

Simon Haffner

## „Mahlzeit! Vom Sinn des Essens“

Die Europäische Sommeruniversität für Jüdische Studien 2019

Mit dem diesjährigen Thema „Essen“ ist der Organisation der Europäischen Sommeruniversität für Jüdische Studien, die vom 30. Juni bis 5. Juli 2019 wie gewohnt im österreichischen Hohenems stattfand, ein besonderer Coup gelungen: Hatten sich die Sommeruniversitäten in den letzten Jahren auf die Suche nach dem Verborgenen (2017) und der Bedeutung von Macht (2018) begeben, widmeten sich die diesjährigen Veranstaltungen dem, was auf den Tisch kommt – und damit einer, könnte man meinen, privaten Disziplin, in der das speisende Wesen von Natur aus schon über Expertise verfüge. Dass dem zweifellos nicht so ist, haben die vielfältigen Vorträge und Workshops, das Wissen und der Witz der eingeladenen Referentinnen und Referenten im Verlauf der überraschend bunt zusammengestellten Woche eindrucksvoll unter Beweis gestellt.

Awil Blumenfelds Eröffnungsvortrag über die Frage nach dem ‚Jüdischen‘ jüdischen Essens verband nicht nur persönliche und kulturelle Aspekte, sondern erfreute das frisch angereiste Publikum zudem mit einem kleinen Buffet auserwählter Spezialitäten – zu rein wissenschaftlichen Zwecken, versteht sich. Köstlicher Kuchen begleitete ebenso Ellen Pressers Abendvortrag über Essen als Bestandteil des Erinnerns, in dem sie unter anderem auch auf ihr gemeinsames Buchprojekt mit Ruth Melcer zu sprechen kam.

Caspar Battegay lieferte mit seinem semiotischen Ansatz einen wichtigen, die weitere Woche begleitenden Impuls, indem er Essen als Zeichensystem betrachtete, das, wie alle anderen Zeichen auch, gelesen und gedeutet werden muss – die Eröffnungsfrage, was eine jüdische Mahlzeit ist, wurde nunmehr dahingehend präzisiert, wie eine solche zu lesen ist. Anhand der Frage, ob Ester denn Schinken gegessen habe, führte Gerhard Langer durch die jüdischen Speisegesetze und zeigte somit, wie das Essen seinen Teil zur Konstitution kultureller Identität beiträgt. Dass die Auseinandersetzung mit Maßen

nicht zwangsläufig eine trockene Materie darstellt, bewies Alfred Bodenheimer in seinem humorvollen Vortrag zu der Frage „Wann ist ein Ei ein Ei?“, die in der Tradition, so viel sei an dieser Stelle verraten, alles andere als eindeutig beantwortet wurde. Um einiges ernster ging es bei Susanne Talabardons materialistischer Bibellektüre zu, die anhand ausgewählter Passagen zeigte, dass sogar in der Heiligen Schrift das Fressen vor der Moral kommt.

Ehe am Abend Michael Wex der Frage nachging, wie Essen jüdisch wird, und sich eingehend der Matze widmete, bot die Führung durch die Ausstellung des Jüdischen Museums Hohenems „All about Tel Aviv–Jaffo. Die Erfindung einer Stadt“ die Gelegenheit, sich mit den Ambivalenzen der alten arabischen Hafenstadt und dem zu Beginn des 20. Jahrhunderts im Sand erbauten Tel Aviv, einer vielfältigen, modernen Metropole von Weltrang, vertraut zu machen.

Ab Mittwoch hieß es nun, sich zu entscheiden, da nur eine der beiden parallel stattfindenden Veranstaltungen besucht werden konnte: Während Michael Brenner ein Seminar zur jüdischen Küche in den deutschen Kochbüchern vor und nach 1933 anbot, nahm sich Erik Petry der Verbindung von Judentum, Vegetarismus und Zionismus an. Nach dem Mittagessen diskutierte Rebekka Denz die Frage, wie verschiedene (Speise-)Kulturen an einem Tisch zusammenkommen könnten, Judith Müller wiederum das Bedeutungsspektrum des Hungers in der Literatur David Fogels.

Die abendliche Filmvorführung von *Hummus! The Movie* konnte die von den Seminaren getrennten Teilnehmenden mit seinem ebenso schmackhaften wie aufgeladenen Sujet wieder zusammenführen.

Am Donnerstagvormittag konnten Interessierte bei Philipp Lenhard über die Bedeutung des koscheren Essens im frühneuzeitlichen, transatlantischen Handel für die entstehenden sephardischen Gemeinden lernen, mussten dafür jedoch auf Birgit Körners Seminar zu aschkenasischen und sephardisch-mizrahischen Traditionen (und ihrem nicht ganz unproblematischen Verhältnis) verzichten. Barbara Häne bot einen Einblick in ihre Forschung zur Versorgung jüdischer Flüchtlinge in der Schweiz während des Zweiten Weltkrieges, Francesco della Costa sprach über den zunehmenden Erfolg koscheren Essens in Italien, wo es zunehmend als israelische Küche verstanden wird.

In ihrem Abendvortrag – dem letzten in dieser rasch vorüberziehenden Woche – über den Einzug der verschiedenen kulinarischen Traditionen Israels in die Kunst zeigte Smadar Sheffi, dass die Darstellung von Essen in der Kunst sehr wohl Machtverhältnisse und Prozesse der Identitätskonstruktion widerspiegelt – und illustrierte damit die im Verlauf der Woche erarbeiteten Erkenntnisse mit zeitgenössischen Bezügen.

Da die begleitenden Workshops – eine Einführung in das Jiddische bei Evita Wiecki, Armin Eidherrs jiddischer Lektürekurs, Michael Studemund-Halévys Seminar über die sephardischen Traditionen in Ost und West sowie Levi Israel Ufferfilges Vorstellung der jüdischen Speisegesetze in Theorie und Praxis – schon am Donnerstag geendet hatten, blieb vor Andrea Löws Abschlussvortrag zum Essen in den von stetem Mangel gekennzeichneten Gettos von Litzmannstadt/Łódź bzw. Warschau noch Zeit für zwei Seminare: Bei Daniel Mahla wurde über das von den Speisegesetzen verbotene Schwein als Politikum gesprochen, da der zunehmende Import von dessen Fleisch bzw. seine Aufzucht auf dem Boden Israels weitreichende politische Implikationen haben, Ronny Vollandt vermittelte einen Einblick in die nahöstliche Alltagskultur dank der Einkaufszettel und Kochrezepte, die sich unter den reichen Quellen der Kairoer Geniza befinden.

Die diesjährige Sommeruniversität zeigte in ihrer ganzen Pracht, dass es eben nicht egal ist, was auf den Tisch kommt, und sich das, was gereicht wird, nicht nur auf Ausgewogenheit oder Geschmack reduzieren lässt. Von den Geschichten des Tanach bis zur zeitgenössischen Kunst, von talmudischen Diskussionen über das Ei bis zum heutigen Trend, der Essen zum *lifestyle* macht, von den sephardischen Ansiedlungen in den Amerikas und der Karibik bis zum mizrahischen Judentum, läuft immer etwas mit – manchmal überdeutlich, manchmal äußerst subtil –, was das Essen auf der Schwelle zwischen Privatem und Öffentlichem, Individuellem und Kollektivem situiert. Rezepte liefern nicht nur Anleitungen für die geschmacklich gelungene individuelle Sättigung, sie schreiben sich (und die Verzehrenden) in eine kulturelle Praxis ein, in der sie entweder zur Herausbildung einer Gemeinschaft unter den Essenden beitragen oder das Individuum durch seine Speisewahl besonders markieren. Die gemeinsam eingenommenen Mahlzeiten und das Grillfest boten Gelegenheit, sich von der Theorie des Essens nahtlos in die Praxis zu

begeben und über den fachlichen Austausch hinaus kennen zu lernen.

Es bleibt nur noch, dem Jüdischen Museum Hohenems und den teilnehmenden Universitäten Bamberg, Basel, München, Salzburg, Wien, Zürich, insbesondere aber Hanno Loewy und Evita Wiecki, für das reichhaltige und reibungslos verlaufene Programm dieser Sommeruniversität herzlich zu danken und sich auf die Sommeruniversität 2020 zu freuen.