

**Unterwegs mit
dem Gastronomen und Hutmacher Nuriel Molcho**



Schwerpunkt Koscher & Co

**Ein Streifzug durch die
Welt jüdischer Kulinariken**



Wien Momente

Freizeit in Wien – so vielseitig wie Sie

Wien ist eine sehr lebendige Stadt mit einem vielfältigen Freizeitangebot – da bleibt keine Zeit für Langeweile. Egal ob Sie Lust auf Sport haben, kulturell interessiert sind oder einfach eine entspannte Zeit verbringen möchten: In Wien gibt es das ganze Jahr über interessante Veranstaltungen und immer viel zu erleben. Dank zahlreicher kostengünstiger und kostenloser Angebote bekommt man in Wien auch für wenig Geld sehr viel Freizeitvergnügen.

**Stadt
Wien**



VON DANIELLE SPERA
HERAUSGEBERIN



VON ANDREA SCHURIAN
CHEFREDAKTEURIN

Die Lehre aus Chanukka

Chanukka ist zwar kein biblisches Fest und auf kein göttliches Gebot zurückzuführen, sondern auf Ereignisse im 2. Jh. v.d.Z. Dennoch wird es in den meisten jüdischen Familien gefeiert. Wie bei jedem jüdischen Feiertag oder Fest steht auch bei Chanukka die Erinnerung im Mittelpunkt. Beim Lichterfest Chanukka erinnert man sich an zwei Wunder: den Sieg der kleinen Gruppe der Makkabäer über die übermächtigen Seleukiden und das Ölwunder. Eine kleine Menge Öl brannte acht Tage und Nächte lang, bis neues Öl hergestellt werden konnte. Es ist ein Prinzip, dass aus jedem jüdischen Feiertag auch eine Lehre für unser heutiges, alltägliches Leben gezogen werden soll. Auch eine verschwindende Minderheit kann einen Unterschied ausmachen. Das heißt, wenn man etwas verändern möchte und sich mit ganzer Kraft dafür einsetzt, kann auch eine kleine Anzahl von Menschen Dinge zum Guten verändern, selbst wenn es so aussieht, als ob das unmöglich wäre.

In den vergangenen Wochen mussten wir uns von einigen Freunden verabschieden, denen es gelungen ist, in ihrem Leben viel Positives für die Allgemeinheit umzusetzen. Marko Feingold, Überlebender mehrere Konzentrationslager, hat sich als engagierter Zeitzeuge unermüdlich gegen das Vergessen eingesetzt und vor allem Jugendlichen ein Verständnis von Geschichte vermittelt. Ausdauernd, aber ohne Verbitterung erzählte er von seinen traumatischen Erfahrungen. Sein Lebensmut und sein Humor trotz des tragischen Unrechts, das ihm widerfahren ist, sollen uns ein Vorbild bleiben. Humor war auch ein zentraler Aspekt im Leben meines lieben Freundes Eric Pleskow, der als 15-Jähriger vor den Nazis aus Wien flüchten musste und in den USA zum einem der wichtigsten Filmproduzenten wurde, dessen Produktionen mit 14 Oscars ausgezeichnet wurden, darunter *Einer flog über das Kuckucksnest*, *Rocky*, *Das Schweigen der Lämmer* oder *Amadeus*. Mit Branko Lustig hat uns ein weiterer wichtiger Filmproduzent verlassen. Lustig, der als Kind nach Auschwitz deportiert wurde, produzierte u.a. Steven Spielbergs *Schindlers Liste*. Humanität, Idealismus und Haltung kennzeichneten auch das Leben von Lotte Tobisch, die für ihr soziales Engagement, gepaart mit viel Charme und Offenheit, unvergessen bleiben wird. Wir haben all diese großen Persönlichkeiten in **NU** porträtiert. Einige von ihnen sind für mich zu engen Wegbegleitern und Mentoren geworden. Wir denken an sie. Gerade zu Chanukka, jenem Feiertag, der in der dunklen Jahreszeit Licht in unser Leben bringt, damit wir uns immer vergegenwärtigen, dass die Freiheit, in der wir leben, nicht selbstverständlich ist.

In diesem Sinn wünsche ich Ihnen fröhliche Feiertage und viel Freude mit der Lektüre des neuen **NU**, das sich diesmal auch dem kulinarischen Aspekt des Lebens widmet, der gerade zu Chanukka einen wesentlichen Stellenwert einnimmt, wenn Kartoffelpuffer oder Krapfen die Mahlzeiten dominieren.

Apropos Mahlzeit: Kohn beklagt sich bei Grün, denn er hat ein Delikatessengeschäft in einer Straße voller anderer Delikatessengeschäfte eröffnet. Links davon hat Blau sein Geschäft, rechts Mandelbaum. Beide Geschäfte werden von Kunden gestürmt, nur zu Kohn kommt niemand einkaufen. Darauf Grün: „Na, ist doch ganz einfach: Lass dir beim Standesamt einen anderen Namen geben, nenn dich halt Haupteingang!“ Chanukka Sameach!

Jüdische Kulinariken

Für Tom Franz, Israels prominenten Fernsehkoch aus Deutschland, ist koscheres Kochen eine spirituelle Handlung und die Küche ein Gotteshaus. Und schon der griechische Philosoph Epikur sagte um etwa 300 v.u.Z.: „Der Weise entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht für die größere Masse, sondern für den Wohlgeschmack.“

Um Wohlgeschmack und jüdische Kulinariken geht es schwerpunktmäßig in dieser **NU**-Ausgabe, mit lukullischen Streifzügen durch Wien, Paris, New York und Israel, mit historischen Rückblicken, mit Einblicken in die Geheimnisse der Tscholentzubereitung und mit typischen Chanukka-Rezepten. Im Leben gläubiger Jüdinnen und Juden nehmen Mahlzeiten einen bedeutenden Platz ein, sie müssen nach strengen Speisegesetzen (Kaschrut) zubereitet werden und gelten als eine der wichtigsten Grundlagen der jüdischen Vorstellungswelt und Kultur.

Schätzungen zufolge nehmen weltweit vier von zehn Juden nur koscheres Essen zu sich. Den höchsten Anteil koscherer Genießer weist Israel auf: Nach Ermittlungen des israelischen Oberrabbinats halten 72 Prozent der israelischen Jüdinnen und Juden die Kaschrut ein, in den USA sind es fünfzehn bis zwanzig Prozent der jüdischen Bevölkerung. Aber auch an die drei Millionen nichtjüdischer Amerikanerinnen und Amerikaner greifen zu koscheren Lebensmitteln, nicht zuletzt, weil ihnen das Koscher-Zertifikat als ein Nachweis gründlicher Kontrollen gilt. Genaue Zahlen für Österreich gibt es nicht, aber wer offenen Auges durch Wien flanirt, wird eine Vielzahl jüdischer Restaurants mit und ohne Koscher-zertifikat entdecken, israelische Lokale, koschere Supermärkte, Delikatessenläden, Bäckereien und Weinhandlungen: Koscher-Style ist in, auch in Wien.

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“, riet der große britische Staatsmann und bekennende Genussmensch Sir Winston Churchill, der 1953 „für seine Meisterschaft in der historischen und biografischen Darstellung sowie für die glänzende Redekunst, mit welcher er als Verteidiger von höchsten menschlichen Werten hervortritt“, den Literaturnobelpreis erhielt. Dieses Jahr, am 10. Dezember, nahm der österreichische Dichter Peter Handke diese höchste literarische Auszeichnung entgegen: Die Entscheidung des Preiskomitees hatte wegen Handkes pro-serbischer Haltung im Jugoslawienkrieg für heftige Kontroversen gesorgt, ein Für und Wider lesen Sie in diesem Heft.

War der Amokläufer von Halle „nur“ psychisch krank oder war er ein rechtsextremer Gesinnungstäter? Darüber und über ein gesellschaftliches Klima, das Nährboden solcher Hassverbrechen ist, sprechen Ronni Sinai und Nathan Spasi

in unserer neuen Diskurs-Serie „Das vorletzte Wort“. Das letzte Wort aber hat, wie immer, Oberrabbiner Paul Chaim Eisenberg: „Wer ein Menschenleben rettet, rettet die ganze Welt.“

Ich wünsche Ihnen im Namen des **NU**-Teams viel Vergnügen beim Lesen und alles Gute für 2020!

Inhalt & Impressum

Schwerpunkt: Koscher & Co

Koscher und „kosher style“ ist hip in Wien: Ein Rundgang durch die Wiener RestaurantszeneS. 6

Sieg des Lichts über die Finsternis: Zu Chanukka werden in Öl gebackene Speisen serviert
Von *Danielle Spera*S. 11

Wenn das Essen zur Regel wird: Die aus der Bibel abgeleiteten Kaschrut-Regeln bestimmen Erlaubtes und Verbotenes
Von *Andrea Schurian*S. 12

Das Geheimnis des Parve-Tscholent: *Andrea Schurian* hat Tomi Fried beim Kochen des Tscholent zugeschautS. 14

Almas ungenießbare Rezepte: Kulinarische Expedition mit Alma Mahler-Werfel
von *Gregor Auenhammer*S. 15

Kochkultur im Wandel der Zeiten: Die historisch-jüdische Küche im Zeichen der Globalisierung
Von *Hannes Ettlstorfer und Michal Typolt-Meczes*S. 16

Die Küche als Gotteshaus: Der deutsch-israelische Starkoch Tom Franz gilt als kulinarischer Brückenbauer. Ein Porträt
von *Andrea Schurian*S. 18

„Meine Familie und die Religion sind mein großes Glück“: Tom Franz im Gespräch mit *Louis Lewitan*S. 19

So bunt wie das Leben: Ein kulinarischer Lokalausgensein in Jerusalem und Akko
von *Michael Reinprecht*S. 21

Mekka der Gaumenfreuden: *Johannes Gerloff* auf kulinarischer Spurensuche in Abu GoschS. 22

Kinoköstlichkeiten als Feiertagsleckerbissen: *Gabriele Flossmann* über Filme, in denen dick mit Essen aufgetragen wirdS. 24

New Yorker Revival von Pastrami, Bagel & Co: *Danielle Spera* hat die Deli-Klassiker in Manhattan besuchtS. 28

Mit trotziger Angst gegen die schlechten Zeiten: Die Restaurants im jüdischen Viertel von Paris geben nicht auf
Von *Henryk M. Broder*S. 30

Koscher im Waldviertel: Mit Ari Rath und Eric Pleskow am Buffet von Heidenreichstein
Von *Gabriele Flossmann*S. 32

Unterwegs mit

dem Gastronomen und Hutmacher Nuriel Molcho
Von *Andrea Schurian*S. 33

Aktuell

„Ich bin trotz meiner Religion gewählt worden“: Moisis Elisaf ist der erste jüdische Bürgermeister Griechenlands
Ein Porträt von *Adelheid Wölfl*S. 37

Der beste Schutz für Europas Juden ist die EU
Kommentar von *Eric Frey*S. 28

Deconstructing Israel: *Stephan Grigat* übt Kritik an den Theorien der US-Philosophin Judith ButlerS. 40

Auf die gesamte Gesellschaft gezielt: Die antisemitische BDS-Kampagne verkleidet sich im Kostüm legitimer Menschenrechtsarbeit
Von *Adrian Jonas Haim*S. 42

Das neue Staatsbürgerschaftsgesetz: Eine kleine Revolution. Kommentar von *Martin Engelberg*S. 45

Israel

Politischer Stillstand: Israel steht zum dritten Mal innerhalb eines Jahres vor Neuwahlen
Von *Otmar Lahodynsky*S. 43

Alles im Grünen
René Wachtel über das weltweit drittgrößte, expandierende israelische Busunternehmen EggedS. 46



Erscheinungsweise:
4 x jährlich
Nächste Ausgabe:
März 2020.
Auflage: 4.700

KONTAKT

Tel.: +43 (0)1 535 63 44
Fax: +43 (0)1 535 63 46
E-Mail: office@nunu.at
Internet: www.nunu.at

BANKVERBINDUNG

IBAN:
AT78 1100 0085 7392 3300
BIC: BKAUATWW

SIE SIND AN EINEM

NU-ABONNEMENT INTERESSIERT?
Jahres-Abo (vier Hefte) inkl. Versand:
Österreich: Euro 22,-
Europäische Union: Euro 25,-
Außerhalb der EU: Euro 28,-

ABO-SERVICE,

VERTRIEB &
ANZEIGEN
Ronni Sinai
ronni.sinai@
nunu.at

Kultur

Wenn alle in eine Richtung rennen, oder: Was ist dran an der Debatte über Nobelpreisträger Peter Handke? Ein Für und Wider von *Andrea Schurian* und *Gabriele Flossmann*..... S. 50

Nackt wie Gott in Frankreich: Nadav Lapid hat mit einem Film über einen Juden, der kein Hebräisch mehr sprechen möchte, die Berlinale gewonnen. *Michael Pekler* über „Synonymes“ S. 52

„Ein guter Mensch ist nicht lustig“ *Gabriele Flossmann* im Gespräch mit „Simpl“-Chef *Michael Niavarani* S. 54

Verweilen und verbinden: Die Ausstellung „Unerwünschtes Kino“ widmet sich vertriebenen Filmschaffenden Von *Michael Pekler*S. 56

Lady Bluetooth: Das Jüdische Museum Wien würdigt die Schauspielerin und Erfinderin Hedy Lamarr Von *Andrea Winklbauer*S. 57

Wortkaskaden auf Klangwolken: *Gregor Auenhammer* hat André Hellers neues Album „Spätes Leuchten“ gehörtS. 58

Die Stadt als Bühne: „Street.Life. Photography“ im Kunst Haus Wien Von *Andrea Schurian*S. 59

Dokumente der menschlichen Niedertracht: Heimrad Bäcker's Fotografien und Texte im Wiener Mumok Von *Ronald Pohl*S. 60

Zeitgeschichte

Schwierige Versöhnung: Der polnische KZ-Überlebende *Stanislaw Zalewski* hat Wiener Schülerinnen und Schüler besucht. *Otmar Lahodynsky* hat ihn begleitet S. 61

Das vorletzte Wort

Ronni Sinai und *Nathan Spasić* im Gespräch über den Anschlag von Halle, das Reagieren der Politik und die Folgen S. 62

Chassidische Weisheiten

Von Oberrabbiner *Chaim Paul Eisenberg*. Wer ein Menschenleben rettet, rettet die ganze WeltS. 64

**WE
ROCK
YOUR
HOTEL**



Davut

fine arts

Davut Mizrahi - fine arts
Seilerstätte 28, A-1010 Vienna
Phone: +43 (1) 512 51 58
Fax: +43 (1) 512 53 40
Mobile: +43 (0) 676 338 71 46
mizrahi@utanet.at
www.mizrahi.at
www.keshtedesign.com

Koscher und Koscher-Style ist hip in Wien

© NATHAN SPASIC

Jüdisch oder jüdisch inspiriert, kosher oder israelisch: ein Rundgang durch die Wiener Restaurantszene.

VON MARK NAPADENSKI, MICHAEL PEKLER, ANDREA SCHURIAN, NATHAN SPASIC UND DANIELLE SPERA

Wer in den achtziger, neunziger Jahren in Wien kosher, jüdisch und/oder israelisch essen wollte, hatte nicht gerade die Qual der Wahl. Freilich, es gab schon das koschere Restaurant *Arche Noah* in der Seitenstettengasse, aus dem nach einer Neuübernahme vor fünf Jahren *Alef-Alef* wurde. Dann eröffnete, ebenfalls in der Seitenstettengasse, Michael Feyer 1980 sein extracooleres, megatrendiges *Ma Pitom* mit israelisch-levantinisch inspirierter Küche gegenüber der Synagoge, servierte Hummus und Pita – und war einer der legendären Mitbegründer des Bermudadreiecks. Das *Ma Pitom* gibt es mittlerweile leider nicht

mehr. Doch kosher style ist hip, für jüdische ebenso wie für nichtjüdische Gäste. Weshalb die Zahl koscherer Lokale und solcher mit israelisch inspirierter Küche in den letzten zehn, fünfzehn Jahren rasant gewachsen ist. Daneben schossen koschere Supermärkte, Fleischhauer, israelisch-levantinisch-orientalische Fast-Food-Buden und Caterer aus dem Boden, und die koschere Vinothek *Ferszt* in der Taborstraße offeriert die flüssige Begleitung zum Menü: 120 verschiedene Weinsorten aus diversen Regionen und Ländern sowie Spirituosen und Fruchtsäfte.

Israelisch-jüdisch-levantinisch

Da ist einmal das shabby-schicke, im lässigen Industrial Design gehaltene *Hungry Guy*, das der aus Tel Aviv ge-

bürtige und seit 1989 in Wien lebende, kochende und praktizierende Psychotherapeut Eyal Guy Anfang 2016 eröffnet hat, um Westeuropa und östlichen Mittelmeerraum zu einer nuancenreichen, multikulturellen Street-Cuisine zu verschmelzen. Unverputzte Ziegelwände, coole Musik, freundliches Personal (allen voran Guy-Junior Tom) – und vor allem echt gutes Essen. Bestellt wird an der Kasse, die Gäste werden geduzt und manchmal mit einem kulinarischen Gruß aus der Küche verduzt. In der offenen Backstube und der Schauküche hinter der Bar bereiten Köche aus dem Irak, Italien, Jordanien, Israel, der Schweiz, Syrien, Deutschland und, natürlich, Österreich zum Beispiel Vegan-Burger mit gegrilltem Räuchertofu und Süßkartoffeln, Melone, roten Zwiebeln und Tahina (Sesam-Paste) zu.

Eine besondere Empfehlung verdient eine der Spezialitäten des Hauses, die auf einem Holzbrett angerichtete und mit Salat und Salzgurken reich garnierte Schawarma-Platte nach einem Originalrezept mit 13 Gewürzen für 14 Euro – was mehr als wohlfeil ist, denn die mit gegrilltem Hühnerfleisch gefüllten Fladenbrotröllchen reichen locker für zwei. Und dann gibt es, eh klar, alles, was das Fernweh nach Israel stillen könnte, köstlichen Hummus oder Falafel beispielsweise.

Wobei das Meat Lovers Falafel durchaus als *Hungry Guy* Signature Dish bezeichnet werden könnte: Die Bällchen



Im „Hungry Guy“ wird nicht nur das Fernweh nach Israel gestillt. Und zwar vor ungeputzten Ziegelwänden mit richtig gutem Essen.



© NATHAN SPASIC

Der im Ofen gebackene Karfiol ist ein Hit. Aber auch mit klassischen israelischen Pita-Variationen kann das „Miznon“ überzeugen.

aus frittiertem Kichererbsen-Püree kommen mit Rind, Lamm, Krautsalat, Tahina und knusprigen homemade Pommes frites auf den Teller. Fazit: Wirklich köstliches Essen in lässiger Atmosphäre – sso schmeckt Street-food..

Ein paar Straßen weiter, im **Miznon**, vermag der israelische Kochstar Eyal Shani nach Tel Aviv und Paris nun auch in Wien vor allem mit seinen verschiedenen Gemüsegerichten den Gaumen zu überraschen. Es gibt Karfiol, der als Ganzes im Ofen braun gebacken und anschließend mit Meersalz bestreut wird. Ein weiterer kulinarischer Hit ist der im Ganzen blanchierte Brokkoli-„Baum“, drei unterschiedliche Saucen gibt's zu den Gemüsegerichten. Die Vorspeisen sind für den Preis zwar klein, aber köstlich. Überall, auch in der Auslage, liegt rohes Gemüse herum, die Köche begrüßen einen zu jeder Tageszeit mit „Guten Morgen“ und beraten auch gern bei der Menüauswahl. Die Speisekarten mit vielen Eintopf- und Gemüsegerichten sowie klassischen israelischen Pita-Variationen liegen an der Bar, hinter der sich die offene Küche befindet. Der Koch, der die Bestellung aufnimmt, fragt nach dem Namen, der später durch das Lokal geschrien wird: Signal dafür, dass das Essen fertig und abholbereit ist. Die Wiener Dépendance ist zwar ein wenig kleiner, bescheidener und auch nicht so authentisch wie die in Paris, aber eine interessante Erfahrung. Fazit: In dem etwas hektischen Restaurant mit dem

Charme einer Kantine gibt es sehr gutes Essen, aber einen ruhigen Abend verbringt man eher woanders.

Das **Café Eskeles** im Jüdischen Museum Wien gibt es seit nunmehr sieben Jahren, seither hat sich das Museumscafé zu einem kulinarischen Hot-

Curry mit Basmatireis oder Tortilla mit Zucchini-Feta-Laibchen und Gurken-Joghurt-Salat. Bei Salaten ist man hier überhaupt mit zahlreichen Variationen erfinderisch, und auch wer Burger liebt, kommt auf seine Kosten. Mindestens vier verschiedene werden angeboten, einer besser als der andere. Es empfiehlt sich, alle zu versuchen – allerdings nicht an einem Tag. Auf der Getränkekarte steht neben hausgemachter Limonana-Minzzimonade koscherer Wein aus dem Burgenland zur Auswahl.

Wer jetzt noch nicht satt ist, sollte die delikatsten Kuchen oder Flodni ausprobieren – oder zu einer Jause wiederkommen. Zu Mittag ist die Vorreservierung ein Muss. Benannt ist das Café nach dem Bankier Bernhard von Eskeles, der mit seinem Compagnon Nathan von Arnstein 1823 das Palais in der Dorotheergasse 11 kaufte und für kurze Zeit auch Besitzer der Liegenschaft blieb. Die Ehefrauen von Arnstein und Eskeles, Fanny und Cäcilie, waren nicht nur



Der Klassiker unter den Falafelrestaurants: „Maschu Maschu“ bietet Takeaway und Gemütlichkeit mit ausgeglichenem Preis-Leistungsniveau.

spot entwickelt, die Küche wurde von Jahr zu Jahr kreativer. Neben dem Angebot an israelischen und osteuropäisch-jüdisch geprägten Speisen findet man hier die einfallsreichste vegetarische Küche, vor allem das Mittagsmenü, das Suppe und Hauptspeise beinhaltet und täglich wechselt: zum Beispiel Selleriesuppe mit Balsamico-Birnen, oder Fenchel-Orangensuppe, anschließend Linsen-Kürbis-Ananas-

Schwestern, sondern gehörten als Salonieren zu den wichtigsten Frauen ihrer Zeit. Im Salon stand zwar nicht das Essen, sondern die Zusammenkunft als solche im Mittelpunkt. Doch gab es immer auch Speisen und Getränke. Beide Damen hätten sich sicherlich glücklich geschätzt, wenn das Catering vom **Café Eskeles** und seinen Betreibern Eleonora und Vojtech Goldstein geliefert worden wäre.



© NATHAN SPASIC

Wer sich hier nichts findet, hat am Naschmarkt nichts verloren: Das „Neni“ bietet für alles etwas bestimmtes Köstliches.

auch erfrischende hausgemachte Limonana. Das Preis-Leistungs-niveau ist relativ ausgeglichen – sowohl für eine Pita für den Hunger zwischendurch als auch für die Hauptspeisen. In der Neubaugasse verfügt **Maschu Maschu** mit seinem riesigen Schanigarten über den nötigen Platz. Wer es im Winter eher gemütlich mag, ist hier aber ebenfalls gut aufgehoben. Fazit: Wer knusprige Falafel mag und keine Berührungsängste mit der orientalischen Küche hat, wird sich wohl fühlen und kann sich zu (fast) jeder Stunde an raffinierten Würzsaucen erfreuen.

Trendsetterin dieses Booms war und ist zweifellos Haya Molcho, geboren in Tel Aviv, verheiratet mit dem

Das Polarlicht am Himmel der orientalisches/israelischen Küche in Wien hat sich mit mittlerweile drei Lokalen seinen Ruf als das Falafelrestaurant schlechthin verdient. Das **Maschu Maschu** ist eines der wenigen Lokale in Wien, das den Spagat zwischen Takeaway und einem gemütlichen Ambiente hinkriegt, was dem Ganzen ein gewisses Großstadtfair verleiht. Falls man es schafft, für Mittag einen Tisch in der Filiale in der Neubaugasse zu ergattern, merkt man schnell, dass die Pita mit Falafel – sowohl zum Mitnehmen als auch auf einem Teller serviert – absolute Renner sind. Eine Spezialität ist der Melanzani-Salat, Pita mit extra viel Melanzani und Rotkraut eine besondere Delikatesse. Zudem gibt es



Traditionell jüdische Küche in heimeliger Atmosphäre: Im „Alef-Alef“ bekommt man feinste koschere Küche – und fantastische Mazzekneidlsuppe!



Wachtelbohnen, Käsebörek oder Shakshuka: Natürlicher als im „Tewa“ wird man allerlei nicht bekommen.

berühmten Pantomimen Samy Molcho, mit dem sie viele Jahre durch die Welt godelte, ehe sie in Wien sesshaft wurde. Und schließlich mit 45 Jahren den Sprung in die Selbstständigkeit wagte, 2009 ihr Lokal **Neni** am Naschmarkt eröffnete und mit drei ihrer vier Söhne zu einem Gastronomie-Imperium ausbaute (siehe auch: „Unterwegs mit Nuriel Molcho“, Seite 33). Food-sharing, gemeinsam an großen Tischen sitzen, zum Frühstück Haya's Bureka oder Rote Shakshuka essen, sich mittags oder abends durch die Mezze kosten, Sabich, eine Streetfood-Spezialität aus Israel, oder den Jerusalem-Teller probieren und zum Nachtisch Knafeh (gebackener Kadayif, Mozzarella, griechisches Joghurts,

Pistazien) genießen: das **Neni**-Konzept war für Wien eine Lokalrevolution. Fazit: unübertroffener Naschmarkt-Klassiker für jeden Geschmack.

Schon zwei Jahre vor **Neni** eröffnete übrigens Eli Kaikov sein **Tewa** am Naschmarkt, 2010 folgte **Tewa Karmelitermarkt**. Der Name ist Programm, Tewa bedeutet auf Hebräisch soviel wie Natur, sämtliche Zutaten und Getränke der international-orientalisch-mediterranen Küche stammen aus hundertprozentig kontrolliertem Anbau und, wenn möglich, aus der Region. Frühstückskreationen, etwa mit Wachtelbohnen, Käsebörek oder Shakshuka, gibt es für Langschläfer übrigens bis vier Uhr nachmittags, besonders erfrischend ist das Mango-Lassi. Fazit: Wohlschmeckende Küche für Öko-Bewusste.

Das **Alef-Alef** direkt neben dem Stadttempel ist ein sogenanntes alteingesessenes koscheres Restaurant. Wobei „alteingesessen“ hier alles andere als negativ besetzt ist. In dem



Alles koscher

früher als **Arche Noah** firmierenden Restaurant bekommt man mit viel Liebe hausgemachte, traditionelle jüdische Küche. Nach dem Umbau und der

Übernahme des Lokals durch Shalom Bernholtz und Eddie Ferszt vor fast fünf Jahren herrscht eine angenehme, familiäre und heimelige Atmosphäre.

Zumindest einer der beiden Betreiber ist immer anwesend und sorgt dafür, dass sich die Gäste willkommen fühlen. Schon der Auftakt des Essens ist ein erster Höhepunkt. Israelische Vorspeisen und Salate sind so vielfältig und schmackhaft, dass man sich zurückhalten sollte, damit man auch noch die weiteren Gänge unterbringt. Spezialität des Hauses ist gefilte Fisch. Das Rezept stammt noch vom früheren Pächter, zubereitet wird das Gericht seit vielen Jahren von einem polnischen Koch, der sich darauf spezialisiert hat. Der Hummus ist mindestens so gut wie in Jerusalem, die gegrillten Melanzani grandios, wie auch die Mazzeckneidlsuppe oder der herrliche Apfelstrudel. Ganz zu schweigen vom Schnitzel oder dem Rindsbraten, der allerdings nicht immer auf der Karte steht.

Tipp: An einem Freitagabend erlebt man im **Alef-Alef** neben dem kulinarischen Genuss auch ein Stück jüdischer Tradition. Segenssprüche über Brot und Wein werden gesprochen, oft wird gesungen. Reservierung ist unbedingt erforderlich, und bitte im Vorhinein zahlen. Ab Schabbateingang dürfen keinerlei Geschäfte gemacht werden. Fazit: beste koschere Küche.



Der moderne Asiate: Das „Mea Shearim“ bietet hauptsächlich fernöstliche Küche. Selbstverständlich koscher.



Das „Bahur Tov“ überzeugt mit vielfältigen Variationen der koscheren Küche, diversen Spießen und – leckeren Falafeln.

Unweit des Karmelitermarkts befindet sich das *Mea Shearim* mit Koscher-Zertifikat, gegeben durch Rabbiner Benjamin Aminov. Hier setzt man auf moderne Küche und modern-kühles Interieur mit fernöstlichem Schwerpunkt. Vielleicht ist ein verregneter, kühler Novembermittag nicht der am besten geeignete Zeitpunkt für einen Besuch, wenn die Tagessuppe, weil nicht vorhanden, ihrem Namen keine Ehre macht und die Espressomaschine sich schon länger in Reparatur befindet. Dafür wärmen die chinesische Hühnersuppe und Genmai-Tee. Die Speisekarte dominieren Sushi- und Maki-Variationen, Fisch, Huhn, Reis und Nudeln in gebratener Form sowie Rind als Steak (letzteres um 29 Euro). Spezialität sind die nach wie angesagten Rolls mit Lachs (alle um die 10-15 Euro).

Für den großen Hunger oder größere Gesellschaften erweisen sich Kombinationen wie der King Salmon Mix als zweckdienlich, die man dann aber auch gemeinsam zahlen sollte (70 Euro). Fazit: Wer auf die Größe der Portionen Wert legt, wird das *Mea Shearim* jedenfalls glücklich verlassen, zu den wirklich guten asiatischen Lokalen der Stadt besteht noch Luft nach oben.

Ein Klassiker mit Koscher-Zertifikat vom Sefardischen Kaschrutkomitee ist das *Bahur Tov* („Guter Junge“), seit Jahren ein Fixpunkt im jüdischen Wien. Serviert wird im plüschigen Ambiente ein bunter Mix aus klassisch israelischen, asiatischen und Wiener Gerichten wie etwa Hühner-, Rind- oder Lammspieße, Falafel, Hühnerschnitzel, usbekische Shurpa-Suppe, mongolische Nudeln und chinesisch inspirierte Acht Schätze. Es ist das koschere Restaurant, auf das sich alle einigen können. Sei es ein entspanntes Mittagessen oder doch eine größere Feier – jeder war mindestens einmal dort, meistens aber öfter.

Das ermöglicht die räumliche Teilung in zwei Hälften. Vorne beim Eingang, mit Blick auf die geschäftige Taborstraße, befindet sich eine offene Küche mit einem durchgehenden Restaurantbetrieb à la carte. Im hinteren Bereich werden vor allem große Geburtstagsfeiern oder Bat und Bar Mizwot zelebriert. *Das Bahur Tov* besticht durch die vielfältigen Variationen der koscheren Küche, besonders großer Beliebtheit erfreuen sich aber die Grillspieße und der Pilaw (auch Plow genannt). Die seit einiger Zeit angebotenen asiatischen Speisen kommen

bei den Gästen dem Vernehmen nach besonders gut an. So findet sich neben Lammschaschlik und Falafel auch chinesisches Gong Bao auf der Speisekarte. Was dem Chef am liebsten ist? Eigentlich alles, meint er wenig überraschend. Wer dachte, dass koscheres Essen nicht schmeckt, darf sich hier eines Besseren belehren lassen! Die Preise mögen zunächst etwas hoch wirken, doch der geübte Koscher-Esser kommt auf seine Kosten.

Und zwar ordentlich. Fazit: Hier wird jeder satt und die Qualität der traditionellen Speisen kann sich sehen lassen. Ein Ort also, den wir nicht missen wollen! *nu*

- Hungry Guy, Rabensteig 1, 1010 Wien*
- Miznon, Schulerstraße 4, 1010 Wien*
- Maschu Maschu, Neubaugasse 20, 1070 Wien*
- Neni, Naschmarkt 510, 1060 Wien*
- Tewa, Naschmarkt 672, 1060 Wien*
- Alef-Alef, Seitenstettengasse 2, 1010 Wien*
- Mea Shearim, Schmelzgasse 3, 1020 Wien*
- Café Eskeles, Dorotheergasse 11, 1010 Wien*
- Bahur Tov, Taborstraße 19, 1020 Wien*

Sieg des Lichts über die Finsternis



Jeden Abend ein neues
Licht in Erinnerung an die
beiden Wunder.

In Erinnerung an das Ölwunder werden zu Chanukka in Öl gebackene Speisen serviert. Es darf üppig sein.

VON DANIELLE SPERA

Chanukka, das jüdische Lichterfest, das im November oder Dezember gefeiert wird, erinnert an den Aufstand der Makkabäer gegen die syrischen Seleukiden, die den Juden die Ausübung ihrer Religion verbieten wollten, in den Jahren 167–164 v. d. Z. Die kleine Gruppe der Makkabäer siegte über das zahlenmäßig mächtige Heer der Seleukiden. Sie eroberten Jerusalem und vor allem den Tempel zurück, den sie reinigten und wieder einweihen wollten. Es gab allerdings nur eine kleine Menge Öl, um das Ewige Licht und die Menora zu entzünden. Wie durch ein Wunder brannte dieses Öl acht Tage. So lange brauchte man damals, um koscheres Öl herzustellen. Seit dieser Begebenheit wird Chanukka gefeiert.

Dieses Lichterfest hat zwei Bedeutungen: Es erinnert an den Sieg einer kleinen Gruppe von Menschen über ein großes Heer und an das Wunder, dass ein kleine Menge Öl so lange brannte – als Symbol dafür, dass auch wenige Menschen gemeinsam etwas verändern können, wenn sie nur wollen.

Chanukka bedeutet „Wiedereinweihung“ und wird in der dunklen Jahreszeit gefeiert. Es ist ein Sieg des Lichts über die Kräfte der Finsternis. Dieses Jahr fallen Weihnachten und Chanukka zusammen. Der jüdische Kalender ist lunisolar. Das Jahr wird nach der Sonne berechnet und die Monate nach dem Mond. Am Abend des 22. Dezember wird heuer die erste von acht Kerzen auf dem Leuchter angezündet, und zwar mit der Dienerkerze, dem sogenannten Schamasch. Jeden Abend wird ein neues

Licht entzündet, bis am Ende alle Kerzen brennen, als Erinnerung an das Ölwunder.

Erster Weihnachtsbaum

Das Essen zu Chanukka ist keine leichte Sache. In Erinnerung an das Ölwunder werden in Öl gebackene Speisen serviert, beispielsweise Sufganjot (süße Krapfen) oder Kartoffelpuffer. Mit einem Kreisel (Dreidel) spielt man um Symbolisches wie Münzen oder Süßigkeiten. Die hebräischen Buchstaben Nun, Gimmel, Hei und Schin auf dem Dreidel ergeben den Satz „Nes gadol haja scham“: Ein großes Wunder ist dort geschehen! Gemeint sind das Ölwunder und der Sieg der Makkabäer.

Im Judentum ist Chanukka kein Hauptfeiertag, man darf arbeiten, soll sich aber an die beiden Wunder erinnern. Man singt und isst gemeinsam, es wird fröhlich gefeiert. Hier sind einige Parallelen zum Weihnachtsfest festzustellen. Der Weihnachtsbaum wurde in Österreich übrigens von einer Jüdin eingeführt: Fanny von Arnstein (1757–1818) brachte diesen Brauch aus ihrer ursprünglichen Heimatstadt Berlin mit. 1814 wurde in ihrem Wiener Salon am Hohen Markt der erste Weihnachtsbaum aufgestellt, wie die Geheimpolizei, die von Arnsteins Salon immer wieder überprüfte, in einem Protokoll feststellte. Auch Theodor Herzl hatte einen Weihnachtsbaum, was den Wiener Oberrabbiner Moritz Güdemann, der Herzl zu Weihnachten 1895 besuchte, verstimmte. Herzl sagte daraufhin: „Na, meinnetwegen soll's der Chanukkabaum heißen“ (Theodor Herzl, *Briefe und Tagebücher*, Berlin 1983).

Gebackene Apfelfringe

250 g Mehl, 200 ml Milch, 2 Eier, Salz, Zucker, Zitronensaft
Das Mehl mit einer Prise Salz, einer Prise Zucker, Milch und den Eiern zu einem flüssigen Teig verrühren. Äpfel schälen, mit einem Entkerner entkernen, in Ringe schneiden, diese mit etwas Zitronensaft beträufeln, in den Teig tauchen und sofort in heißem Öl herausbacken, wenden. Wenn sie goldbraun sind, aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier überschüssiges Öl abtropfen lassen und etwas abkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen.

Latkes (Kartoffelpuffer)

1 kg Kartoffel schälen und mittelfein reiben, Wasser ausdrücken. 3 EL Mehl, 2 Eier, eine Prise Salz und Kartoffel vermischen, Laibchen formen, in heißem Öl herausbacken. Auf Küchenpapier überschüssiges Öl abtropfen lassen. Entweder mit Apfelmus oder Sauerrahm (eventuell mit Knoblauch) zu genießen! Betei-avon/Guten Appetit!

Viele berühmte Weihnachtslieder stammen übrigens auch aus der Feder jüdischer Künstler, etwa *White Christmas* (Irving Berlin), *Winter Wonderland* (Felix Bernard, Richard Smith), *Have Yourself a Merry Little Christmas* (Ralph Blane und Hugh Martin), *Rudolph, the Red-Nosed Reindeer* (Jonny Marks) oder *Let It Snow*, dessen Autor Sammy Kahn und Komponist Jule Stein aus Osteuropa stammten und in die USA emigriert waren.

In den meisten Familien wird heute je nach eigener Tradition oder Religiosität gefeiert. Es gibt auch welche, die zu Chanukka, wie es zu Weihnachten üblich ist, Geschenke austauschen oder beides vermischen, à la Weihnukka oder in den USA Chrismukkah. In den USA findet man an vielen öffentlichen Plätzen nicht nur Weihnachtsbäume, sondern auch Chanukka-Leuchter. Bei beiden Festen, Chanukka wie Weihnachten, steht jedenfalls üppiges Essen im Zentrum der Feiertage, zwei Rezepte finden hier Platz. *nu*



Abgrenzung der Kulturen und ihrer Speisen:
Pietro Peruginos Fresko "Wanderung des Mose nach Ägypten"

Wenn das Essen zur Regel wird

VON ANDREA SCHURIAN

Glaukt man der Bibel, waren Adam und Eva Veganer. Im 1. Buch Mose 1,29 heißt es: „Und Gott sprach: Siehe, ich gebe euch alles Kraut, Samen tragend, das auf der Fläche der ganzen Erde, und jeglichen Baum an welchem. Baumfrucht, Samen tragend, euer sei es zum Essen.“ Den Menschen wurde also lediglich gestattet, Pflanzliches zu essen. Erst nach der Sintflut wurde den Überlebenden, den Nachkommen Noahs, Fleisch gestattet: „Alles was sich regt, was da lebet, euer sei es zum Essen; wie das grüne Kraut gebe ich euch alles. Doch Fleisch mit seinem Leben, seinem Blute, sollt ihr nicht essen.“ (1. Buch Mose, 9,3-4).

Nach dem Auszug der Israeliten aus Ägypten unter Führung von Moses musste der Glaube an einen einzigen Gott, den man nicht sehen kann, in Abgrenzung zu den umliegenden Kulturen und Traditionen besonders geschützt und gefestigt werden. Durch das Verbot, Speisen von Nichtjuden zu essen, wurde das Volk Israel von den umliegenden Völkern kulturell getrennt, eine Vermischung verhindert.

Kaschrut

Prinzipiell ist im Judentum jeder Tag vom Aufstehen bis zum Schlafengehen durch religiöse Vorschriften strukturiert.

Der jüdische Tag ist vom Aufstehen bis zum Schlafengehen durch religiöse Vorschriften strukturiert. Bei allem, was gläubige Juden zu sich nehmen, gelten aus der Bibel abgeleitete Gesetze, die Kaschrut-Regeln. Sie teilen das Essen in „koscher“ (rein, erlaubt) und „trefe“ (unrein, verboten).

Die Kaschrut, die jüdischen Speisegesetze, sind fixer Bestandteil jüdischer Lebenspraxis. Dazu zählt das Gebot, Milch und Fleisch zu trennen. Oder das Verbot, Mischgewebe aus Wolle und Leinen zu tragen. In jeder auch noch so kleinen Alltagshandlung haben gläubige Jüdinnen und Juden die Möglichkeit, ihr Leben zu heiligen, indem sie sich an das halten, was Gott vorgegeben hat.

Kaschrut-Regeln teilen das Essen in kosher (rein, erlaubt) und trefe (unrein, verboten). Die Bibel bezeichnet Beutetiere, die von wilden Tieren gerissen wurden, auf Hebräisch als „trefe“. Später wurde der Begriff generell auf Speisen angewandt, die nach der Halacha (dem jüdischen Religionsgesetz) verboten sind.

Eines der Grundprinzipien der Koscher-Gesetze ist das Trennen von Fleisch- und Milchprodukten, sie dürfen nicht gemeinsam gekocht und gegessen werden, für die beiden Speisearten wird getrenntes Geschirr benutzt, das auch

in verschiedenen Spülbecken abgewaschen werden muss. Im Kühlschrank oder in Vorratsschränken dürfen Milch- und Fleischprodukte nicht gemeinsam aufbewahrt werden. Auch für die dritte Kategorie von Speisen, die weder „fleischig“ noch „milchig“ sind und „parve“ genannt werden, gibt es eigene Kochutensilien.

Fleischig: Fleisch und Knochen von Säugetieren und Geflügel, daraus hergestellte Suppen, Bratensoßen und jede Speise, die selbst eine kleine Quantität davon enthält. All diese Produkte müssen von koscheren Tieren stammen, richtig geschlachtet und nach den Kaschrut-Gesetzen zubereitet sein. Im 3. Buch Mose werden die Tiere aufgelistet, deren Fleisch zum Verzehr erlaubt ist. Unter den Säugetieren: Paarhufer mit ganz durchgespaltenen Klauen, die gleichzeitig Wiederkäuer sind; unter den Vögeln: Huhn, Truthahn, Ente, Gans, Tauben und seit einer rabbinischen Entscheidung von vor ca. vierzig Jahren

auch Wachteln; unter den Fischen alle Süßwasser- und Meeresfische, die Flossen und Schuppen haben, wie Kabeljau, Flunder, Heilbutt, Hering, Makrele, Lachs, Forelle und Karpfen, während Meeresfrüchte und Krustentiere verboten sind. Sushi gilt als kosher, solange es nicht Meeresfrüchte beinhaltet.

Im 5. Buch Mose werden die zum Verzehr erlaubten Säugetiere namentlich aufgezählt: Ochs, Schaf und Ziege, Reh, Hirsch und Damhirsch, Steinbock, Gämse, Büffelochs und Antilope.

Trotzdem findet sich auf den Speiseplänen religiöser Juden kein Wild, obwohl das Fleisch von Hirsch und Reh gemäß der Tora ausdrücklich erlaubt ist, weil selbst Fleisch von erlaubten Tieren, um kosher zu bleiben, noch bestimmte Kriterien erfüllen muss: etwa, dass das Tier beim Vorgang des Tötens völlig ausbluten muss, damit sein Fleisch ko-

Milchig: Milch von koscheren Tieren, alle Milchprodukte, wie Butter, Käse, Eis und jede Speise, die selbst eine kleine Quantität davon enthält.

Parve: Dazu zählen beispielsweise Eier, so sie nicht Spuren von Blut beinhalten, alle Früchte, Gemüse und Getreidearten, Erfrischungsgetränke, Kaffee, Tee, Knabberzeug, sie können entweder mit fleischigen oder milchigen Speisen verarbeitet und gegessen werden.

Schon der geringste Rest oder „Geschmack“ von nicht koscherer Substanz macht eine Speise unkoscher. Die Küche selbst muss kosher gemacht werden, alle Küchengeräte und Arbeitsplatten dürfen ausschließlich für koschere Speisen verwendet, Öfen, Töpfe, Besteck, Geschirr, Arbeitsplatten, Tischdecken getrennt für fleischig und milchig benutzt werden. Koschere Speisen werden automatisch unkoscher, wenn sie räumlich

ter Tiere gegessen werden darf. Vor ein paar Jahren flammte auch in Österreich eine – von einem niederösterreichischen FP-Landesrat forcierte – Diskussion über ein Schächtverbot auf; auch Tierschützer wollten ein Schächtverbot erwirken. Doch sowohl der Oberste Gerichtshof als auch der Verfassungsgerichtshof haben festgestellt, dass „dem Tierschutz gegenüber dem Recht auf Freiheit der Religionsausübung kein durchschlagendes Gewicht“ zukomme. Laut einer EU-Richtlinie muss Tierleid – Schmerzen, Stress, Angst – möglichst vermieden werden, das Schlachten ohne vorherige Betäubung aus religiösen Gründen ist ausdrücklich erlaubt.

In der Schweiz allerdings ist Schächten seit 1893 verboten. Schächtverbote gelten außerdem in den Niederlanden, in Liechtenstein, Island, Slowenien, Norwegen, Schweden, Dänemark und, seit 2019, auch in Belgien. In Finnland ist eine gleichzeitige Betäubung, in Estland, Lettland, Griechenland und der Slowakei so wie in Österreich eine Nachschnittbetäubung erforderlich.

Ebenso wichtig wie das korrekte Schlachten ist das völlige Ausbluten des Tieres: „Wenn der Herr, dein Gott, dein Gebiet vergrößert, wie er es dir zugesagt hat, und du, weil du Appetit auf Fleisch hast, sagst: Ich möchte gerne Fleisch essen, dann darfst du so viel Fleisch essen, wie du möchtest ... Dann schlachte, so wie ich es dir erlaubt habe, Rinder, Schafe oder Ziegen, die der Herr dir geschenkt hat ... Doch beherrsche dich und genieße kein Blut; denn Blut ist Lebenskraft und du sollst nicht zusammen mit dem Fleisch die Lebenskraft verzehren“, heißt es im 5. Buch Mose.



Mit der Ausstellung „Kosher for“ widmete sich das Jüdische Museum bereits dem Thema Essen und Tradition im Judentum.

scher ist. Auf der Jagd erlegtes Wild erfüllt dieses Gebot nicht. Um die Eignung des Fleisches zum kosheren Verzehr zu gewährleisten, gibt es den rituellen Schächter, den „Schochet“, und den Lebensmittelkontrolleur, den „Maschiach“. Beide müssen fromme Juden sein und nach den Geboten der Tora leben, sonst dürfen sie dieses Amt nicht ausüben. Mit dem so genannten „Hechscher“ in Form einer Plombe oder eines Stempels werden koschere Lebensmittel gekennzeichnet.

zusammen mit nicht koscheren Speisen produziert werden. Wurden aber vor dem Kochen alle Gerätschaften „gekaschert“, sind natürlich die in diesem Raum hergestellten Speisen kosher.

Der Schochet und das Schächten

Wichtig ist, dass das Tier von einem Schochet fachgerecht getötet wird. Das Schächten (die Schechtia) muss ohne Betäubung erfolgen, da nach jüdischer Auffassung das Tier durch die Narkose verletzt wird, aber nur Fleisch unversehr-

Koscherer Wein

Eine zentrale Rolle im orthodoxen Judentum nimmt der koschere Wein ein. Er wird für Segenssprüche, Hochzeiten und auch für den Gottesdienst verwendet. Jeder koschere Wein, Portwein, Sherry, Traubensaft oder jedes sonstige Produkt, das Traubensaft oder Wein enthält, muss ausschließlich von frommen Juden geerntet und verarbeitet werden. Um sicherzustellen, dass seine Herstellung alle halachischen (also dem jüdischen Gesetz entsprechenden) Anforderungen erfüllt, wird der Wein abschließend kosher versiegelt.

Der koschere Wein begleitet den Segensspruch (Kiddusch) am Schabbat und beinahe jedem jüdischen Feiertag. *nu*



Das Geheimnis des Parve-Tscholent

Seit sechs Jahren bereitet Tomi Fried im Bethaus in der Grünangergasse den Tscholent zu, der nach dem Schabbat-Gottesdienst serviert wird. Meist, sagt er, bleibt keine Bohne übrig.

VON ANDREA SCHURIAN (TEXT UND FOTOS)

Freitag, acht Uhr früh. Das Morgenbet, Schacharit, im Bethaus in der Grünangergasse ist beendet; einige Männer sind dageblieben, sitzen und plaudern, telefonieren, lesen, trinken Kaffee. Nur Tomi Fried ist ziemlich beschäftigt. Seit sechs Jahren bereitet er den Tscholent zu, der Samstagmorgens nach dem Schabbatgebet, mit Kigl (Kartoffelkugeln) serviert wird. „Schalet, schöner Götterfunken, Tochter aus Elysium!“. Es ist eine ganz besondere Speise, die auch Heinrich Heine 1851 in seinem Gedicht *Prinzessin Sabbat* besang.

In der Grünangergasse gibt es für vierzig Menschen, die den mehr als zwei Stunden dauernden Schabbat-Gottesdienst feiern, anschließend für jeden einen halben Schöpflöffel vom Tscholent. Der Koch selbst isst selten davon, „aber es bleibt fast nie eine Bohne übrig. Ob das so ist, weil der Tscholent so gut ist, oder weil die Menschen hungrig sind nach dem langen Beten, weiß ich nicht“, sagt Fried und lächelt verschmitzt. „Schließlich darf man vor dem Morgengebet keine Mahlzeit zu sich nehmen, höchstens einen Kaffee trinken.“

Seit einem Vierteljahrhundert geht Tomi Fried in die Grünangergasse beten, und, natürlich! isst er daheim kosher. Was, wenn er den Tscholent nicht zubereitet, weil er verreist oder krank ist? „Für 48 von 52 Samstagen

mache ich es. Aber wenn ich nicht da bin, gibt es schon auch andere, die Tscholent kochen können.“

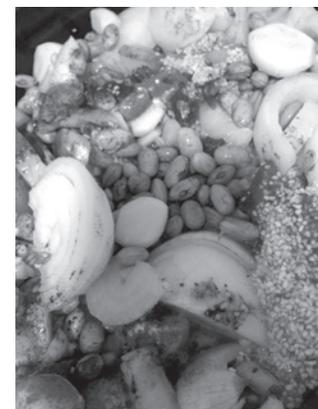
Alles in einem Topf

Das Wichtigste sei sowieso, dass dieses Eintopfgericht, das vermutlich im Mittelalter aus Spanien über Frankreich nach Mittel- und später Osteuropa gelangte, langsam köchelt. Schließlich leitet sich der Name nach weit verbreiteter Meinung von den französischen Wörtern *chaud* (heiß) und *lent* (langsam) ab. Der Linguist Max Weinreich dagegen meint, dass er vom lateinischen *calens, calentem* (das, was heiß ist) über das Altfranzösische *chalant* ins Jiddische entlehnt wurde.

Eineinhalb Kilogramm Wachtelbohnen und zirka 250 Gramm Gerste „weiken“ bereits seit Donnerstagabend im Slowcooker. „Es gibt hunderte Rezepte“, erzählt Fried, während er Zwiebeln würfelt, Knoblauchzehen schält und alles in den Fünf-liter-Topf wirft, Suppenpulver, süßen und scharfen Paprika drüberstreut, mit Salz und Pfeffer würzt und Öl beifügt. Wasser dazu, Deckel drauf, das Ganze köchelt nun bis zum Kiddusch am nächsten Tag.

„Mein Vorgänger, Herr Liebermann, hat mir erzählt, wir wären die Einzigen, die den Tscholent parve machen, also ohne Fleisch. Und er erzählte auch, warum. Einige, die nach dem Krieg in der Früh zum Beten herkamen, haben den Schabbat nicht hundertprozentig

eingehalten, sondern nach dem Beten im Kaffeehaus oder zu Hause Milchkaffee getrunken. Aber zwischen milchigem und fleischigem Essen muss nach den Kaschrut-Regeln genügend Zeit verstreichen. Deshalb wird hier kein fleischiger Tscholent gemacht: Im Judentum soll man es den Menschen nicht extra schwer machen, die Regeln einzuhalten.“ *nu*



Zubereitung und Zutaten für zirka 40 Personen:

1 ½ kg	Wachtelbohnen
ca 250 g	Gerste
5-6	gewürfelte Zwiebeln
10	Knoblauchzehen
2 EL	Suppenpulver
4 EL	Salz
½ EL	Pfeffer
2 cl	Öl
1 ½ EL	süßer Paprika
½ EL	scharfer Paprika

Wachtelbohnen und Gerste am Donnerstag einweichen; am Freitagmorgen die anderen Zutaten beifügen und im Slowcooker bis Samstagfrüh köcheln lassen.

Almas ungenießbare Rezepte

Kulinarische Expedition mit Alma Mahler-Werfel ins Wiener Fin de Siècle.

VON GREGOR AUENHAMMER

Es heißt, die Liebe ginge durch den Magen. Ein Selleriesalat, bekränzt mit Vogerlsalat, soll Alban Bergs Leibspeise gewesen sein. Und ihn ganz glücklich einerseits und gefügig andererseits gemacht haben. So hatte es zumindest Alma Mahler-Werfel in ihrem Kochbuch notiert.

Dieses Kleinod Wiener Kochkunst des Fin de Siècle hat die Autorin Claudia Nemeč vor ein paar Jahren am Friedhof des Vergessens exhumiert und für das Hier und Jetzt perfekt adaptiert. Interessant, wie groß der Anteil Kohl und Kohlgemüse, Kohlsprosserln und Kohlwürstel in der gutbürgerlichen Küche der Salonière gewesen sein muss.

Vielleicht war das strenge Odeur aber nur den exzentrischen Geschmacksnerven der Exzellenzen und Exaltiertheiten ihrer Herren Gemahle und Geliebten geschuldet. Die Vorlieben von Walter Gropius, Franz Werfel, Oskar Kokoschka und dem asketisch lebenden Gustav Mahler sind jedenfalls anhand von sechzig ausgewählten Rezepten nachzulesen.

Von gefüllten Paprika und Fleischknödeln über Schinkencroquettes und Käsepudding bis hin zu Gugelhupf, Zwetschgenfleck und Topfentorte ist alles versammelt, was die Alt-Wiener Küche zu bieten hat, verfeinert mit Almas spezifischer Note. Wobei, so

Nemeč, die Geschmacksnerven heute anders sein müssen, als die Papillen jener Epoche. Freundlich formuliert bedeutet das, dass die Speisen (gekocht nach den Original-Rezepten)



Claudia Nemeč
Almas Küche
Seifert Verlag, Wien 2016, EUR 26,95

ziemlich fad bis öde schmecken. Sogar Alban Bergs „Leibspeise“ und Walter Gropius’ „Lieblingsmehlspeis“ sind vermerkt.

Frische „gefüllte Fisch“ wird man sich vom nahe gelegenen Naschmarkt liefern haben lassen. Auch das von Gustav Klimt, dem Champagner und Schnaps zugeneigt, leicht verächtlich als „Tschopperlwossa“ bezeichnete „Damengetränk“ nahm angeblich hier seinen Ursprung: eine Art historischer Vorläufer von heutigen – unter dem

Nimbus der Wellness firmierenden, mit Farbstoff und Geschmacksextrakten exotischer Früchte versetzten – Gesundheitswässerchen mit Namen wie „Balance“ und „Emotion“.

Besonders angetan soll übrigens Otto Wagner von der Backkunst der erotisierenden Alma gewesen sein. Allerdings seien die Rezepte im Original nahezu ungenießbar, wie Claudia Nemeč berichtet. Waren auch Gustav Klimt und Otto Wagner von Almas Erotik geblendet? Gut möglich. Derart bekäme das Sprichwort „Man isst auch mit den Augen“ eine ganz neue, sinnliche Bedeutung.

PS: Wer kulinarisch den Fährten Almas folgen will, kann dies regelmäßig tun: Mit Passion und Verve führt Kulturvermittlerin Waltraud Wawerka zu spannenden kulinarischen Adressen der Stadt. Sie lädt fachkundig und sprachgewandt zu Expeditionen an Orte wie Almas Küche, die Mazzesinsel, mitunter ins Jüdische Museum, bis zum koscheren Wien. *nu*

Dieser leicht adaptierte Text ist erschienen in Gregor Auenhammers „Auf den Spuren von Otto Wagner“, Styria, Wien 2018. Waltraud Wawerkas Spaziergänge finden Sie unter „Wiener Genusswelten“. Infos, Termine & Buchungen: wienergenusswelten@gmx.at



Kochkultur im Wandel der Zeiten



Die unaufhaltsame Globalisierung hat nicht nur die Welt zusammenrücken lassen, sondern auch den Austausch von Kochtraditionen in einem noch nie dagewesenen Maß beschleunigt. Davon ist auch die historisch-jüdische bzw. koschere Küche betroffen.

VON HANNES ETZLSTORFER
UND MICHAL TYPOLT-MECZES

„Die Tante Jolesch hat das alles nicht mehr erlebt.“ Nicht mehr die ideologische Verfolgung und die Ermordung von mehr als sechs Millionen Juden. Und sie erlebte auch nicht mehr das drohende Aussterben jahrhundertalter Traditionen, innerhalb derer die jüdische Küche einen großen Anteil als Ausdrucksform jüdischer Identität einnimmt. Friedrich Torbergs Geschichten aus dem jüdischen Leben in Wien und Prag erschienen unter dem Titel *Die Tante Jolesch oder Der Untergang des Abendlandes in Anekdoten*. Dieses Porträt der mit der Donaumonarchie verschmolzenen jüdischen Kultur gewährt Einblicke in großbürgerliche jüdische Haushalte, traditionsreiche Kaffee- und Gasthäuser sowie mondäne Restaurants. Aber war das, was uns Torberg als authentischer Zeuge der Welt von gestern schildert, noch die jüdische Küche, zumal sich die Assimilation auch längst in die Essgewohnheiten eingeschlichen hatte? Ist jüdische Küche das, was Juden essen? Oder das, was die Kaschrut vorsehen?

Austausch von Kochtraditionen

Die unaufhaltsame Globalisierung hat nicht nur die Welt zusammenrücken lassen, sondern

auch den Austausch von Kochtraditionen in einem noch nie dagewesenen Maß beschleunigt. Davon ist auch die jüdische bzw. koschere Küche in der Außenwahrnehmung betroffen. Bei aller Vielfalt bildeten sich entsprechend der beiden jüdischen Hauptgruppierungen auch zwei „kulinarische Hemisphären“ der jüdischen Küche: So unterscheidet man grundsätzlich zwischen aschkenasischer und sephardischer Küchentradiation. Die Aschkenasim verstehen sich als Nachfahren jener Juden, die vom Rheinland über den Norden Frankreichs und Italien, über England und Mitteleuropa bis nach Osteuropa lebten. Der „gefülte Fisch“ etwa ist nur aus der osteuropäisch-jüdischen Küche bekannt.

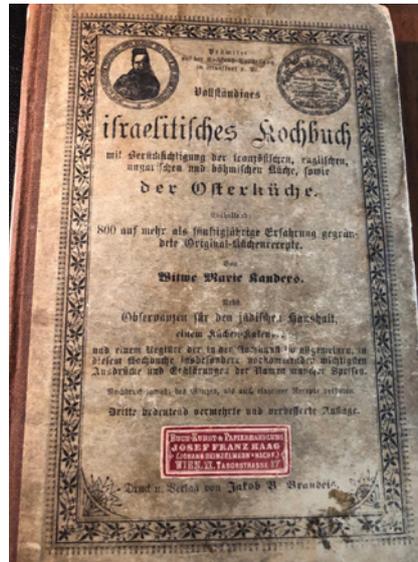
Vielleicht liegt auch darin ein Grund, warum in Österreich mit seinen traditionellen und historisch-politisch bedingten Verbindungen zum osteuropäischen Raum gerade der Karpfen der dezidiert jüdischen Kochtradition zugerechnet wurde und daher Rezepte für Karpfen auf jüdische Art bereits in den historischen Kochbüchern des 18. und 19. Jahrhunderts auftauchen. Die sephardisch-orientalischen Juden als Nachfahren jener Juden, die sich nach ihrer Vertreibung von der iberischen Halbinsel (1492 und 1513) hauptsächlich im Osmanischen Reich, in Nordwestafrika (Maghreb) und in den euro-

päischen Seehandelsstädten (Amsterdam, Hamburg oder Livorno) niederließen, brachten ebenfalls ihr Küchenerbe in die jüdische Küche ein. Damit ist ein breites Spektrum an potenziellen Zutaten (innerhalb der Kaschrut), an Gewürzen und Geschmacksvalours, Zubereitungsarten und Kochtechniken gleichermaßen vorprogrammiert.

Fließende Grenzen

Manchmal verliefen die Grenzen buchstäblich fließend, wie etwa im rumänischen und bulgarischen Donaunraum, wo hauptsächlich die Aschkenasim siedelten, oder im Schwarzmeergebiet, wo die Sephardim eine neue Heimat fanden. Elias Canetti, der 1905 im bulgarischen Russe als Sohn einer wohlhabenden sephardisch-jüdischen Kaufmannsfamilie geboren wurde, erinnert sich in seiner Biografie noch an sein Lieblingsgericht, das beim Pessachfest auf den Tisch kam: Chaminados, eine Spezialität der spaniolischen Juden in Bulgarien. Dabei handelt es sich um Eier, die man in einem Sud aus Wasser mit verschiedenen Gewürzen wie Piment, Gewürznelken, Zimt, Knoblauchzehen, Zitronen- und Orangenschalen, sowie Kaffee oder Zwiebel (zur Färbung der Eier) tagelang im Ofen garte. Im Phänomen der Beheimatung bildet eben Essen eine essenzielle Facette.

Das „Linzer Kochbuch“ der Maria Elisabeth Meixner, Linz 1842 (Sammlung Punkenhof).



Jüdische Kochkultur ging aber auch stets über lokale Tradition hinaus, bedingt durch die internationale Vernetzung der Familien, die Reisetätigkeit der Händler, durch Rabbiner, aber auch Bettler. Diese zumeist unfreiwillige Mobilität erzwang immer wieder Adaptionen und Kombinationen im Sinne der Kaschrut.

Jüdisches Hausfrauenwissen

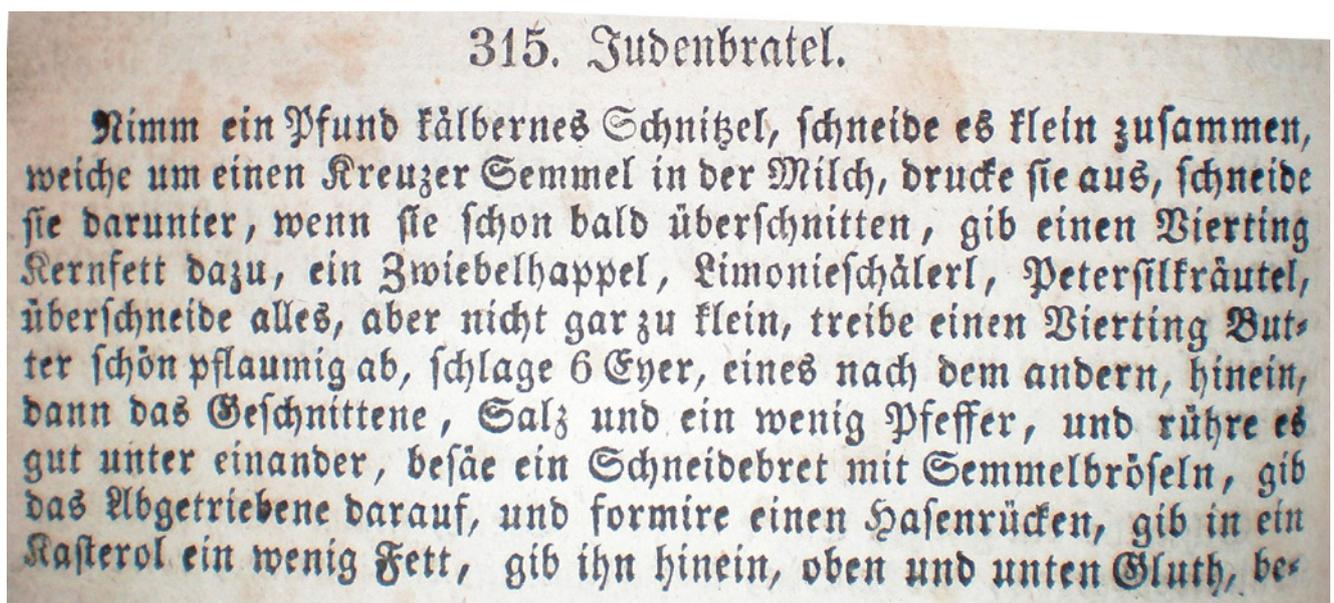
Im Fokus des Genres jüdischer Kochbücher standen Kontinuität und Tradition, wie das etwa schon Lady Judith Montefiore, die ihre Bücher in England schrieb, 1846 betonte und zugleich die Verstöße monierte: „Die meisten dieser Bücher sind mit Informationen zu verschiedenen Themen übersättigt, doch für eine jüdische Hausfrau vollkommen wertlos, nicht nur wegen der verbotenen Zutaten und Kombinationen, die für fast alle Gerichte als notwendig betrachtet werden, sondern auch, weil beson-

ders für Juden typische Gerichte fast vollständig fehlen.“ Wie sehr jüdische Kochbuchautorinnen gegen die Kaschrut verstießen, zeigt etwa das Beispiel der Sarah Cohn (geb. Uhlfelder), die in ihrem *Israelitischen Kochbuch* den Rat gibt, bei Fragen zur Kaschrut gegebenenfalls den Rabbiner zu konsultieren, sieben Seiten später aber ausführlich das küchengerechte Zerlegen eines Hasen erörtert und wenig später auch die Zubereitung von Aal erklärt, obgleich beide Tiere keineswegs als kosher eingestuft sind.

Vor diesem Hintergrund wird verständlich, warum einzelne jüdische

Kochbuchautorinnen wie etwa Marie Kauders die jüdischen Speisegesetze bereits in Schutz nehmen, da man ihnen im aufgeklärten Judentum offensichtlich nur mehr marginale Bedeutung beizumessen gewillt war. „Die jüdische Hausfrau möge die vorgeschriebenen Pflichten nicht für überflüssig ansehen, die Erfüllung derselben wird ihr gewiss nicht schwer fallen, so sie bedenkt, daß eine recht religiös = jüdische Richtung von ihr eingeschlagen, das Fundament ihres glücklichen Familienlebens bildet. (...) Das Koschermachen ist nicht nur ein religiöses Gebot, sondern auch in sanitärer (gesundheitlicher) Beziehung sehr notwendig.“

Ihr *Vollständiges israelitisches Kochbuch mit Berücksichtigung der österreichischen, ungarischen, deutschen, französischen und englischen Küche*, das 1903 in Prag erschien, ist übrigens nach wie vor im Buchhandel erhältlich. nu



Rezept „Judenbratel“ aus dem „Linzer Kochbuch“ von 1842.

„Meine Familie und die Religion sind mein großes Glück“



© DANIEL LAILAH AT VERLAG

„Ich dachte, das mit dem Kochen machst du mal zwei Jahre lang.“ Heute steht Tom Franz hauptberuflich in der Küche.

Der deutsche Fernsehkoch Tom Franz wurde katholisch getauft und arbeitete als Anwalt, ehe er nach Israel auswanderte, zum Judentum konvertierte und Fernsehkoch wurde. Er gewann die israelische Kochshow „Masterchef“ mit koscherer Küche – und gilt als „kulinarischer Brückenbauer“.

VON LOUIS LEWITAN

NU: In Israel kennt man Sie, weil Sie 2013 in einer Fernsehkochshow den ersten Platz belegten. Woher kommt Ihre besondere Bindung zum Land?

Tom Franz: Meine ersten Kontakte knüpfte ich bei einem Schüleraustausch. Einige Jahre später habe ich bei der „Aktion Sühnezeichen Friedensdienste“ mitgemacht. Ich war 23, mir gefiel das Land sofort, und ich wusste, da will ich leben.

Was hat Sie an Israel besonders beeindruckt?

In Deutschland hatte ich – außer zu Hause bei meinen Eltern – nie ganz

das Gefühl dazuzugehören, das Gefühl, daheim zu sein. Die Mentalität der Israelis, das Direkte und Offene – was mir selbst nicht so gegeben ist – habe ich sofort bewundert. So wollte ich auch sein. Die Sprache gefiel mir, und ich lernte Hebräisch, obwohl ich damals noch nicht wusste, wofür eigentlich.

Wie kam es, dass Sie später nach Israel zogen?

Ein einschneidendes Erlebnis ereignete sich, als ich während der Semesterferien in einem Krankenhaus in Tel Aviv arbeitete und mir bei Sanierungsarbeiten fast ein Eisenrohr auf den Kopf fiel. Die Stange schlug di-

rekt vor meinem Gesicht ein Fenster kaputt. Es war so knapp, mein Leben wäre fast vorbei gewesen. Dieses Erlebnis war mein spirituelles Erwachen. Es brachte mich zum Glauben an göttliche Fügung – und dieser führte mich zum Judentum.

Sie kannten die Religion bis dahin nicht?

Nein, ich hatte an gar nichts geglaubt. Das Judentum zog mich an und machte mir zugleich Angst. Es war, als ob man auf einem hohen Turm steht und runterschaut: Du spürst eine Anziehung, und gleichzeitig willst du weg. Ich wusste, ich würde konvertieren müssen, aber erst acht Jahre später war ich bereit dafür.

Was gibt Ihnen der Glaube?

Ich wurde durch ihn ein ausgeglichener Mensch. Ich habe in meinem Leben sehr viel verändert und vieles von mir abgeschüttelt, vor allem Oberflächliches und Marotten. Ich hatte zuvor Jura in Deutschland studiert und bekam ein Stipendium für ein Doktorat in Israel, alles hatte irgendwie gepasst. Nach der Konversion fühlte sich das Singleleben in Tel Aviv falsch an. Ich war 33 und hatte keine Lust mehr auf Frauengeschichten. Ich wollte die Religion mit der Richtigen leben, also habe ich alle Telefonnummern von Frauen gelöscht, zu Gott gebetet und mir gesagt, ich warte jetzt, bis Gott mir die Richtige schickt.

Das klappte?

Vier Tage dauerte es, dann habe ich meine zukünftige Frau Dana getroffen. Sie saß auf einer Bank in Tel Aviv in der Jermijahu-Straße. Nach einigem Zögern ging ich zu ihr hin und sprach sie an. Inzwischen sind wir seit elf Jahren zusammen und haben vier Kinder. Das war die schönste Fügung. Genau so erging es mir auch mit dem Kochen. Meine Frau war überzeugt, ich sollte mich bei der Sendung *Masterchef* bewerben. Ich war Mitte dreißig und Anwalt und dachte, da fange ich doch nicht an, als Koch zu arbeiten.

Wie schaffte es Ihre Frau, dass Sie sich am Ende doch bei der in Israel sehr populären Kochshow bewarben?

Nach der zweiten Staffel wurde unser Sohn geboren. Es war eine schwierige Geburt, meine Frau wäre beinahe gestorben. Es dauerte sechs Monate, bis sie wieder richtig da war. Die dritte Staffel wurde gerade vorbereitet, und meine Frau fing wieder an:

„Es ist jetzt an der Zeit, dass du mitmachst!“ Ich war nach der schlimmen Zeit ein bisschen durch und sagte: „Okay, dann gehe ich halt hin und mache das für dich.“ Ich las eine Reihe professioneller Kochbücher, auch wenn ich nie nach Rezepten koche. Ich habe mich richtig reingehängt und dann nach vier harten Monaten im Studio unter den 6000 Bewerbern den Titel „Masterchef“ geholt.

Und Sie meinen wirklich, das war Bestimmung?

Ja, daran besteht für mich kein Zweifel. Lange Zeit hatte ich Hemmungen, meine jüdische Religion auszuleben, aber mein Glaube ist immer stärker geworden. Meine Familie und die Religion sind mein großes Glück, ich sehe beides als eine Aufgabe an. Ich habe der Spiritualität den größten Platz in meinem Leben eingeräumt, danach kommt die Familie und dann die Karriere. Ich dachte, das mit dem Kochen machst du mal zwei Jahre lang.

Heute ist es Ihr Hauptberuf. Sie veranstalten Events und schreiben Bücher. Hat das Kochen Ihnen Israel nähergebracht?

Hier bin ich für die Leute nicht irgendein Deutscher, sondern Tom Franz: der Deutsche, der konvertiert ist. Sie kennen meinen Lebensweg, ich bin fast schon eine Marke.

Das Gespräch erscheint mit freundlicher Genehmigung der Wochenzeitung „Die Zeit“. Es ist erstmals im „Zeitmagazin“ 52/2018 erschienen.



Schakschuka für 6 Personen

- 6 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, geschält und fein gehackt
- Salz
- 4 Knoblauchzehen, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- 1 grüne Chilischote, in Ringe geschnitten
- 10 Tomaten
- 1/2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1/2 TL Chilipulver
- 1 TL Paprika, edelsüß
- 100 ml Tomatenmark
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 6 kleine Eier (nach Geschmack auch 2 Eier pro Portion), auf Zimmertemperatur
- 1 Handvoll Petersilienblätter

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln mit etwas Salz glasig und weich anschwitzen. Knoblauch und Chilischote hinzufügen, bei leichter bis mittlerer Hitze braten, bis die Zutaten braun zu werden beginnen. Die Tomaten in grobe Würfel schneiden. Die Gewürze in die Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Tomaten und das Tomatenmark hinzufügen und bei leichter Hitze so lange köcheln lassen, bis sich die Masse um etwa ein Viertel reduziert hat. Die Konsistenz der Sauce soll sämig und kein Wasser der Tomaten mehr sichtbar sein. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Sauce fertig ist, die Eier einzeln in eine kleine Schale schlagen und in die köchelnde Sauce gleiten lassen. Die Eiweiße dabei etwas salzen. Die Eier ohne Abdeckung garen. Mit Petersilienblättern bestreuen.

nu

Die Küche als Gotteshaus

Starkoch Tom Franz: Wie aus dem katholischen Thomas ein jüdisch-orthodoxer Tom wurde und warum der gebürtige Deutsche in Israel koscheres Essen attraktiv machen will.

VON ANDREA SCHURIAN

Die Geschichte von Tom Franz beginnt in einer Kleinstadt bei Köln. Damals hieß er noch Thomas, mit neun ging er zur Kommunion, mit 15 trank er erstmals Alkohol. Er studierte Jus, arbeitete in einer großen Wirtschaftskanzlei, lebte exzessiv, rauchte, lernte Frauen kennen, vergaß sie schnell wieder. Die einzige Konstante, erinnert er sich später, sei immer das Kochen gewesen.

Kurz nach seinem 30. Geburtstag stand für ihn fest: Er wollte nach Israel auswandern. Und konvertieren. Er zog nach Tel Aviv, lernte Hebräisch, statt ins Nachtleben stürzte er sich in die jüdische Glaubenslehre, ließ sich beschneiden, lernte orthodoxe Regeln, jüdische Feiertage und wie man koscher kocht. Bei der ersten Prüfung vor dem Rabbinat fiel er durch, erst beim zweiten Mal klappte es. Dass er danach „am Rande zur Orthodoxie“ leben würde, sei von Anfang an klar gewesen.

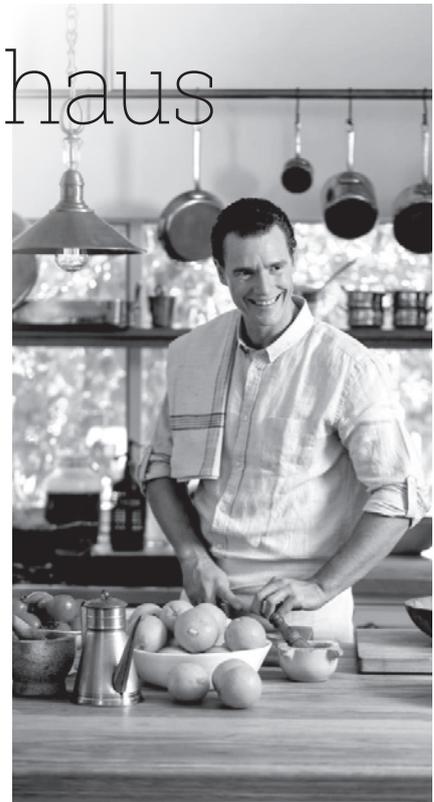
Aus dem katholisch sozialisierten Thomas wurde der modern-orthodoxe Jude Tom, der Kippa und den Tallit Katan mit Zizijot (Untergewand mit Quasten, die gläubige Juden an die Einhaltung der Gebote erinnern) trägt und mit seiner Familie – seiner Frau Dana und vier Kindern – Schabbat feiert. Von Freitagabend, wenn die Sonne untergeht, bis Samstagabend, wenn drei Sterne zu sehen sind, wird im Hause Franz nicht gearbeitet. Elektrische bzw. elektronische Geräte zu benutzen ist tabu, das gilt für Smartphones ebenso wie für Lichtschalter und Autos. Wenn er es schafft, geht er dreimal am Tag in die Synagoge. Seine Frau kleidet sich seit der Hochzeit in religiöse Tracht – Kopftuch, knielange Röcke, schwarze Schuhe. Im Alltag spricht Familie Franz Hebräisch, die Kinder werden modern-orthodox erzogen.

In seiner neuen Heimat Israel ist der gebürtige Kölner ein Star: 2013 gewann er die israelische Kochsendung *Masterchef*. Als erster Ausländer überhaupt – und als erster mit koscherem Essen. „Er ist auf eine Weise genau, wie es nur ein Deutscher sein kann“, urteilte einer der Juroren, „Plötzlich ist Deutsch etwas Gutes, und das ist bei der Geschichte unserer beiden Völker wirklich etwas Besonderes.“

Franz, der mehrere deutschsprachige Kochbücher verfasst hat, Kochkurse gibt und für Events kocht, will koscheres Essen, das vielen in Israel als „schnöde Hausmannskost“ gilt, attraktiv machen. Dafür mischt er deutsche und israelische Gerichte, etwa Kartoffelpuffer (Reibekuchen) mit eingekochten



roten Rüben oder einen israelisch-rheinischen Sauerbraten mit getrockneten Feigen und Pilaw. „In Israel“, so Franz, „stehe ich für die Genauigkeit der europäischen Küche, in Deutschland für die Vielfalt der israelischen und der ko-



© DAN PERETZ/AT VERLAG

Tom Franz kocht auch israelisch-rheinischen Sauerbraten mit getrockneten Feigen und Pilaw.

scheren, die sind nicht identisch.“ Seine Rezepte seien vom Aufbau her koscher, wenn man sie mit koscheren Produkten in einer koscheren Küche nachkoche: „In einer unkoscheren Küche kocht man mit ihnen zumindest schon mal koscher light oder koscher style. Die koschere Küche kennt mehr vegetarische und vegane Gerichte, man isst bewusster. Seit ich koscher koche, esse ich bewusster allein deswegen besser, weil sich meine Kochkünste entwickelt haben. Koscheres Essen stärkt außerdem das Familienleben, weil man viel öfter zu Hause isst. Es ist wirklich schwierig, auswärts zu essen, einem fremden Koch zu vertrauen, auch wenn man gesagt bekommt, dass der Rabbi alle sechs Monate die Küche kontrolliert.“

Schon vor der Konversion hatte sich Tom Franz zu einer jüdischen Lebensweise entschieden, auch in der Küche: kein Schweinefleisch, keine Meeresfrüchte, keine fleischigen Speisen mit milchiger Sauce. Das Judentum, wie Franz es lebt, hat viele Vorschriften, auch beim Essen. Eingeschränkt fühlt er sich nicht. Koscheres Kochen ist für ihn eine spirituelle Handlung, die Küche „ein Gotteshaus“.

nu

So bunt wie das Leben

Lokalausweis in Israel: Wunderbare Hummus-Läden in Jerusalem und das beste jüdische Fischlokal des Landes in Akko erzählen von kultureller und kulinarischer Vielfalt.

VON MICHAEL REINPRECHT

Der Oktober hat gerade begonnen. Die Schofarklänge des gestrigen Abends an der *Kotel*, der „Klagemauer“, tönen mir noch in den Ohren. Es ist sommerlich warm in Jerusalem, die Sonne blendet. Ich sitze mit Allan, einem israelischen Freund, auf der Terrasse des YMCA an der King David Street und erzähle ihm vom meinem gestrigen kulinarisch-soziologischen Erlebnis im christlichen Viertel der Altstadt: *Lina*, an der Khalka Street, ein typisch arabischer Hummusladen, beste Küche, Multikulti vom Feinsten. Neben mir zwei muslimische Frauen, verschleiert, Mutter und Tochter mit Kleinkind. Meinen Wunsch, es möge munden, ignorieren sie, es schickt sich nicht, darauf zu reagieren.

Am Tisch daneben eine Gruppe junger Israeli in den Dreißigern, sich fröhlich unterhaltend. Leider verstehe ich nicht Hebräisch, welche Geschichten sie einander wohl erzählen? Der Wirt schon, er bedient seine Gäste auf Arabisch und Hebräisch, die Touristen auf Englisch. Dreisprachig ist auch die Speisekarte. Aber die braucht man eigentlich nicht, es genügt dem Wirt zuzusehen, wie er den Hummus („the best in town“, sagt Allan) aus einem großen Plastikgefäß schöpft. Serviert mit Bohnen, Hammelfleisch oder nur mit Tahine-Sauce, dazu Falafel, Salat, Zwiebel, Grünzeug, Oliven.

Eine schwedische Reisegruppe betritt das kleine Lokal. Der israelische Reiseleiter teilt die Leute auf die verfügbaren Plätze auf, versichert ihnen in einem authentischen, vielleicht dem besten, Hummusladen der Jerusalemer Altstadt gelandet zu sein. „He is absolutely right“, pflichte ich meinen neuen Nachbarn aus Stockholm bei; den Reiseleiter freut's – sein „Todà“ ist leise

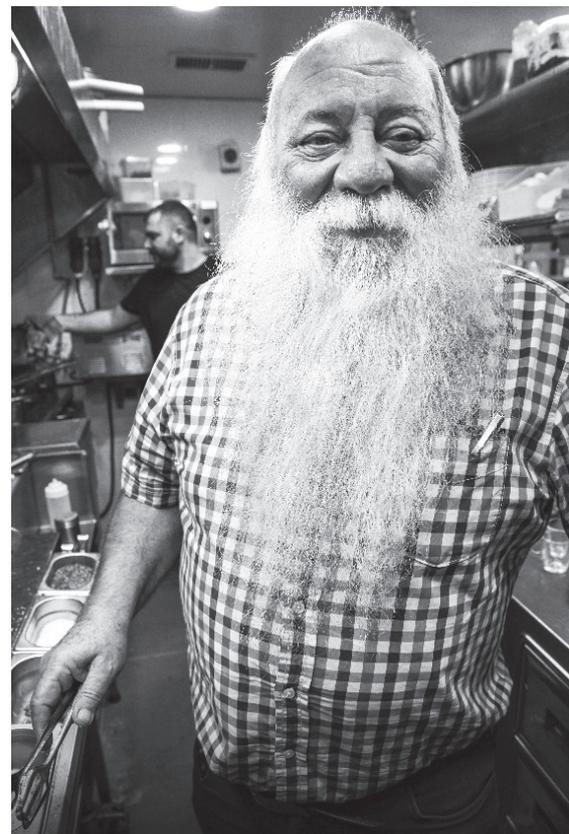
hingehaucht und geht im Durcheinander arabischer und hebräischer Zurufe der Kellner unter.

Philosoph am Herd

Doch gäb's nur Hummus in allen Varianten, Israel wäre arm. Die Vielfalt macht es aus, gerade in Israel. Die Küche dieses Landes ist so bunt wie das israelische Leben selbst. Und ein besonderes Erlebnis ist *Uri Buri*, das vielleicht beste Fischlokal des Landes in der Kreuzfahrerstadt Akko.

„Ihr müsst unbedingt zum *Uri Buri*“, hatten mir Freunde in Israel ans Herz gelegt, als ich im vergangenen Herbst die Israel-Reise meines Rotary-Clubs vorbereitete: Meeresfrüchte, frischer Fisch in allen Variationen, flauschiger Krabben-Cappuccino mit Birne und Mascarpone, Shrimps, Kaviar – die Speisekarte liest sich wie ein Gedicht. Das jüdische Restaurant in der arabischen Altstadt von Akko selbst ist ein Erlebnis. Seine moslemischen und jüdischen Mitarbeiter haben Bedienung und Küche fest im Griff, hebräische und arabische Stimmen wechseln sich ab. Uri Jeremias, wie der aus Naharija stammende 70-jährige Philosoph am Herd mit bürgerlichem Namen heißt, pendelt ständig zwischen der Küche und seinen Gästen hin und her. Zur Gaumenfreude gesellt sich hier eine beachtenswerte humanitäre Grundüberzeugung. Uri will sich die Zeit nehmen, klarzumachen, worauf es ihm ankommt: „In unserer Stadt leben Juden und Araber zusammen. Friedlich. Voraussetzung dafür ist gegenseitiger Respekt und Achtung voreinander.“

Uri Buri, dessen weißer Rauschebart in ganz Israel bekannt ist, fiel das Restaurant-Business nicht in den Schoß, er genoss auch keine professionelle Ausbildung. Kochen gelernt hat er in den 1970er Jahren auf VW-Bus-Touren



Bekanntester Rauschebart Israels: Uri Buri in seinem Fischrestaurant in Akko.

bis nach Afghanistan und Indien: Mit lokal gekauften Zutaten bereitete er für seine Hippiefreunde spontan kreierte Mahlzeiten zu. Noch heute benütze er keine Kochbücher, erklärt er unserer Gruppe, auch von seinen Mitarbeitern verlange er keine formelle Ausbildung – dass sie „etwas aus ihrem Leben machen wollen“, ist ihm deutlich wichtiger.

„Wir sind wie eine große Familie hier. Ich bin überzeugt, dass jeder Mensch Liebe und ein würdiges Leben braucht und verdient.“ Sagt's, eilt in die Küche und lässt die Gäste bei Jakobsmuscheln mit Algen und Lachs-Sashimi mit Wasabi-Eis seine Kochkunst genießen, die erst eine Gault-Millau-Haube hat, aber mindestens einen, wenn nicht zwei Michelin-Sterne verdient. Und eine Auszeichnung für humanitäres Engagement und Verständigung zwischen Juden und Arabern dazu.

nu



Stolze Geschichte: Abu Gosch ist ein kulturelles und kulinarisches Zentrum.

Mekka der Gaumenfreuden

Abu Gosch schmiegte sich kaum mehr als zehn Kilometer westlich von Jerusalem malerisch ins jüdische Bergland. Dass die meisten Touristenbusse auf der Autobahn in Richtung Tel Aviv daran vorbeifahren, ist ein Fehler. Denn hier wird jüdischarabische Koexistenz gelebt, politisch und lukullisch.

JOHANNES GERLOFF (TEXT UND FOTOS)

Die Elvis-Tankstelle an der Autobahnausfahrt ist legendär. Die Besitzer rühmen sich der größten Elvis-Presley-Sammlung im Heiligen Land. Tag und Nacht tönt die Stimme des Altrockstars aus den Lautsprechern. Seit Mitte der neunziger Jahre zieht das Abu Gosh Music Festival zu den jüdischen Festen Schawuot und Sukkot tausende von Besuchern an. Doch die arabische Ortschaft ist unter Israelis auch als „Mekka der Gaumenfreuden“ beliebt. Die orientalischen Restaurants der Gegend sind berühmt – vielleicht vor allem auch deshalb, weil sie am Schabbat geöffnet haben.

Israeliten und Kreuzfahrer

Zur Zeit des Alten Testaments lag hier die Ortschaft Kirjat Jearim. Zwei Jahrzehnte lang war hier die Bundeslade zu finden (1. Samuel 6–7), bevor König David sie nach Jerusalem überführte (2. Samuel 6). Eine moderne ka-

tholische Kirche, von französischen Ordensleuten betreut, bezeichnet die Stelle heute.

Die Römer hatten ein Jahrtausend später ihre 10. Legion in der Gegend stationiert. Richard Löwenherz soll von Abu Gosch aus seinen ersten Blick auf Jerusalem geworfen haben. Im zwölften Jahrhundert meinten die Kreuzfahrer dann endlich das neotestamentliche Emmaus gefunden zu haben, weshalb sie ihre Auferstehungskirche an dieser Stelle bauten.

„Abu Gosch bestimmt die Tore Jerusalems“, erkannte nicht nur der ehemalige israelische Staatspräsident Jitzchak Navon. Die strategisch wichtige Lage am Westzugang von Jerusalem bestimmt die Geschichte des Ortes. Wer nach Jerusalem will, muss an Abu Gosch vorbei. Das „Bab el-Wad“, das „Tor zur Schlucht“ oder „Scha’ar HaGai“, wie es heute auf Hebräisch genannt wird, beherrscht das Dorf.

Das hatte auch ein kaukasischer Söldner erkannt, der sich im 16. Jahr-

hundert in der Gegend niederließ und dem Dorf seinen Namen gab. Subhi Salah, Besitzer des Restaurants *Ne’urah*, erzählt mir die Geschichte seines Stammes, während ich mir die Lammrippchen schmecken lasse. Neben seinem eigenen Salah-Clan erwähnt er mehrere Großfamilien, die das alte Abu Gosch prägten. Die heute ungefähr 6000 muslimischen Einwohner sind fast alle ihre Nachfahren. Das hat eine genetische Studie mittlerweile wissenschaftlich nachgewiesen.

Krawallmacher und Wegelagerer

Abu Gosch heißt übersetzt „Der viel Lärm macht“. Subhi Salah drückt herum. „Die waren nicht in Ordnung“, erzählt er über seine Vorväter und sieht mich prüfend von der Seite an. Als er merkt, dass mir Räuber-geschichten Spaß bereiten, erzählt er bereitwillig weiter. Abu Gosch hat sich im Laufe der Jahrhunderte einen Namen als Wegelagerernest gemacht. Wer nach Jerusalem wollte, musste

hier Wegzoll bezahlen. Die Leute von Abu Gosch beherrschten die umliegenden Dörfer, was offensichtlich nicht zu ihrer Beliebtheit beitrug.

Vom Stammvater erzählt man sich, dass er sich jedes Jahr eine neue Braut geraubt habe. Kein schönes Mädchen im jüdischen Bergland sei vor ihm sicher gewesen. Das ging so lange, bis er eines Tages mit seiner Meute in der Nähe des heutigen Latrun auf die zornige Mutter eines Mädchens gestoßen sei, die ihm offensichtlich Paroli zu bieten wusste – indem sie den Männern von Abu Gosch vollkommen nackt entgegengelaufen sei. Das hätte die Mädchenräuber so in ihrer Ehre gekränkt, dass sie die Dame aufforderten, sich zu bekleiden. „Solange nur Weiber in der Nähe sind, brauche ich mich nicht anzuziehen“, soll die zornige Mutter gekontert haben. „Leute, die Mädchen rauben, können keine Männer sein.“ Zutiefst verletzt sollen die Banditen von Abu Gosch abgezogen sein. Wie überall in der arabischen Welt spielt die Ehre eine wichtige Rolle.

Unter osmanischer Herrschaft wurde der Muchtar von Abu Gosch zum Steuereintreiber. Er beherrschte die umliegenden Dörfer, gegen Ende der Türkenzeit soll er gar Gouverneur von Jerusalem gewesen sein. Unter britischem Mandat regierte der weise Muchtar Ali Salah Dschaber. Während der Unruhen in den 1920er und 1930er Jahren bewahrte das Dorf gute Beziehungen zu den benachbarten jüdischen Kibbuzim Kirjat Anavim und Ma'aleh HaChamischah. „Dank dieses brillanten Muchtars durften wir in unseren Häusern bleiben. Er entschied, dass wir die Juden nicht bekämpfen sollten. Und jeder im Dorf hielt sich daran“, so Subhi Salah. Mehr als dreißig arabische Dörfer in der Gegend wurden damals zerstört. Abu Gosch existiere deshalb noch, „weil es gewagt hat, anders zu sein“. Subhi Salah erwähnt nicht nur Jitzchak Navon und Jitzchak Rabin, wenn er die Freunde von Abu Gosch aufzählt, sondern auch deren Rivalen Menachem Begin und Jitzchak Schamir.

Aschkenasen unter Arabern

Die Leute von Abu Gosch sind stolz auf ihre Geschichte und darauf, anders zu sein als die übrigen arabischen Is-

raelis. „Wir sind die Aschkenasen unter den Arabern“, meint ein Lastwagenfahrer aus dem Ort lachend, „wir sehen sogar anders aus. Die anderen Araber bezeichneten uns als Verräter. Sie machten uns gar verantwortlich für den Tod des legendären arabischen Anführers Abdul Kader al-Husseini, der 1948 im nahegelegenen Kastell gefallen ist. Deshalb hassen sie uns. Aber wenn sich alle so verhalten hätten wie wir, gäbe es heute kein Flüchtlingsproblem.“ Abu Gosch ist Zeugnis dafür, dass sich unkonventionelle Kooperationsbemühungen im blutigen Wirrwarr des Orients lohnen.

Subhi Salahs Restaurant trägt den Namen „Na'urah“. So heißen auch die riesigen Wasserräder, die im Tal des Orontes in Syrien das kostbare Nass

ten Hafis al-Assad, kennenlernte. Als der 31-jährige Basil 1994 bei einem Autounfall ums Leben kam, nahmen die arabischen Freunde aus Israel regen Anteil am Leid der Präsidentenfamilie. Später waren die Subhis Hochzeitsgäste des heutigen Präsidenten Baschar al-Assad in England. Das Wasserrad im Garten des Restaurants in Abu Gosch ist ein Geschenk Assads, das über Jordanien nach Israel kam.

Der Brunnen, aus dem man trinkt

Während Subhi Salah die Geschichte vom Wasserrad erzählt, sitzt am Nachbartisch Gideon Esra. Der ehemalige Vize-Geheimdienstchef hat ganz offensichtlich kein Problem mit den guten Beziehungen des israelischen Restaurantbesitzers



Das Wasserrad vor dem „Ne'urah“ ist ein Geschenk von Baschar al-Assad.

auf die höher gelegenen Felder schöpfen. Im syrischen Hama sind diese Wasserräder bis zu zwanzig Meter hoch und Jahrhunderte alt. Ihr ächzender Singsang bildet eine ständige Geräuschkulisse in der von Massakern und Bürgerkrieg zerrissenen Stadt. Und genau so ein Wasserrad steht im Vorgarten des Restaurants.

Wie kommt ein „Ne'urah“ aus Syrien nach Israel? Subhi erzählt, dass sein Clan, genau wie die syrische Großfamilie Assad, Supermärkte in den USA besitzt. So kam es, dass einer seiner Söhne in Amerika Basil Assad, den Lieblingssohn und designierten Nachfolger des damaligen Präsidenten-

zur Familie des syrischen Diktators. Esra genießt das üppige orientalische Essen und wird nicht müde, das *Ne'urah* als Ausdruck eines einzigartigen jüdisch-arabischen Zusammenlebens zu loben. Das sei typisch für Abu Gosch.

Subhi Salah sieht das etwas nüchterner: „Mein Vater ist hier geboren. Ich bin hier geboren. Hier ist unser Leben.“ Mit einer alten arabischen Weisheit bringt er auf den Punkt, woran sich die Nachfahren des Krawallmachers an der Autobahn Jerusalem–Tel Aviv stets gehalten haben: „Man spuckt nicht in den Brunnen, aus dem man trinkt.“

nu



Kinoköstlichkeiten als Feiertagsleckerbissen

VON GABRIELE FLOSSMANN

Wer nicht genießt, ist ungenießbar. Frei nach diesem Motto hat das genussvolle Essen in der Alltagskultur manche andere Themen abgelöst. Auch im Film geht es, wie im richtigen Leben, meist um viel mehr als um das, was auf dem Teller liegt. Was ein Filmemacher auf der Leinwand für uns zubereitet, dient oft als Metapher für Familie und Gesellschaft, ist eine Inszenierung von Verrat und Rache oder Ausdruck kultureller und sexueller Identität. Essen ist *der* ultimative Ausdruck menschlicher Kultur, schließlich sind wir die einzigen Lebewesen, die ihr Essen zubereiten. Wir machen uns Gedanken über unsere Nahrung. Und über das, was das Essen mit uns macht. Das Familienessen, das Candlelight-Dinner zu zweit, das Fast-Food-Restaurant: Szenen von universeller Gültigkeit, die in jeder Kultur ihre eigene Ausprägung finden. Ein sprichwörtlich „gefundenes Fressen“

Wer dieser Tage Latkes, Pfannkuchen und Käseblinzes serviert, feiert mit ziemlicher Sicherheit Chanukka. Wer zum Festmahl Austern, Wildschwein oder Stopfleber isst, wohl Weihnachten. Und das Kinomenü? Da ist der Tisch für alle gedeckt – mit Szenen, die das Wasser in den Mund oder in die Augen treiben.

für Filmemacher, um persönliche und gesellschaftliche Eigenheiten herauszustellen. Oder um Religionen zu definieren. Wobei das Definieren von Religionen anhand ritueller Essensregeln sicher leichter ist, als eine säkulare Gesellschaft nach ihren Liebesspeisen zu unterscheiden.

Wer in diesen Tagen zum Festmahl Austern, Wildschwein oder Stopfleber isst, feiert möglicherweise Weihnachten. Wer Latkes, Pfannkuchen und Käseblinzes serviert, der feiert mit ziemlicher Sicherheit Chanukka. Und wer den Gästen einen Meerwolf oder edelsten Käse reicht, der liegt wohl ir-

gendwo zwischen diesen Feiertagen. Das folgende Kino-Menü soll aber weniger nach (m)einem persönlichen Geschmack zubereitet, sondern der Tisch mit Szenen gedeckt werden, die das Wasser in den Mund – und manchmal in die Augen – treiben.

Fantastische Dekadenz

Ob Martina Gedeck als Gourmetköchin Martha in *Bella Martha* (Sandra Nettelbeck, 2001), Tassos Bandis als Gewürzhändler Vassilis in *Zimt und Koriander* (Tassos Boulmetis, 2003) oder die französische Feinschmeckerratte Rémy im Pixar-Abenteuer *Ratatouille*

(Brad Bird, 2007): Ihre Geschichten entführen uns in die sinnliche Welt des Geschmacks. Und noch einige der berühmtesten Essens-Filme könnten die Feiertags-Geschenkeliste würzen: Da wäre etwa Claude Zidis Komödie *Brust oder Keule* (1976) voll entfesselter Kulinarik rund um Louis de Funès, dessen cholerischer Humor sich auch im Verlauf der vergangenen Jahrzehnte nicht abgewetzt hat. Oder *Eat Drink Man Woman* (1994), der eine Köstlichkeit aus der taiwanesischen (Film-)Küche aufischt. Essen ist für Regisseur Ang Lee eine Metapher für Kommunikation: Der Witwer Chu ist der Meisterkoch von Taipeh. An Wochenenden bekocht er seine drei Töchter, doch denen will es nicht so richtig schmecken. Der Generationenkonflikt geht durch den Magen, sagt dieser glänzende Film. Eher zur Ausnüchterung nach den Feiertagen und zur Einstimmung auf die Welt draußen vor der Tür könnte *The Cook, The Thief, His Wife & Her Lover* (1989) dienen. Ein sarkastisch-extravagantes Melodram, in dem Peter Greenaway mit ausufernder Bildfantasie eine mit monströsen Figuren bevölkerte Genusswelt gestaltet. Alles dreht sich um Mord, Folter, Kannibalismus: Helen Mirren spielt



Meisterliches aus Taipeh: Ang Lees Familientisch in „Eat Drink Man Woman“ (1994).

die Frau eines Gangsters, der ihren Liebhaber töten und kochen lassen will.

Nach dem Brecht-Motto „Erst kommt das Fressen, dann kommt die Moral“ funktioniert auch Marco Ferreris *La Grande Bouffe*, hierzulande als *Das große Fressen* bekannt. Vier Freunde aus der besseren Gesellschaft ziehen sich aus Überdruß am Überfluss zurück zum letzten orgiastischen Gelage. In einem Landhaus kochen sie die opulentesten Mahlzeiten, fachsimpeln

bei der Betrachtung erotischer Dias, vergnügen sich mit Prostituierten und überfressen sich zielbewusst bis zum Exitus. „Nichts als fressen, ficken und scheißen wird gezeigt, und zu hören sind vor allem die derben Verdauungsprobleme der vier Esser“, klagten die Kritiker nach der Filmpremiere 1973. Und im Magazin *Paris Match* wütete der einstige Sekretär Jean-Paul Sartres: „Schande über die Produzenten dieses Films, Schande über den Regisseur, Schande über die Schauspieler ... und über unsere Epoche.“ Jahrzehnte später ist der Film zum Klassiker der Hedonismus-Kritik über die Dekadenz einer sich zu Tode amüsierenden und fressenden Gesellschaft geworden.



Orgiastisches Gelage aus Überdruß am Überfluss: Marco Ferreris Skandalfilm „Das große Fressen“ (1973).

Unheilige Parodien

In diesen Filmen gibt es Szenen, in denen Essen als Slapstick funktioniert, aber auch als Auslöser zwischenmenschlicher oder gar sozialer Unruhen, für das Zusammentreffen oder Auseinanderdriften von (Ehe-)Paaren, als Vorbote der Gewalt oder auch als Ersatz für Sex. Filme über Essen bieten abwechslungsreiche Kost. Drama wird mit Komödie, Furcht mit Freude gemischt. Filme über Essen sind nicht nur etwas für Feinschmecker. Man denke etwa an jene Filme, in denen scharfe Schneidgeräte nicht nur zum Zerteilen der Nahrung im Einsatz sind: Hannibal Lecter ist nicht Jamie Oliver. Das Essen als eine Art perverser und gleichwohl höchst gediegener, zeremoniell verifizierter Lebensphilosophie.

Aber sollte Film, für viele die Kunstform des 20. Jahrhunderts, nicht in er-



Letztes Abendmahl bei Luis Buñuel: „Viridiana“ (1961).

ster Linie zum Denken anregen? Wäre nicht der Sinn höher zu halten als die Sinnlichkeit? In diesem Fall sollten wir zuallererst, punktgenau vor Weihnachten und Chanukka, jener legendären Regiemeister des vorigen Jahrhunderts gedenken, welche die „Milch der frommen Denkungsart“ – frei nach Friedrich Schiller – in das „gärend“ Drachengift“ der Gesellschaftskritik zu verwandeln wussten. Wie etwa der in einem erzkatholischen Umfeld aufgewachsene Luis Buñuel, der 1972 in *Le charme discret de la bourgeoisie* das Essen zur Metapher von ritualisierter Verlogenheit einer christlich-abendländischen Gesellschaft machte. Er führt sechs Personen vor, die eigentlich nichts tun (und das ist, sieht man von einigen Zwischenfällen ab, bereits der Inhalt des Films), als einander pausenlos zum Essen einzuladen. Die Protagonisten sind oberflächlich, dumm, versnobt, hintertrieben, lasterhaft – aber immer mit Geschmack für gutes Essen, das sie gerne mit lasziver Noblesse und mondäner Grazie genießen wollen. Sie quittieren den Zustand der Welt sowie auch den eigenen mit einem höflichen Lächeln und machen sich nette kleine Komplimente, wenn sie sich im intimen Kreis zum Speisen treffen.

Immer auf dem Höhepunkt ihrer kulinarischen Lusternheit vereitelt eine perfide Dramaturgie das Vergnügen dieser Personen. Nicht zuletzt, weil die Ausstattung der Tafelrunde die Teilnehmer ständig auch an die Vergänglichkeit des kulinarischen Genusses erinnert: Sie thronen rund um den Esstisch auf Klomuscheln. Der Humor, der so oft mit der Unkontrollierbarkeit

von Körperfunktionen einhergeht, ist hier gleichsam das Zeichen für eine eigene körperliche Logik in Verbindung mit dem Essen. Mit solchen Szenen schaffte es Buñuel, dem scheinbar harmonischen Kontext einer Essenshandlung durch groteske, surrealistische Elemente eine ganz neue Richtung zu geben und seine eigenen Themen zu verarbeiten: die Doppelmoral und die Doppelbödigkeit der bürgerlichen Familie und der katholischen Kirche.

Ähnliches gelingt ihm in *Viridiana* (1961): In einem Herrenhaus herrscht zunächst ausgelassene Stimmung. Ein Leprakranker tanzt mit einem Brautschleier zu Händels *Messias* aus dem Grammofon. In Abwesenheit der frommen Gutsbesitzerin Viridiana sind Bettler in die vornehmen Wohnräume eingedrungen. Der Blinde, der Leprakranke, der Lahme, 13 an der Zahl, wie Christus und seine Jünger,

positionieren sich am langen Tisch zu einer unheiligen Parodie auf Leonardo da Vincis *Abendmahl*. Dann beginnt ein zerstörerisches Gelage.

Kannibalistischer Kapitalismus

Und wie sieht es mit zu dieser Jahreszeit passenden Filmen rund ums Essen bei anderen Religionen aus? Der Islam kennt eigentlich nur zwei Feste: Das Opferfest, das im Rahmen der Pilgerfahrt stattfindet, und das Fest des Fastenbrechens, das zum Abschluss des Monats Ramadan gefeiert wird. Aber es gibt durchaus gesellschaftskritische Filme zum Thema Essen, die aus der islamischen Welt kommen. Einen starken Magen braucht man für den iranischen Gruselschocker *Fish and Cat* (2013), in dem es mit den Mitteln des Genrekinos um Kritik am iranischen Regime und dessen Umgang mit den Intellektuellen des Landes geht.

Zur Wintersonnenwende trifft sich an einem See nahe Teherans eine Gruppe von Studenten zum jährlichen Drachenfliegen. Doch es liegt Unruhe in der Luft. Im vergangenen Jahr ist eine Studentin unter ungeklärten Umständen verschwunden, und es wird gemunkelt, dass ein Restaurant in der Nähe Gerichte aus Menschenfleisch zubereite. Bald tauchen zwei mysteriöse Fremde auf dem Zeltplatz auf. Das vielfach ausgezeichnete Werk von Sharam Mokri wurde in einer einzigen, hochkomplex choreografierten Einstellung gedreht. Zur Einstimmung verschwindet der Vorspann hinter Blutspritzern, vorsichtig fährt die Kamera in einer Kreisbewegung auf ein



Iranischer Gruselschocker von Sharam Mokri: „Fish and Cat“ (2013)

Haus am Waldrand zu, so als handle es sich um den Schauplatz eines Verbrechens. Erst nach einiger Zeit wird man des Umstands gewahr, dass es in diesem Film noch keinen einzigen Schnitt gegeben hat. Die Beziehung der Filmfiguren zueinander nimmt – so wie die des iranischen Regimes und der freiheitsliebenden Studenten – nach und nach die Form einer Möbiusschleife an. Am kannibalischen Spiel wird der Ausnahmezustand einer Gesellschaft beschworen, in der die Macht des Kriegs, des Faschismus oder des Kapitalismus ohne Restriktion herrschen.

In diesem Sinne rekonstruierte auch der berühmteste Kannibale der Popkultur, Hannibal Lecter, sein Recht auf Menschenfleisch aus dem Ausnahmezustand des Zweiten Weltkriegs. Als kleiner Bub wurde der litauische Adlige von Nazikollaborateuren dazu gezwungen, die Überreste seiner Schwester zu essen. Dieses traumatische Erlebnis wird zur Grundlage sowohl seiner psychologischen, als auch seiner philosophischen Motivation. Lecter kann seine Genüsse tatsächlich teilen, erst die Anerkennung seiner Kochkünste durch nichtsahnende Gäste befriedigt ihn gänzlich. In seiner Rechtfertigung einzelner Morde gehen ästhetisch-kulinarische und sozialdarwinistische Argumente ineinander über. Laut Lecter haben seine Opfer ihren Lebenswert verspielt, weil sie sich unflätig oder bössartig – was in seinen Augen auch bereits bedeuten kann: nicht elegant genug – verhalten haben: „Whenever feasible, one should eat the rude.“ Als überlegenes Raubtier „reinigt“ Lecter die Gesellschaft von einem ästhetischen Makel und transformiert ihn in einen kulinarischen Genuss, den es wiederum mit ausgewählten Ästheten zu teilen gilt.

Mazzesknödel und Gin Tonic

Doch bevor unsere Suche nach der tieferen Bedeutung von Essen im Film ebenfalls in einer deprimierenden Möbiusschleife endet, landen wir beim jüdischen Film, der Gesellschaftskritik oft mit Humor würzt. Wie wäre es also mit einem Witz zum Thema? Sitzen zwei uralte Damen in einem Hotel mit Vollpension. Sagt die eine: „Wissen Sie, ich finde das Essen hier einfach katastrophal.“ Darauf die andere: „Ja, stimmt, und noch dazu sind die Portionen winzig.“

In jüdischen Filmen spielt die Institution „Deli“ oft eine zentrale Rolle. Delis, die jüdischen Schnellrestaurants, waren einst zu kulturellen Hotspots von New York geworden. Ihr goldenes Jahrzehnt waren die 1920er Jahre. Vor und nach einer Broadway-Show ging man ins Carnegie Deli oder ins Lindy's, um ein Corned-Beef-Sandwich oder eine Mazzesknödel-Suppe zu essen. Spät am Abend trafen sich dort die Künstler und Entertainer wie der legendäre Sänger Al Jolson oder der Liedtexter Martin Kalmanoff mit Publikum und Kritikern.

Heute hat die Zugkraft dieser Leckerbissen stark nachgelassen. Nur wenige dieser Lokale wurden über die

lich entsetzt über das Verhalten ihres Jüngsten, der in der „fargangenhayt“ (Vergangenheit) doch ein „hartsik bebele“ (herziges Bübchen) war. Sie organisiert für ihren Sohn eine „schidech“ (Brautschau) nach der anderen. Doch das Söhnchen ist mit den vorgestellten „froyen“ (Frauen) nie zufrieden, obwohl – oder vielleicht gerade weil – sie doch alle wohlherzogene, gläubige „mejdlech“ (Mädchen) sind. Natürlich geht es auch ums Essen und um die Sorge, dass eine Schickse einen jüdischen Mann sicher nicht richtig bekochen kann. Und unter anderem macht das Essen recht bild- und schmackhaft den Culture Clash zum Thema. Der Film, der bei uns nicht ins Kino kam (aber auf DVD erhältlich



Willkommen im Carnegie Deli: gute Zeiten in Woody Allens „Broadway Danny Rose“ (1984).

folgenden Jahrzehnte weitergeführt. Als Woody Allen dann 1984 seinen Film *Broadway Danny Rose* im Carnegie Deli drehte und dort einen Stammtisch abgehalfterter Komiker stattfinden ließ, war dies die Verneigung vor einer untergegangenen Ära.

Apropos: Hier soll noch auf einen jungen Filmemacher hingewiesen werden, der zu einer Art „Schweizer Woody Allen“ werden könnte: Michael Steiner. Er hat Thomas Meyers Romandebüt und Bestseller *Wolkenbruchs wunderliche Reise in die Arme einer Schickse* 2018 in eine Filmkomödie umgesetzt. Es geht darin um einen jungen Juden (Joel Basman), der sich wegen seiner Liebe zu einer Nichtjüdin mit seinen Eltern überwirft. Die Mutter-Sohn-Szenen gehören zu den Höhepunkten dieser Komödie. Die Mutter ist näm-

lich lässt sich gut mit einem Gin Tonic in der Hand konsumieren. Denn Motti, wie der Protagonist des Films von seiner Mutter genannt wird, lernt auf seiner wunderlichen Reise nach anfänglichem Zögern einen guten Gin Tonic zu lieben. Hier ist Mottis Lieblingsrezept: Dry Gin in das Glas geben. Anschließend die Flasche Tonic Water öffnen und langsam eingießen, damit möglichst wenig Kohlensäure entweicht. Nun das Glas langsam bis zum Rand mit Eiskwürfeln auffüllen. Mit einem Cocktailstab vorsichtig verrühren. Abschließend den Glasrand mit einer Zitronen- oder Limettenscheibe garnieren oder wahlweise die Fruchtscheibe in das Glas geben. Je nach Wunsch kann das Getränk mit Kräutern angereichert werden. „Lechaim“, kann man da nur sagen.

nu



Die Geduldigen werden belohnt:
„Katz's Delicatessen“.



New Yorker Revival von

VON DANIELLE SPERA

Der Untergang der jüdischen Delikatessen-Läden, der noch vor wenigen Jahren prophezeit wurde, scheint definitiv nicht stattzufinden. Zwar ist von den 1500 Jewish Delis, die es in den 1930er Jahren in New York gab, nur noch ein Bruchteil übrig, dennoch feiern Pastrami, Bagel und Co. ein Revival – und zwar nicht nur im Bereich der „klassischen“ New Yorker Delis.

In der Metropole haben sich in den verschiedensten Stadtvierteln junge Köchinnen und Köche der jüdischen Küche angenommen und Lokale eröffnet, in denen sie altbewährte Rezepte mit neuen Essenstrends vermischen. Mittlerweile hat sich dieser Trend quer durch das Land fortgesetzt. Der neue Höhenflug wird durch die Verbreitung über Food Blogs und Instagram noch um ein Vielfaches befördert. Einem der legendären Restaurants, *Russ and Daughters*, ist derzeit sogar eine Ausstellung in der American Jewish Historical Society gewidmet.

Soldaten mit Salami

Der Geburtsort des Delis liegt in der Lower East Side in Manhattan. Das erste derartige Restaurant wurde 1888 von jüdischen Emigranten aus Weißrussland gegründet. Zunächst im Besitz der Brüder Iceland und Willy Katz, übernahm die Familie Katz 1910 das

Das Jewish Deli ist noch sehr lebendig, wie ein Lokalaugenschein in New York zeigt. Vor den alteingesessenen Delis sind die Schlangen mindestens so lang wie vor dem neu eröffneten Museum of Modern Art.



Lokal, das seit *Katz's Delicatessen* heißt. Später kam auch die Familie Tarowsky dazu. Durch die Einwanderungswelle von Jüdinnen und Juden aus (Ost-)Europa nach New York wurde *Katz's Deli* zu einem Treffpunkt – auch für die Schauspieler der vielen umliegenden jiddischen Theater. Die Söhne der Besitzer von *Katz's* kämpften im Zweiten Weltkrieg als Soldaten der US-Army gegen die Nazis. Sie prägten damals den Slogan „Send a Salami to your Boy in the Army“. Die heutige Ge-

schäftsfassade besteht seit 1949. Zum 100. Geburtstag verkauften die Brüder das Unternehmen. Seither wird es von der Familie Dell geführt. Der 31-jährige Jake Dell expandiert und will auch Filialen außerhalb der USA eröffnen.

Um die traditionell jüdischen, aber heute nicht mehr koscheren Speisen zu erhalten, braucht man viel Geduld, die Menschenschlangen vor dem Lokal reichen oft bis zum Ende des Blocks. Ist man einmal im brechend vollen Restaurant, erhält man ein Ticket, auf



Pastrami, Bagel & Co.

dem Essen und Getränke notiert werden. Aber Achtung: Wer es verliert, muss fünfzig Dollar zahlen. Das Essen und die Getränke holt man sich selbst an verschiedenen Stationen, die Rechnung bezahlt man entweder in bar am Ausgang oder mit Kreditkarte an einer der Stationen. Sich durch das Menschengewühl zu drängen, erfordert Geduld und Nervenstärke. Dafür wird man mit köstlichen traditionell-jüdischen Gerichten belohnt. Mein Tipp: Matzkeknidlsuppe. Die 14.000 Gäste pro Woche verzehren unter anderem 4000 Hot Dogs, fast 7000 Kilo Pastrami und 900 Kilo Salami.

International bekannt wurde *Katz's Delicatessen* durch den Film *Harry und Sally*, in dem Meg Ryan Billy Crystal einen Orgasmus vorspielt. Nachdem ihr das großartig gelungen ist, sagt die Dame am Nachbartisch: „I'll have what she's having ...“

Keine leichte Kost

Sollte die Schlange bei *Katz's* zu lang sein, kann man ein paar Häuser weiter bei *Russ & Daughters* sein Glück versuchen. Auch hier ist es nicht leicht, in das Innere des Lokals vorzudringen, doch das Warten lohnt sich. Der Gründervater des Unternehmens begann 1905 damit, Heringe und Pilze auf der Straße zu verkaufen oder nach Hause zu liefern, bis er neun Jahre später genug Geld hatte, um sein eigenes

Lokal zu eröffnen. Seine drei Töchter unterstützten ihn, und zwar tatsächlich von Kindesbeinen an. Während die meisten Betriebe „...und Söhne“ genannt wurden, stellte *Russ and Daughters* eine Ausnahme dar: Hier gab es keine Söhne. Bis heute ist das Lokal im Familienbesitz. Vor fünf Jahren



öffnete die Familie Russ eine Filiale im New Yorker Jewish Museum, eine Kombination, die unschlagbar ist. Die Auswahl an verschiedenen Varianten von Lachs bzw. Bagels ist enorm, mein Tipp ist der „gebackene“ Lachs, beenden sollte man das Essen mit einem Schoko-Rugelach. Das alles ist zwar keine leichte Kost, aber immer noch einfacher zu verdauen als das Essen ein paar Türen weiter.

Bei *Yonah Schimmel* bekommt man die traditionellen Knisches, und das seit 1890. Der rumänisch-jüdische Einwanderer Yonah Schimmel verkaufte seine Speisen zunächst auf einem Schubkarren auf der Straße, ehe er

sich ein Geschäftslokal leisten konnte. Seither ist die Bäckerei im Familienbesitz, und man hat den Eindruck, die Ausstattung sei fast noch original. Der gebackene Teig der Knisches ist mit Kartoffeln, Käse, Spinat oder Äpfeln gefüllt. In jedem Fall sättigt der Genuss eines Stücks bei Yonah Schimmel den ganzen Tag. Laut meiner Freundin Ann Segan, deren Vater Arthur Rothstein, ein großer amerikanischer Fotograf, die Lokale auf der Lower East Side porträtierte, hat man früher im Winter ein heißes Knisch in ein Tuch eingewickelt und den Babys in den Kinderwagen gelegt, damit sie nicht frieren.

Woody Allen hat bei *Yonah Schimmel* eine Filmszene gedreht und ist hier immer wieder zu Gast. Sein Witz über zwei Frauen in einem Restaurant, die sich über das Essen unterhalten, trifft auf all die oben genannten jedenfalls definitiv nicht zu! Die Eine: „Das Essen hier ist wirklich schlecht.“ Darauf die Andere: „Ja, und die Portionen sind so klein.“

nu

Katz's Delicatessen,
205 East Houston Street
Russ & Daughters,
179 East Houston Street
und im Jewish Museum,
1109 Fifth Avenue
Yonah Schimmel's Knishes,
137 East Houston Street



Nur die alte Markise über dem „Goldberg“ erinnert noch an das Restaurant.

Mit trotziger Angst gegen die schlechten Zeiten

VON HENRYK M. BRODER (TEXT UND FOTOS)

Bao (das Juwel), Hua (die Blume) und Nian (die Wissende) sind 19, 20 und 21 Jahre alt, kommen aus Chengdu in Zentralchina, studieren Architektur und Design in Rotterdam und verbringen die Weihnachtstage in Paris. In ihrem chinesischen Reiseführer haben sie gelesen, dass es im Marais, dem alten jüdischen Viertel, die besten Falafel geben soll. Die drei jungen Frauen sind begeistert. Es schmecke „wonderful“, sagen sie, allein wegen dieser Köstlichkeit habe sich die weite Reise hierher gelohnt. Niemand, der die Rue des Rosiers je besucht hat, wird bestreiten, dass die Falafel, die dort angeboten werden, wirklich gut sind. Die Frage ist nur: Wo gibt es die besten? Bei *Chez Hanna*, gleich an der Ecke zur Rue du Temple, nebenan bei *Chez Marianne*, ein paar Häuser weiter bei *L'As du Fallafel* oder gegenüber bei *Mi-va-mi*?

Den Menschenlangen vor den Lokalen nach zu urteilen, müsste es „L'As du Fallafel“ sein. Nicht wegen dem Doppel-L im Namen, sondern weil es kosher ist. Was bedeutet, dass es am Samstag geschlossen hat, was wiederum die unkoschere Konkurrenz freut, denn gerade an Samstagen strömen tausende

Die Juden im Marais, dem jüdischen Viertel von Paris, sind eingeschüchtert. Aber sie verlassen nicht den geliebten Stadtteil, wo in Restaurants und Cafés noch Jiddisch gesprochen wird.

von Touristen ins Marais, um die „jüdische Atmosphäre“ des Viertels zu erleben. Auch für das Marais gilt, was den Charme jüdischer Quartiere in Krakau, Lemberg, Prag oder Toledo ausmacht: Je weniger Juden, umso größer das Interesse an jüdischer Geschichte und Lebensart. Jüdische Kultur gedeiht dort am besten, wo Juden früher gelebt haben.

Im Marais, rund um die Rue des Rosiers, waren es vor 20 Jahren noch einige tausend, heute sind es höchstens einige hundert. Man hat sie nicht vertrieben, sie mussten der Gentrifizierung weichen. Die alten Häuser wurden saniert, die kleinen Läden und Werkstätten machten eleganten Boutiquen und Designerläden Platz. Ein ganz normaler Vorgang in jeder großen Stadt.

Wir laufen nicht davon

Dennoch ist der Terroranschlag auf das Restaurant *Goldberg*, begangen am 9. August 1982 von Angehörigen

einer Organisation, die sich von der PLO abgespalten hatte, nicht vergessen. Die Gedenktafel über dem ehemaligen Restaurant erinnert daran. Das „Goldberg“, an der Ecke Rue des Rosiers und Rue Ferdinand Duval, war eine Pariser Institution. Man saß unbequem, das Essen war nicht besonders gut, die Bedienung übellaunig – aber man musste es besucht haben. Wie die *Coupoles* oder das *Café Les Deux Magots*. Der Anschlag, bei dem sechs Menschen getötet und 22 verletzt wurden, war der blutigste, der seit 1945 in Frankreich auf ein jüdisches Objekt verübt wurde.

Der Anschlag veränderte die Stimmung im Marais. Jo Goldberg, der Besitzer, machte zwar unbeirrt weiter, auch kamen wieder Gäste, doch der gefüllte Fisch, die Latkes (Kartoffelpuffer) und die gehackte Leber schmeckten anders als davor. Heute erinnert nur die alte Markise über dem Eingang daran, dass das *Goldberg* ein jüdisches Spezial-

tätenrestaurant war, bevor eine Kleiderboutique in das Lokal einzog.

„Meine Mutter hat Glück gehabt, sie ist bei dem Anschlag mit dem Leben davongekommen“, sagt Alain Korcarz, der 1952 in der Rue des Rosiers geboren wurde. Seine Eltern waren polnische Juden, sie hatten den Krieg unter abenteuerlichen Umständen überlebt und einander in Paris kennengelernt. Nach der Heirat eröffneten sie in der Rue des Rosiers 29 ein kleines Café. Das zum Treffpunkt polnischer Exilanten wurde, Juden wie Nichtjuden.

Der Sernik (Käsekuchen), der Makiowiec (Mohnstrudel) und der Jablecznik (Apfelkuchen) schmeckten wie einst daheim in Łódź. Madame Korcarz buk die Kuchen und brühte den Kaffee, während Monsieur Korcarz mit den Gästen parlierte. Im Laufe der Jahre wurde das Café ausgebaut und die Speisekarte erweitert. Am Tag des Attentats lieferte Frau Korcarz gerade eine Bestellung beim *Goldenberg* aus, als plötzlich neben ihr Handgranaten explodierten und Kugeln durch die Luft piffen. Von ein paar Kratzern abgesehen, blieb sie unverletzt.

„Ich weiß genau, was Sie von mir hören wollen“, sagt Alain Korcarz, „dass wir Angst haben und auf gepackten Koffern sitzen. Ja, wir haben Angst, aber wir laufen nicht davon.“ Allerdings, von seinen drei Kindern ist nur der Sohn in Paris geblieben, eine Tochter lebt in den USA, die andere in Israel. Sie sind zu ihren Männern gezogen. Auch Liebesheiraten können positive Nebenwirkungen haben.

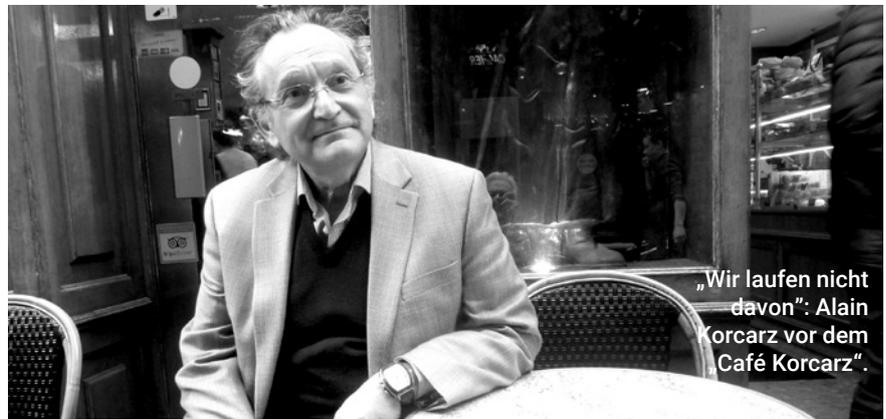
„Natürlich machen wir uns Sorgen, aber was können wir machen? Alles aufgeben und weggehen? Kommt nicht in Frage.“ Louise wurde „nach dem Krieg“ in Paris geboren, das Jahr mag sie nicht verraten, und einem Gespräch hat sie nur unter der Bedingung zugestimmt, dass ihr Familienname nicht genannt wird und keine Fotos gemacht werden. Es gebe in Frankreich ein großes Interesse an „jüdischen Themen“, sagt Louise, jede Woche kämen neue Bücher auf den Markt. Es gebe aber auch eine Kehrseite dieses Interesses: Ihre Söhne würden die Kippa unter Mützen verstecken und möglichst nicht mit der Metro fahren, schon gar nicht in den Abendstunden. Es sei zu gefährlich geworden. Dennoch könne man die Situation im heutigen Frankreich nicht mit der in Europa in den 1930er und 1940er

Jahren vergleichen. Der Grund liege 3000 Kilometer entfernt. „Damals gab es kein Israel.“

Die Juden im Marais seien keine Zionisten, nicht einmal im ironischen Sinne: „Ein Zionist ist jemand, der einen Zweiten mit dem Geld eines Dritten nach Palästina schickt.“

Man spricht Jiddisch

„Ich bin kein französischer Jude, ich bin ein jüdischer Franzose“, sagt Gilbert Warndorfer, 1960 in Paris geboren, Sohn einer algerischen Mutter und eines österreichischen Vaters, was sowohl sein Aussehen wie seinen Namen erklärt. Der Schriftsteller und „Redakteur für Bücher“ war fünfmal verheiratet und hat fünf Bücher geschrieben, jede seiner Frauen hat ihn zu einem Buch inspiriert.



„Wir laufen nicht davon“: Alain Korcarz vor dem Café Korcarz“.

Jetzt lebt er mit einer Freundin, die halb so alt ist wie er, in St.-Germain und überlegt, ob er ein neues Buch schreiben soll. Über Frauen.

Warndorfer kommt jeden Tag in das *Café des Psaumes* (Café der Psalmen) in der Rue des Rosiers 16 zum Lesen, Schreiben und Recherchieren, das heißt, um mit alten Bekannten zu plaudern und neue Bekanntschaften zu machen. In der Nähe gibt es eine Synagoge, die man nur daran erkennt, dass vor dem Eingang schwerbewaffnete Soldaten stehen, die jeden Passanten mit den Augen scannen.

Warndorfer ist nicht religiös, aber er möchte eine Synagoge betreten können, wenn ihm danach wäre, ohne in die Läufe von Maschinengewehren blicken zu müssen. Dennoch denkt er nicht daran, Paris zu verlassen, er könnte weder in Lyon noch in Marseille leben, auch nicht in Israel, wo er als junger Mann zwei Jahre in einem Kibbuz „Unsinn getrieben“ und dabei Hebräisch gelernt hat.

Das winzige *Café des Psaumes* ist ihm Heimat und Fenster zu Welt. Hier kostet der Kaffee nur einen Euro, und die besten Croissants der Welt gibt es in der Boulangerie-Pâtisserie *Murciano*, gleich nebenan. Und das sind schon mal zwei Gründe, warum sich jeden Sonntagnachmittag eine Gruppe älterer Damen und Herren um einen Tisch im „Psalmencafé“ versammelt. Der dritte Grund ist: Man spricht Jiddisch, die Sprache der Eltern und Großeltern.

Der Doyen der Runde ist ein kleiner, quirliger, weißhaariger Mann namens Claude Berger. Er sei, sagt er, 80 Jahre alt, es könnte aber auch sein, dass er mit 80 aufgehört hat zu zählen. Die Mutter ist kurz nach seiner Geburt gestorben, der Vater hat sich aus dem Staub gemacht, der junge Claude wuchs bei den

Großeltern auf und hatte das, was man heute eine „schwierige Kindheit“ nennt, inklusive einiger Jahre im Versteck während der deutschen Besatzung.

Vor über 20 Jahren hat er als Zahnarzt zu arbeiten aufgehört, seitdem macht er das, was er schon immer machen wollte: singen. Auf seiner Visitenkarte stehen klein gedruckt die Namen der Gruppen, mit denen er auftritt. Am Ende der Sonntagssitzung im „Café des Psaumes“ steht Berger auf und stimmt mit seiner Baritonstimme ein Lied an, das im Ghetto von Wilna gedichtet und gesungen wurde.

„Wir leben ewig in jeder Stunde
Wir wollen leben
Und erleben
Und schlechte Zeiten überleben
Wir leben ewig
Wir sind da.“

Der Artikel erscheint mit freundlicher Genehmigung der Tageszeitung „Die Welt“.

nu

Koscher im Waldviertel



© NEULANDFILM

Gemeinsame Sache am Buffet: die Porzellangassenbuben Ari Rath und Eric Pleskow.

VON GABRIELE FLOSSMANN

Seit 2006 wird Heidenreichstein im nördlichen Waldviertel einmal im Jahr zum Schauplatz des Festivals „Literatur im Nebel“. Eine Autorin oder ein Autor von Weltrang steht dabei jeweils im Mittelpunkt, prominente Autorenkollegen, Schauspielerinnen und Schauspieler lesen aus den Werken des jeweiligen Ehrengasts. Schauplatz dieser hochkarätigen Veranstaltung ist die „Margithalle“, ein Art Scheune, die Jahr für Jahr zwei Tage lang zum ländlichen Kulturtempel wird. Die Bezeichnung „Tempel“ kommt dabei nicht von ungefähr. Denn eines der besonderen Merkmale von „Literatur im Nebel“ ist die Offenheit gegenüber Autoren unterschiedlicher Glaubensbekenntnisse und Kulturen. Eröffnet wurde der literarische Reigen 2006 mit Salman Rushdie, jenem indisch-britischen Autor, der sich kritisch mit seiner Religion, dem Islam, auseinandersetzt (*Satanische Verse*, 1988) und dafür bis heute von einem Todesurteil bedroht wird, das einst Ayatollah Khomeini über ihn verhängt hatte. Mit Amos Oz, Jorge Semprún und Louis Begley kamen in Heidenreichstein auch prominente jüdische Autoren zu Wort. Der Respekt und das große Interesse, das die Bevölkerung dort den geladenen Schriftstellern entgegenbringt, ehrt sie. Dass sie ihnen in den Lesepausen

Wie Eric Pleskow und Ari Rath beim Literaturfestival in Heidenreichstein kraft ihres Alters das Problem des nichtkoscheren Buffets zu lösen wussten.

zur Stärkung buchstäblich alles krenzt, was Küche, Keller, Stall und Stadel bieten, kann allerdings auch zum Problem werden. So beobachtet 2013, als der amerikanisch-jüdische Autor Louis Begley als Ehrengast geladen war. Der Andrang zu den Lesungen war überwältigend, hatte er doch die Romanvorlage zum höchst erfolgreichen Film *About Schmidt* geliefert, in dem Jack Nicholson über Tücken im Leben eines alternden Mannes räsoniert.

Speck mit Schmalz

In der ersten Lesepause stand – gemeinsam mit Louis Begley und seiner Frau, der Historikerin Anka Muhlstein – eine prominente Runde jüdischer Freunde und Bewunderer des Autors vor dem Buffet, darunter der erst vor wenigen Wochen verstorbene Viennele-Präsident Eric Pleskow, der es in seiner Zeit als Hollywood-Mogul auf 14 Oscars für „beste Filme“ gebracht hatte, und Ari Rath, der vor zwei Jahren verstorbene, einstige Chefredakteur und Herausgeber der *Jerusalem Post*. Alle blickten ratlos auf das vorbereitete Angebot: Speck, Schmalz, Schinken und schwarzes Bauernbrot.

Bis der erlösende Satz eines Literaturfestival-Besuchers die zum Teil auch etwas verschämte Stille brach: „Könnte einer der Anwesenden diese Speisen für kosher erklären? Sonst würde das Knurren unserer Mägen womöglich die weiteren Lesungen stören.“ Ari Rath und Eric Pleskow blickten einander an. „Soll es der Ältere von uns beiden tun, oder machen wir’s gemeinsam?“, fragte Ari seinen Freund. Die beiden „Porzellangassenbuben“, wie sie genannt werden, weil sie beide – bis zur Flucht vor den Nazis – in dieser Wiener Straße aufgewachsen waren, entschlossen sich, gemeinsame Sache zu machen: „Kraft unseres Alters, unserer Lebenserfahrungen und weil wir wissen, was Hunger bedeutet, erklären wir dieses Buffet für kosher.“ – „What did they say?“, fragte Anka Muhlstein ihren Mann, der auch Deutsch versteht. Louis Begley übersetzte, mit Blick auf Ari Rath und Eric Pleskow, die Koscher-Erklärung. Und alle Anwesenden griffen daraufhin dankbar zu. *nu*

Nächster Ehrengast bei „Literatur im Nebel“ am 27. und 28.3.2020 ist der chinesische Schriftsteller Liao Yiwu.



„Ich hatte bis vor zwei Jahren keine Küche“

Als Haya Molcho 2009 das „Neni“ am Naschmarkt gründete, stiegen drei ihrer Söhne bald ins expandierende Familybusiness ein. Einer davon: Nuriel Molcho, zuständig für Marketing und PR. Und nebenbei auch noch Hutmacher.



VON ANDREA SCHURIAN (TEXT)
UND NATHAN SPASIĆ (FOTOS)

Unterwegs ist er eigentlich ständig. Am Montag ist er von einem Lokalauflageerschein aus London zurückgekehrt, am Donnerstag fliegt er nach Tel Aviv. Höchstens ein halbes Jahr ist er in Wien, sonst ständig in der Welt unterwegs. Klingt nach einem ziemlich stressigen Berufsleben, doch Nuriel Molcho, der als PR- und Marketingexperte für den Auftritt und die Entwicklung der mittlerweile europaweit bekannten Marke *Neni* zuständig ist, wirkt ziemlich tiefenentspannt. Enthusiastisch? Ja, unbedingt. Aber hektisch? Nein, ist weder gut fürs eigene Seelenleben noch fürs Geschäft. Auch jetzt sitzt der 35-jährige Sohn der Stargastronomin Haya und des berühmten Pantomimen Samy Molcho nicht still. Er gondelt von Tisch zu Tisch, an einem rapportiert das dreiköpfige Culinary Controlling Team, das ständig zwischen den *Neni*-Standorten pendelt, ob tatsächlich auch alles so auf den Tisch kommt, wie es die Unternehmensphilosophie wünscht: lässig, aber nicht nachlässig. Im ersten Stock wartet eigentlich auch schon der nächste Geschäftstermin auf ihn. Aber vorher schaut er noch auf einen Sprung ins *Neni* gegenüber.

Da residiert übrigens auch „Nomade Modern“: Es ist ein geradezu programmatischer Name, den der Vielreisende seiner kleinen, feinen Hutwerkstatt gegeben hat, die er gemeinsam mit



seiner Frau Audrey seit zwei Jahren betreibt – gerade so, als hätte er nicht schon genug zu tun. Aber, typisch Molcho irgendwie: „Ich wollte einen coolen Hut kaufen, fand aber keinen, der mir gefiel.“ Als die Hutmacher, die er anschrieb, ob sie denn einen Hut nach seinen Entwürfen machen würden, abschlägig antworteten oder vor langen Wartezeiten warnten, machte er sich auf Youtube schlau, brachte sich das Hutmachen einfach selber bei und holte bei einem alten jüdischen Hutmacher im sechsten Bezirk Ezzes ein. Etwa, dass ein Hut matt wird und einen anderen Look kriegt, wenn man ihn anbrennt: „Ich habe natürlich übersehen, dass er nur schwarze Hüte für die Orthodoxen macht. Als ich es mit

einem weißen Hut probiert habe, hat der braune Brandflecken gehabt. Aber das hat cool ausgesehen, durch diesen Zufall sind angekockelte Hüte nun das Markenzeichen unserer Maßanfertigungen.“

Neues ausprobieren

Angst, dass die Hutmacherei womöglich ein Flop werden könnte, hatte er nicht. Und wenn er denn einer geworden wäre, auch egal: „Wir wurden nie wegen unsere Erfolge wertgeschätzt. Wenn uns etwas nicht gelang oder wenn wir schlechte Noten hatten, haben die Eltern nie Druck ausgeübt. Sondern sie haben uns ermutigt, Neues auszuprobieren, bis wir das finden, was zu uns passt. Und im Sport haben wir auch gelernt, mit Niederlagen umzugehen. Wenn es beim Skateboarden einen Trick gab, den ich unbedingt können wollte, habe ich wochenlang trainiert, bis er gelang. Das Glücksgefühl, wenn ich es geschafft habe, war unglaublich.“

Diese Zielsetzung und die Disziplin, es immer wieder zu probieren, auch den Mut zu haben, obwohl man weiß, dass man sich wehtun könnte, hat uns, glaube ich, dazu gebracht, Dinge einfach zu tun. Und wenn es nicht geht, dann das Nächste ausprobieren. Ich glaube, deshalb machen wir alle so viel.“

Nein, langweilig wird ihm vermutlich so bald nicht, zur Zeit schreibt er mit seiner aus Los Angeles stammenden Frau ein Kochbuch über L.A., „weil



es da wirklich eine der weltweit aufregendsten und vielfältigsten Küchen gibt.“

Kreativität, Mut, Unternehmergeist: drei Eigenschaften, die offenbar zur DNA des Molcho-Clans gehören. So hatte Mutter Haya zwar immer schon leidenschaftlich gern gekocht, aber keinerlei gastronomische Erfahrung, als sie 2009 das „Neni“ am Naschmarkt eröffnete – übrigens ein Akronym aus den Namen ihrer Söhne Nuriel, Elior, Nativ und Ilan. Drei von ihnen arbeiten im Familienbetrieb, nur der jüngste, Nativ, ist Schauspieler geworden. Die hebräischen Buchstaben für „Neni“ haben sich übrigens alle vier tätowieren lassen.

„Die Mutter ist natürlich die Seele des Unternehmens, Ilan, der auch in London Schauspiel studiert hat, ist Geschäftsführer des gesamten Unternehmens, Elior Geschäftsführer der Wiener Betriebe und zuständig für Human Resources, ich für Marketing und PR. Jeder respektiert den Bereich des anderen, daher gibt es keine Konkurrenz zwischen uns“, erläutert Nuriel das Geheimnis für erfolgreiche Familienzusammenarbeit: „Es ist mehrheitlich schön, ein Privileg, gemeinsam mit der Familie zu arbeiten, täglich mit seinen Geschwistern und Eltern zu sein. Man liebt sich und kämpft mit ganzer Energie für ein gemeinsames Ziel, von dem wir alle profitieren. Der Nachteil ist: Man kann nichts wegstecken. Wenn man in einer Fremdfirma arbeitet und es Missstimmungen mit Kollegen gibt, dann kann man ihnen aus dem Weg gehen. Das geht mit der Familie nicht. Du musst über alles reden. Das ist aber auch Teil unseres Erfolgs: Dass nichts unter den Teppich gekehrt, sondern alles ausdiskutiert wird.“

Kleine Hochzeit

Der Erfolg lässt sich in Niederlassungen messen: Zu *Neni* gesellte sich in Wien alsbald das *Tel Aviv Beach* als sommerlicher Hotspot am Donaukanal; und mittlerweile gibt es *Neni*-Niederlassungen in Amsterdam, Berlin, Hamburg, Köln, Paris, Port de Soller auf Mallorca und Zürich, in Kopenhagen ist eines im Entstehen, außerdem ein eigenes Catering sowie Produktion und Vertrieb von gut zwei Dutzend





Vor den Toren von Marrakesch: ein Ambiente wie aus Tausendundeiner Nacht.

unterschiedlichen *Neni*-Produkten in 1600 Spar-Filialen sowie Hotels in ganz Europa, kurzum: *Neni* ist heute eine markenstarke Gastronomiekette mit insgesamt 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, 160 davon in Wien, wo in Bälde noch zwei Lokale eröffnet werden sollen, eines davon am Rudolfsplatz: Es wird, verrät Nuriel, eher klein sein, keinen Namen und keine Speisekarte haben, dafür einen grandiosen Koch, der jeden Tag etwas anderes aufzutischen wird, dazu gute Weine und gute Musik. *Neni* halt, ohne dass *Neni* draufsteht.

So wie auch seine Hochzeit im vergangenen Jahr mit ganz viel „Neni“-Zutaten gewürzt war. „Wir wollten eine

kleine Hochzeit, also für jüdische Verhältnisse eine kleine Hochzeit“, sagt er lachend. „Ich wusste, in Wien würde das nicht gehen, weil wir zu viele Leute kennen. Tel Aviv wäre noch größer und Los Angeles, wo meine Frau herkommt, zu weit gewesen. Also haben wir in Wien nur standesamtlich geheiratet und am ‚Tel Aviv Beach‘ mit 300 Leuten gefeiert, für unseren eigentlichen Herzensevent aber haben wir nach einem Ort gesucht, der magisch ist, aber zu dem keine familiären Verbindungen existieren.“

Fündig für das Dreitagesfest mit Familie und hundert besten Freundinnen und Freunden aus aller Welt wurde das Brautpaar im Beldi Country Club vor

den Toren von Marrakesch: Ein Ambiente wie aus Tausendundeiner Nacht, nur das kulinarische Angebot ließ zu wünschen übrig. Als man dies den beiden französischen Besitzern mitteilte, hatten die einen guten Rat fürs Catering parat: Sie wären kürzlich in Berlin gewesen und hätten vorzüglichst gegessen. Wie das Restaurant geheißen habe? *Neni!* Also wurden Köche aus allen Standorten nach Marrakesch eingeflogen und der Deal „Neni Meets Beldi“ ausgehandelt: „Weil auch deren Köche etwas lernen wollten, haben unsere Teams im Februar drei Tage mit ihnen gemeinsam gekocht, dafür durften wir für die Hochzeit die Küche für uns allein haben.“

Er selbst kocht übrigens fast nie, im Betrieb sowieso nicht, „weil wir so viele gute Leute haben“. Aber auch zu Hause will er lieber seine Ruhe haben, Musik hören, Zeit mit seiner Frau verbringen: „Ich gehe viel lieber auswärts essen, am liebsten jeden Tag woanders. Bis vor zwei Jahren hatte ich nicht eine Küche“, sagt er und lacht vergnügt: „Ja, klingt seltsam für einen Gastronomen. Aber ich habe viele Freunde, die DJs sind. Die haben oft daheim keine Anlagen, weil sie sagen, sie müssen eh die ganze Zeit Musik hören. Aber dafür haben die meisten sehr große Küchen. Bei mir ist es eben genau umgekehrt.“ Aber wenn er auf seinen vielen Reisen neue Gewürze, interessante Speisen oder Anrichtungsweisen entdeckt, dann bringt er seine Fundstücke freilich ins *Neni*-Reich ein. *nu*

„Ich bin trotz meiner Religion gewählt worden“

Moisis Elisaf ist der erste jüdische Bürgermeister in Griechenland. Sein wichtigstes Anliegen ist es, seine Heimatstadt Ioannina Richtung Europa zu öffnen.



VON ADELHEID WÖFL

Moisis Elisaf ist definitiv der erste jüdische Bürgermeister in Griechenland – obwohl es schon einige jüdische Bürger in Ioannina gab, die versuchten, Politik zu machen. So stieg etwa während der osmanischen Verwaltung Davidjon Efendi Levi weit auf. Der im Jahr 1877 geborene Schriftgelehrte war Vertreter der Stadt im Osmanischen Parlament und Mitglied des Regierungsrates. Doch so weit wie Elisaf ist noch niemand gekommen. Anfang Juni wurde der 65-Jährige zum neuen Bürgermeister der größten Stadt in der Region Epirus im Nordwesten des Landes gewählt.

„Das Entscheidende war, dass die Leute mir vertrauen“, sagt er. Die Wahl war knapp, im September hat Elisaf sein Amt angetreten. Geholfen hat ihm sicher seine Bekanntheit: Er war zuvor Präsident des Kulturzentrums in Ioannina. Der Pathologe arbeitete an der Universität der Stadt, aber auch an der Universität in Tel Aviv. Er war jahrelang im Stadtrat und Präsident der jüdischen Gemeinde in Ioannina sowie Präsident des Zentralrates der acht jüdischen Gemeinden in Griechenland.

Privatisierung als Programm

Vor einem Jahr gründete eine Gruppe junger Leute in Ioannina die unabhängige Partei „Neue Zeit“. Sie suchten nach Persönlichkeiten in der Stadt, mit denen man antreten konnte. Und Elisaf machte mit. Dass die Partei von so vielen jungen Menschen unterstützt werde und „aus dem aktiven Teil der Gesellschaft“ komme, habe zum Erfolg beigetragen, meint er.

In Ioannina, einer Stadt mit 65.000 Einwohnern, sind zwanzig Prozent ohne Arbeit. Elisaf macht vor allem Sorgen, dass viele junge Leute – wie überall auf

dem Balkan – ihr Land verlassen. Er will die Infrastruktur verbessern, die Straßen und die Elektrizität, aber auch die Luftverschmutzung verringern. Sein Rezept: Privatisierung. Dabei erhofft er sich auch Unterstützung von der Regierung in Athen: „Griechenland befindet sich zwischen dem Westen und dem Osten. Wir haben nicht alle Merkmale des Westens übernommen, aber wir sind dem Westen nähergekommen“, resümiert der herzliche Mann mit dem weißen Bart und den runden Brillen.

Viele Griechen seien von den etablierten Parteien enttäuscht. „Wenn sich politische Parteien in den Gemeinden einmischen, löst das nicht die Probleme ihrer Bürger“, ist Elisaf überzeugt. Sein Hauptziel sei es, sich um eine Reorganisation der Bürgerdienste in der Verwaltung zu kümmern, seine Gemeinde zu öffnen und zu einer modernen europäischen Stadt zu machen. So will er etwa die Verbindungen mit anderen Universitäten verbessern und kulturelle Aktivitäten fördern. Er rechnet aber auch mit Widerstand, wenn es um die Reformen geht.

Romanioten als Minderheit

Ioannina war im Osmanischen Reich eine multikulturelle Stadt, typisch für das Zusammenleben von drei Religionen. Die Stadt kam im Jahr 1913 während des Balkankriegs zum griechischen Staat. Die Muslime mussten im Jahr 1922 wegen des Abkommens von Lausanne die Stadt verlassen, nur wenige Albaner durften bleiben. Die Juden der Stadt waren hauptsächlich Romanioten, die ursprünglich aus der Levante kamen und eine der ältesten jüdischen Gemeinde in Europa darstellten. Sie sprachen Jeanvisch oder Romaniotisch, eine Mischung aus Hebräisch und Griechisch, die heute nicht mehr existiert. Der Begriff Romanioten stammt vom Wort Romaioi. Als

Rhomäer wurden die Einwohner des mittelalterlichen Byzantinischen Reiches bezeichnet. Sie hatten auch eine eigene Version des hebräischen Alphabets. Wie alle anderen Minderheiten auch, kamen die Juden durch die Nationalstaatswerdung Griechenlands zunehmend unter Druck. Im Osmanischen Reich waren sie noch einige unter vielen und standen unter dem Schutz des Sultans, doch mit dem Aufkommen des griechischen Nationalbewusstseins wurden sie vermehrt zu den „Anderen“.

Neuer Antisemitismus

Vor der massenhaften Vernichtung während der Schoah lebten 5000 Romanioten in Ioannina – ein Viertel der Stadtbevölkerung. Sie wurden im März 1944 von Wehrmachtseinheiten nach Auschwitz deportiert. Heute leben in ganz Griechenland nur mehr etwa 5000 Juden, in Ioannina sind es nur mehr fünfzig. Elisaf diagnostiziert heute in Griechenland einen wachsenden Antisemitismus. Es handle sich nicht um physisch gewaltsame Aggression, aber verbalen Antisemitismus – vor allem zunehmende Stereotypen, erzählt der Arzt. Diese verstärkten sich während der Finanzkrise noch weiter. Laut einer Umfrage der Anti Defamation League finden sich bei 67 Prozent der Griechen antisemitische Einstellungen. Viele Griechen glauben etwa, dass Juden im Allgemeinen mit Finanzkapital in Verbindung stehen würden. Mit diesen Vorurteilen ist auch Elisaf konfrontiert: „Sagen wir es einmal so: Ich bin trotz meiner Religion gewählt worden.“ Für die jüdische Gemeinde in Griechenland war Elisafs Wahlsieg enorm wichtig. Viele hätten es gar nicht glauben können, erzählt er. Und ganz viele hätten ihm gratuliert. Deshalb sieht er seinen Erfolg auch als Grund für Optimismus. *nu*



Der beste Schutz für Europas Juden ist die EU

Es ist weniger der Antisemitismus als neue nationalistischen Tendenzen, die das jüdische Leben bedrohen.

KOMMENTAR VON ERIC FREY

Das Ziel jedes Terroristen – egal wie rational oder verrückt seine Motive – ist es, bei einer bestimmten Zielgruppe Angst und Schrecken zu verbreiten. Dies ist dem Synagogen-Attentäter von Halle tatsächlich gelungen. Auch wenn es ihm nicht gelang, zu Jom Kippur in die Synagoge einzudringen und die beiden zufälligen Todesopfer keine Juden waren, hat der Angriff am höchsten Feiertag jüdische Gemeinden in Deutschland und ganz Europa tief erschüttert.

Das ist nachvollziehbar. Doch auch nach diesem Anschlag hat sich die tatsächliche Bedrohungslage für Juden in Deutschland und den meisten anderen europäischen Staaten nicht verändert. Auch wenn die massive Berichterstattung und die ständigen Warnungen von jüdischen Gemeindevertretern, Antisemitismusforschern und freundlich gesinnten Politikern ein anderes Bild zeichnen: Das Risiko für Juden, Zielscheibe für antisemitische Angriffe zu werden, ist in den vergangenen Jahren nicht gewachsen und grundsätzlich gering. Die Bereitschaft zur Gewalt beschränkt sich auf marginale Gruppen im rechtsextremen und radikal-islamischen Milieu. Der angebliche Anstieg antijüdischer Vorfälle, der in zahlreichen Berichten und Studien

ausgewiesen wird, täuscht: Gezählt werden vor allem Hasspostings in sozialen Medien, die es früher nicht gab, weil das Internet nicht existierte oder nicht so viel genutzt wurde. Die Hetze am Stammtisch lässt sich nicht dokumentieren, der Facebook-Eintrag sehr wohl.

Essenz der Diaspora

Natürlich existiert Antisemitismus, und immer noch viel zu viel, aber alle Umfragen zeigen auch, dass antijüdische Einstellungen in der breiten Bevölkerung eher ab- als zunehmen. Befragungen lassen sich über Zeiträume selten gut vergleichen, doch ein Ergebnis sticht hervor: Ältere stehen Juden deutlich feindlicher gegenüber als Jüngere. Wenn man nicht davon ausgeht, dass Menschen im Laufe des Lebens antisemitischer werden, wofür es keinerlei Beleg gibt, liegt der Schluss auf der Hand, dass eine Generation mit mehr Vorurteilen langsam ausstirbt und eine mit mehr Offenheit und Toleranz nachwächst. Es gab in der Geschichte Europas noch nie so wenig Antisemitismus wie heute; er ist bloß sichtbarer, er wird mehr diskutiert und viel konsequenter verurteilt als früher. Das heißt nicht, dass man nicht mit aller Kraft dagegen ankämpfen muss – und das gilt vor allem für

die nichtjüdische Zivilgesellschaft und Politik. Aber Angst ist fehl am Platz.

Es gibt andere Entwicklungen, über die sich europäische Juden mehr Sorgen machen sollten als über den offenen Rechtsextremismus, und das ist der viel weiter verbreitete Rechtspopulismus mit seinen nationalistischen Tönen. Dieser bedroht die Grundlagen der heute so sicheren jüdischen Existenz in Europa. Juden in der Diaspora waren immer die Opfer nationalistischer Strömungen, denn diese verlangen eine eindeutige Loyalität und tolerieren keine gemischte Identität.

Genau das aber ist die Essenz der jüdischen Diaspora. Egal, ob man tief religiös oder völlig säkular lebt: Die jüdische Identität setzt sich aus unterschiedlichen Elementen zusammen und ist nicht an nationale Grenzen gebunden. Juden sind loyale Bürger ihrer Staaten und manchmal auch echte Patrioten, aber sie können außerhalb von Israel niemals Teil einer Gruppe sein, die sich ethno-national identifiziert. Auch in Israel ist dies eine problematische Entwicklung.

Entscheidungsfreiheit

Versuche von Juden, etwa als „echte“ Franzosen oder Deutsche zu gelten, waren immer zum Scheitern

verurteilt. Juden waren daher in politischen Strukturen, die auf einen Ethnonationalismus verzichteten, stets am besten aufgehoben: beispielsweise im Habsburgerreich oder in den USA. Und das gilt heute auch für die Europäische Union. Mit ihrem rationalen, aufgeklärten und nicht-nationalen Selbstverständnis ist die EU eine beinahe perfekte Verwirklichung eines jüdischen Traums. Die Union verwandelt Europa in einen Ort, den Juden trotz der furchtbaren Geschichte und heutigen Anfeindungen als ihre Heimat betrachten können – und dies zunehmend auch tun. Abgesehen von einem kurzen Anstieg aus Frankreich nach den Terrorattaken von 2015 wandern nur sehr wenige Juden aus EU-Staaten nach Israel aus.

Sollte jedoch dieses Europa in nationalistisch denkende und nur nach nationalen Interessen handelnde Staaten zerfallen, wie es die FPÖ, Marine Le Pen in Frankreich oder die AfD fordern, dann wäre das für Europas Juden katastrophal. Die uneingeschränkte Loyalität, die von „heimattreuen“ Österreichern oder Franzosen verlangt wird, können und wollen Juden nicht erbringen; und das könnte sie wieder zu Feindbildern und Sündenböcken werden lassen. Juden, die in Europa, den USA oder anderswo in der Diaspora leben, wollen sich



nicht für das eine Land oder die eine Gruppe gegen andere entscheiden. Sie brauchen die Freiheit, sich nicht zu entscheiden. Und diese Freiheit ist ein Grundprinzip der Europäischen Union.

Brexit

Der noch zu Jahresanfang vorausgesagte Siegeszug rechtspopulistischer Parteien hat sich nicht verwirklicht. Aber die Gefahr ist nirgendwo gebannt. Auch wenn Großbritannien nach dem erwarteten Brexit ein grundsätzlich tolerantes Land bleiben sollte, ist selbst dort die Abkehr von der EU für die meisten britischen Juden besonders schmerz-

haft. Und in Ungarn macht Viktor Orbáns Nationalismus mit seinen christlichen Begleittönen ungarische Juden zunehmend zu Fremden im eigenen Land.

In fast allen europäischen Staaten gibt es nationalistische Tendenzen, die für Juden auch ohne antisemitische Töne bedrohlich sind. Egal ob man politisch links, rechts oder in der Mitte steht: Aus jüdischer Sicht ist eine pro-europäische Haltung unverzichtbar und ein pro-europäisches Engagement ein Beitrag für das eigene Wohlergehen. Es ist das Projekt Europa, das uns besser schützt als jede Sicherheitstür.

nu



Deconstructing Israel

Die Theorien der US-Philosophin Judith Butler sorgen seit geraumer Zeit für Aufregung. Butlers antizionistisches Programm ist eindeutig: die Abschaffung Israels.

VON STEPHAN GRIGAT

Als der Literaturwissenschaftlerin und Philosophin Judith Butler 2012 der Adorno-Preis der Stadt Frankfurt verliehen wurde, war die Aufregung groß. Im Zuge der durch die Preisverleihung ausgelösten Diskussionen über ihre israelfeindlichen Aussagen versuchten das Preiskomitee und viele Anhänger der Gender-Theoretikerin, Butler mit der Behauptung in Schutz zu nehmen, sie kritisiere lediglich den fortgesetzten Siedlungsbau und konkretes Regierungshandeln in Israel. Das war zwar angesichts der Verlautbarungen der Starphilosophin schon damals kaum haltbar, spätestens mit ihrem im selben Jahr veröffentlichten Buch *Parting Ways* dürfte diese Verteidigungsstrategie aber kaum durchzuhalten sein.

Unter dem deutschen Titel *Am Scheideweg* erschienen, beginnt das Buch der 1956 in Cleveland als Tochter jüdischer Eltern geborenen Autorin mit der Lieblingslüge aller sich als Opfer gerierender Antizionisten. Sie stützen sich auf die fantastische These, dass jegliche Kritik an Israel von einer als allmächtig halluzinierten Internationale der Israel-Verteidiger reflexhaft als antisemitisch gebrandmarkt werde. Butler gibt die banale Tatsache, dass es schon immer auch jüdische Kritiker des Zionismus gegeben hat, als bahnbrechende Neuigkeit aus, deren Thematisierung einem ausgesprochen mutigen Tabubruch

gleichkomme. Die jüdischen Kritiker des Zionismus wie Hermann Cohen, Franz Rosenzweig und Hannah Arendt dienen ihr als Rückversicherung, um ihrer Wut auf einen „ausbeuterischen Siedlerkolonialismus“ der jüdischen Israelis, der bei ihr jenseits aller realen Ereignisse im Nahen Osten existiert, freien Lauf zu lassen und ihn mit höheren philosophischen Weihen auszustatten. Durch Bezugnahme auf die Kritik des Schoah-Überlebenden Primo Levi am Libanon-Krieg von 1982 versucht sie, ihrer grundsätzlichen Ablehnung des zionistischen Projekts selbst den Koscher-Stempel aufzudrücken. So gerüstet, kann sie sich vollends ihrer politischen Programmatik widmen, die ganz wie bei ihrem Stichwortgeber Edward Said auf nichts anderes hinausläuft als die Abschaffung Israels. So findet Butler ihre jüdischen Kronzeugen denn auch nicht radikal genug: Die Vorschläge von Hannah Arendt, Martin Buber und Judah Magnes zum Binationalismus gehen ihr noch längst „nicht weit genug“. Sie will die endgültige Aufgabe des „politischen Zionismus“ und streitet für eine klare Absage an jede Form „jüdischer Souveränität“.

Eindeutiges Programm

Butler fordert die Abschaffung des israelischen Rückkehrgesetzes, das allen Juden die Einwanderung nach Israel garantiert, und die Verwirklichung des Rückkehrrechts der Palästinenser, womit das Ende Israels als

jüdischer Staat besiegelt wäre. Angesichts von Butlers Einschätzung, dass der „Verlust der demografischen Überlegenheit der jüdischen Bevölkerung in Israel“ mit „Sicherheit die Aussichten für die Demokratie in dieser Region verbessern“ würde, ist es nur eine minimale Übertreibung, von einem „Erlösungsantizionismus“ zu sprechen. Ihre leidenschaftlich betriebene Desavouierung der Legitimität Israels versucht sie in dem Buch durch ihre bereits seit Jahren proklamierte, von vielen ihrer deutschsprachigen Fans verharmloste oder relativierte Unterstützung des „Boycott/Divestment/Sanctions-Movement“ (BDS) voranzubringen, von dem sich mittlerweile selbst Noam Chomsky und Norman Finkelstein distanziert haben.

Butler betont, dass es ihr keineswegs nur um den Boykott von Waren aus Siedlungen im Westjordanland geht, sondern um einen umfassenden Boykott des Staats der Schoah-Überlebenden und ihrer Nachkommen, da sonst die palästinensischen „Ansprüche von 1948“ und das „Recht auf Rückkehr“ aufgegeben würden. Butlers Programm ist eindeutig: Es geht ihr um die „Befreiung“ ganz „Palästinas“, weshalb sie sich auch explizit gegen linke Spielarten des Zionismus ausspricht. Ginge es mit rechten Dingen zu, bliebe für all jene Butler-Fans, die noch bei der Verleihung des Adorno-Preises meinten, der Autorin gehe es nur um die israelische Präsenz im Westjordanland, nicht viel Spielraum.



Die Professorin für Rhetorik und Komparatistik betont: „Festzuhalten ist, dass der Binationalismus (...) in meiner eigenen Argumentation nicht in eine Zweistaatenlösung mündet, sondern in einen einzigen Staat.“

Gesinnungsethik

Butler abstrahiert nicht nur vom gegenwärtigen Antisemitismus, sondern von der gesamten Vorgeschichte der israelischen Staatsgründung. Die Vertreibungen von Palästinensern 1948 sind bei ihr kein Resultat eines bereits jahrzehntelang währenden Konflikts, der maßgeblich durch den arabischen Antisemitismus befeuert wurde, und keine Konsequenz aus dem von arabisch-palästinensischer Seite provozierten Krieg, sondern im Wesen des Zionismus begründet. Die Vertreibungen von hunderttausenden Juden aus den arabischen Ländern, an die zuletzt der französische Historiker Georges Bensoussan in seinem Buch *Die Juden der arabischen Welt* erinnert hat, finden bei ihr keine Erwähnung. Von der Geschichte des arabischen Antisemitismus und den gegenwärtigen Bedrohungen Israels

durch das iranische Regime ist auf 280 Seiten ebenso wenig die Rede wie vom Judenhass der Hamas oder der Hisbollah, die Butler für „fortschrittlich“ hält und als „Teil der globalen Linken“ betrachtet.

Über hundert Jahre Nahostkonflikt stülpt sie ihre faktenresistente universalistische Gesinnungsethik, in der jihadistische Mörderbanden problemlos als Verbündete im Kampf gegen Israel Platz finden.

Butlers zentrales Argument ist die Mobilisierung eines abstrakten und geschichtslosen Universalismus gegen den Partikularismus des Zionismus. Zur Unterfütterung ihrer universalistischen Pseudomoral, die jederzeit durch krudesten Kulturrelativismus ersetzt werden kann, verweist sie auf Walter Benjamins Messianismus und Emmanuel Lévinas' Ethik. Sie verkennt nicht nur das in den unterschiedlichen Ausprägungen des Judentums stets präsente Spannungsverhältnis von Partikularismus und Universalismus, sondern ignoriert die seit Jahrzehnten in den diversen zionistischen Strömungen existierende Diskussion über Separatismus und Kosmopolitis-

mus, über universalen Anspruch und notwendigerweise partikuläre Praxis. Butler und ihre Fans wollen nichts davon wissen, dass der Partikularismus des Zionismus ein aufgezwungener, kein frei gewählter ist. Wer sich an ihm stört, sollte etwas gegen seine Ursache unternehmen: den Antisemitismus. Den jedoch befeuert Butler allein schon dadurch, dass sie selbst eine Art von „jüdischem Exzeptionalismus“ betreibt, den sie und Kronzeugen am Zionismus kritisieren, und sich für ihre Kritik ausgerechnet den jüdischen Staat herausgreift. Was an Israel kritisiert wird – seine Staatsgewalt, sein Nationalismus, die Absicherung eines Territoriums –, wünscht Butler sich ihrem postnationalen Konzept zum Trotz für die palästinensischen Brüder und Schwestern. Über den Inhalt deren politischer Projekte und deren Nationalismus verliert sie kein Wort und stellt sie außerhalb jeder Kritik. In ihrer Parteinahme für die Sache „Palästinas“ entpuppt sich die politische Theorie der postsouveränen Denkerin des Antinationalismus endgültig als Kumpanei mit der Barbarisierung.

nu



BDS-Proteste im Jahr 2016 in Montreal nach der Verurteilung der Kampagne durch das kanadische Parlament.

Auf die gesamte Gesellschaft gezielt

VON ADRIAN JONAS HAIM

Es ist der letzte sonnige Samstag im Oktober auf der belebten Wiener Mariahilfer Straße. Vor dem Puma Store Vienna steht eine kleine Gruppe von Aktivisten. „Give Puma the Boot“ steht auf ihren Plakaten, darunter fordert der Hashtag #boycottpuma den Warenboykott. Der Grund: Puma sei „stolzer Sponsor der israelischen Apartheid“. Apartheid? Ansprechend gestaltete Infografiken klären über dieses dringende Problem auf. Am Tisch hängt eine müde Palästinaflagge.

Wer aber sind diese Aktivisten, die sich so sehr am Sponsoring des Israelischen Fußballverbandes (IFA) stören, jedoch kein Wort über die Unterstützung derselben Firma für den ägyptischen, katarischen, jordanischen oder

chinesischen Fußball verlieren? Oder darüber, dass Puma auch das palästinensische Team Jerusalems, den Hilal Al-Quds Club, mit Sportkleidung ausstattet?

Die Aktivistengruppe auf der Einkaufsstraße ist Teil der internationalen Kampagne „Boycott, Divestment and Sanctions“, kurz BDS. Am 26. Oktober protestierten die Ableger der Gruppe weltweit vor Puma-Geschäften, um der sportlichen Unterstützung der „Apartheid“ ein Ende zu bereiten. In London beispielsweise plakatierten BDS-Mitglieder das Puma-Apartheid-Plakat auf den U-Bahn-Werbeflächen.

An der Realität vorbei

Apartheid? Was würde darauf etwa die arabisch-israelische Fußballlegende Rifaat Turk entgegenen,

Die antisemitische BDS-Kampagne verkleidet sich im Kostüm legitimer Menschenrechtsarbeit.

den seine arabisch-israelischen und jüdisch-israelischen Fans „Jimmy die Rakete“ nennen? Als Nationalspieler hat er sein Land bei den Olympischen Spielen repräsentiert, als Politiker der israelischen Arbeiterpartei Meretz wurde er 2003 Vizebürgermeister in Tel Aviv.

Gerade der Fußball weist in Israel große Momente friedlicher Koexistenz auf. Für die heutige Nationalelf, die vom Österreicher Andreas Herzog trainiert wird, stehen zeitweise sechs arabisch-israelische Spieler auf dem Feld. Wenn Tore geschossen werden, liegen Fußballer aller Religionen und Ethnien aufeinander. Der Kapitän ist Bibras Natkho, ein tscherkessischer Muslim und Israeli. Den Sturm führt der muslimisch-arabische Israeli Munas Dabbur an. Im Tor steht Ariel Harush, der prominent gegen den Rassismus im Fanblock seines Klubs Beitar Jerusalem ankämpfte und deshalb 2014 aus diesem ausschied. Der Klub hat inzwischen die nötigen Konsequenzen gezogen, Programme für Toleranz entwickelt und eine juristische Kampagne gegen rassistische Fans umgesetzt. 2017 wurde er von Präsident Reuven Rivlin mit dem „Shield of Honor award for fighting racism“ ausgezeichnet.

Der Israelische Fußballverband IAF selbst unternimmt viel, um den Fußball fair zu gestalten und nahm etwa im Frühling am „Football vs Homophobia“-Monat teil. Kurt Wachter, Mitbegründer des europäischen Netzwerks „Football Against Racism in Europe“ (FARE) und Leiter der „Fairplay“-Initiative, bezeichnete auf Nachfrage von NU den IAF in Sachen Antidiskriminierungsarbeit als „progressiv“ und verwies auf die gute Zusammenarbeit mit dem Fußball-gegen-Rassismus-Programm „Kick it Out Israel“ (KIO) des New Israel Fund (NIF).

Alter Boykott, junger Staat

Solche Geschichten passen nun gar nicht in das Narrativ der Boykotter und werden wie alle anderen Widersprüche, die das gelobte Land in seiner Vielfalt auszeichnen, schlichtweg ausgeblendet. Geschichtsfälschung wird nur selten mit Unwahrheiten betrieben – zumeist wird mit dem gefälscht, was man auslässt. Geschichte? Der Juden-Boykott ist älter als der Juden-

staat. Im 19. Jahrhundert forderten französische Antisemiten im Fahrtwind der Dreyfus-Affäre einen solchen, etwa zur gleichen Zeit riefen Lokalzeitungen im palästinensischen Teil des Osmanischen Reiches gegen Geschäfte mit jüdischen Händlern auf. Der nationalsozialistische Judenboykott, also die soziale, kulturelle und ökonomische Vernichtung der Juden, welche der physischen Vernichtung voranging, wurde vom Palästinenserführer und Hitler-Freund Mohammed Amin al-Husseini adaptiert und gegen das vorstaatliche Israel in Anschlag gebracht. 1937 verlautbarte die Palestine Royal Commission: „There is little or no Arab shopping now at Jewish shops.“

Mediale Abenteuerlichkeit

BDS reiht sich trotz der Inszenierung als betont gewaltfreie NGO in diese Geschichte antisemitischer Boykotte ein und ist eigentlich auch keine NGO. Die Kampagne wurde 2005 gegründet und wird vom „Palestinian BDS National Committee“ koordiniert. Ein Blick auf die Website des Komitees verrät, dass auch die „National and Islamic Forces in Palestine“ zu dessen Mitgliedern zählen, darunter die radikalislamistische Terrororganisation Hamas, der Islamische Dschihad in Palästina und die Volksfront zur Befreiung Palästinas (PFLP).

Der geforderte Boykott soll nach BDS auf politischer, ökonomischer, kultureller und akademischer Ebene stattfinden. Gezielt wird daher nicht etwa – wie es für NGOs typisch wäre – auf die Rüstungsindustrie, sondern auf die gesamte Gesellschaft, auf die Wirtschaft, den Fußball, das Kino, die Musik und auf die Wissenschaften. Sind bei Konzerten, wissenschaftlichen Vorträgen, Film screenings oder Sportveranstaltungen Israelis dabei, dann ist mit Protesten zu rechnen, werden Veranstalter bedrängt und andere Künstler unter Druck gesetzt. Zunächst werden offene Briefe publiziert, für die sich auch immer jüdische Alibi-Unterschriften wie jene Judith Butlers finden (siehe Text von Stephan Grigat auf Seite 40, und wenn damit, wie zumeist, nichts erreicht wird, bauen die BDS-Aktivist*innen einen Proteststand vor dem Veranstaltungsort auf und verteilen Flugblätter. Gelingt der Eintritt, so wird die Veranstaltung mit

einem Social-Media-Stunt gestört: Kamera einschalten und so lange „Apartheid“ schreien, bis das Sicherheitspersonal einschreitet. Anschließend wird das Video im Internet verbreitet. So funktioniert Spektakel. Hier ließe sich eine Analogie zum Aktivismus der Identitären Bewegung herstellen, verfügen doch beide Gruppierungen über keine Basis von nennenswerter Größe und versuchen deshalb, ihre politische Hetze über mediale Abenteuerlichkeiten zu vermarkten.

Diffamierung und Delegitimierung

BDS benennt drei konkrete Ziele der Kampagne: Das Ende der „Besatzung und Kolonisierung allen besetzten arabischen Landes“, das „Grundrecht der arabisch-palästinensischen BürgerInnen Israels“ und das „Recht der palästinensischen Flüchtlinge und ihrer Nachkommen, in ihre Heimat und zu ihrem Eigentum zurückzukehren“. Was auf den ersten Blick nach humanistischen Forderungen klingt, sind bei genauer Betrachtung gut kodierte antisemitische Forderungen, die mitunter den Untergang Israels beinhalten.

Das Ende der Besatzung wünschen sich auch viele Israelis, jedoch ist die Ausverhandlung endlos kompliziert und hängt zu nicht unwesentlichen Teilen von den arabischen Verhandlungspartnern ab. Kolonien hat Israel keine, nur „Siedlungen“ – unter diesem Begriff wird wirklich alles geführt, von der aus religiöser Motivation errichteten Wellblechhütte, die von der israelischen Armee wieder abgerissen wird, bis hin zu Jahrzehnte alten jüdischen Städten, die nach dem Oslo-Abkommen in zukünftigem israelischen Gebiet liegen, nach einem früheren Abkommen aber nicht. Die Verteilung von Gebieten ist seit jeher Gegenstand von Friedensverhandlungen, was von BDS zugunsten des antiisraelischen Evergreens vom „Siedler-Kolonialismus“ ignoriert wird.

Die zweite Forderung ist eine Donquijotterie und dient einzig der Diffamierung Israels. Israel ist eine rechtsstaatliche Demokratie und macht keine Unterschiede zwischen Juden, Muslimen, Christen, Drusen, Bahai – es zählt die Staatsbürgerschaft. 20 Prozent der Israelis sind palästinensische Araber, die mit zahlreichen Parteien in



BDS-Auftritte prägen in Österreich nicht das Straßenbild. Der Deutsche Bundestag hat die Boykottaufrufe gegen Israel verurteilt.

der Knesset und in allen anderen gesellschaftlichen Bereichen vertreten sind. Rassismus und Diskriminierung von Minderheiten gibt es natürlich trotzdem – wo nicht?

Die dritte Forderung bildet den Umstand ab, dass die Nachkommen der während des Krieges 1948 Geflohenen und Vertriebenen noch in der vierten und fünften Generation in arabischen Flüchtlingslagern leben müssen: eine Situation, für die in erster Linie arabische Staaten wie Jordanien und Syrien verantwortlich sind. Die Palästinenser sind die einzige Menschengruppe, bei welcher der Flüchtlingsstatus vererbt wird, dafür sorgt eine gesondert eingerichtete UN-Flüchtlingsorganisation namens UNRWA. Das geforderte Rückkehrrecht bedeutet das Ende des jüdischen Staates, dessen Zweck in erster Linie die Selbstbestimmung und Sicherheit der Juden und Jüdinnen ist. Erhielten die Millionen Nachkommen der eigentlichen Flüchtlinge die Staatsbürgerschaft, wäre das ob der neuen demografischen Mehrheits-

verhältnisse das Ende der jüdischen Selbstbestimmung. Freilich wissen die führenden Ideologen und Vertreter der BDS-Kampagne das.

Trojanisches Pferd

Das Gleichnis drängt sich geradezu auf: Mit dem Holz der NGO- und Bürgerrechtsarbeit verkleidet, wird eine Politik des Hasses versteckt in die ohnehin schon viel zu hässliche Debatte um den Nahostkonflikt gerollt. Infolgedessen polarisieren sich die Positionen umso dramatischer, und das zu Ungunsten jener NGOs, die tatsächlich Friedens- und Menschenrechtsarbeit leisten. Diese werden von der bedrohlichen Kulisse des BDS-Aktivismus verdeckt, der nur Einseitigkeiten kennt, und dem rechten politischen Lager in Israel wird überdies ein wunderbares Argument gegen NGOs geschenkt.

Die BDS-Poster zur vermeintlichen Unterstützung der Apartheid durch die Firma Puma auf Nachfrage wieder entfernen und sprachen von „Vanda-

lismus“. In Wien fällt es BDS schwer, Veranstaltungsorte zu finden. Anrufen und Aufklären hilft oft, um den entsprechenden Stellen klarzumachen, dass BDS eine Hetzkampagne gegen den jüdischen Staat ist.

Das beste Mittel gegen trojanische Pferde ist jedoch, diese von vornherein nicht hereinzulassen. Die Stadt Wien hat 2018 entschieden, dass die antisemitische Kampagne keine Unterstützung und keine geförderten Veranstaltungsräume mehr bekommt, die Österreichische Hochschüler_innenschaft beschloss dies bereits 2017. Im Deutschen Bundestag kam es im Mai 2019 zu einer solchen Entscheidung, nachdem bereits auf Länder- und Städtenebene vergleichbare politische Entscheidungen umgesetzt worden waren.

Spät, aber immerhin. Denn im angelsächsischen Raum, insbesondere an Universitäten, ist BDS weit weniger verschrien. Dort findet die Debatte jedoch insgesamt unter anderen Vorzeichen statt.

nu



© PETER RIGAUD

Das neue Staatsbürgerschaftsgesetz – eine kleine Revolution

KOMMENTAR VON MARTIN ENGELBERG

Es muss zirka zehn Jahre her sein. Ein österreichischer Spitzenpolitiker (ich lasse seine Parteizugehörigkeit hier bewusst weg) und ich sahen einander fassungslos an. Soeben hatte ich ihn gefragt, ob es denn nicht möglich und angebracht wäre, auch den Nachkommen österreichischer Jüdinnen und Juden, die aus dem nationalsozialistischen Österreich geflohen waren, die österreichische Staatsbürgerschaft anzubieten. Er konnte sich das ganz und gar nicht vorstellen und sagte so etwas wie: „So was bringen wir nie durch.“ Für mich war es damals wie ein Schlag in die Magengrube.

Spät, sehr spät, im Jahr 1993, unter der Kanzlerschaft von Franz Vranitzky, wurde es überhaupt erst den Verfolgten des Naziregimes selbst möglich gemacht, die österreichische Staatsbürgerschaft zurückzuerlangen, die sie durch Flucht oder Vertreibung verloren hatten oder die ihnen aufgrund der Nürnberger Rassegesetze entzogen worden war. Und dieses späte Zeichen der Wiedererlangung der österreichischen Staatsbürgerschaft war mit oftmals langwierigen und komplizierten Verfahren verbunden.

Die Bundesregierung unter Bundeskanzler Sebastian Kurz setzte dann diesen wichtigen und überfälligen Schritt. In der Sitzung des Ministerrates am historisch bedeutungsvollen 13. März 2018, also 80 Jahre nach dem sogenannten „Anschluss“, wurde beschlossen: „Als ein weiterer, wenngleich später Schritt der Wiedergutmachung soll daher nunmehr eine Regelung geschaffen werden, die auch den Nachkommen von Vertriebenen des Nationalsozialismus den Erwerb der österreichischen Staatsbürgerschaft unter Beibehaltung der bisherigen Staatsbürgerschaft ermöglicht.“

Vor allem im Zuge der Endverhandlungen der Gesetzesänderung geschah dann aus meiner persönlichen Wahrnehmung Erstaunliches: Alle von verschiedener Seite vorgelegten Entwürfe wurden überarbeitet, sämtliche bürokratischen und formalen Einschränkungen beseitigt und die Gruppe der Anspruchsberechtigten maximal ausgedehnt. Somit stellt die im September 2019 im Nationalrat beschlossene Änderung des Staatsbürgerschaftsgesetzes nachgerade eine kleine Revolution für Österreich dar. Hier die wichtigsten Eckpunkte:

Erstens können jetzt Nachkommen von Verfolgten unbeschränkt die österreichische Staatsbürgerschaft als weitere Staatsbürgerschaft erlangen. Die Einschränkungen der Antragsberechtigung auf lediglich drei Generationen oder auf fünf Jahre oder nur auf väterliche Vorfahren (wie in manchen Medien berichtet) stammten aus unterschiedlichen Entwürfen, die aber schlussendlich allesamt gestrichen wurden.

Zweitens wird in den Erläuterungen zum Gesetz festgehalten, dass an die „Nachvollziehbarkeit des Vorliegens der Voraussetzungen ... kein unverhältnismäßig hoher Maßstab anzulegen sein“ wird. Den Nachkommen werden also keine unnötigen bürokratischen Hemmnisse zum Nachweis ihrer Anspruchsberechtigung in den Weg gelegt. Eine weitere, ganz wichtige Klärung.

Drittens sind jetzt auch Personen anspruchsberechtigt, deren Vorfahren Bürger der Donaumonarchie bzw. deren Nachfolgestaaten waren und daher 1938 gar nicht österreichische Staatsbürger waren, sofern sie ihren Hauptwohnsitz damals in Österreich hatten.

Viertens wurde auch noch der Zeitraum, währenddessen die Vorfahren die österreichische Staatsbürgerschaft verloren oder aufgegeben hatten, bis zum 15. Mai 1955 erweitert – dies, um auch die

Fälle von verhinderter Rückkehr nach Österreich oder verspäteter Ausreise zu berücksichtigen. Damit sind auch die Nachkommen jener Personen umfasst, die beispielsweise 1945 aus dem KZ befreit wurden und erst später auswanderten, die als Folge der erlittenen Verfolgung erst nach dem Kriegsende emigrierten und beispielsweise in Österreich nicht mehr Fuß fassen konnten.

Dass die Beschlussfassung im österreichischen Nationalrat einstimmig erfolgte, gab dieser Änderung des Staatsbürgerschaftsgesetzes noch eine zusätzliche Bedeutung. Es war ein bewegender Moment für mich, zumal ich die Ehre hatte, sehr eng an der Ausarbeitung des Gesetzes mitzuarbeiten. Ich bin daher auch, neben den Klubobleuten, als einer der Sponsoren des Gesetzes namentlich genannt.

Schlussendlich hat der Nationalrat dann noch die Bundesregierung aufgefordert, alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, um den zuständigen Behörden die zusätzlichen Personal- sowie Finanzressourcen zur Verfügung zu stellen, damit diese die Bearbeitung der Anträge, die von Nachkommen der Opfer des Nationalsozialismus gestellt werden, „kundenfreundlich, professionell und rasch durchführen können“. Erste Schätzungen des Außenministeriums gehen von der eindrucksvollen Zahl von 500.000 bis 800.000 Anspruchsberechtigten aus. Daher wird die Antragstellung erst ab 1. September 2020 möglich sein.

Schlussbemerkung: An einer Antragstellung Interessierte können für weitere Informationen die für sie zuständige österreichische Vertretungsbehörde kontaktieren. Sehr gerne können Sie sich auch an mich wenden (martin.engelberg@parlament.gv.at). Ich werde mich bemühen, Sie dann über die aktuellen Entwicklungen auf dem Laufenden zu halten.

nu



© BENY SHLEVICH

Wer nächsten Mal in die Knesset einzieht, wird sich weisen. Die wahlmüden Israelis wünschen sich jedenfalls eine starke Regierung.

Politischer Stillstand

In Israel sind die Fronten zwischen Langzeit-Premier Benjamin Netanjahu und dem Bündnis „Blau-Weiß“ von Benny Gantz schwer überbrückbar. Nachdem auch Gantz keine Regierungsbildung zusammenbrachte, steht Israel zum dritten Mal innerhalb eines Jahres vor Neuwahlen.

VON OTMAR LAHODYNSKY (TEL AVIV)

Auf dem Rabin-Platz vor dem Rathaus in Tel Aviv versammelten sich am 2. November 25.000 Israelis im Gedenken an einen Politiker, der es mit dem Frieden ernst meinte. Jitzchak Rabin konnte seine Pläne nicht verwirklichen. Der Ministerpräsident und Friedensnobelpreisträger wurde vor 24 Jahren an dieser Stelle von einem rechtsradikalen Israeli erschossen, der glaubte, mit seiner Tat einen Verräter ausgeschaltet zu haben.

Seither sind die Aussichten auf Frieden zwischen Juden und Palästinensern in weite Ferne gerückt. Und Israels Politik erscheint in diesem Jahr nur mehr mit sich selbst beschäftigt zu sein. Das Land ist tief gespalten. Israels langjähriger Premierminister Benjamin Netanjahu konnte nach den Wahlen im Frühjahr keine Regierung bilden, weil er dafür nicht mehr genügend Partner fand. Die Neuwahlen im September haben zu einem knap-

pen Sieg des Mitte-Links-Bündnisses „Blau-Weiß“ von Benny Gantz geführt, der darauf die schwierigen Koalitionsverhandlungen aufnahm – und scheiterte.

Prekäre Lage

Der etwas steif wirkende ehemalige Generalstabschef hielt bei der Gedenkfeier für Rabin die Hauptrede. Er wandte sich gegen Hass und Spaltung im Land. Doch was viele Anhänger des stark geschrumpften linken Lagers erwartet hatten, sprach Gantz nicht an: eine Friedenslösung mit den Palästinensern. Er versprach dafür einen „inneren Frieden“ in Israel, indem er die Spaltung des Landes bekämpfen wolle. Mit seiner angestrebten „Regierung der nationalen Einheit“ hätte dies gelingen sollen, so der hochgewachsene ehemalige General.

Und setzte dabei voll auf Stärke und Abschreckung. Der Golan und auch das Jordantal seien Teile Israels. Notfalls werde er auch Tötungen von

Anführern von terroristischen Gruppen wieder zulassen, erklärte er nach den neuerlichen Raketenangriffen aus dem Gazastreifen auf nahegelegene israelische Orte.

Die Lage in dem von der radikalen Hamas beherrschten Küstenstreifen ist weiterhin prekär. Die als Antwort auf Raketenangriffe durch Israel verhängte Blockade hat dort radikale Gruppierungen gestärkt. Hamas-Chef Yahya Sinwar drohte Israel Anfang November mit einem sechs Monate währenden Raketenbeschuss sogar der bislang selten davon betroffenen Stadt Tel Aviv. Die Hamas werde die „humanitäre Krise“ im Gazastreifen nicht länger hinnehmen. Israel solle sich auf „etwas Großes“ gefasst machen. Man habe ausreichende Vorräte an weitreichenden Raketen angelegt. Bislang sind solche Waffen selten eingesetzt worden, zuletzt vor dem Eurovisions-Songcontest. Damals hat der Beschuss der Metropole letztlich dazu geführt, dass die israel-

lische Regierung einer Finanzhilfe aus Katar für die Bevölkerung in Gaza zustimmte.

Keine Garantie

Doch viele Israelis wünschen sich ein Ende der politischen Querelen. Die Aussicht, innerhalb eines Jahres zum dritten Mal Parlamentswahlen abzuhalten – was nunmehr als durchaus realistisches Szenario gilt –, ist für viele abschreckend und bietet auch keine Lösung. Denn mit großer Wahrscheinlichkeit wird das Ergebnis nicht viel anders aussehen als im September. Sogar ein Drittel der Likud-Wähler zieht laut Umfragen eine Gantz-Regierung gegenüber Neuwahlen vor.

Netanjahu will als Chef des rechten Parteibündnisses aus Likud und religiösen Parteien das Amt des Premierministers mit allen Mitteln behalten. Nur wenn er weiterhin Regierungschef bleibt, kann er die drei drohenden Anklagen wegen Korruption noch einmal abwenden.

Daher versuchte er, die Koalitionsverhandlungen von Gantz mit diversen Tricks zu stören. Netanjahu wollte

nur dann eine Koalition mit „Blau-Weiß“ eingehen, wenn er selbst Ministerpräsident bliebe. Eine Forderung, die Gantz als Wahlsieger nicht akzeptieren konnte. Der Vorschlag eines rotierenden Vorsitzes der Regierung zwischen ihm und Netanjahu schien auch keine Garantie für eine stabile Regierung zu sein. Und Netanjahu hat zusätzlich noch seine ultrareligiösen Koalitionspartner dazu angehalten, keinesfalls ohne den Likud mit „Blau-Weiß“ in eine Regierungskoalition zu gehen. Das Ergebnis ist nun bekannt.

Hier kommt nun die Partei „Israel Beytenu“ von Avigdor Lieberman ins Spiel. Der frühere Außen- und Verteidigungsminister, dessen Partei überwiegend Einwanderer aus der ehemaligen Sowjetunion anspricht, hatte ja Ende 2018 aus Protest gegen eine Waffenruhe mit der Hamas und gegen den Einfluss der ultrareligiösen Gruppierungen die Koalition verlassen und damit das Ende des rechten Regierungsbündnisses ausgelöst. Im November hatte Lieberman aber eine Rückkehr in diese Koalition nicht mehr ausgeschlossen. Doch seine

Forderungen, etwa zur Verpflichtung von Ultrareligiösen zum Armeedienst, erscheinen für die religiösen Parteien schwer annehmbar.

Die Mehrheit der Israelis wünscht sich eine starke Regierung, die auch gegen die Abschwächung der Konjunktur und steigende Mietpreise wirksame Maßnahmen treffen kann. Der staatliche Haushalt weist ein von Experten als gefährlich eingestuftes Defizit auf. Damit könnte auf die Israelis eine Welle von Einsparungen auch im Sozialbereich oder im Gesundheitssektor zukommen.

Anmerkung: Zu Redaktionsschluss dieser Ausgabe von NU war nicht absehbar, wie sich die politische Lage in Israel entwickelt. Nach Gantz' Rückgabe des Mandates zur Regierungsbildung konnte jeder Abgeordnete versuchen, eine Mehrheit von 61 der insgesamt 120 Parlamentarier für eine Regierungskoalition zu suchen. Sollte auch dies scheitern, würde das Parlament automatisch aufgelöst werden.

nu

Lady
Bluetooth
Hedy
Lamarr

Bis 10. Mai 2020

Judenplatz 8, Wien 1
So-Do 10 – 18 Uhr, Fr 10 – 14 Uhr
www.jmw.at

★
Jüdisches
Museum
Wien
Judenplatz

Hedy Lamarr, Starportrait zu „The Heavenly Body“ (1944).
Metro-Goldwyn-Mayer, Foto: Laszlo Willinger (Anthony Loder Archive)

mehr wien zum leben.
wienholding

Stadt Wien | Bundeskanzleramt



© WIKICOMMONS

Israelische Busse sind fast immer grün – und fast immer von Egged.

Alles im Grünen

VON RENÉ WACHTEL

Mit 16 Jahren bereiste ich das erste Mal mit Freunden Israel. Für unsere Tour durchs Land nahmen wir den Bus. Er ist in Israel allgegenwärtig, mit ihm kommt man in den Norden direkt zur libanesischen Grenze, auf den Golan, man fährt durch das Westjordanland zum Toten Meer, durch den Negev nach Massada bis hinunter nach Eilat. Kurz: Ohne Busse ging in Israel schon damals nichts, weder über Land, noch in den Städten.

Israelische Busse sind fast immer grün – und fast immer von Egged, dem größten Busunternehmen des Landes, das etwa für die Linien nach Ariel, Ofra und auch nach Hebron mehr als 114 gepanzerte Busse im Einsatz hat. Das die Busse zierende Aleph ist der erste Buchstabe des hebräischen Alphabets, mit dem auch der Name Egged beginnt.

Gegründet wurde die Genossen-

Das Busunternehmen Egged transportiert mit rund 6300 Fahrzeugen und 45.000 Fahrten auf 950 Strecken täglich mehr als eine Million Passagiere quer durch Israel. Die Geschichte von Egged – nach Greyhound in den USA und Transport of London das drittgrößte Busunternehmen weltweit – ist eng mit jener des Staates Israel verknüpft.

schaft Egged 1933 aus einem Zusammenschluss von vier kleineren Busgesellschaften im Raum Tel Aviv. 1951 kamen die im Norden verkehrende Busgesellschaft Shahr Bus Company und die im Süden tätige Drom Yehuda Bus Company dazu. Zehn Jahre später wiederum schloss sich die Hamekasher Bus Company aus Jerusalem der Egged an, die meisten israelischen Buslinien waren somit in einer Gesellschaft vertreten. Nach dem Sechstageskrieg wurden sehr schnell Linien in

das Westjordanland, zu den Golanhöhen und in den Gazastreifen eingerichtet; ebenso konnte man nun per Egged-Bus bequem von Eilat quer durch die Sinai-Halbinsel bis nach Sharm-El-Sheikh reisen.

Es gibt viele Geschichten über Egged, die eng mit der Geschichte des Landes verbunden sind. So standen am Beginn des Jom-Kippur-Krieges am 6. Oktober 1973 innerhalb von zwei Stunden mehr als 2000 Busse bereit, um alle Reservisten so schnell wie möglich zu

Als Transportfahrzeug
im Jom-Kippur-Krieg
im Einsatz: Modell „RT
Mark 2“.

den Frontlinien zu bringen. Der damalige Generalstabchef David Elazar sollte später sagen, Egged sei früher bereit gewesen als die Armee.

Größter Busbahnhof der Welt

Die nunmehr privat geführte Gesellschaft bedient mit ihrer Flotte von rund 6300 Fahrzeugen an die 950 Strecken, mehr als eine Million Fahrgäste werden täglich auf 45.000 Fahrten quer durchs Land befördert. 6300 Mitarbeiter sind bei Egged beschäftigt, der jährliche Umsatz beträgt umgerechnet rund 650 Millionen Euro. Nach Greyhound in den USA und Transport of London ist Egged damit das drittgrößte Busunternehmen weltweit. Bemerkenswert ist auch, dass Egged die zentralen Busstationen in den Städten selbst bewirtschaftet. Die größte, Tachana Merkazit in Tel Aviv, wo täglich mehrere tausend Busse an- und abfahren, wurde 1996 als größter Busbahnhof der Welt in das Guinness Buch der Rekorde eingetragen. In Tel Aviv baut Egged auch die Metro, und die Haifa Metropolitan Light Rail wird ebenfalls von Egged gemanagt.

Seit 2007 exportiert das Unternehmen sein Erfolgskonzept ins Ausland, etwa nach Bulgarien oder Polen, mit mehr als 13 Millionen Kilometer Fahrleistung pro Jahr, sowie in die Niederlande.

Bis Mitte der siebziger Jahre wurden, als Überbleibsel aus der Mandatszeit, nur Fahrzeuge von British Leyland verwendet. Als allerdings die britische Autoindustrie kollabierte und Egged beschloss, auf deutsche Produkte umzusteigen, gab es zunächst im ganzen Land heftige Proteste: Holocaust-Überlebende wollten nicht mit deutschen Bussen fahren. Mittlerweile stammen fast alle Busse für den Stadtbetrieb von MAN und Scania, Überland sind Mercedes- und Volvo-Fahrzeuge im Einsatz – und sind, nicht zuletzt wegen ihrer Bequemlichkeit, äußerst beliebt.

nu



© EGGED

Linie 100 – die historische Buslinie von Tel Aviv nach Kairo

Schon bald nach dem Friedensschluss 1979 träumte man in Israel von einer regelmäßigen Busverbindung zwischen Tel Aviv und Kairo. Man beauftragte Egged mit der Realisierung, doch es dauerte drei Jahre, bis man mit den Unterhändlern der ägyptischen Regierung, der Stadtverwaltung von Kairo und den privaten ägyptischen Busbetreibern einig wurde. Der Optimismus der Israelis stieß auf die Skepsis der Ägypter. Zur Diskussion standen nicht nur der Fahrpreis und die Aufteilung der Kosten, sondern auch Fragen im Hinblick auf Grenzkontrollen, Zollbestimmungen, Sicherheitsbedenken, Straßenverhältnisse und Versicherungsproblematiken. Die beiden Länder betraten wirklich Neuland. Schließlich fuhr am 29. April 1982 der erste Linienbus von Tel Aviv nach Kairo. Abfahrt der legendären Linie 100 war um sieben Uhr früh, für viele Israelis sollte sie den Weg in eine friedliche Zukunft für die beiden zuvor verfeindeten Nachbarn signalisieren. Egged-Busfahrer rissen sich geradezu um die erste historische Fahrt, die statt der erhofften neun Stunden dann doch fast 19 Stunden dauerte, weil man an der Grenze bei Rafiah und am Suezkanal lange Wartezeiten hinnehmen musste. Die Linie 100 war zwar, wie allen Beteiligten wohl bewusst war, kein finanzieller Erfolg, aber ein Friedensprojekt. Meist waren Touristen aus Israel an Bord, arabische oder ägyptische Reisende waren selten dabei. Nach einigen Jahren zog sich der ägyptische Bus-Partner zurück, die direkte Verbindung zwischen Tel Aviv und Kairo wurde deshalb und aus Sicherheitsgründen wieder aufgegeben.

Freilich kommt man auch heute mit dem Bus von Tel Aviv nach Kairo: Die Fahrt dauert etwa zwanzig Stunden, kostet umgerechnet rund 50 Euro, und man muss zweimal umsteigen.



Gerechtigkeit für Peter Handke

VON ANDREA SCHURIAN

„Mir kommt vor, ich bin doch ein Leser oder vielleicht sogar ein Schreiber von dem, was Goethe Weltliteratur genannt hat. Wenn dann das Nobelkomitee so entscheidet, dann sind sie auf keinem ganz schlechten Weg, dass die Weltliteratur was bedeutet“, sagte Peter Handke. Doch just an ihm, dem Vielschreiber und Polemiker, dem zornigen Rebell und Wortweltenwanderer, dem Monolithen der deutschen Literatur und Tiefenschürfer, dem glücklich Verfemten und Vermessungskünstler von weltliterarischem Rang, wie ihn das deutschsprachige Feuilleton metaphernreich umschreibt, entbrannte eine wochenlange, heftige Diskussion über die Entscheidung des Nobel-Komitees und das Verhältnis zwischen Kunst und Politik, Ethik und Ästhetik. Handke, der 1996 *Eine winterliche Reise zu den Flüssen Donau, Save, Morawa und Drina oder Gerechtigkeit für Serbien* und den Essay *Sommerlicher Nachtrag zu einer winterlichen Reise* veröffentlichte, um andere Perspektiven auf Ursachen und Folgen des Balkankrieges zu eröffnen. Er verurteilte die Nato-Luftangriffe, zieh westliche Medien der Lüge und hielt 2006 eine Grabrede für Slobodan Milošević. Im selben Jahr bezeichnete er freilich auch das Massaker von Srebrenica als das „schlimmste Verbrechen gegen die Menschlichkeit in Europa seit dem Zweiten Weltkrieg“.

Kann man Literatur und Autor voneinander zu trennen? Nein, finden etwa der amerikanische PEN-Club und die Gesellschaft für bedrohte Völker. Der französische Philosoph Alain Finkielkraut schimpft Handke ein „ideologisches Monster“, Salman Rushdie wirft Handke vor, sich im großen Stil zum Komplizen des Bösen zu machen. Die wütende Auseinandersetzung erinnert an Ezra Pound, einen der bedeutendsten US-amerikanischen Dichter und Wortkünstler des vorigen Jahrhunderts. Der politische Irrweg des ebenso unbelehrbaren wie tragischen Mussolini-Anhänger, der in den USA der Todesstrafe wegen Landesverrats nur deshalb entging, weil man ihn

Peter Handke nach der Bekanntgabe des Nobelpreises an seinem Wohnort im französischen Chaville.

für geisteskrank erklärt hatte, überstrahlt bis heute seine poetische Brillanz.

„Zerlach den Konflikt“, hatte Peter Handke Anfang der achtziger Jahre in seinem dramatischen Gedicht *Über die Dörfer* geschrieben, und es klingt angesichts der heftigen Kontroverse um ihn wie eine prophetische Handlungsanleitung. Doch niemand lacht, auch der Dichter nicht: Von keinem höre er, „dass er irgendetwas von mir gelesen hat, dass er weiß, was ich geschrieben hab“. Ja, der Dichter darf verlangen, dass man sich mit seiner Literatur auseinandersetzt. Denn sie allein spricht für sich – und für (oder gegen) ihn. „Es ist bestürzend, welcher Hass sich über einen Autor und sein Lebenswerk ergießt, der konsequent und radikal ohne erkennbaren Vorteil für sich selbst, vielmehr sogar noch zum eigenen Schaden, die Autonomie seiner schriftstellerischen Existenz gegen die an ihn und alle anderen Schriftsteller/innen gerichteten Erwartungshaltungen behauptet“, heißt es in einer von namhaften Autorinnen und Autoren unterzeichneten Erklärung.

Vor allem – aber nicht nur – in sozialmedialen Schnellgerichten kochen halbgebildete Vorurteile, Teil(un-)wissen und Gehässigkeiten auf großer Flamme. Schriftstellerkollegen und Intellektuelle toben und loben. „Meines Erachtens ist es sinnvoll, eine klare Grenze zwischen einem politischen, ideologiekritischen, ethisch suchenden Diskurs und der Beschreibung und Gestaltung einer persönlichen Erfahrung zu ziehen“, schrieb

etwa Henrik Petersen, Mitglied des Nobelkomitees. Zwar habe Handke in der Balkanfrage „eine Art politisches Kamikazemanöver“ vollführt, doch sein gesamtes Werk – „radikale, ideologiekritische Poetik“ – sei antifaschistisch: „Eine harte Welt braucht Schriftsteller, die es mit ihr aufnehmen können. Große Literatur muss belohnt werden.“

Und in der *Zeit* analysierte die Schriftstellerin Eva Menasse: „Wir haben es nicht mit einem in der Wolle gewirkten Nationalsozialisten, Mörderversteher und Faktenverdrehen zu tun, sondern mit einem zum ‚Tatzeitpunkt‘ 1996 berühmten Literaten auf politischen Abwegen. Dieser Unterschied ist bedeutsam. Die Literaturgeschichte ist voll von solchen.“

Peter Handke, unerschütterlicher Wanderer wider den literarischen und politischen Mainstream, sagte einmal, er sei „ein Idiot im griechischen Sinne, ein Nicht-Dazugehöriger“. Jetzt gehört er zu den Literaturnobelpreisträgern – endlich, wie Elfriede Jelinek sagt, die den Preis 2004 erhielt: „Er wäre auf jeden Fall schon vor mir dran gewesen.“ Schließlich werde nichts anderes als die literarische Qualität ausgezeichnet, „der große Dichter Handke hat den Nobelpreis zehnmals verdient. Wenn alle in eine Richtung rennen, müssen die Künstler als Einzige in die andre, das ist nicht nur ihr Recht, sondern ihre Pflicht, auch wenn ihnen dabei noch so viele entgegenkommen, die keineswegs entgegenkommend zu ihnen sind.“

nu



Eine Frage der Verantwortung

VON GABRIELE FLOSSMANN

„Ich bin ein Schriftsteller, ich komme von Tolstoi, ich komme von Homer, ich komme von Cervantes. Lasst mich in Frieden und stellt mir nie wieder solche Fragen.“ Vehement wies Peter Handke jede Verbindung zwischen seinem literarischen Schaffen und seiner moralischen und/oder politischen Standortbestimmung zurück. Das erinnert an den *Tod des Autors*, den der französische Philosoph und Literaturkritiker Roland Barthes 1967 verkündete: Der Autor sei „tot“, weil er und seine persönlichen Ansichten für die Literatur so gut wie keine Bedeutung hätten: Der Sinn jedes Textes entstünde ohnehin erst im Kopf des Lesers und aus dessen persönlicher Lebenserfahrung. Jeder Künstler, jede Künstlerin habe ein Recht auf ein Privatleben, das für die Beurteilung des Werks irrelevant sei.

Vor mehr als fünf Jahrzehnten galt die Behauptung vom „Tod des Autors“ als innovativ und radikal. Dass Peter Handke nun als Kollege von Cervantes nicht an seiner persönlichen Haltung

Der Literatur-Nobelpreis für Peter Handke sorgt seit seiner Bekanntgabe für mediale Turbulenzen.

Zwei Positionen anlässlich der eben erfolgten Überreichung.

zum serbischen Diktator und Kriegsverbrecher Slobodan Milošević gemessen werden möchte, ist aber keine Bestätigung für Barthes. Jean-Paul Sartre forderte in seinem 1947 verfassten Essay *Was ist Literatur?* moralisches und politisches Engagement des Prosa-Schriftstellers ein. Noch deutlicher hatte er diese Forderung schon 1945 in einem Vortrag anlässlich der Gründung der UNESCO erhoben: Während sich Musik, bildende Kunst und Poesie den Dingen nur symbolhaft annäherten, könne die Prosa dem Leser klare Sachverhalte vermitteln. Der unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg und Hitler-Faschismus brennenden Sorge, dass eine engagierte Literatur von politischen Systemen oder Ideologien vereinnahmt werden könnte, entgegnete Sartre: „Es gibt zwar eine Gewalt der Wörter, die darin besteht, zu lügen, zu kaschieren, zu verhehlen. Aber dann sind wir nicht mehr auf der Ebene der Literatur, sondern auf der Ebene der Propaganda oder der Reklame. Wenn wir wirklich wollen, dass ein Werk schön sei, dann genau beabsichtigen wir einen gewaltlosen Appell an die Freiheit. So können wir jetzt in großen Zügen die Verantwortlichkeit des Schriftstellers definieren.“

Als kritisches Organ zur politischen Bewusstseinsbildung hatte sich im Nachkriegsdeutschland die „Gruppe 47“ zusammengefunden, der etwa Alfred Andersch, Heinrich Böll, Günther Grass, Marcel Reich-Ranitzky, Wolfgang Hildesheimer und Hans Magnus Enzensberger angehörten. Zwanzig Jahre hindurch maßen sie das Schaffen junger Kollegen auch an deren politischer Haltung – bis 1967 ein vielversprechender Autor geladen wurde: Peter Handke. Er ergriff nach einer der Lesungen plötzlich das Wort: „Ich bemerke, dass in der gegenwärtigen deutschen Prosa eine Art Beschreibungsimpotenz vorherrscht. Man sucht sein Heil in einer

bloßen Beschreibung, was von Natur aus schon das Billigste ist, womit man überhaupt nur Literatur machen kann. Wenn man nichts mehr weiß, dann kann man immer noch Einzelheiten beschreiben.“

Auch in seinen international erfolgreichen späteren Werken gab und gibt es immer wieder Stellen einer abrupt auflodernden Aggression. Dieser Unterton gehört untrennbar zum Ton der Zärtlichkeit, der Einfühlsamkeit, die Handkes Literatur prägen. So auch bei seinem Text zum jugoslawischen Bürgerkrieg und seinem Reisebericht *Eine winterliche Reise zu den Flüssen Donau, Save, Morawa und Drina oder Gerechtigkeit für Serbien*. Er wollte diesen Text als Beschreibung einer Traumlandschaft verstanden wissen, als literarischen Ausdruck seiner Kindheitssehnsucht Jugoslawien, die ihm seine slowenisch sprechende Mutter nahegebracht hatte.

In Zeiten politischer Unsicherheit und Aggression gegen alles „Fremde“ rückt die Frage nach dem Verhältnis von Moral und Politik wieder in den Vordergrund – und damit auch die Rolle von Künstlern und Intellektuellen. Aber sind Schriftsteller für Aufklärung zuständig? Peter Handke gehört jedenfalls zu jenen Autoren, die von ihren eigenen Texten oder sogar von der Literatur an sich sagen, sie sei geradezu verpflichtet zu politischer Abstinenz. Er unterliegt einem fatalen Irrtum, wenn er verneint, dass Politik – im Guten wie im Bösen – mit Kunst zu tun hat; und nicht etwa mit einer Wissenschaft, die nur in den Laboratorien der globalen Wirtschaft und des internationalen Verbrechens erforscht und verstanden wird. Der Schriftsteller wird repräsentiert durch die Figuren, die er (er)findet. Sie müssen nicht denken und fühlen wie ihr Schöpfer. Aber dieser sollte beide Seiten verantworten: sich selbst und die Menschen, die er beschreibt.

nu



Bizarre Momentaufnahmen und tiefsinnige Weisheiten: Yoav (Tom Mercer) in „Synonymes“.

VON MICHAEL PEKLER

„Ich kam hierher, um Israel zu entkommen. Denn dieser Staat ist böse, obszön, ignorant, idiotisch, schmutzig, widerlich, derb, abscheulich, niederträchtig, jämmerlich, abstoßend, verwerflich, engstirnig, engherzig“ – Yoav (Tom Mercer) hat sich einige Synonyme für das Wort abscheulich zurechtgelegt. Er hat sie auswendig gelernt, einstudiert aus dem Französisch-Wörterbuch. Mit nichts außer dem Gewand am Leib ist er nach Paris gekommen, und beinahe hätte er die erste Nacht nicht überlebt. Fast wäre er in der Badewanne erfroren, doch Nadav Lapid's *Synonymes* beginnt stattdessen mit einer Wiedergeburt.

Aus der Wohnung in der feinen Gegend, zu der sich Yoav Zutritt verschaffte, wird ihm seine Kleidung geklaut. Yoav verbraucht den letzten Tropfen warmen Wassers, dann liegt er da wie der tote Jean-Paul Marat auf dem berühmten Gemälde. Doch der Revolutionär aus Israel wird von einem französischen Bohème-Pärchen aus der Nachbarwohnung gerettet. Émile (Quentin Dolmaire) und Caroline (Louise Chevillotte) scheinen aus dem Kinobilderbuch der Nouvelle

In „Synonymes“ landet ein junger Israeli in Paris, um mit der alten Heimat endgültig abzuschließen. Kein hebräisches Wort soll mehr über seine Lippen kommen. Für Nadav Lapid's außergewöhnliches Identitätsdrama gab es den Goldenen Bären bei der Berlinale.

Vague entsprungen: der erfolglose Literat mit schwerreichen Eltern und die selbstsichere Musikerin mit Leidenschaft für die Oboe. Auf Yoav's Hasstirade reagiert Émile ziemlich gelassen: „Kein Land ist das alles zugleich. Such dir was aus.“ Als der Neuankömmling bald einen Platz in ihrem Leben einnimmt, bedeutet das für Émile und Caroline eine willkommene Ablenkung inmitten ihres saturierten Alltags.

Yoav ist unberechenbar, laut, groß und muskulös – und für beide begehrenswert.

Synonymes, mit dem Nadav Lapid heuer bei der Berlinale den Goldenen Bären gewann, ist ein Film über die Suche nach einer neuen Identität. Aber unter ganz bestimmten, sehr spezifischen Bedingungen – und unter besonderen Voraussetzungen. Yoav möchte seine jüdische Identität

abschütteln und tut alles dafür. Was er eigentlich vorhabe, fragt ihn Émile. Er wisse es nicht, antwortet Yoav, außer dass er französisch werden wolle. „Das reicht nicht“, weiß der gebürtige Franzose Émile und hat, wie *Synonymes* in der Folge zeigt, mit seiner klaren Entgegnung recht. Man kann seine Heimat zurücklassen, eine neue finden wollen, aber Wunsch und Wirklichkeit können weit auseinanderklaffen. Und kann man wie Yoav einen Neubeginn erzwingen mit dem Herzen voller Bitterkeit?

Von Émile mit einem dottergelben Designermantel ausgestattet, bleibt Yoav ein Fremdkörper in der Stadt. Er bezieht eine kleine Bruchbude, wo er jeden Tag die gleiche Mahlzeit zu sich nimmt, penibel auf den Cent berechnet: Nudeln mit Tomatensauce, nicht mitgerechnet sind Öl und Salz. Wenn er durch die Straßen eilt, verfolgt ihn

die Handkamera hautnah, bleibt bei- der Blick stets zu Boden gerichtet. In diesen Momenten ist *Synonymes* pures Körperkino, ist auch dieser Film wie Yoav getrieben von einem Über- maß an Energie und Bewegung. Doch obwohl man diesen Mann zwei Kino- stunden nicht aus den Augen verliert, eignet er sich nicht als Identifikations- figur. Wie er sich benimmt und was er vorhat, bleibt so erratisch wie die Er- zählung selbst.

Starrkopf ohne Sicherheit

Es muss etwas geschehen sein in Israel während Yoavs Militärdienst. Die abrupt geschnittenen Rückblen- den in die israelische Vergangenheit – ein greller Kontrast zum herbstlichen Paris der Gegenwart – geben jedoch

rende Vorwurf, *Synonymes* sei der an- tiisraelische Film eines enttäuschten Emigranten, greift definitiv zu kurz: Die Starrköpfigkeit, mit der diese Figur denkt – oder hauptsächlich agiert –, bleibt immer Ausdruck einer tiefen Zerrissenheit und Ambivalenz. Viele Israelis hätten nach dem Kinobesuch auch gespürt, so Lapid, dass er „ihrer Entfremdung dem Land gegenüber eine Stimme gegeben“ habe.

Israels Schicksal ist für Yoav be- siegelt. Er hat Israel überlebt und er wird seiner Ansicht nach diesen Staat überleben, weil er eine höhere Lebens- erwartung habe. Die französischen Juden, denen er in Paris begegnet, sind Zionisten und veranstalten heim- liche Kämpfe gegen Neonazis; seinen Job in der Botschaft, wo er ebenfalls

muss er, wie in einer internationalen Schulklasse sitzend, ebenso kennen wie die Marseillaise. Natürlich hat er den vor Brutalität und Grausamkei- ten nur so strotzenden Text bereits auswendig gelernt – und erzeugt mit seinem inbrünstigen Halbgesang nur Unverständnis. Yoavs idealisiertem Bild von Frankreich wird die Grande Nation nicht standhalten.

In der vorigen Ausgabe von **NU** zum Thema Identität schrieb der Theologe Arnold Metznitzner am Beispiel der deutsch-jüdischen Dichterin Mascha Kaléko über die Bedeutung der Mut- tersprache für die Identität, da mit ihr Emotionen und Erinnerungen beson- ders verknüpft sind. „Ihr ist klar, dass es nicht genügt, die fremde Sprache zu beherrschen, sondern diese müsse uns



© FILMGARTEN

Wie aus dem Kinobilderbuch der Nouvelle Vague: Yoav (Tom Mercer), Émile (Quentin Dolmaire) und Caroline (Louise Chevillotte).

nur bedingt Aufschluss. Yoavs Erzäh- lungen aus Israel, Anekdoten gleich, die er Émile als Inspiration für dessen unfertigen Roman „schenkt“, sind eine Mischung aus bizarren Momentauf- nahmen und tiefsinnigen Weisheiten. Nur ob sie wahr sind oder nicht ein einziges fanatisch-fantastisches Kon- strukt, bleibt offen.

Nationalismus. Antisemitismus. Identität. Nadav Lapid, der in Tel Aviv Philosophie, in Paris Literaturwissen- schaft und in Jerusalem Filmregie stu- dierte, hat seinen Film autobiografisch eingefärbt. Auch Lapid wollte, wie er in zahlreichen Interviews bestätigt, aus Israel weg, hörte auf, Hebräisch zu sprechen, „selbst mit meiner Fami- lie am Telefon“. Doch der wiederkeh-

nur Französisch spricht, vermässelt er, indem er der im Regen wartenden Menschenschlange die Tür öffnet. Das geht so nicht, denn Einwanderung und Rückkehrgesetz sehen anders aus. Yoav soll im Sicherheitsdienst arbei- ten und stellt selbst ein Sicherheitsri- siko dar.

Kaiser ohne Kleider

In einer der eindrucksvollsten Szenen muss Yoav, um Franzose zu werden, zum Einbürgerungskurs. Es gilt, die Namen aller Präsidenten der Fünften Republik bis Macron aufzu- sagen und über die Eigenschaften des französischen Hahns in den ver- schiedenen Zeitformen Bescheid zu wissen. Die Vorteile des Laizismus

beherrschen.“ Yoav ist kein Dichter, auch wenn sein gehobenes, gestelzt wirkendes Französisch ihn mitunter als einen solchen erscheinen lässt. Er versucht eine Sprache zu beherr- schen, ohne zu begreifen, dass diese Herrschaft nicht über ein Wörterbuch erzwungen werden kann. Dass er, wie im Märchen vom Kaiser mit den neuen Kleidern, nur so tut, als sei er Franzose – bis jemand kommt und ihn auf die Nacktheit seiner Identität hin- weist. Und er auf das zurückgeworfen wird, was er ist. Nur er selbst. *nu*

*Ab 6. 12. im Kino
In Wien u.a. im Le Studio Film
und Bühne*

Schaut der Eigenbeschreibung zufolge zwar komisch aus, redet aber wie wir: Michael Niavarani, Chef im „Simpl“.

VON GABRIELE FLOSSMANN

Er sei lieber Kasperl und nicht Chef, sagte Michael Niavarani vor nicht allzu langer Zeit über sich selbst. Um dann zur Freude seiner Fangemeinde wortbrüchig zu werden. Überraschend – vor allem für sich selbst, wie er augenzwinkernd meint – kaufte er vor wenigen Monaten das Wiener Traditions-Kabarett „Simpl“ und verschaffte damit dem „Bulli“ ein neues altes Herrl. Nach mehr als 15 Jahren ist Niavarani damit als künstlerischer Leiter zurückgekehrt – in das Haus, mit dem für ihn alles begann: „Wenn ich die Stiegen in der Wollzeile hinuntergehe, fühlt es sich ein bisserl an, als käme ich zu meinen Eltern auf Besuch“, beschreibt er seine Gefühle. „Sich wieder um den Simpl zu kümmern, neue Kabaretttexte für das ‚größtenwahnsinnig gewordene Nudelbrett‘ (Karl Farkas) zu schreiben, ist wie nach Hause kommen.“ Der gelernte Schauspieler und geborene Komiker hatte seine Brettl-Karriere im „Simpl“ begonnen, wo er schon im Alter von 25 Jahren Conférencier war, der jüngste in der langen Geschichte des Etablissements. Das einstige Kabarett-Wunderkind ist inzwischen 51 Jahre alt und will in „seinem Haus“ angeblich nur dann spielen, wenn er gerade nichts Besseres vorhat. Aber er schreibt die dort aufgeführten Sketche und hat in der aktuellen Saison auch Regie geführt.

Mehr Spaß macht es ihm, sich mit geschätzten Kollegen auf die Bühne zu setzen und – mehr oder weniger unvorbereitet – Schmach zu führen. Regelmäßig tritt Niavarani mit Otto Schenk auf, im Burgtheater hat er einige Abende mit Harald Schmidt bestritten. Sein Humor ist manchmal derb und in jedem Fall schwarz und treffend. Das Publikum ist begeistert.

Dass auch Shakespeare-Tragödien eine heitere Seite haben können, bewies Niavarani mit seinen komödiantischen Adaptionen von Shakespeare-Klassikern wie *Die unglaubliche Tragödie*

„Ein guter Mensch ist nicht lustig“

Michael Niavarani begann seine Brettl-Karriere vor vielen Jahren im „Simpl“. Nun ist der halbe Perser auch Chef des ältesten jüdischen Kabarettts in Wien.

von *Richard III.* und *Romeo und Julia*, die dem Tod entronnen, dafür aber in einer langen, allzu langen Ehe gelandet sind. Seine Kinofilme und autobiografischen Bücher sind alle Kassenschlager geworden. Bei seinen jüngsten Auftritten im Wiener Globe-Theater saß Niavarani gemeinsam mit dem Komiker und einstigen Monty-Pythons-Star John Cleese auf der Bühne – und stellte sich seinem britischen Bühnenpartner mit folgenden Worten vor: „I look like a terrorist, but I am a Nazi.“ Was zum einen heißt, dass er Sohn eines Persers und einer Wienerin ist, und zweitens, dass er ganz offensichtlich sein Gegenüber und damit auch das Publikum lustvoll provoziert. Der doppelbödige Schmääh über seine Herkunft gewinnt angesichts seines Simpl-Abenteuers noch zusätzlich an Tiefe: Der persische Wiener ist nun auch Chef des ältesten jüdischen Kabarett in Wien.

NU: Das Kabarett Simpl ist das älteste jüdische Kabarett von Wien, manche sagen auch das älteste in Europa. Michael Niavarani: Es ist auf jeden Fall das älteste durchgängig bespielte Kabarett.

Und Sie sind halber Perser. Man könnte da fast auf die Idee kommen, dass in Österreich doch alles in Ordnung ist, wenn sich diese Kombination mit dem jüdischen Kabarett auf anscheinend sehr harmonische Weise ausgeht.

Diesen Gedanken habe ich ja schon zum ersten Mal 1993 gehabt, als ich damals künstlerischer Leiter wurde. Dass ein halber Perser in einem katholischen Land ein jüdisches Kabarett übernimmt, hat schon das gewisse Etwas. Ich habe vor ein paar Tagen eine interessante Begegnung gehabt – und zwar bei der Präsentation eines Buches über das Leben eines gewissen Jakob Eduard Polak. Er hat von 1818 bis 1891 gelebt und war Leibarzt des Schahs von Persien. Die Buchautorin hat mich dazu auf der Bühne interviewt. Polak war Jude und stammte aus Böhmen. Er war also, wie man sagt, „a böhmischer Jud“, der aus einem katholischen Land in ein islamisches fährt und dort das Medizin- und Krankenhauswesen revolutioniert. Er hat zum ersten Mal im Iran eine organisierte Medizin eingeführt. Ich habe die Autorin bei unserem

Gespräch gefragt, ob ihrer Meinung nach so etwas heute noch möglich wäre, und sie verneinte das, weil sich diese Form der wechselseitigen Toleranz, des wechselseitigen Respekts leider mehr rückentwickelt. Und ich bin draufgekommen, dass ich auch böhmische Vorfahren habe. Ich bin also halb persisch, viertel niederösterreichisch und viertel böhmisch – und jetzt eben wieder im jüdischen Kabarett. Ich möchte mich nicht rückentwickeln und meine daher: das geht problemlos.

In einer „Rat-Pack“-Show fragte Dean Martin seinen Kollegen Sammy Davis, Jr., warum er als Schwarzer den jüdischen Glauben angenommen habe und meinte: „Wasn't it enough for you to be black?“ An Sie gerichtet, könnte die Frage lauten: Mussten Sie als halber Perser in Österreich auch ein jüdisches Kabarett leiten? Natürlich musste das sein. Ich wäre jetzt auch noch gerne blind und querschnittgelähmt.

Waren Sie nie mit Vorurteilen konfrontiert?

In meiner Jugend gar nicht. Das lag vielleicht auch daran, dass ich den persischen Teil meiner Herkunft immer stolz vor mir hergetragen und damit angegeben habe, dass meine Familie in Persien große Häuser und Gärten gehabt hätte – was natürlich alles erstunken und erlogen war. Ich glaube aber, dass es hauptsächlich mit der Sprache zusammenhängt, dass ich mich mit Vorurteilen nicht auseinandersetzen musste. Dadurch, dass meine Sprache so wienerisch klingt, kommt niemand auf die Idee, dass ich nicht von hier bin. Die meisten denken sich wahrscheinlich nur: Er schaut zwar komisch aus, aber er redet wie wir.

Es gibt einen Schüler von Sigmund Freud, Theodor Reik, der ein Buch über das Wesen des jüdischen Humors und des jüdischen Witzes geschrieben hat. Er meint, dass diese Form von Witz gar nicht so speziell jüdisch sei, sondern sowohl Waffe als auch Medizin von Menschen ist, die in Unterdrückung leben müssen. Sehen Sie das auch so?

Darüber haben John Cleese und ich lange auch privat geredet. Wir haben uns die Frage gestellt: Wozu hat die Evolution den Humor entwickelt? Es

hat ja alles, was wir Menschen machen, einen evolutionären Sinn. Manchmal liegt dieser Sinn lange zurück und steht uns heute im Weg – wie etwa die Angst vor Fremden. Vor 3000 Jahren war diese Angst wichtig, um für kleine Menschengruppen das Überleben zu sichern. Heute wissen wir durch die Philosophen der Aufklärung, dass wir einander nicht erschlagen müssen, sondern dass wir miteinander reden können. Das sollten wir uns in einer globalen Welt wieder in Erinnerung rufen. Und der Humor ist auch ein Ergebnis der Evolution. John Cleese meinte, dass der Humor dazu da sei, um mit dem Schmerz und der Traurigkeit des Lebens umzugehen. Eigentlich ist der Humor eine Bewältigungsstrategie.

Sie schreiben ein Kabarettprogramm, das nicht nur humorvoll, sondern auch politisch ist. Könnte man sagen, dass Politiker, die gute Menschen und ohne Fehl und Tadel sind, sofort jeden Humor ersticken würden, weil man in einer idealen Welt ja keinen Humor mehr braucht?

Das ist richtig. Denn der Humor ist eine Zur-Wehr-Setzung, und John Cleese hat dazu auch etwas Gescheitertes gesagt. Er meinte, eine Komödie kann sich ja nur mit Negativem auseinandersetzen, gegen das der Humor als Strategie eingesetzt werden kann. Eine Komödie über Buddha geht sich da nicht aus, denn die wäre sicher wahnsinnig fad. Ein guter Mensch ist nicht lustig.

Um noch einmal auf Ihr „Simpl“-Programm zu kommen. Sie schreiben Sketches dafür, auch politische. Wird das nicht immer schwieriger?

Wir haben uns schon während der Proben die Option freigehalten, ständig neue Nummern zu schreiben, um auf politische Vorkommnisse reagieren zu können. Doch dann haben wir die Notbremse gezogen und gesagt: Wir werden keine Politiker parodieren und keine großen politischen Nummern machen, denn die waren und sind alle seit August ohnehin jeden Tag acht Stunden im Fernsehen. Wir haben daher Nummern geschrieben, die sich mit der politischen Essenz des Menschseins auseinandersetzen – und das hat dem Programm gutgetan.

nu

VON MICHAEL PEKLER

Für viele war es zunächst weniger eine Emigration als eine Rückkehr. Mit der nationalsozialistischen Machtübernahme 1933 in Deutschland mussten auch die jüdischen Filmschaffenden dem Land den Rücken kehren. Nicht wenige von ihnen stammten aus Wien oder Budapest und hatten sich in den Zwanzigerjahren von den besseren Produktionsbedingungen nach Berlin locken lassen. Nun bot sich aufgrund noch existierender Bekanntschaften aus früheren Tagen – und weil auch hier deutschsprachige Filme produziert wurden – die Möglichkeit, wieder in Österreich arbeiten zu können. Zumindest vorübergehend, denn Lage und Bedingungen waren in höchstem Maße prekär.

Bereits 1934 verbot Berlin die Zulassung von Produktionen mit jüdischer Beteiligung für den deutschen Markt. Damit wurde nicht nur der „Arierparagraph“ auch in Österreich umgesetzt – wo er etwa in alpinen Vereinen längst angewendet wurde –, sondern man verhinderte in Berlin somit auch, dass das deutsche Kinopublikum die zur Ausreise gezwungenen Stars über die „Hintertür“ wieder auf der Leinwand sah. Was Nationalsozialismus und Austrofaschismus für wenige Jahre jedoch nicht verhindern konnten, waren die dadurch überwiegend in Wien und Budapest entstandenen, unabhängigen Produktionen mit jüdischer Beteiligung: das „unerwünschte Kino“.

Weißer Vorhänge

Die auf zwei Ebenen präsentierte, von einer zweiteiligen Retrospektive begleitete Ausstellung im Metrokino begreift sich in erster Linie als Spurensuche. Schautafeln, Vitrinen und Filmausschnitte dominieren den Parcours, der zwar eine Richtung vorgibt, aber zugleich erlaubt, sich nach eigenem Interesse zu orientieren und einen eigenen Weg zu finden. Denn auch hier geht es, wie bei jeder Erinnerungsarbeit,

Verweilen und verbinden



Die Ausstellung „Unerwünschtes Kino“ widmet sich vertriebenen Filmschaffenden in Wien und Budapest von 1933 bis 1938.

um die Möglichkeit des Verweilens. Etwa beim Ausnahmearbeiter Felix Bressart, der Kostümdesignerin Gerdago, dem unvergesslichen Joseph Schmidt, in dessen Schaukasten sich neben dem Toilettenkoffer das Programmheft seines letzten Konzerts in Chicago findet. Die sich wie weiße Vorhänge durch die Räume spannenden Leinwände erwecken den Eindruck kleiner Zelte, auf denen kurze Ausschnitte aus insgesamt elf Filmen gezeigt werden. Hermann Kosterlitz, später in Hollywood als Henry Koster berühmt, ist etwa mit zwei Arbeiten vertreten, seinem Musikliebesfilm *Tagebuch*

der Geliebten (1935) und seiner Aschenputtel-Komödie *Katharina, die Letzte* (1935) mit Franziska Gaal. Was in diesem Kontext besonders auffällt, ist die außerordentlich hohe Professionalität dieser Produktionen. Denn auch wenn die insgesamt 24 Langspielfilme für jüdische Filmschaffende aller Sparten – von der Regie über den Schnitt bis zum Kostümbild – immerhin für kurze Zeit Arbeits- und Verdienstmöglichkeiten boten, so war die Finanzierung jeder einzelnen Produktion ein Kraftakt. Und man war mit Synchronfassungen oder zweisprachig gedrehten Filmen auf den nicht-deutschsprachigen Markt angewiesen. Von Kontinuität konnte also nicht die Rede sein, und schon gar nicht von einer gesicherten und sicheren Zukunft. Wer nicht wie Kosterlitz, der 1935 von Joe Pasternak zu den Universal Studios geholt wurde, das Glück hatte, das Land rechtzeitig verlassen zu können, zeigt die auf einzelne Biografien konzentrierte zweite Ausstellungsebene mit dem Thema „Vertreibung, Verfolgung, Exil“.

Die von Anna Högner und Armin Loacker kuratierte Ausstellung setzt aufgrund der räumlichen Beschränkung – im Ki-

nokulturhaus bleibt, auch wenn beide Etagen bespielt werden, wie immer zu wenig Platz – auf Auswahl und definierte Schwerpunkte. In diesem Sinn funktionieren auch die den einzelnen Filmschaffenden zugeordneten, farbigen Bodenmarkierungen, die die Ausstellungsstücke miteinander verbinden: Sie zeichnen jenes Netzwerk nach, das Filme und Menschen miteinander verband – und bis 1938 halten konnte. *nu*

„Unerwünschtes Kino“
Metro Kinokulturhaus, bis 31. 1. 2020
Retrospektive bis 7. 1. 2020

Noch vor fünfzehn Jahren, als der österreichische Dokumentarfilm *Calling Hedy Lamarr* in die Kinos kam, hieß es: Wer kennt diese Frau? Heute lautet die Frage umgekehrt: Wer kennt sie nicht? Ehemals als schönste Frau der Welt gefeiert, teilte sie das Schicksal vieler Stars des klassischen Hollywood. Ihre Fans hatten sie zwar nicht vergessen, waren aber wie ihr Idol selbst in die Jahre gekommen. Kurz nach Lamarrs Tod im Jänner 2000 fand ihr Sohn Anthony Loder, es sei an der Zeit, sie wiederzuentdecken, bevor die Erinnerung an sie ganz verschwunden war. Sein Wunsch ging in Erfüllung. Doch seltsamerweise ist die gebürtige Wienerin heute weniger als strahlend schöne Schauspielerinnen bekannt, die den Glamour einer Ära verkörperte, sondern vielmehr als Technik-Ikone und Erfinderin des Frequenzsprungverfahrens, einem Vorläufer heutiger Drahtlostechnologien wie Mobilfunk und Bluetooth.

Die turbulente Lebensgeschichte der hochintelligenten Schauspielerin ist selbst filmreif. 1914 als Hedwig Kiesler in Wien geboren, ging die Tochter eines jüdischen Bankiers aus dem Wiener Nobelparkbezirk Döbling vorzeitig von der Schule ab, um Schauspielerin zu werden. Mit gerade einmal 18 Jahren wurde sie als strahlender Nachwuchs-Star gefeiert. Max Reinhardt nannte sie „das schönste Mädchen Europas“. Ihre Hauptrolle in dem tschechoslowakisch-österreichischen Spielfilm *Ekstase* (Gustav Machatý, 1933) machte sie international bekannt, doch wurden ihr ein Nacktauftritt und ein vor der Kamera gespielter Orgasmus – damals ein Tabubruch – ein Leben lang immer wieder vorgehalten. Im selben Jahr heiratete Hedy Kiesler den reichen, skandalumwitterten Munitionsfabrikanten und Waffenhändler Fritz Mandl, vor dessen Dauerkontrolle sie 1937 nach Hollywood flüchtete.

Navy gegen Nazis

Legenden ranken sich um ihre Aufnahme in die MGM-Star-Familie. Auf demselben Schiff reisend wie Louis B. Mayer, soll sie dessen Aufmerksamkeit erregt haben, als er ihre (kalkulierte) Wirkung auf männliche Mitreisende sah. In den USA mit dem neuen Namen Hedy Lamarr und einem Siebenjahresvertrag angekommen, wurde sie von ihrem Studio in zahlreichen, oft nicht besonders anspruchsvollen Filmen als „schönste Frau der Welt“



Lady Bluetooth

Das Jüdische Museum Wien würdigt in seiner Ausstellung „Lady Bluetooth. Hedy Lamarr“ die in Wien als Hedwig Kiesler geborene Schauspielerin, ohne deren Erfindungsreichtum Mobiltelefonie, WLAN und Bluetooth undenkbar wären.

vermarktet. Nach dem Kriegseintritt der USA wollte sich auch die Nazi-Gegnerin, deren Geburtsland seit dem „Anschluss“ nicht mehr existierte, nützlich machen – und entwickelte gemeinsam mit dem Avantgarde-Komponisten George Antheil ihre Erfindung des Frequenzsprungverfahrens. Die US Navy, der sie das Patent schenkte, ließ es aber für Jahre in der Schublade verschwinden. Ihre Karriere im Film fand in der Darstellung der biblischen Femme fatale in Cecil B. DeMilles Monumentalfilm *Samson und Delilah* (1949) ihren Höhepunkt. Später entwickelte sie sich zur exzentrischen Diva, deren Face-lifts und Scheidungen von der Klatschpresse ausgeschlachtet wurden. In ihrem letzten Lebensabschnitt zog sie sich zurück und mied die Öffentlichkeit. Ihre Wiederentdeckung als geniale Erfinderin ab 1997 erlebte sie noch hochbetagt.

Die Ausstellung im Jüdischen Museum Wien präsentiert anhand zahlreicher originaler Objekte, Schriftstücke, Privatfotos und Kleidungsstücke aus dem Nachlass und von privaten ebenso wie institutionellen Leihgebern die einzelnen Stationen

dieser außergewöhnlichen Biografie, mit einem Schwerpunkt auf ihren frühen Jahren in Wien, ihrer familiären Herkunft und ihrem später verklärten Verhältnis zu ihrer Heimatstadt. Die Schau beleuchtet sowohl die Privatperson und ihre Beziehungen zu den sechs Ehemännern, drei Kindern, Freunden, Kollegen und Fans als auch ihre Filmkarriere und ihr Schicksal als Erfinderin. Dabei lässt sich in vielen glamourösen Bildern aus der klassischen Zeit Hollywoods schwelgen. Doch auch die Kehrseite wird nicht ausgespart.

Während der Vorbereitungen zur Ausstellung wurde klar: Das Interesse an Hedy Lamarr hält weiter an und steigert sich sogar noch. So wurde für 2020 der Start einer Mini-Serie über ihr Leben angekündigt. Die Hauptrolle wird eine andere Schönheitskönigin spielen: Gal Gadot, ehemalige Miss Israel und Wonder-Woman-Darstellerin. Man darf gespannt sein.

nu

Andrea Winklbauer ist Kuratorin der Ausstellung „Lady Bluetooth. Hedy Lamarr“. Bis 10.5.2020 im Jüdischen Museum Wien

VON GREGOR AUENHAMMER

Spätes Leuchten heißen sie also, die neuen Klangwelten von André Heller. Es sind fein zisierte Hörbilder seiner Gedankenwelten, gepaart mit Naturklängen und begleitet von teilweise virtuosen Musikern wie Robert Rotifer (der auch als Produzent fungierte), Voodoo Jürgens, Ina Regen, dem Nino aus Wien, Florian Sitzmann, Marwan Abado, Eloui, Martin Klein, Soundbastler Andy Lewis und Master Mike Thorne. Wechselhaft flirrend und fiebrig, sanft und episch sind diese sechzehn Lieder. Manche Akkorde klingen wie Schubert, manche hallen nach wie bei Bob Dylan. Da meint man den Wind zwischen Blättern zu hören, die Sonne auf Palmwedeln zu sehen, exotisch singende Vögel und zischende Schlangen zu vernehmen. Schalmeien erklingen, brechen den Rhythmus von Trommeln, schmieden Allianzen mit Streichern, fügen sich in Klezmersounds à la Giora Feidmann, in



Wortkaskaden auf Klangwolken

Ein emeritierter Popzar meldet sich zurück: André Heller hat nach langer musikalischer Abstinenz mit „Spätes Leuchten“ ein neues Album herausgebracht.



Walzerklänge eines Lanner und in den Blues à la Tom Waits. Man hört Menschen lachen, tanzen, singen – und musizieren. Ein maghrebinisches Wiegenlied mündet in eine alte sephardische Melodie.

Nach Millionen verkaufter Schallplatten und tausenden Konzerten, die ihn Überwindung und Kraft kosteten, weil sie wider seine Natur waren, trat Heller seine lange Pause an. Nun knüpft er nahtlos an seine musikalische Vergangenheit an und erfindet sich doch neu. Heller setzt einen Kontrapunkt zur

allgegenwärtigen Beschleunigung, ohne dabei unmodern zu sein. In seiner musikalischen Fusionsküche mischt er traditionelle Melodien mit modernen Rhythmen. Und er singt von Einsamen, von Gestrandeten, von unglücklich Verliebten, Vertriebenen, Entwurzelten, aber auch von maßlos Glücklichen. Doch Heller wäre nicht er selbst, würde er nicht auch Fallstricke einziehen, Zweifel säen, den Finger in offene Wunden legen: „Spü'ts, Buaschn, spü'ts, bis 's Herz an de Gurgl klopft“. Erdig, ehrlich, ja intim wird der Weltbürger, wenn er tief ins Wienerische drifft.

Zwischendurch huldigt er auf diesem Album, das ein wenig wie eine Inventur seines Lebens und Liebens wirkt, privaten Göttern, Säulenheiligen, persönlichen Helden und Heroinen. *Sehnsucht nach der Liebsten* ist von besonders zarter Anmut und Intimität, ebenso sein Zugang zu Vergänglichkeit und Tod.

Spätes Leuchten beinhaltet die gesammelte Weisheit eines Musikers, der nach einer langen Odyssee mit sich selbst Frieden geschlossen hat, der mit

sich selbst und der Welt nun im Reinen zu sein scheint. Eines Menschen, der angekommen ist. Das Album, das übrigens auch auf Vinyl erscheint, ist keine anämische Soundtapete, sondern ein lebendig-pulsierender fliegender Klangteppich. *nu*

איך אומרים ?....

Prof. (FH) Mag. Julius Dem, MBA

Allgemein beedeter und gerichtlich zertifizierter Dolmetscher für Hebräisch

יוליוס דם
מתרגמן מוסמך לשפה העברית

ÜBERSETZUNGEN - DOLMETSCHUNGEN
DOKUMENTE, VERTRÄGE, BEGLAUBIGUNGEN, ETC.
DEUTSCH - HEBRÄISCH / HEBRÄISCH - DEUTSCH

תרגומים
תעודות, חוזים, אימותים, וכו'
גרמנית - עברית / עברית - גרמנית

טל': +43 699 11788119
E-Mail: julius@dem.co.at
www.dem.co.at

Die Stadt als Bühne



Im Farbenrausch: Nathan Dvirs „Juicy Control 01“ (2008).

„Street.Life.Photography“: Unter diesem Titel zeigt das Kunst Haus Wien noch bis Mitte Februar, wie unterschiedlich Fotografinnen und Fotografen von 1930 bis heute den urbanen Raum wahrnehmen. Sehenswert!

VON ANDREA SCHURIAN

Persönlichkeits- und Urheberrechte, Datenschutzbestimmungen: Fast könnte man befürchten, die Zeiten der Street Photography wären vorbei. Doch das Kunst Haus Wien, das Museumsdirektorin Bettina Leidl übrigens zum ersten „grünen Museum“ des Landes mit Umweltgütesiegel gemacht hat, tritt mit einer in fünf Kapiteln unterteilten Ausstellung den überzeugenden Gegenbeweis an. Und zeigt bis Mitte Februar auf zwei Stockwerken mehr als zweihundert Arbeiten von 35 historischen und zeitgenössischen Fotografinnen und Fotografen, deren Herangehensweisen, Blickwinkel und Wirklichkeitsausschnitte unterschiedlicher nicht sein könnten.

Der US-amerikanische Fotokünstler Philip-Lorca diCorcia, von dem u.a. New Yorker Straßenszenen ausgestellt sind, hatte übrigens einen richtungsweisenden Rechtsstreit über Urheberrechte ausgelöst – und

gewonnen, nachdem er im Jahr 2000 am New Yorker Times Square Ernest Nussenzweig, einen chassidischen Juden, ohne dessen Erlaubnis fotografiert hatte. Als Nussenzweig sein Foto 2005 entdeckte, verklagte er diCorcia und dessen Galerie, der Fall ging bis zum Supreme Court. Street Photographer DiCorcia plädierte auf seine Ausdrucksfreiheit als Künstler, Nussenzweig berief sich auf sein Recht auf Privatheit wie auch auf die freie Religionsausübung als chassidischer Jude: Die Veröffentlichung seines Fotos bedeute eine Verletzung seiner religiösen Überzeugungen, insbesondere des Zweiten Gebots, das die Anfertigung von Götzenbildern verbietet, zu denen auch Abbilder jeglicher Dinge in der Welt gehören. Beides, Ausdrucks- und Meinungsfreiheit sowie Religionsfreiheit, werden durch das First Amendment der Verfassung der Vereinigten Staaten garantiert. Das Gericht stellte sich letztlich auf diCorcias Seite, der Fotograf obsiegte über den von ihm Dargestellten – und

damit in gewisser Weise die Kunst über die Zehn Gebote.

Was ist Klischee, was Vorurteil, und wie wirklich ist die Wirklichkeit denn überhaupt? Die Erzählungen des 41-jährigen algerisch-französischen Fotografen Mohamed Bourouissa über die prekären Verhältnisse in den Pariser Banlieues, über Drogendeals und desillusionierte Jugendliche beispielsweise, sind präzise inszenierte Nachstellungen mit Schauspielerinnen und Schauspielern. Der in New York lebende, vielfach ausgezeichnete israelische Künstler Natan Dvir wiederum bildet ab, was er auf seinen Expeditionen durch die Straßen erlebt und sieht. Und das kann mitunter erschreckend bizarr sein, wie seine Serie über den Sieg des globalen Kommerzes über den Menschen: Vor riesigen, knallbunten Plakatwänden schrumpfen Passanten zu Miniaturen. *nu*

*„Street.Life.Photography“
Kunst Haus Wien, bis 16. 2. 2020*

Dokumente der menschlichen Niedertracht

VON RONALD POHL

Auf den Schwarzweißfotos des Linzer Dichters, Lichtbildners und Verlegers Heimrad Bäcker (1925–2003) entfaltet die Zeit ein Werk der Verunklärung. Wie Mehltau legt sich ihre Gleichgültigkeit auf die Anlagen der Nazi-Mörder, auf die Bruchsteine und Kasematten von Mauthausen und Gusen.

Was menschliche Niedertracht ersonnen hat, um die Opfer des Rassismus in Arbeitssklaven zu verwandeln, erscheint im Abstand von drei oder vier Jahrzehnten eigentümlich entfärbt. Die Fotografien Heimrad Bäckers, im zweiten Untergeschoß des Wiener Mumok zu besichtigen, enthüllen ihre enorme Beredtheit erst auf den zweiten Blick. Mitunter sind es gerade die Verheerungen der Zeit, die die Artifizialität der von Bäcker vorgefundenen Trümmer und Fragmente bestätigen.

Funktionsgemäß verhalten sich Bäckers Aufnahmen wie Negativbilder. Ihre Menschenleere bezeugt das Leiden der Opfer, die der NS-Selektions- und Vernichtungsapparat mit der ganzen Gründlichkeit seiner bürokratisch verfassten Struktur systematisch ihrer Menschenwürde beraubt hat.

Es ist gerade die scheinbare Versachlichung, die das Unmaß der zur Ansicht gelangenden Monstrosität enthüllt. Noch Max Weber glaubte, in seinem berühmten Vortrag *Politik als Beruf* 1919, das Wesen beamteter Tugendhaftigkeit ausgerechnet durch dessen Unterwerfung unter den Sachzwang rechtfertigen zu dürfen. Gerade die „im Interesse der Integrität

Heimrad Bäckers Fotografien und Texte im Wiener Mumok: Die „nachschrift“ als notwendige Aufhebung des Mörder-Idioms.

hochentwickelte ständische Ehre“ soll das zielgerichtete Treiben der Beamten von der „Dilettantenverwaltung“ durch „Beutepolitiker“ – denen es ohnehin nur auf ihre materiellen Interessen ankomme – vorteilhaft abheben.

Was Max Weber an der „rein technischen Leistung des Staatsapparats“ noch ausdrücklich guthieß, verkommt unter den bürokratischen Mörderhänden von Eichmann und Konsorten zur Unent rinnbarkeit des Pseudo-Sachzwangs. Auch davon erzählen Bäckers karge Bilder von Schwund und Verwitterung: Das Getriebe verhält sich gleichgültig gegen den ihm vorgesetzten Zweck. Darin aber liegt der wahre Fluch seiner Rationalität.

Fletschen der Reißzähne

Bäcker, der Fotograf, benutzte Methoden der Avantgarde, zumal diejenigen der Konkreten Poesie. Die kleine, schlichte Ausstellung im Mumok nennt sich „es kann sein, dass man uns nicht töten wird und uns erlauben wird, zu leben“. Dieser vollkommen unerhörte Satz, der von der gewaltsamen Übertragung der Behördensprache auf deren Opfer erzählt, ist zweifelsfrei dokumentiert. Die Mordlust scheint in ihm aufgehoben. Sie kehrt unüberhörbar wieder: indem sie den Todgeweihten eine Form der Höflichkeit aufnötigt, die das Fletschen der Reißzähne in eine Form der Achtsamkeit umerzählt. Geäußert wurde der Satz 1944 von einem

Unbekannten aus dem Ghetto Łódź.

Die in ihm ausgedrückte Hoffnung, das Elementarrecht auf Leben „erlaubt“ zu bekommen – wie man vielleicht den Zugang zu einem Luxusgegenstand eingeräumt erhält –, bezeugt den kompletten Kollaps zivilisatorischer Kategorien. Das Feld aber, auf dem die Praxis der Entmenschlichung ihre ganze Monstrosität enthüllt, ist dasjenige der Sprache.

Bäcker hat in seinem zweibändigen Grundlagenwerk *nachschrift* (1986/1997) das Idiom der Endlösungstäter seiner Inhumanität überführt. Er hat im Archiv der Zahlenreihen und Protokolle, der Reichsbahnverzeichnisse und Totenlisten Einsicht genommen. Bäcker hat das verdruckste Herumgerede dokumentiert, den gestelzten Jargon der Ablehnung, dem man in jeder Silbe seine dämonische Beflissenheit anmerkt: in Wörtern wie „Ausrottungserleichterungen“.

All das hat Heimrad Bäcker in sparsamste Text- und Bildanordnungen übersetzt. Und so bildet die Ausstellung ihrerseits ein Postskriptum: Seit 2015 befindet sich der fotografische Nachlass Bäckers, ein Konvolut von 14.000 Aufnahmen, als Schenkung der Familie in der museumseigenen Sammlung.

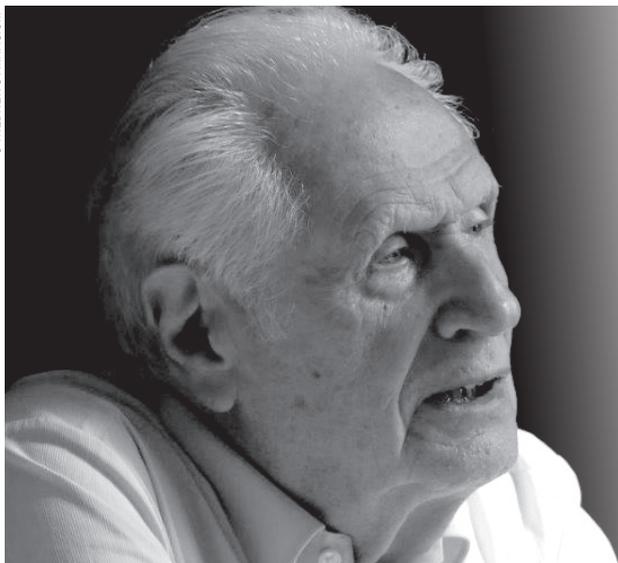
Die von Marie-Therese Hochwartner, Nora Linser und Susanne Neuburger mustergültig konzipierte Schau, entstanden in Kooperation mit der KZ-Gedenkstätte Mauthausen, errichtet aus Sätzen, Schriftbildern und Fotoserien einen Parcours auf Pressspanplatten.

Die toten Gleiskörper in Mauthausen und Umgebung, die Narben im Granit der Felswände verhalten sich ihrerseits wie Schriftzeichen. In ihnen – und mit ihnen – überschrieb Bäcker seine, wie er meinte: unauslöschliche Schuld. Hatte er als junger Mann doch in der Regionalausgabe des *Völkischen Beobachters* Hoffnungen auf den sogenannten „Endsieg“ geäußert. Ihn ließ das Bewusstsein seiner vor ihm selbst einbekannten Schuld das ganze Leben lang nicht mehr los.

nu



Heimrad Bäcker Mumok,
bis 16. 2. 2020.



Schwierige Versöhnung

Stanislaw Zalewski überlebte den NS-Terror im oberösterreichischen KZ Gusen. Der heute 94-jährige Pole war im September in Wien zu Gast und begeisterte Schülerinnen und Schüler eines Wiener Gymnasiums.

VON OTMAR LAHODYNSKY

„Ich glaube weiter an das Gute im Menschen, auch wenn ich in meinem Leben oft die schlimmsten Erniedrigungen erlebt habe“, sagt Stanislaw Zalewski. Der heute 94-Jährige verbrachte 545 Tage in Konzentrationslagern des NS-Regimes. Als 14-jähriger Schüler hatte er im besetzten Warschau patriotische Durchhalteparolen auf Hauswände gemalt, als ihn deutsche Gendarmen verhafteten und ins Gestapogefängnis einlieferten. Kurz darauf wurde er mit anderen Mitgliedern aus dem katholisch geprägten Widerstand nach Auschwitz transportiert. Dort wurde er mehrfach Augenzeuge von NS-Verbrechen. „Eines Tages habe ich beobachtet, wie gut gekleidete Menschen aus einem Zug ausstiegen. Es waren Männer, Frauen und Kinder, die sich ängstlich umblickten. Es waren Juden aus einem westeuropäischen Land, die vom Bahnsteig direkt in die Gaskammern geführt wurden“, erzählte Zalewski im September den versammelten Schülerinnen und Schülern des Sir-Karl-Popper-Gymnasiums in Wien.

Er ist Vorsitzender der polnischen Vereinigung der ehemaligen Häftlinge der politischen Gefängnisse und Konzentrationslager Hitlers – und er tritt gerne vor Jugendlichen auf. „Eine wichtige Lehre aus dem Zweiten Weltkrieg bleibt, dass sich kein Volk über andere erheben soll und dass es keine Herrenmenschen geben darf.“

Als junger, kräftiger Bursch wurde Zalewski als Zwangsarbeiter für die deutsche Rüstungsindustrie ausgewählt und im Viehwagon ins KZ Gusen

nach Oberösterreich transportiert. Dort musste er in Stollenanlagen an der Produktion von Flugzeugteilen für Messerschmitt-Kampfbomber arbeiten. Bis zu zwölf Stunden Schwerarbeit pro Tag in schlecht belüfteten Stollen und die mangelhafte Verpflegung führten dazu, dass beim Abendappell immer wieder Gefangene fehlten – viele von ihnen landeten in der Krankenabteilung oder wurden von SS-Aufsehern oder Blockwarten zu Tode geprügelt.

Als er die Schmerzen von offenen Wunden an den Beinen nicht mehr ertrug, ging auch er in jene Baracke für Kranke, von der es hieß, dass sie für viele die letzte Station bedeute.

Der dortige Aufseher war Pole und stammte aus demselben Bezirk Warschau wie Zalewski. So wurde er besser behandelt, bekam ein Bett in der Nähe des Ofens und auch größere Essensportionen. Aber in der Nacht musste er mit ansehen, wie der Aufseher andere Patienten grundlos zu Tode prügelte. „Ich stellte mich schlafend, bekam aber alles mit. Daher meldete ich mich, sobald meine Wunden etwas verheilt waren, wieder gesund und in meine Baracke zurück.“

Gewissenskonflikt

Nach Kriegsende spielte Zalewski in Warschau bei einer Handballmannschaft, als er eines Tages während eines Turniers plötzlich den Aufseher wieder erkannte. Geschockt überlegte er, was nun zu tun sei. „Eigentlich hat er ja mein Leben gerettet, aber musste ich diesem Peiniger, der viele meiner Landsleute grundlos umbrachte, deshalb dankbar

sein?“ Der Gewissenskonflikt schien unüberbrückbar. Als er sich für eine Anzeige entschied, war der Mann verschwunden. Niemand kannte seinen Namen.

„Jeder Krieg lässt die Grenze zwischen Gut und Böse verschwimmen“, mahnt der greise Gast aus Polen. „Ein Menschenleben war damals nicht mehr wert als eine kleine Scheibe Brot.“ Seine Appelle an österreichische Politiker, die letzten Überreste des KZ Gusen I und II anzukaufen und so für die Nachwelt zu bewahren, blieben bislang ohne Erfolg. Nach 1945 wurden auf dem KZ-Gelände und über den weitverzweigten Stollen private Wohnhäuser errichtet. Als von diesen einige Risse bekamen, wurden viele Stollen mit Beton aufgefüllt.

Zalewski kehrte 1945 zu Fuß nach Polen zurück. Er ging auf die Technische Universität und studierte Maschinenbau. Er gründete eine Familie und freut sich heute als Witwer über zahlreiche Enkelkinder. Ob Versöhnung grundsätzlich möglich sei? Ja, unter einer Bedingung, sagt Zalewski. Vergebung und Sühne müssten auf historischer Wahrheit basieren. Und daher bereitet es ihm große Sorgen, wenn rechtsradikale Gruppierungen NS-Verbrechen in Zweifel ziehen oder beschönigen wollen.

Zu neuen Forderungen der polnischen Regierung nach weiteren Entschädigungszahlungen meint er: „Es gibt gar nicht so viel Geld, das die Leiden der Häftlinge wettmachen kann.“ Und die Zahl der noch lebenden ehemaligen Zwangsarbeiter wird ohnehin immer kleiner. 1946 gab es in Polen noch 200.000 Überlebende der NS-Todeslager, heute sind es nicht einmal mehr 2000.

nu

Gespaltene Gesellschaft

Nathan: Schalom Ronni. Mir geht das Attentat in Halle nicht mehr aus dem Kopf, auch wenn seither ein paar Wochen ins Land gezogen sind. Ich habe das Gefühl, dass jedes Mal, wenn ein Attentäter auf Juden losgeht, er als „psychisch krank“ abgetan wird. Das aber spricht dem Täter seine Zurechnungsfähigkeit ab. Er ist nicht mehr eine bewusst agierende Person, die seine Opfer nach gewissen Kriterien auswählt, sondern ein Kranker, also jemand, der nicht weiß, was er tut. Ich meine, wir tun uns keinen Gefallen, wenn wir die Motive des Täters, aber auch das gesellschaftliche Klima, nicht ernst nehmen. Wie siehst du das?

Ronni: Das gesellschaftliche Klima war und ist sowieso immer angespannt, aber was heißt das denn? Bei vielen Leuten läuft das Leben nicht nach Wunsch, sie sehen sich als Verlierer des Systems und suchen die Schuldigen dafür, das war doch schon immer so. Gerade der Attentäter von Halle wurde von den Ermittlern auch so beschrieben. Aber einzelne unglückliche Menschen – wir sprechen hier nicht von Terrororganisationen –, die deswegen gleich zur Waffe greifen und in der Gegend herumballern, können doch nicht gesund sein – und repräsentieren auch nicht die Gesellschaft. Wie formulierte es unser Herr Bundespräsident: „So sind wir nicht.“ Was meinst du?

Nathan: Natürlich repräsentiert ein solcher Attentäter nicht die Gesellschaft als solche, wir sind definitiv nicht so. Ich denke aber schon, dass das gesellschaftliche Klima solche Menschen

Am 9. Oktober beabsichtigte ein Attentäter, in die Synagoge von Halle einzudringen und die zur Jom-Kippur-Feier versammelten Betenden zu töten. Verstärkt das gesellschaftliche und politische Klima derartige Anschläge?

Ein Gespräch zwischen Ronni Sinai und Nathan Spasić.

anheizt. Ein klassischer Amokläufer würde einfach auf den Dorfplatz laufen und wild um sich schießen, während ein politischer Attentäter sich seine Opfer aussucht. Oftmals entsprechen solche rechtsextremen Täter (aber auch radikale Islamisten) zusätzlich dem Bild eines „soldatischen“, also eines – in ihren Augen – harten, wehrhaften Mannes, der sich berufen sieht, gesellschaftliche Veränderungen selbst herbeizuführen. Dies trifft sowohl auf den Attentäter von Halle als auch auf den Christchurch-Attentäter oder Anders Breivik zu. Letzterer verfasste sogar ein Manifest, in dem er ein vermeintlich „verweichlichtes“ Männerbild beklagte und die FPÖ für ihre Anti-Einwanderungspolitik lobte. Der Christchurch-Attentäter wiederum pflegte Kontakte zu den Identitären, an deren Demonstrationen und Kongressen führende FPÖ-Politiker teilnahmen. Auch die antisemitischen Kampagnen gegen George Soros in Ungarn oder Polen nähren einen gewissen ideologischen Bodensatz und bestätigen diese wahnsinnigen „soldatischen Männer“ in ihrem Handeln.

Ronni: Durchaus. Das passt auch zu jenem Männerbild, das Gewalt gegen Frauen rechtfertigt. Ich bin ja kein Psy-

choanalytiker, aber irgendwie passt das alles zusammen, um ein vereinfachtes Psychogramm eines Attentäters zu erstellen, dessen Selbstwertgefühl sich über Macht, Gewalt, Unterdrückung, Fortpflanzung (Arterhaltung) und vor allem Stärke durch Zugehörigkeit zu einer Gruppe definiert. Letzteres widerspricht allerdings zugegeben der Theorie des kranken Einzeltäters. Was ich sagen möchte: Antisemitismus ist „nur“ ein Ausschnitt beziehungsweise ein Teil des Problems einer gespaltenen Gesellschaft. Natürlich sind wir Juden durch den Holocaust besonders sensibilisiert und traumatisiert hinsichtlich Ausgrenzung und Verfolgung, aber ich fühle mich von der Politik nicht allein gelassen damit. Es betrifft uns doch alle! Ich glaube auch nicht, dass ein rechtsradikales, faschistisches Programm in Europa heute tatsächlich mehrheitsfähig sein kann – solange sich die wirtschaftliche Situation nicht dramatisch verschlechtert, weil das wohl der beste Nährboden für Faschismus ist.

Nathan: Da kann ich dir zustimmen. Antisemitismus ist tatsächlich nur ein Fragment einer gespaltenen Gesellschaft. Allerdings finde ich, dass antisemitische Verschwörungstheorien im Subtext immer wieder in Erscheinung





© ROBERT MICHAEL / DPA / PICTUREDESK.COM

Dresden, 9. Oktober 2019: Polizisten mit automatischen Waffen hinter dem Gedenkstein gegenüber der Synagoge.

treten. Hinter den Flüchtlingen stünden dunkle Mächte, die sogenannte Hochfinanz, George Soros, „die Juden“. Der Halle-Attentäter sprach von einem „großen Austausch“ und repetierte damit die Theorie, wonach Soros die Migranten nach Deutschland gelockt hätte, um daraus einen multikulturellen Vielvölkerstaat zu machen: von den Identitären und rechtspopulistischen Parteien verbreitet, in Halle konsequent zu Ende gedacht. Laut einer Studie glauben 46 Prozent der Deutschen, dass geheime Organisationen einen Einfluss auf politische Entscheidungen hätten. Jeder vierte Österreicher wünscht sich einen „starken Führer“. Das ist besorgniserregend.

Ronni: Traurig genug, dass ich dir nun – ganz untypisch jüdisch – kaum wider-

sprechen kann, wenngleich ich etwas vorsichtig bin, was Studien und Statistiken betrifft. So polarisierend wie: zehn Prozent der Raucher erkrankten an Lungenkrebs bzw. 90 Prozent der an Lungenkrebs Erkrankten sind Raucher. Aber das ist eine andere Geschichte ...

Nathan: Antisemitismus findet man leider überall, und es ist unsere Aufgabe, ihm dort die Stirn zu bieten, wo wir ihm begegnen. Allerdings halte ich den Kampf dagegen für relativ aussichtslos, ähnlich wie beim Klima.

Ronni: Apropos Klimakrise, hast du eigentlich Zukunftsängste, Nathan? Du bist doch ein junger Mensch, was beschäftigt dich mehr: die Klimakatastrophe oder Antisemitismus? Stell dir mal vor, Greta

Thunberg wäre Jüdin! Vielleicht weisen ihr die Rechten aber eh noch eine jüdische Abstammung nach oder zaubern zumindest eine Verbindung zu Soros aus dem Hut. Ich glaub, die extreme Linke ist aber auch nicht besser, was Verschwörungstheorien betrifft. Bin *ich* jetzt auch schon paranoid?

Nathan: Ich denke nicht, dass du paranoid bist, lieber Ronni. Oder wir sind es beide. Dann sind wir aber zumindest in guter Gesellschaft – und könnten ewig weiterdiskutieren.

Ronni: Du hast völlig recht. Womit ich zumindest für heute das letzte Wort habe.

Nathan: Das vorletzte ...

nu



FOTOCREDIT: PRIVAT



Wer ein Menschenleben rettet, rettet die ganze Welt

VON PAUL CHAIM EISENBERG

Dieser talmudische Ausspruch ist einer der bekanntesten, den auch Nicht-Juden kennen. Als gläubiger Mensch könnte man sagen, dass der Ewige es war, der diesen Retter zur richtigen Zeit an den richtigen Ort geschickt hat, damit er seine Mission erfüllen kann. Das Besondere an diesem Menschen ist, dass er diese Gelegenheit nicht vorbeigehen lässt und alle anderen Tätigkeiten hintanstellt.

Ein berühmter Psychotherapeut aus Amerika – ein frommer Jude, weshalb viele orthodoxe Familien mit ihren Problemen zu ihm kommen, weil sie einem nicht-religiösen Psychotherapeuten nicht trauen – erzählte folgende Geschichte: In einer sehr streng observanten Familie gab es einen revoltierenden Teenager-Sohn. Während seine Brüder alle in strengen Jeschiwot lernten und die Schwestern in ebenso frommen Mädchenschulen waren und praktisch Tag und Nacht mit dem Studieren und Einhalten der Gebote beschäftigt waren, schlich sich dieser junge Mann täglich aus der jüdischen Schule in eine Bibliothek und

verschläng dort Bücher und Schriften von Philosophen und Historikern. In diesen Büchern fand er auch Ideen, die mit den frommen Vorstellungen seiner Familie nicht übereinstimmten. Die Eltern wussten sich keinen Rat und schickten diesen missratenen Sohn zu dem frommen Psychotherapeuten.

Dieser sprach mit dem jungen Mann eine Stunde und stellte fest, dass er keine psychischen Probleme hatte. Messerscharf schloss er aus dem Gespräch, dass das Problem nicht bei dem Burschen allein lag, sondern bei der ganzen Familie. Als die besorgten Eltern anriefen und fragten, was mit ihrem Sohn eigentlich los sei, schlug er vor, dass zur zweiten Sitzung die gesamte Familie antanzen sollte: Geschwister, Eltern und, wenn es sie noch geben sollte, die Großeltern. Als schließlich wirklich die ganze Familie kam, redeten zunächst alle lauthals durcheinander, bis der alte Großvater zur Ruhe rief und sagte, dass er etwas erzählen möchte.

Appell an alle

„Ich war gerade im Alter meines Enkels und wuchs in den frühen 1930er Jahren auch behütet in einer

ganz frommen Familie in Polen auf. Mein Vater war Rabbiner, meine Geschwister gingen alle in Jeschiwot, selbstverständlich streng getrennt nach Buben und Mädchen. Bei uns zu Hause gab es keine Bücher, die nicht von jüdischen Themen handelten. Auch ich schlich mich, wie mein Enkel, manchmal in eine Bibliothek und fand eines Tages ein Buch von einem gewissen Adolf Hitler mit dem Titel *Mein Kampf*. Nachdem ich dieses Buch gelesen hatte, ging ich zu meinem seligen Vater und sagte zu ihm: ‚Vater, wir müssen alle so schnell wie möglich von hier weggehen. Denn ich habe in einem Buch gelesen, dass ein Mann aus Deutschland vorhat, alle Juden nicht nur in Deutschland zu vernichten. Und mir scheint, er hat es nicht nur so dahingeschrieben, sondern er plant, es auch wirklich zu tun.‘ Mein Vater lächelte milde und sagte: ‚Man muss nicht alles glauben, was in den gojischen Büchern steht.‘ Ich versuchte ihn davon zu überzeugen, dass dieser Verrückte es ernst meinte. Vergeblich! Schließlich sagte ich ihm, dass ich, auch wenn der Rest der Familie nicht mitkommt, auf alle Fälle Europa verlassen werde. Das tat ich wirklich und erreichte nach einigen Entbehrungen Amerika.

Nach dem Krieg erfuhr ich die bittere Wahrheit, dass meine Eltern und alle meine Geschwister in der Schoah ermordet worden waren. Obwohl ich fromm geblieben bin, habe ich hier in Amerika zu arbeiten begonnen und ein erfolgreiches Business aufgebaut. Wie ihr alle wisst, finanziere ich damit auch euer Talmudstudium. Ich liebe euch alle, aber besonders nahe fühle ich mich diesem Enkel: Er hält, wie ich, Schabbat, befolgt die Koscherregeln, lernt in der Jeschiwa den Talmud. Nur für einige Stunden bricht er aus der vorgelebten Enge aus und

liest ‚verbotene Bücher‘. Genau das hat mein Leben gerettet und euch in die Welt gebracht. Denn ihr wärt alle nicht am Leben, wenn ich damals nicht das grausame Buch gelesen und rechtzeitig die Konsequenzen ergriffen hätte.“

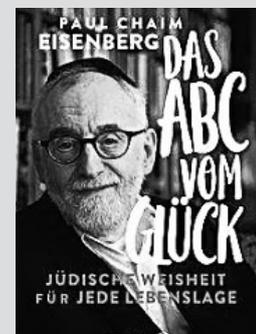
Gesunder Mittelweg

Es war mucksmäuschenstill im Raum. Der Therapeut beendete die Sitzung mit den Worten: ‚G’tt sei Dank seid ihr alle normal. Und vielleicht müsst ihr nur lernen, einen Sohn oder Bruder, der ein wenig von den ausgetretenen Pfaden abweicht, nicht abzulehnen, für meschugge zu erklären und zum Therapeuten zu schicken. Sondern in Liebe einen Modus Vivendi zu finden.“

Mit einem geradezu umgekehrten Problem kam einmal eine andere Jüdin zu diesem Therapeuten. Sie beklagte sich bei ihm, dass ihr Sohn sich vom Judentum vollends abwende und wahrscheinlich nicht einmal eine jüdische Frau heiraten werde. Der Therapeut fragte sie, ob sie denn den Sohn in eine jüdische Schule geschickt habe. „Nein“, antwortete sie. „Waren Sie regelmäßig in der Synagoge mit ihm?“, fragte der Therapeut. Abermals verneinte die Frau. „Haben Sie wenigstens zu Hause kosher gekocht?“, wollte der Therapeut wissen. Und sie sagte: „Vielleicht nicht ganz streng. Aber ich habe ihm jeden Freitagabend gefüllte Fisch und Nudelsuppe gemacht. Und trotzdem will er jetzt nichts mehr vom Judentum wissen.“ Hier fällt die richtige Diagnose nicht schwer. Kosher-style allein genügt nicht.

Und wieder bewahrheitet sich für mich mein Credo, den gesunden Mittelweg zwischen Engstirnigkeit und Nachlässigkeit im Judentum zu suchen.

Von A wie „Ainleitung“ bis Z wie „36 Zadikim“, dazwischen F wie „Freude“ oder „Fundi“, M wie „Maseltov“, „Matura“, „Mütter“ und „Musik“ und X wie „Xperte“: Nicht zuletzt, weil es Oberrabbiner Paul Chaim Eisenberg mit der alphabetischen Struktur nach eigenem Bekunden nicht immer akademisch genau nimmt, ist sein *ABC vom Glück. Jüdische Weisheit für jede Lebenslage* eine so hinreißend lebensweise, kurzweilige und hinter sinnige Miniaturensammlung, gewürzt mit jüdischem Humor, verfeinert mit talmudischen Weisheiten, reich an rabbinischem Wissen.



ABC vom Glück. Jüdische Weisheit für jede Lebenslage, erschienen bei Brandstätter, 159 Seiten, 22 Euro

„Jener ist weise, der von allen bereit ist zu lernen“, resümiert der Oberrabbiner von Österreich im Kapitel V wie „Väter (und ihre weisen Sprüche)“: „Das Judentum sagt, es ist nicht genug, einfach nur Weisheit anzuhäufen, sondern wir müssen auch bereit sein, immer Neues zu lernen, und das sogar von jedem.“ Und schon in der „Ainleitung“ schreibt er: „Ich bin überzeugt davon – und das ist eine sehr jüdische Überzeugung –, dass das Lernen zu den beglückendsten Dingen im Leben gehört.“ Und Lernen mit Paul Chaim Eisenberg gehört zu den beglückendsten – und fröhlichsten! – Dingen des Lebens.

nu



Gregor Auenhammer

Gregor Auenhammer arbeitet seit 1988 beim *Standard*. Autor mit Schwerpunkt Zeitgeschichte, Kunst und Fotografie. Zuletzt erschienen die Bücher *Entdeckung Österreichs in 100 Objekten*, *Auf den Spuren von Gustav Klimt* und *Auf den Spuren von Otto Wagner*.



Henryk M. Broder

ist einer der bekanntesten und streitbarsten deutschen Publizisten und Mitbegründer der „Achse des Guten“ schreibt u.a. in. *Die Welt*, *Spiegel*, *taz*, *Die Zeit* und *Kleine Zeitung*. Sein letztes Buch *Das ist ja irre! Mein deutsches Tagebuch* erschien 2017.



Paul Chaim Eisenberg

ist Oberrabbiner, der alle Regeln beherrscht und Ausnahmen findet, wenn er jemandem helfen will! Singt gern und macht gern Menschen eine Freude. Zuletzt von ihm erschienen: *Das ABC vom Glück. Jüdische Weisheit für jede Lebenslage*.



Martin Engelberg

ist Psychoanalytiker, Consultant und Coach, geschäftsführender Gesellschafter der Vienna Consulting Group, Abgeordneter zum Nationalrat, Präsident der Sigmund-Freud-Gesellschaft, Mitbegründer, langjähriger Herausgeber (bis 2017) und Autor von **NU**.



Hannes Ettlstorfer

ist Kunst- und Kulturhistoriker, Ausstellungskurator im In- und Ausland sowie Autor zahlreicher Publikationen zu gastrosophisch-historischen Themen.



Gabriele Flossmann

ist freie Autorin. Die Filmexpertin hat viele Jahre das Filmressort der ORF-Kulturabteilung geleitet und ist mit Filmschaffenden weltweit bestens vernetzt.



Eric Frey

ist Chef vom Dienst bei der Wiener Tageszeitung *Der Standard*, Österreich-Korrespondent der Londoner Wirtschaftszeitungen *Financial Times* und *The Economist* sowie Buchautor.



Johannes Gerloff

hat in Tübingen, Vancouver und Prag evangelische Theologie studiert und lebt seit 1994 mit seiner Familie in Jerusalem.



Stephan Grigat

ist Dozent für Politikwissenschaft an Universitäten in Wien, Passau, Potsdam und Haifa und Herausgeber der Bücher *Iran – Israel – Deutschland: Antisemitismus, Außenhandel und Atomprogramm* sowie *AfD & FPÖ: Antisemitismus, völkischer Nationalismus und Geschlechterbilder*.



Adrian Jonas Haim

studiert, schreibt und kuratiert Filmprogramme in Wien und anderswo.



Otmar Lahodynsky

war lange Zeit EU-Korrespondent und stellvertretender Chefredakteur der Tageszeitung *Die Presse*, wechselte danach als Leiter der Außenpolitik zum *Kurier* und koordiniert derzeit die Innen- und Europapolitik des *Nachrichtenmagazins* profil.

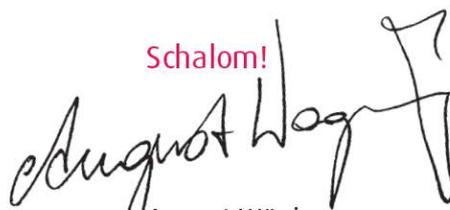


Louis Lewitan

ist Psychologe, Stress-Experte und Buchautor (*Die Kunst, gelassen zu bleiben*). Lebt in München und schreibt regelmäßig für *Die Zeit*.

Anlässlich des Chanukkafestes wünscht der ÖVP-Parlamentsklub allen Leserinnen und Lesern der Zeitschrift **NU** und allen jüdischen Bürgerinnen und Bürgern ein schönes Fest und ein freudvolles Miteinander.

Möge für uns alle eine Zeit voller Friede, Versöhnung, Verständnis und Liebe kommen! Das wünschen wir uns von ganzem Herzen!

Schalom!

August Wöginger
ÖVP-Parlamentsklub



© ÖVP-Klub/Sabine Klimpt



Mark Elias Napadenski

ist in der Studienvertretung Kunstgeschichte und bei der Jüdischen Österreichischen Hochschüler*innenschaft tätig.



Nathan Spasić

ist freischaffender Fotograf aus Wien und studiert an der Universität für angewandte Kunst. Seinen Fokus legt er auf Themen wie Prekariat, Marginalisierung und Rechtsextremismus. Derzeit arbeitet er an einem Dokumentarfilm über den Jugoslawienkrieg.



Michael Pekler

Der NU-Chef vom Dienst ist Filmkritiker und -buchautor. Er schreibt u.a. für das Schweizer *Filmbulletin*, den *Freitag* und den *Falter*.



Danielle Spera

Die **NU**-Herausgeberin ist Direktorin des Jüdischen Museums Wien. Davor war sie ORF-Journalistin und Moderatorin. Sie studierte Publizistik und Politikwissenschaft.



Ronald Pohl

ist Feuilletonredakteur und erster Theaterkritiker der Tageszeitung *Der Standard*. Zahlreiche belletristische Publikationen, zuletzt im Verlag Ritter: *Kind aus Blau*. *Roman der Rückbildung*. *Ein Miles-Davis-Brevier*.



Michal Typolt-Meczes

ist Kunst- und Kulturhistorikerin, Judaistin und Gastrosophin. Zahlreiche Forschungsprojekte und Publikationen im Bereich Esskultur. Lebt und arbeitet in Wien.



Michael Reinprecht

ist Diplomat, war zuletzt European Union Fellow an der USC in Los Angeles, davor Leiter der Nahostabteilung des Europäischen Parlaments in Brüssel und Direktor des Informationsbüros des EU-Parlaments in Wien.



René Wachtel

lebt in Wien, ist selbstständig.



Andrea Schurian

Die **NU**-Chefredakteurin ist Autorin einer ständigen Kolumne in der Tageszeitung *Die Presse*. Die ehemalige ORF-Journalistin und Moderatorin leitete mehr als neun Jahre lang das Kulturressort in der Tageszeitung *Der Standard*. Sie studierte Publizistik und Politikwissenschaften.



Andrea Winklbauer

ist Kunst-, Film- und Kulturhistorikerin sowie Kunstkritikerin und seit 2008 Kuratorin am Jüdischen Museum Wien.



Ronni Sinai

ist als freier Mitarbeiter für das Magazin **NU** tätig.



Adelheid Wölfl

hat 1999 bei *profil* ihre journalistische Arbeit begonnen, arbeitet seit 2004 beim *Standard* und ist seit 2012 Südosteuropa-Korrespondentin mit Wohnsitz in Sarajevo.



Ihre Partner für Berufsbildung und Arbeitsmarktintegration wünschen

CHANUKKA SAMEACH
חג חנוכה שמח

- / Deutsch und Integration
- / EDV und Office-Basics
- / Bürokaufmann/-frau
- / Tageseltern & Kindergruppenbetreuung

Start im Februar

Anmeldung & Information **01/33 106-500** | boi@jbbz.at

IMPRESSUM

HERAUSGEBER UND MEDIENINHABER
Arbeitsgemeinschaft jüdisches Forum
Gölsdorfgasse 3, 1010 Wien

STÄNDIGES REDAKTIONSTEAM

Danielle Spera (Herausgeberin)
Andrea Schurian (Chefredakteurin)
Michael Pekler (Chef vom Dienst)
Vera Ribarich (Lektorat)

SATZ & LAYOUT

Ivan Srećković
DRUCK
Riedeldruck GmbH
Bockfließerstraße 60,
2214 Auersthal

OFFENLEGUNG GEMÄSS MEDIENGESETZ

Verein Arbeitsgemeinschaft jüdisches Forum mit Sitz in 1010 Wien, Gölsdorfgasse 3
Obfrau: Danielle Spera

Grundsätzliche Richtung: **NU** ist ein Informationsmagazin für Juden in Österreich und für ihnen nahestehende, an jüdischen Fragen interessierte Menschen. **NU** will den demokratischen Diskurs fördern.

Kinder brauchen gleiche Chancen.

*Spenden Sie
Bildung.*



**Vielen Dank für Ihre
Online-Spende auf:
[KURIER.at/lernhaus](https://www.kurier.at/lernhaus)**

© iStockphoto/joy/image

P.b.b. • Verlagspostamt 1010 Wien
Zulassungsnr.: 02Z033113M

**- SPENDE -
- STEUERLICH
- ABSETZBAR**
Reg. Nr. 50.2234



Für bildungsbenachteiligte Kinder.

IBAN: AT71 3100 0000 0099 9995
BIC: RZBAATWW



KURIER