



Leah Koenig

SHALOM

Das kleine Buch der jüdischen Köstlichkeiten

★★★★

aus dem Englischen von Christine Schlitt

Ill. von Linda Pugliese

Hölker 2018 · 136 Seiten · 16.95 · 978-3-88117-158-8

Noch in der Mitte des vergangenen Jahrhunderts war nicht nur das Wort *Globalisierung* unbekannt, sondern

auch seine kulturellen Folgen. Gerade im Bereich der Ernährung beharrte jedes Land auf seinen Traditionen und verweigerte sich fremden Einflüssen. Doch allmählich änderten sich die Vorstellungen. Der Zustrom von Gastarbeitern führte zu den ersten Kontakten mit italienischer und balkangeprägter Küche, später kamen amerikanische Fastfoodeinflüsse und asiatische Exotik in Mode. Heute ist es ganz normal geworden, neben Rheinischem Sauerbraten auch mal japanisches Sushi oder indische oder afrikanische Küche zu probieren. Über lange Zeit tat sich einzig eine Art der Küche in Deutschland schwer: Die jüdische oder jiddische Form, verbunden mit koscheren Zutaten und besonderen Zubereitungsformen. Dabei war es sicher die verbreitetste Küche in Deutschland neben der landsmannschaftlich deutschen, bis die Schrecken der Shoah das jüdische Leben hierzulande fast auslöschten. Andere Länder kennen dieses Problem weniger, und so ist es kein Wunder, dass z.B. in den USA zahlreiche Autoren jüdische Kochbücher vorlegen. Hier ist eines davon in deutscher Übersetzung.

Es teilt sich nur in zwei große Hauptkapitel: *Frisch, geröstet, eingelegt* und *Gekocht, gebraten, gebacken*. Schließlich geht es auch nicht um die großen Hauptgerichte oder gar Menüs, sondern eben, wie der Titel sagt, um die eher kleinen Köstlichkeiten, die man als Vorspeisen, Snacks oder Partygerichte nutzen kann. Dabei ist es wichtig für den Neuling auf dem Feld der jüdischen Küche, dass es erstens spezielle Zutaten gibt, die man aus dem Alltag vielleicht weniger kennt und die häufig aus der orientalischen Küche bekannt sind oder speziellen jüdischen Speisevorschriften unterliegen. Denn das ist die zweite Hürde: Wer nicht nur das



exotische Geschmackserlebnis sucht, sondern auch die innere Logik der jüdischen Küche verstehen und nachvollziehen will, muss sich wenigstens etwas mit den Bedingungen koscherer Lebensmittel und des „korrekten“ Umgangs etwa mit Fleisch und Milch auskennen. Andererseits werden solche Hürden allgemein heute leichter toleriert, seit Vegetarier, Veganer und alle möglichen Allergiker unter den Köchen oder unseren Gästen sein können.

Leah Koenig beschreibt in ihrem Vorwort selbst das Spektrum ihrer Rezeptangebote: Es sind klassische Gerichte und kreative Weiterentwicklungen, deren lokale Herkunft von Marokko bis Russland und von Manhattan bis Rom reicht. Entsprechend sind Geschmacksrichtungen oder Verwandtschaften ganz unterschiedlicher Art vorhanden. Von manchen Gerichten wird man schon einmal gehört haben: Hühnersuppe mit Matzknödeln, Pastrami-Sandwich oder Gefüllte Fisch sind typische Beispiele. Andere werden fremd anmuten wie Strudel oder Knish oder scheinbar aus anderen landestypischen Küchen vertraut sein: Piroggen, Zaziki, Falafel oder Safranreis scheinen nicht originär jüdisch zu sein. Dazu kommen vielfältige Brotaufstriche, Dips, Gemüse-Pickles, Salate und Kanapees, deren besondere Eigenart Kichererbsen, Graupen oder Hummus als Grundlage und eine sehr reichhaltige und exotische Würzung ist. Bei den meisten Rezepten läuft dem Leser jedenfalls das Wasser schon in der Theorie im Mund zusammen.

Ihren – kräftigen – Anteil an der Appetitlichkeit der hier vorgestellten Rezepte haben die qualitativ und künstlerisch hochwertigen Fotos, die die Gerichte meist bei relativ knapper, aber effektvoller Beleuchtung vor dunklem Hintergrund zeigen und schon ästhetisch ein Gaumenschmaus sind. Diese Fotos füllen perfekt den Spagat zwischen den flachen Essensabbildungen in den sozialen Medien und der Künstlichkeit überhöhter Food-Fotografie, bei der mehr mit Farb- und Glanzstoffen als mit echter Zubereitung gearbeitet wird. Wer also gerne einmal etwas Neues in der Küche ausprobieren möchte und dabei nicht vor der vielleicht etwas aufwendigeren Suche nach seltener gebrauchten Zutaten zurückschreckt, wird sich selbst und evtl. Gästen mit diesen Gerichten sicher eine Freude machen. Sehr animierend!