Milieu zu Hause, Essen und Trinken sind hier auch Ausdruck eines weltoffenen Lifestyles und die bunten Teller levantinischer Restaurants lassen sich für Instagram perfekt in Szene setzen. Durch den Verzicht auf Fleisch oder tierische Produkte kann über die Levanteküche außerdem die eigene Klimaneutralität oder gar -positivität präsentiert werden. Levantinische Küche ermöglicht so die Verortung in sozialen Gruppen Gleichgesinnter und Abgrenzung gegenüber Anhängerinnen und Anhängern anderer Ernährungsweisen. Das global vernetzte Individuum schafft sich selbst Orientierungspunkte und versichert sich seines guten Geschmacks über den Austausch mit der peer group.

Die Küche der Levante ist eine Fusionküche, die verschiedene kulinarische Räume und Küchensysteme vereint. Dennoch wird sie oft als Ausdruck einer modernen israelischen Küche gesehen, die durchweg positiv konnotiert ist. In alltäglichen Diskursen vorhandene und oft mit antisemitischen Stereotypen vermengte *Israelkritik* spielt hier keine Rolle. Die vermeintlich *fremde* Esskultur ist im positiven Sinne neu, ungewohnt und außeralltäglich, sie ermöglicht eine kulinarische Reise in die imaginierte Ferne. Ein Rückgriff auf tradierte jüdische Rezepte ist in der levantinischen Küche möglich, spielt aber eine untergeordnete Rolle. Begriffe wie *koscher* oder *jüdisch* wird man meist vergeblich suchen.

Ein Beispiel für diese levantinische Fusion-Trendküche findet sich mit dem *Jaffa Market* in Frankfurt am Main. Die Stadt zählt zu den Zentren jüdischer Kultur in Deutschland. Peter Feldmann, seit 2012 Oberbürgermeister und dem liberalen Flügel der jüdischen Gemeinde zugehörig, bezeichnet Frankfurt sogar als die jüdischste Stadt Deutschlands.¹³

Die enorme Bedeutung jüdischen Lebens für die Stadt spiegelt sich der Gastronomieszene kaum. Am ehesten wird man im Westend fündig, hier liegt auch das *Jaffa Market*. Wie der Name verrät, ist die Bezugsgröße Israel, aber sicher nicht zufällig wurde Jaffa als Referenzpunkt gewählt, der antike Hafen ist heute Teil von Tel Aviv. Tel Aviv als diverse, weltoffene Großstadt ist mit gänzlich anderen Assoziationen verknüpft als Jerusalem, das oft mit Orthodoxie und interreligiösen Konflikten in Verbindung gebracht wird.

Im *Jaffa Market* wird zu Minztee und israelischem Bier die Fülle der Levante serviert: geschmorte, schmelzend zarte Aubergine mit reichlich Sesammus, Rote-Beete-Carpaccio, dazu Walnüsse und Feta, buntes Grillgemüse mit Frühkartoffeln und Fleischspieße. Zum Teilen geeignet ist der Teller mit Hummus und verschiedenen Dips, dazu kleine, ofenwarme Fladenbrote. Zum Dessert gibt es *Malabi*, einen Pudding mit Rosenwasser, Granatapfelkernen und Pistazien – augenzwinkernd angepriesen als israelische Konkurrenz zur italienischen Panna Cotta. Die Levanteküche ist eine mediterrane Küche mit Einschlägen des Nahen Ostens und vereint so den Reiz des Mittelmeers mit Imaginationen des Orients. Im *Jaffa Market* wird nicht koscher gekocht, das Fleisch, so der Betreiber Moris Gabay, ist *halal*, die muslimische Entsprechung von koscher, daher kommt kein Schweinefleisch auf den Teller. Aber nicht nur die israelische und arabische Küche haben viele Gemeinsamkeiten: „Juden und Araber sind beide gute Gastgeber,“ so Gabay.

Hier schließt sich die Frage an: Wem gehört denn nun Hummus, Shakshuka, Falafel, Baba Ganoush, Baklava und Co.? Wer hat es wo zuerst gekocht? Diese Fragen lassen sich nicht beantworten. Levantinische Trendküche fragt nicht nach realen oder imaginären Ursprüngen, nach Herkunft, Authentizität oder Originalität, es ist eine selbstbewusst arabisch-israelische Fusionküche, die den guten Geschmack ins Zentrum stellt.

7 Jüdische Küche(n): transkulturell und interreligiös

Menschen machen ebenso wenig wie kulturelle Phänomene – wozu auch Rezepte und Zubereitungsarten gehören – an mehr oder minder willkürlich gezogenen Grenzen halt. Adaptions- und Akkulturationsprozesse prägen die levantinische Küche ebenso wie jüdische Esskulturen im Allgemeinen. Jüdische Küchen sind zu weiten Teilen koscher und/oder jüdisch adaptierte Regional- oder Nationalküche, wobei hier wiederum kulturelle Konstruktionsprozesse am Werke sind. Wo welches Gericht von wem erfunden wurde, gleicht der Frage nach dem Huhn und dem Ei. Jüdische Küche ist immer mit der Umgebungsküche verzahnt und andersherum. *Jüdischkeit* zeigt sich weniger in den stofflichen Komponenten einer Mahlzeit, bei der Herstellung und Zubereitung nur, wenn koscher gekocht wird. Jüdische Esskultur ist geprägt von den Speisegesetzen, aber nicht an diese gebunden, sondern unterliegt individuellen Abwägungen ebenso wie historisch-politischen Kontexten und kulturellen Wandlungsprozessen. *Jüdischkeit* spiegelt sich teils in rituellen und religiösen vor allem aber in symbolischen, emotionalen und sozialen Funktionen der Speisen und Getränke. Gerichte stiften Orientierung und sind Speicher von Erinnerungen, tradierte Rezepte schlagen Brücken zu Vorfahren, zur Geschichte und zu Orten. Vor allem aber bringt Essen und Trinken Menschen zusammen. Diese gemeinschaftsstiftende Funktion, die sich auch im Gebot der Gastfreund-

schaft zeigt, ist vielleicht eines der prägendsten Elemente der Bandbreite jüdischer Esskulturen.

Was bleibt als Fazit? Die jüdischen Küchen dieser Welt und mit ihnen ihre Geschichten, Menschen, Orte und Trends lassen sich am besten im Plural verstehen. Über eine geteilte Mahlzeit kann man religiöse und säkulare jüdische Lebenswelten, ihre Alltags- und Festspeise sowie ihre historischen Entwicklungslinien nachvollziehen und gegenwärtig schmecken. Dabei ist das vermeintlich Unbekannte oftmals viel näher als gedacht. Oder wie es ein jüdischer Gastronom ausdrückte: „Egal ob Du jetzt Deutscher bist, und/oder Jude, und/oder Moslem, und/oder Christ, oder nichts davon – wir wollen doch alle dasselbe: Dass es uns gut geht, dass es unseren Liebsten gut geht, und vor allem wollen wir alle geiles Essen haben. Da treffen wir uns doch, das ist der Brückenbauer. Essen verbindet!“¹⁴

Anmerkungen

- 1 Czollek, M. (2020). *Desintegriert Euch!* btb, S. 9. Czollek nutzt hier den von Y. Michal Bodemann geprägten Begriff und den gleichlautenden Titel seines Werkes: Bodemann, Y. M. (1996). *Gedächtnistheater. Die jüdische Gemeinschaft und ihre deutsche Erfindung*. Rotbuch.
- 2 Marina Weisband, hier zit. nach von Seltmann, U. (2021). *Wir sind da! 1700 Jahre jüdisches Leben in Deutschland*. homunculus, S. 17.
- 3 Hirschfelder, G., Stöxen, J., Schreckhaas, M. & Reck, A. (2022). *FoodGuide Jüdische Küche. Geschichten – Menschen – Orte – Trends*. Hentrich&Hentrich.
- 4 Exodus 23,19 sowie Deuteronomium 14,21.
- 5 Vgl. Kosman, A. & Pinkas, R. (2019). Koscher – Jüdisch. In H. Hallermann, T. Meckel, M. Droege et al. (Hrsg.), *Lexikon für Kirchen- und Religionsrecht* (Bd. 2; S. 1082-1083.) Brill.
- 6 Vgl. Kosman, A. & Pinkas, R. (2019). Koscher – Jüdisch. In H. Hallermann, T. Meckel, M. Droege et al. (Hrsg.), *Lexikon für Kirchen- und Religionsrecht* (Bd. 2; S. 1082-1083.) Brill.
- 7 Vgl. Lenhard, P. (2015). *Volk oder Religion? Die Entstehung moderner jüdischer Ethnizität in Frankreich und Deutschland 1782-1848*. V & R, S. 19.
- 8 von Seltmann, U. (2021): *Wir sind da! 1700 Jahre jüdisches Leben in Deutschland*. homunculus, S. 16.
- 9 Vgl. von Seltmann, U. (2021): *Wir sind da! 1700 Jahre jüdisches Leben in Deutschland*. homunculus, S. 16. Siehe auch ebd., S. 20-21.
- 10 Gromova, A. (2013). *Generation „koscher light“: Urbane Räume und Praxen junger russischsprachiger Juden in Berlin*. transcript.
- 11 Sabiers, L. R. (2019). Mein deutsch-jüdisches Leben. Hört mir auf mit Jiddisch! *SZ Magazin* vom 18.06.2019. <https://sz-magazin.sueddeutsche.de/mein-deutsch-juedisches-leben/jiddisch-mischpoke-meschugge-8725212>
- 12 Zitat Tibor Rosenstein, *Restaurant und Deli Rosenstein*, Budapest.

13 Zitat Peter Feldmann (2021). Baubeginn für die Jüdische Akademie in Frankfurt. *SZ* vom 02.09.2021. <https://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/bau-frankfurt-am-main-baubeginn-fuer-juedische-akademie-in-frankfurt-dpa.urn-newsml-dpa-com-20090101-210902-99-67985>

14 Zitat Ben Fischer, *Fizzy Bubele*, München.

Literatur

- Barlösius, E. (2016). *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Beltz.
- Friedlander, M. & Kugelman, C. (Hrsg.). (2009). *Koscher & Co. Über Essen und Religion. Eine Ausstellung des Jüdischen Museums Berlin vom 9. Oktober 2009 bis 28. Februar 2010*. nicolai Verlag.
- Hirschfelder, G., Stöxen, J., Schreckhaas, M., Reck, A. (2022). *Jüdische Küche. Orte – Menschen – Trends – Geschichten. Ein FoodGuide*. Hentrich&Hentrich.
- Hörz, P. (2010). Die Anderen als Ressource für die Gestaltung des Eigenen. Das „Virtually Jewish“ zwischen Eigen und Fremd. In K. Deecke & A. Drost (Hrsg.), *Von Liebe und Fremde(n). Xenophilie aus geistes- und sozialwissenschaftlicher Perspektive* (S. 85-99). Böhlau.
- Marx, D. (2021). *Durch das Jüdische Jahr*. Hentrich&Hentrich.
- Nachama, A., Homolka, W. & Bomhoff, H. (Hrsg.). (2018). *Basiswissen Judentum*. Sonderausgabe für die Bundeszentrale für Politische Bildung. Herder.
- Spiegel, P. (2005). *Was ist koscher? Jüdischer Glaube, jüdisches Leben*. Ullstein.
- Typolt-Meczes, M. (Hrsg.). (2015). *Kosher for ... Essen und Tradition im Judentum*. Metroverlag.
- Wilke, S. (2005). *Die verspeiste Esskultur. Nahrung und Nahrungstabus*. Tectum.
- Zwinger, V. & Seeber, U. (Hrsg.). (2018). *Küche der Erinnerung. Essen und Exil*. new academic press.

Verfasser und Verfasserinnen

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder
 Universität Regensburg
 Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur
 Lehrstuhl für Vergleichende Kulturwissenschaft

Universitätsstraße 31
 D-93053 Regensburg

E-Mail: Gunther.hirschfelder@sprachlit.uni-regensburg.de

Antonia Reck B.A. E-Mail: Antonia.reck@stud.uni-regensburg.de
 Jana Stöxen M.A. E-Mail: Jana.stoexen@sprachlit.uni-regensburg.de