

Gabrielle Rossmer Gropman / Sonya Gropman

# Die jüdische Mahlzeit – Verbindung von Generationen

## Die Geschichte der Juden in Deutschland und ihre Essgewohnheiten

Die Essgewohnheiten der Juden in Deutschland vor dem Zweiten Weltkrieg waren denen der nicht-jüdischen Deutschen sehr ähnlich, allerdings gab es einige bedeutende Unterschiede. Diese Unterschiede, die sich aus der Anpassung an die jüdischen Religionsvorschriften erklären lassen, haben die deutsch-jüdische Küche einzigartig gemacht. Die daraus entstandenen Rezepte sind ein Beispiel für das häusliche Leben der Juden in Deutschland vor dem Zweiten Weltkrieg und nach der Emigration in andere Staaten. Wir haben sie recherchiert, um diesen bedeutenden Teil des kulturellen Erbes zu dokumentieren und zu erhalten.

## Jüdisches Leben auf dem Land

Vom 10. Jahrhundert, als sich die ersten fest organisierten jüdischen Gemeinden in Deutschland bildeten, bis ins späte 19. Jahrhundert lebte die große Mehrheit der Juden in Dörfern und Kleinstädten. Obwohl Christen und Juden vielerorts gemeinsam in den Städten lebten, führten sie voneinander ziemlich getrennte Leben. Jüdische Bewohner teilten die gleichen wirtschaftlichen Bedingungen wie ihre christlichen Nachbarn, in guten wie in schlechten Zeiten. Der größte Unterschied in ihren Essgewohnheiten war die strikte Einhaltung der koscheren Essenspraktiken, nach Vorschriften der Bibel und des Talmud. In jeder ländlichen Gemeinschaft waren die entscheidenden Einrichtungen für ein funktionierendes streng religiöses jüdisches Leben vorhanden: eine Synagoge und ein *Scham-mes*, zu dessen Aufgabe es gehörte, die zeremoniellen Zutaten wie die *Mazzes* an Pessach und die *Lulavs* (Palmenwedel) und *Etrogs* (Zitrusfrucht) an Sukkot aus größeren Städten oder aus dem Ausland zu beschaffen. Weiterhin gab es eine Begräbnisgemeinschaft, einen *Mohel*, der die Beschneidung der jüdischen Jungen vornahm, einen *Schochet*, der die rituelle Schlachtung der Nutztiere durchführte um koscheres Fleisch garantieren zu können, eine *Mikwe* (Ritualbad), eine Schule, einen Gemeinschaftsofen, einen *jüdischer Friedhof*, der häufig von mehreren Städten genutzt wurde, und andere Institutionen, die sich mit allen Bereichen des Lebens beschäftigten.

Genau wie ihre christlichen Nachbarinnen bereiteten die Frauen im Haushalt ihr eigenes Brot und ihre eigenen Kuchen vor und brachten sie – an den vorgesehenen Tagen – zum Gemeinschaftsofen, um sie dort backen zu lassen.

Häufig war der Gemeinschaftsofen von beiden religiösen Gruppen gleichermaßen genutzt, und je nach Feiertagen wurde eine der Gruppen bevorzugt behandelt. So war der Freitag zum Beispiel reserviert für die jüdischen Frauen, um ihre Brote, Kuchen und Aufläufe für *Schabbos* zu backen.

Da es Juden normalerweise nicht gestattet war, Land zu bestellen oder zu besitzen, haben sie über die Jahrhunderte zahlreiche Mittelsmännerpositionen geschaffen, sowohl niederer als auch gehobener Art, als Hausierer, Kaufmann, Händler und Bankier.

Jüdische Männer auf dem Lande waren häufig Viehhändler, die zu Wochenbeginn das Haus verließen und mit einem Kuh- oder Pferdehandel über Land reisten. Sie kamen am Freitag nach Hause, rechtzeitig zum Sabbatmahl und um das Wochenende mit ihrer Familie zu verbringen. Zum Zeitpunkt ihrer Heimkehr hatten die Frauen meist schon den Großteil der Sabbatvorbereitungen abgeschlossen. Das Haus war geputzt, die Wäsche sauber und das besondere Essen für den Freitagabend vorbereitet. Und auch das Mittagessen für Samstag befand sich bereits in seinem versiegelten Topf im Gemeinschaftsofen.

Beim Sabbatauflauf handelt es sich um einen Eintopf, der nach den Regeln der koscheren Küche vor dem Sabbat am Freitagabend bereits gekocht werden muss, damit das Arbeitsverbot während des Sabbats eingehalten wird. Der Auflauf bleibt über Nacht in einem niedrig eingestellten Ofen bis zum Mittagessen am Samstag. Es gibt eine ganze Reihe von Bezeichnungen für diesen Auflauf, neben *Schalet* heißt er auch *Kugel*, *Charlotte*, *Gesetzte* oder *Tscholent*. Diese Art der Zubereitung entspricht den Vorschriften der jüdischen Gesetze, die das Kochen am Sabbat nicht erlaubt.

Heinrich Heine, der große Dichter des 19. Jahrhunderts, pries das Sabbatgericht seiner Familie als *Schalet*. Obwohl er als Erwachsener zum Christentum konvertierte, schrieb er häufig und liebevoll über das typische jüdische Essen seiner Kindheit. In seiner Erinnerung an den *Schalet* enthielt dieses ein Stück fettes Fleisch, getrocknete Bohnen und Getreide. Die Zutaten wurden mit reichlich Wasser in einen Tontopf gefüllt, mit einem Deckel fest verschlossen und mit Lehm versiegelt. Die Geschmackskomponenten des Gerichts verbanden sich während des langsamen Garprozesses und wurden von Heine in seinem Gedicht *Prinzessin Shabbat* gepriesen:

*Schalet* ist die Himmelspeise,  
 Die der liebe Herrgott selber  
 Einst den Moses kochen lehrte  
 Auf dem Berge Sinai

*Schalet* bezeichnet nicht nur ein langsam gegartes Mittagessen, sondern ist auch ein Oberbegriff für eine ganze Reihe von sowohl süßen als auch herzhaften Ofengerichten, etwa herzhaftes *Mazzen* oder *Kartoffelschalets*, die als Beilagen serviert werden, oder süße *Apfelschalets* als Desserts, aber es gibt eine Vielzahl von Variationsmöglichkeiten mit einer Reihe von Zutaten.

Anfang des 20. Jahrhunderts etablierte sich *Gesetzte* als eine Bezeichnung für das langsam gegarte Sabbatgericht. Damit war vor allem die Grünkernsuppe gemeint, die durch den langsamen Garprozess und den Verzicht auf Schweinefleisch zum koscheren Essen wurde. Rindfleisch und Gemüse (meistens Wurzelgemüse, das beim Kochen nicht zerfiel) wurden mit dem Getreide zusammen über Nacht geköchelt. Dadurch kochte die Grünkernsuppe wesentlich dicker ein und war deshalb auch als eine komplette Mahlzeit besser geeignet als ihre typisch deutsche, nicht-koschere Variante.

## Die Rolle der jüdischen Lebensmittelhändler

Meistens sprachen Juden in Kleinstädten eine westliche Version des Jiddischen (manchmal auch Jüdisch-Deutsch genannt), ein mittelalterlicher Dialekt, der Hebräisch und Deutsch kombinierte. Häufig konnten diese kein Hochdeutsch, was ihnen die Teilhabe an der deutschen Mehrheitsgesellschaft erschwerte. Im kleinstädtischen, jüdischen Leben im deutschsprachigen Raum spielte das Westjiddisch bis ins frühe 19. Jahrhundert eine wichtige Rolle. Da Jiddisch, ob der westliche oder östliche Dialekt, als eine gemeinsame Sprache der aschkenasischen Juden in vielen europäischen Ländern gesprochen wurde, konnten die jüdischen Händler, die oft weite Wege zurücklegten und dabei viele Ländergrenzen überschritten, in dieser Sprache kommunizieren.

Neben dem Vertrieb von anderen Handelsprodukten waren die ins Ausland reisenden Händler dafür verantwortlich, ihren Gemeinden spezielle Zutaten für die religiöse Verwendung mitzubringen, denn eine Reihe von Dingen war in den deutschen Ländern nicht erhältlich.

Dazu gehörten die Zitronatzitrone (hebr. *Etrog*), eine kleine Zitrusfrucht ähnlich einer Zitrone, die für *Sukkot* ein essenzieller Bestandteil ist. Deutsch-jüdische Händler reisten bis nach Spanien und Italien, nicht nur um *Etrogim*, Zitronen und Orangen einzukaufen, sondern auch, um den Anbau von Zitrushai-

nen zu fördern, indem sie die Finanzierung übernahmen und die Abnahme der Produkte garantierten. Ein Ergebnis des jüdischen Handels war der Import von Zitronen und Orangen nicht nur nach Deutschland, sondern auch nach Nord- und Osteuropa.

Jüdische Händler brachten auch den Zucker nach Nordeuropa. Ursprünglich stammte Zucker aus Indien, in Sanskrit heißt Zucker *Sarkara*. Schon der jüdische Philosoph Rashi schrieb im 11. Jahrhundert von *Sukra*. Im Mittelalter kontrollierten jüdische Familien in Ägypten die Zuckerproduktion. Nachdem jüdische Familien 1532 aus Spanien und Portugal vertrieben wurden, haben portugiesische Marranos (konvertierte Juden) Zuckermühlen in Brasilien etabliert. Jüdische Händler brachten Zucker und den Raffinadeprozess aus Brasilien nach Amsterdam und von dort aus nach ganz Europa.

Marzipan war ebenfalls eine Handelsware jüdischer Kaufleute. Diese formbare Zucker- und Mandelpaste hat ihren Ursprung im 11. Jahrhundert in der arabischen Welt, wo sie *Mautaban* genannt wurde. Sie wurde zu Höchstpreisen verkauft und nach Italien importiert, dort bekam sie den Namen *Marzipana*. Diese kleinen, verzierten Süßigkeiten fanden ihren Weg vom Hafen in Venedig zu den deutschen Häfen Lübeck und Königsberg. Noch heute ist Lübeck für sein Marzipan berühmt.

## Der Weg der Juden in die Stadt

Als sich im 19. Jahrhundert im Zuge der Aufklärung neue Möglichkeiten auftaten, kam es in vielen jüdischen Gemeinden zu diversen religiösen Reformbewegungen. Die Bestrebungen zielten vor allem auf eine bessere Einbindung des jüdischen Lebens in die christliche Umgebungsgesellschaft. Juden wollten damit die Möglichkeiten schaffen, eine breitere Teilhabe an den kulturellen, politischen und wirtschaftlichen Einrichtungen zu erreichen.

Die Reformbewegungen etablierten sich vor allem in den größeren Städten mit einer großen jüdischen Gemeinde, wie in Frankfurt, Berlin, München, Köln und Hamburg. Wenn man bedenkt, dass Deutschland zu dieser Zeit keine einheitliche Nation war, sondern ein Konglomerat von Kleinstaaten, Fürstentümern und Stadtstaaten, dann war diese Bewegung nicht flächendeckend, sondern ortsgebunden. Juden siedelten vermehrt in den Territorien von Preußen, Bayern, Baden-Württemberg und Hessen. Jeder Ort hatte unterschiedliche Bestimmungen und Gesetze, die sich auf das Leben der Juden verschiedenlich auswirkten. Im Verlauf des 19. Jahrhunderts verbesserten sich langsam die Bedingungen für ein jüdisches Leben auch in den Städten. Um 1875 gab es eine Massenmigration vom

Land in die Stadt und viele Bereiche des täglichen Lebens änderten sich radikal, so auch die Essensgewohnheiten. Gerade in Berlin schritt die Assimilierung sehr schnell voran, und bald verschwanden jüdische Traditionen durch die zunehmende Säkularisierung der Berufswelt wie des Privatlebens. Dabei haben viele Juden ihre Essgewohnheiten der Mehrheitsgesellschaft angepasst, obwohl vereinzelt noch Spuren der koscheren Vergangenheit erkennbar waren. So schrieb Marion Kaplan in *The Making of the Jewish Middle Class*: „foods preserved ethnic identity and religious sentiments well beyond even formal secession from Judaism. [In fact] dietary rules [were] disguised as preferences“.<sup>1</sup>

In vielen Familien dauerten spezielle Bräuche des jüdischen Lebens fort. Nicht selten blieb der Freitagabend Wochenhöhepunkt und wurde mit einem Festmahl zelebriert. Besondere Fleisch- und Fischgerichte waren weiterhin ein Teil der Sabbattradition. Auch nach dem Wechsel vom Land in die Stadt wurden religiöse Traditionen weiter gepflegt. Wenn man sich die Rezepte der in der Stadt lebenden Juden in Deutschland zu Beginn des 20. Jahrhunderts anschaut, ist festzustellen, dass zwar die koscheren Vorschriften nicht mehr unbedingt befolgt wurden, sie aber auch nicht völlig in Vergessenheit gerieten.

## Familientradition

Die Familie der Verfasserinnen emigrierte kurz vor Beginn des Zweiten Weltkrieges aus Deutschland. Die einjährige Gabrielle kam mit ihren Eltern Erna (geborene Marx) und Stefan Rosshaimer (später amerikanisiert zu Stephen Rossmers) im März 1939 per Schiff in die USA. Ernas Eltern Emma und Sigmund Marx aus München folgten ihnen ein Jahr später über Italien. Stefans Eltern, Hugo und Rosa Rosshaimer, wurden 1942 deportiert und ermordet.

Anhand unserer Familien sind die Wege jüdischer Emigration exemplarisch nachzuverfolgen. Die Geschichte der Familie Marx (die sich bis ins Jahr 1688 in Stuttgart zurückverfolgen lässt) spiegelt die Migrationsbewegungen vieler deutsch-jüdischer Familien wider. In Stuttgart war der Vorfahr Hoffaktor beim Herzog von Stuttgart. Als den folgenden Generationen das Aufenthaltsrecht in der Stadt nicht mehr gewährt wurde, zogen sie aufs Land. Erst im 19. Jahrhundert zog die Familie wieder Richtung Stadt. Sigmund Marx wurde 1875 in der ehemaligen Reichsstadt Nördlingen geboren. In den 1890er Jahren zog die Familie nach München, wo die Eltern wahrscheinlich nach guten Partien für ihre vier Töchter

---

<sup>1</sup> Kaplan, Marion A.: *The Making of the Jewish Middle Class. Women, Family and Identity in Imperial Germany*. New York 1991.

suchten und den vier Söhnen gute Aufstiegschancen ermöglichen wollten. Sigmund und einige seiner Brüder kauften die Lithographiewerkstatt Beger und Roeckel/Grafia, die Grußkarten und Bonbonverpackungen fabrizierte. Obwohl keine Aufzeichnungen über deren Essensgewohnheiten erhalten sind, können wir annehmen, dass die Familie Marx in Nördlingen die traditionellen koscheren Essgewohnheiten der dörflichen Juden befolgt hat. In München führten Emma und Sigmund Marx ein Leben der gehobenen Mittelschicht, zu ihren Hausangestellten gehörte auch eine Köchin. Und obwohl sie weiter viele jüdische Gewohnheiten beibehielten, haben sie die koscheren Vorschriften nicht mehr beachtet.

Nachdem Sigmund und Emma Marx mit ihrer 1910 geborenen Tochter Erna 1939 emigrierten, lebte die Familie in New York in einer Wohnung in den Washington Heights, einer Gegend in Upper Manhattan. In diesem Stadtteil lebte nach 1939 die weltweit größte deutsch-jüdische Exilgemeinde von über 250.000 Emigranten. Auch in anderen Stadtteilen in New York gab es größere Zusammenschlüsse deutsch-jüdischer Einwanderer, wo weitere Familienmitglieder und Freunde wohnten. Zuhause wurde Deutsch gesprochen, erst im Kindergarten lernte die Verfasserin Englisch. Deren Großmutter Emma Marx wurde in dem neuen Leben und dem neuen Land die Köchin für den Mehrgenerationenhaushalt. Sie hatte vor ihrer Hochzeit die Münchner Kochschule besucht und war eine versierte Köchin. Ihr handgeschriebenes Kochbuch, das sie während ihrer Zeit in der Kochschule selbst verfasst hatte, brachte sie mit nach New York, genauso wie das in Frankfurt 1901 erschienene *Kochbuch für die einfache und feine jüdische Küche* von Marie Elsasser. Obwohl sie die meisten Gerichte aus dem Gedächtnis zubereitete, hat sie bestimmte Gerichte immer nach diesen zwei Büchern gekocht, zum Beispiel Igel (in ihrem handgeschriebenen Kochbuch „Französischer Igel“ genannt), Krautsalat, Nudelkugel und Pflaumenkuchen.

Die jüdischen Flüchtlinge, die das nationalsozialistische Regime in den 1930er Jahren von ihren Auswanderungsabsichten unterrichteten, konnten Deutschland zumeist mit einem *Lift*, einem Container, verlassen. Die Familien mussten bei den Behörden eine vollständige Inventarliste all ihrer Besitztümer, die sie ausführen wollten, einreichen, auf der auch der Wert jedes einzelnen Gegenstandes vermerkt wurde. Im *Lift* konnten auch größere Möbelstücke mitgenommen werden, wertvolle Gegenstände wie Schmuck oder Gemälde wurden allerdings meist konfisziert, wie auch das Bargeld.

In unserem Fall haben sich die Besitztümer zweier Familien erhalten, der Eltern und Großeltern. Dadurch besitzt die Familie noch immer eine große Anzahl von Küchenutensilien wie zum Beispiel schwarze Emailletöpfe, Holzbretter, Küchenmesser, Kaffeetassen, Handtücher und ein Menge mehr. Für die Zubereitung der uns vererbten Rezepte benutzen wir heute noch regelmäßig die Utensilien, die schon unsere Großmutter und Urgroßmutter in Deutschland vor

Jahrzehnten gebraucht haben. Für uns bedeutet dies eine emotionale und direkte Verbindung in die familiäre Vergangenheit.



Abb. 1: Kochbuch.

In New York hat unsere Familie die gleichen Essgewohnheiten beibehalten wie in Deutschland. Das Freitagsmahl war der Wochenhöhepunkt, mit dem der Sabbat eingeläutet wurde und an dem die beliebtesten Familienrezepte serviert wurden. Auf einer typischen Freitagstafel finden sich zum Beispiel Sabbat-Brot (*Berches*), Rindfleischsuppe, gefüllte Kalbsbrust oder gebratene Ente, Bratkartoffeln oder Kartoffelklöße, ein saisonales Gemüse wie Spargel, Blumenkohl oder grüne Bohnen – entweder kalt serviert mit einer Vinaigrette oder warm mit einer weißen Sauce – und häufig Krautsalat. Zum Nachtisch kann es etwas Einfaches wie frisches Obst oder Weincreme (mit Eiern, Wein, Zitrone und Schlagsahne gekocht) geben.

Das mag alles nach einer typisch deutschen Mahlzeit aussehen, bis man es sich genauer anschaut. Das Brot ist kein einfaches Brot, sondern der *Berches*.

Das ist ein traditionelles rituelles Brot, welches von den Juden in Deutschland während des Sabbat oder der Feiertage gegessen wurde. Es ist ein geflochtener Laib, der mit Mohn bestreut wird. Es unterscheidet sich von dem bekannteren *Challah*, dem Brot der osteuropäischen Juden, auf zwei Arten: der *Berches* wird *nicht* mit Eiern im Teig hergestellt und oftmals kommen Kartoffeln hinzu. Die Fleischbrühe wurde meistens aus Rind- oder Kalbfleisch zubereitet, manchmal auch zusätzlich mit Hühnerfleisch, sie kann mit *Mazzenknödeln* serviert werden. *Mazze* ist das ungesäuerte Brot, welches während der Pessachwoche gegessen wird, aber *Mazzenknödel* werden das gesamte Jahr über als Suppeneinlage in der jüdischen Küche verwendet. Klöße, Fleischbrühen und Wasserwecken (Brot auf Wasser- statt Milchbasis) sind ein typisch deutsches Gebäck und mit kleinen Änderungen wurden sie in die jüdische Küche adaptiert.



Abb. 2: Familientradition.

## Koschere Varianten von deutschen Lebensmitteln

In einem Land mit einer reichen Tradition der Wurstherstellung haben jüdische Metzger ihre eigene Wurst kreiert, die ohne Schweinefleisch auskam. In New York kaufte unsere Familie bei Bloch & Falk ein. Das war eine koschere Metzgerei, dessen Besitzer aus Frankfurt emigrierten und in den Washington Heights ein Geschäft eröffneten, das von den 1930er Jahren bis in die 1990er bestand. Zu ihrem Laden gehörte auch eine Räucherammer, wo sie ihre eigenen Räucherspezialitäten herstellten: Ringwurst, Aufschnitt, Pökelfleisch, Rauchfleisch, geräucherte Zunge und anderes. Linsensuppe mit Ringwurst war ein typisches Alltagsgericht im Rossmer-Marx-Haushalt. Die Ringwurst von Bloch & Falk war

eine geräucherte Dauerwurst und ihr kräftiges Aroma durchzog die Suppe. Das Rezept hierfür steht weiter unten.



**Abb. 3:** Linsensuppe.

Bei einem Deutschlandbesuch 2011 fanden wir in der Frankfurter Kleinmarkthalle an einem der Wurststände in einer Vitrine eine Wurst aus Rindfleisch, die uns erstaunlich bekannt vorkam. Die Verkäuferin verwies auf die lange Tradition der Wurst, die bereits seit Anfang des 19. Jahrhunderts produziert werde. Sie erzählte auch, dass es vor dem Zweiten Weltkrieg viele jüdische Kunden gab, die genau wegen dieser Wurst in die Metzgerei kamen. Kurzentschlossen wurde diese Wurst gekauft und mit in die USA genommen, wo sie alsbald die Einlage für eine Linsensuppe wurde. Obwohl die Frankfurter Ringwurst nicht koscher war, kam der Geschmack sehr nah an die von Bloch & Falk aus der Kindheit in Washington Heights heran. Es war für beide Seiten der Theke eine richtige Entdeckung: Wir hatten Glück, dass die Verkäuferin, die wir kennenlernten, die Geschichte des Produkts im Zusammenhang mit den jüdischen Kunden kannte, und für uns war es eine wertvolle Information, dass ein Produkt, das wir in den USA so nicht mehr finden konnten, noch in Frankfurt hergestellt wird. Für uns ist es eine Verbindung zu einer Zeit, in der Juden ein integraler Bestandteil des Lebens in Deutschland waren.

Durch das Einhalten des koscheren Verbots, Milch und Fleisch in derselben Mahlzeit zu sich zu nehmen, kam es zu zahlreichen kulinarischen Entwicklungen. Zu einer fleischigen Mahlzeit muss es einen Ersatz für milchige Gerichte geben. Zu deutschen Gemüsebeilagen gehören zum Beispiel häufig Mehlschwitzen, oder helle Saucen, die mit Butter, Mehl und einer Flüssigkeit angerührt werden. In der jüdischen Küche wurde Butter oft durch Gänseschmalz oder Pflanzenöl ersetzt. Als Palmin (ein Kokosfett) Anfang des 20. Jahrhunderts auf dem deutschen Markt

eingeführt wurde, wurde es schnell von koscheren Köchinnen und Köchen angenommen. Das veränderte die Zubereitung und den Geschmack vieler Gerichte.

Ein anderes Beispiel für die Vermeidung von Milch in Fleischgerichten ist das Weglassen von Sahne zu Braten, was in der deutschen Küche eine häufige Kombination ist. So sind die deutsch-jüdischen Varianten von Fleischgerichten wie Sauerbraten oft leichter als die deutsche Version.

## Festtagsgerichte

Ein typisches Gericht der deutsch-jüdischen Küche zu Pessach sind *Krimseln*, eine Süßspeise aus Mazzenteig, der frittiert wird und anschließend mit einer süßen Sauce wie Himbeersirup oder Weinschaum gereicht wird. *Krimseln* – früher auch bekannt als *Chremslech* – sind vermutlich aus Italien nach Deutschland gelangt, wo ein Strang gebackener Teig, wie eine Art Nudel, im Ofen gebacken und anschließend mit Honig getränkt wurde. Das Wort *Chremslech* soll vom italienischen *Vermicelli* abstammen. *Kreplach* ist eine Verniedlichungsform von Krapfen. Wie andere schon gezeigt haben, breiten sich Gerichte und ihre Namen über Ländergrenzen und Bevölkerungsgruppen hinweg aus, es ist nicht immer möglich, die Einflüsse genau zu bestimmen. Anzumerken ist aber, dass die Verwendung bestimmter Lebensmittel von Juden und Nicht-Juden gleichermaßen als speziell zur jüdischen Küche zugehörig eingestuft wurde und dass es eine Interaktion mit anderen Kulturkreisen gab.

Juden und Christen teilen die Auffassung, dass Fisch den Messias symbolisiert. Es gibt eine lange Tradition, am Freitagabend Fisch zu essen, um dem Messias zu gedenken. Vor allem Karpfen ist auf dem deutsch-jüdischen Speiseplan zu finden. Beliebte Rezepte des Süßwasserfisches mit seinem festem Fleisch sind Karpen süß-sauer, Karpfen in brauner Soße oder Karpfen in Aspik. Bis heute wird der Fisch als erster Gang serviert, entweder anstelle der Suppe oder davor. Diese Tradition findet sich häufiger in koscheren Familien als in säkularen.

## Fazit

Wenn man sich anschaut, was Juden in Deutschland vor dem Zweiten Weltkrieg gegessen haben, sind die Unterschiede zur nicht-jüdischen deutschen Küche auf den ersten Blick marginal. Abwandlungen entsprechen jedoch den religiösen Speisegesetzen und wurden entsprechend tradiert, auch in längst säkularisierten Haushalten. Diese deutsch-jüdische Kochkunst hat sich sowohl in der Ursprungs-

heimat als auch in den Auswanderungsländern, wie den USA, nur noch in Resten erhalten. Die Verfasserinnen haben sich mit der Sammlung von Rezepten sowohl in ihrer ursprünglichen Form sowie in der erinnerten oder nachempfundenen Form darum bemüht, das wichtige kulturelle Erbe zu erinnern und in Resten zu bewahren.



Abb. 4: Hobel.

## Rezepte

### **Linsensuppe mit Ringwurst** für 6–8 Portionen

Für das original jüdische Gericht muss das Fleisch entweder Rind oder Geflügel sein. Am besten benutzt man eine Ringwurst (eine geräucherte Rindswurst), wenn sie zu bekommen ist. Ansonsten kann auch eine geräucherte Truthahn-Krakauer oder eine geräucherte Truthahnkeule anstatt der Ringwurst verwendet werden.

Die gleiche Zubereitung gilt auch für Erbsensuppe, für die man die Linsen durch getrocknete Erbsen ersetzt (diese haben eine etwas längere Kochzeit).

2 Esslöffel Pflanzenöl

1 weiße Zwiebel, gewürfelt

1 Stange Lauch, den weißen und grünen Teil kleingeschnitten  
 1 Stange Sellerie, kleingeschnitten  
 1 ½ bis ¾ Kilo Ringwurst, Krakauer oder Truthahnkeule  
 2 Liter Wasser  
 350 Gramm grüne Linsen  
 1–2 Möhren, in 6mm dünne Ringe schneiden  
 Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Lauch anbraten, bis sie glasig sind. Sellerie hinzufügen und alles braten, bis der Sellerie weich ist.

Währenddessen das Fleisch und das Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Schaum von der Oberfläche abschöpfen. Hitze reduzieren und die Linsen, das Gemüse aus der Pfanne und die Möhren hinzugeben. Auf kleiner Flamme etwa eine Stunde zugedeckt köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Wenn sich die Haut der Wurst gelöst hat, entfernen. Die Wurst in mundgerechte Stücke schneiden und wieder zur Suppe hinzufügen.

Die Suppe als Hauptgericht servieren. Beilagen: grüner Salat und Brot.

### **Mazzenkrimseln** für 8 Portionen

Dieser Nachtisch wird mit *Mazzen* hergestellt, jenem ungesäuerten Brot, das traditionell während *Pessach* gegessen wird.

Man kann das Rezept beliebig teilen und kleinere Mengen herstellen.

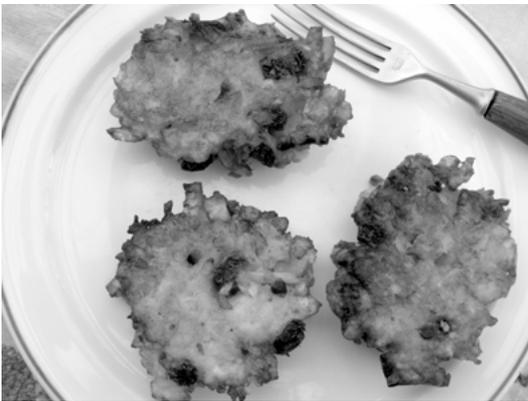
1 Packung Mazzen (300 Gramm)  
 6 Eier, verquirlt  
 75 Gramm Zucker  
 50 Gramm blanchierte Mandelblättchen, zerkleinert  
 150 Gramm Sultaninen  
 abgeriebene Schale von einer Zitrone  
 ½ Teelöffel geriebene Muskatnuss (je nach Geschmack)  
 Neutrales Pflanzenöl zum Frittieren

In einer großen Schüssel die Mazzen in mundgerechte Stücke zerkleinern. Mit warmem Wasser bedecken. Für ca. 10 Minuten einweichen. Anschließend das Wasser abgießen und die Mazzen etwas auspressen. Die Eier, den Zucker, die Mandeln, die Sultaninen, die abgeriebene Zitronenschale und den Muskat (nach Geschmack) zu den Mazzen geben und gut durchmischen.

Eine Bratpfanne 1,5 cm tief mit Pflanzenöl bedecken. Das Öl erhitzen (um zu sehen, ob es heiß genug ist: eine kleine Portion Teig ins Öl geben, wenn es zischt,

ist es heiß genug). Jetzt mit Hilfe eines Esslöffels kleine Teigportionen abstechen und ins heiße Öl gleiten lassen. Auf mittlerer Hitze braten, bis sie am Boden goldbraun sind (etwa 2–3 Minuten). Wenn die *Krimseln* zu dunkel werden, die Hitze reduzieren. Das Gebäck wenden und weitere 1–2 Minuten auf der zweiten Seite frittieren, so lange, bis sie goldbraun sind. Auf einem Papiertuch abtropfen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Wie bei anderen frittierten Speisen werden die Mazzenkrimseln am besten ganz frisch und noch heiß gegessen! Außer mit den üblichen Saucen, Himbeere und Weinschaum, kann man sie auch mit Puderzucker bestreut oder mit anderen Obstsaucen servieren.



**Abb. 5:** Krimseln.