

HELENE MAIMANN

# GEFILLTE FISCHE & LEBENSSTRUDEL

EINE JÜDISCHE KOCHSHOW



PICUS



**HELENE MAIMANN**

**GEFILLTE FISCH & LEBENSSTRUDEL**

**HELENE MAIMANN**

# **GEFILLTE FISCH & LEBENSSTRUDEL**

**EINE JÜDISCHE KOCHSHOW**

**PICUS VERLAG WIEN**

Copyright © 2012 Picus Verlag Ges.m.b.H., Wien

Alle Rechte vorbehalten

Grafische Gestaltung: Dorothea Löcker, Wien

Umschlagabbildung: © Julia Stix

Datenkonvertierung E-Book: [Nakadake](#), Wien

ISBN 978-3-7117-5111-9

Dieses E-Book ist urheberrechtlich geschützt

Informationen über das aktuelle Programm  
des Picus Verlags und Veranstaltungen unter

[\*www.picus.at\*](http://www.picus.at)

# Inhalt

Der westöstliche Küchendiwan

Liebe mit Lokschen - Eine Ode an die Hühnersuppe

Warum das Schwein besonders verboten ist

Süß & saftig

Die Krautfleckerln der Tante Jolesch

Winterfreuden

Das Geschrei der gefüllten Ente

Die fröhliche Mohntasche

Von Mazze

Bagel Times

Das Licht des Südens

Iss nicht so schnell!

Wenn Milch und Honig fließen

Gefüllt, gekocht, gesulzt und gegessen

Anhang

Zum Nachlesen

Zum Nachhören

Glossar

Register der Rezepte und Speisen

## **DER WESTÖSTLICHE KÜCHENDIWAN**

Die jüdische Küche ist seit je eine Fusionsküche zwischen den verschiedenen Kontinenten und Kulturen, in denen Juden unterwegs waren oder zu Hause sind. Eine Landkarte der Diaspora, ein Kompass durch Geschichte, Religion, Kultur und Familienleben. Ein Strudel, gefüllt mit Gerüchen, Aromen, Anekdoten, Nostalgie und Neugier auf Neues. Den inneren Zusammenhalt bilden die Kaschrut, die Speisegesetze, die vorschreiben, was und wann gekocht und gegessen werden darf und wann nicht, und ihre Auslegung wird ebenso weitergegeben wie die Rezepte selbst. Wo immer Juden lebten, integrierten sie die lokalen Lebensmittel und die Art, wie sie zubereitet wurden, in ihren Speisezettel und passten sie den Kaschrut an. Durch ihre Wanderungen vermischten sich die Essensgewohnheiten noch mehr.

Was wir in Europa und in den USA als jüdische Küche kennen – Gefüllte Fisch, Gehackte Leber, Salzgurken, Kartoffelpuffer, Gänseschmalz und Tscholent – brachten die polnischen, russischen und litauischen Juden aus den kleinen Städten und Dörfern, den Shtetl, mit, als sie im 19. Jahrhundert begannen, in den Westen zu strömen, auf der Flucht vor dem sozialen Elend, den Pogromen und der engen rabbinischen Welt ihrer Väter. Sie waren Aschkenasen, Nachfahren jener Juden, die sich seit der Spätantike in Mitteleuropa angesiedelt hatten. Sie durften kein Land besitzen, waren zahlreichen diskriminierenden



Regeln unterworfen und lebten abgeschlossen in eigenen Vierteln, aber lange Zeit mehr oder weniger unbehelligt.

Im 13. Jahrhundert, während der Kreuzzüge, setzten massive Verfolgungen ein, die hundert Jahre später, als die Pest ein Drittel der Europäer das Leben kostete, in blutige Pogrome und Austreibungen umschlugen. Die Aschkenasen flüchteten in mehreren Wellen in den dünn besiedelten, von dichten Urwäldern bedeckten Osten, geschützt von den polnischen Königen und litauischen Großfürsten, die ihre handwerklichen und händlerischen Talente zu schätzen wussten. Dort hielten sie an ihren mittelalterlichen religiösen Traditionen fest – streng orthodoxe Juden tun das bis heute –, an ihren Ritualen, Kleiderordnungen, Bräuchen und Festen. Im Lauf der Zeit sonderten sie sich immer mehr von der feindlichen christlichen Umwelt ab und wandten sich ausschließlich den rabbinischen und talmudischen Schriften zu. Aschkenas, ursprünglich die hebräische Bezeichnung für Deutschland, stand demnach für die von Nordfrankreich bis Russland, von England bis Ungarn und Oberitalien lebenden Juden. Sie sprachen Jiddisch, ein Mittelhochdeutsch, das romanische, hebräische, aramäische und später slawische Elemente einschloss. Jiddisch ist mehr als eine Sprache. Es definiert eine komplexe europäische Lebenswelt, die im Zweiten Weltkrieg durch die Schoah ausgelöscht wurde.

Als die Aschkenasen nach Osteuropa zogen, nahmen sie ihre Küche mit, und die war deutsch: dicke Suppen mit Knödeln und Graupen, Haferbreie, Schwarzbrot, gepökeltes Fleisch, gesalzener Hering, Kraut und Rüben, Rettich, Kren, gefüllter Gänsehals und Fischpasteten. Die italienischen Aschkenasen brachten die Nudeln mit, die französischen Knoblauch, Zwiebeln und den Tscholent, der

mit dem Cassoulet verwandt ist. Später, im sogenannten Ansiedlungsrayon zwischen der deutschen Ostgrenze und Westrussland, kamen die intensiven Hühner- und Linsensuppen dazu. Außerdem Bohnen und Buchweizen, Sauerkraut, eingelegtes Gemüse, Knödel, Kompotte und dünne Pfannkuchen, die in Wien und Budapest Palatschinken heißen, Borschtsch und andere Gerichte aus roten Rüben, Speisen mit Topfen und saurem Rahm. Sowie Bagel und Blini, Kartoffelkigl und Nudelpudding, Piroggen, Wareniki und die vielen Mohngerichte. Und dann das Erbe der Habsburger Monarchie: Strudel, Gulasch und gefüllte Paprika, Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat und Krapfen.

Das ist der eine Hauptstrom. Der andere ist die sephardische Küche jener Juden, die tausend Jahre auf der Iberischen Halbinsel gelebt und sich nach ihrer Vertreibung 1492 in Nordafrika und im Osmanischen Reich niedergelassen hatten. (Ursprünglich waren die Sephardim einer der zehn verlorenen Stämme des biblischen Nordreiches Israel.) Sie sprachen und sprechen heute noch Ladino, die spanische Hochsprache des 15. Jahrhunderts, das Castiliano. Unabhängig davon entstand die judeo-arabische Küche in Syrien, im Jemen, Irak und im Libanon. Im Unterschied zu den europäischen Juden waren die Sepharden und die arabischen Juden niemals vollständig ausgegrenzt, sie entwickelten inmitten des relativ offenen und toleranten Islam zahlreiche philosophische, medizinische und literarische Schulen und lebten in engem Kontakt mit den Moslems. Bis vor fünfzig, sechzig Jahren waren ihre vielfältigen Küchen tief davon beeinflusst und sind es in Israel bis heute.

Die Küche, immer auch ein Anlass für Witz und Streit, beides ein fester Bestandteil der jüdischen Tradition, führt

durch den Lauf der Wochen und Monate, geprägt durch Fastengebote und Feste. Sie ist gelebte und geschmeckte Erinnerung, gerade in Zeiten von Verfolgung und Vertreibung. Kein Möbelstück ist so wichtig wie der Tisch, um den sich die Familie mit Freunden und Gästen versammelt. Im Wandergepäck war immer ein Krug oder Topf dabei, und auch ich benütze noch Geschirr und Küchengeräte aus meinem Elternhaus und die Tischtücher meiner Großmutter, die ich nie kennengelernt habe. Von meiner Mutter und dann im Lauf der Zeit von einigen anderen Damen und Herren habe ich kochen gelernt und dabei viel über die verschiedenen Küchen erfahren. Ich selbst liebe die österreichische Küche, mit der ich aufgewachsen bin, ebenso wie die mediterrane und die levantinische. Aber wo immer ich bin auf der Welt – wenn es kalt und dunkel ist, zieht es mich zu einer ordentlichen Hühnersuppe.

## **LIEBE MIT LOKSCHEN**

### **EINE ODE AN DIE HÜHNERSUPPE**

Eben habe ich sie zugestellt, so wie jeden Freitag. Keine Woche ohne dieses Ritual. Wenn es ein Gericht gibt, das die Juden aller Weltgegenden eint, dann dieses. Hühnersuppen kennen und schätzen fast alle Kulturen, aber die Juden verehren sie nicht nur als Gericht, sondern auch als Medizin. Schon Maimonides, der große Arzt, Philosoph und Reformier, schrieb, dass Hühnersuppe die ideale Kost gegen viele Beschwerden ist und sogar lebensrettend sein kann. Bei Grippe ist sie sowieso unumgänglich. Das weiß die Volksküche schon lange. Den Grund lieferte inzwischen die Wissenschaft: Sowohl die Hühnerknochen als auch die reichlich zugegebene Petersilie wirken, wenn sie langsam ausgekocht werden, antibiotisch. Daher heißt die Suppe auch »Jüdisches Penizillin«.

Sowohl Aschkenasen als auch Sepharden haben eine Liebesgeschichte mit dem Huhn. Bei Genesis 1,20 heißt es, Vögel sollen über die Erde in das himmlische Firmament fliegen ... und die Hühner unter ihnen am besten direkt hinein in die kleinen Hinterhöfe. Kein anderes Haustier war so einfach zu halten. Sie suchten sich ihr Frischfutter selbst, gingen abends unaufgefordert in ihre Ställe, lieferten Eier und Federn und waren ein wichtiger Artikel für den Kleinhandel, den die Frauen betrieben. Geflügel konnte selbst geschächtet werden. So manches Schabbathuhn verlebte seine letzten Tage in einem