

Alles kosher?

„Jüdische Küche“ zu Beginn des 21. Jahrhunderts als Kennzeichen weltoffener Urbanität

Verfolgung und Migration haben die jüdische Minderheit Europas in der Neuzeit geprägt und auch ihr kulinarisches Erbe mitbestimmt. Zu Beginn des 21. Jahrhunderts können wir jedoch feststellen, dass Restaurants, die sich auf das Judentum beziehen, ihr gastronomisches Programm häufig mit einer Botschaft verbinden, die als Aufruf zu einem toleranten Verhältnis zwischen unterschiedlichen Kulturen und Religionen zu lesen ist.

Das bestimmende Charakteristikum der jüdischen Gastronomie, das komplexe Regelwerk der Kaschrut, der jüdischen Speisegesetze, dient dabei als Referenzrahmen, der heute flexibel und neu interpretiert wird. Die gegenwärtig vielfältige Palette von „jüdischen“ Gaststätten kann einerseits als Zeichen für ein neues jüdisches Selbstbewusstsein nach dem Holocaust und andererseits als Merkmal eines integrativen Umgangs mit einer bis vor wenigen Jahrzehnten verfeimten Minderheit gedeutet werden.

„Koscher“ gleichbedeutend mit „jüdisch“?

2011 kam unter dem Titel *Alles kosher?* die deutsche Version des Films *The infidel* ins Kino.¹ Der Film handelt auf satirische Weise von den Identitätsproblemen eines in London muslimisch sozialisierten Mannes, der nach dem Tod seiner Adoptiveltern erfährt, dass er als Jude geboren wurde und nun wissen möchte, was es heißt, jüdisch zu sein. Mit der Frage *Alles kosher?* wurde dem deutschsprachigen Publikum die Thematik jüdischer Identitätssuche klar vermittelt. Der Begriff „koscher“ erscheint häufig gleichbedeutend mit dem Judentum insgesamt. So nennt sich die 2009 erschienene Einführung in die jüdische Religionspraxis der deutsch-israelischen Autorin Lea Fleischmann *Heiliges Essen. Das Judentum für Nichtjuden verständlich gemacht*.² Oder: Ein modern orthodoxer Rabbiner aus den USA, Shmuley Boteach, schreibt eine Anleitung für ein religionsgesetzlich korrektes Intimleben mit dem Titel *Kosher Sex. A recipe for passion and intimacy*.³ Die Bezeichnung für die religiösen Speisegesetze hat also längst den Bereich der rituellen Nahrungszubereitung verlassen und umfasst heute offensichtlich viele Lebensbereiche. Auch gibt es kaum einen Begriff aus der jüdischen Religionspraxis, der im allgemeinen Wortschatz bekannter wäre: Der Satz „Hier ist etwas nicht kosher“ ist für jedermann eine verständliche Aussage, die Zweifel an einer rechtlichen oder moralischen Angelegenheit ausdrückt.

Säkularisierung und zunehmender Bedeutungsverlust der Kaschrut

Tatsächlich aber ist die Bedeutung der Kaschrut in der lebensweltlichen Praxis der Juden seit Generationen rückläufig. Befolgt man zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch fast alle Angehörigen des Judentums die Speisegesetze, war ein koscherer Haushalt hundert Jahre später – außer in Osteuropa – bereits das Kennzeichen einer orthodoxen Minderheit. Zu Beginn des 21. Jahrhunderts dürfte der Anteil der Juden und Jüdinnen, die der Kaschrut verbindlich Beachtung schenken, auf etwa 20 Prozent zurückgegangen sein.⁴ Dabei existiert sowohl in privaten Haushalten als auch in gastronomischen Betrieben eine große Bandbreite, wie im Alltag mit den Bestimmungen der Kaschrut umgegangen wird. So halten manche Familien im eigenen privaten Bereich die Speisegesetze umfassend ein, während sie außerhalb der eigenen Wohnung auch nichtkoschere Speisen zu sich nehmen. Das Verspeisen vegetarischer Produkte ohne Koscherzertifikat gilt beispielsweise generell als geringerer Verstoß als der Konsum von nicht geschächtetem Fleisch. Der Verzicht auf Schweinefleisch ist bei manchen Jüdinnen und Juden eine letzte Referenz an die früher das jüdische Leben prägenden Speisegesetze.⁵

Traditionell gilt eine Küche nur dann als koscher, wenn neben den Speisegesetzen auch die übrigen Grundlagen der jüdischen Religion, wie das Arbeitsverbot am Schabbat, eingehalten werden. Nicht nur das Essen, sondern auch die Köchin oder der Koch müssen koscher sein, das heißt ein Leben gemäß dem Religionsgesetz, der Halalcha, führen. Diese Definition, die tatsächlich Kaschrut und Judentum als identisch erscheinen lässt, kann jedoch nur in streng orthodoxen Milieus aufrechterhalten werden.⁶

Es ist demnach festzuhalten, dass das Prinzip „koscher“ eine zentrale Stellung innerhalb des Judentums einnimmt. Die Praxis der konkreten Anwendung der Speisegesetze beschränkt sich jedoch seit Beginn der umfassenden Akkulturation der jüdischen Minderheit im 19. Jahrhundert auf eine kleine orthodoxe Gruppe.

Auswirkungen der Vernichtung jüdischer Lebenswelten im Holocaust

Der Bedeutungsverlust einer koscheren Lebensweise in Europa ist nicht nur auf einen evolutionären Assimilationsprozess zurückzuführen, sondern auch auf die Vernichtung des mitteleuropäischen Judentums mit seinen dichten Lebenswelten und vielfältigen kulinarischen Traditionen zur Zeit des Nationalsozialismus. Lebten 1939 zehn Millionen Juden in Europa, sind es heute weniger als zwei Millionen. Die soziale und kulturelle Entwurzelung vieler überlebender Jüdinnen und Juden führte zudem dazu, dass vielfach die kulinarischen und religionsgesetzlichen Traditionen nach der Migration und dem gewaltsamen Verlust der vertrauten Lebenswelt nicht oder nur noch sehr partiell weitergeführt wurden.⁷ Die Auswirkungen der Zerstörung der jüdischen Kultur Mitteleuropas auf die Religionspraxis der Überlebenden wurden bis heute im Detail noch wenig erforscht. Doch stehen viele der von mir im Folgenden untersuchten Phänomene in einer direkten Beziehung zu diesem dramatischen Bruch im europäisch-jüdischen Verhältnis.⁸

In diesem Beitrag werden die verschiedenen zeitgenössischen Facetten jüdischer Esskulturen in Europa gerade auch in ihrer Beziehung zur nichtjüdischen Mehrheitsgesellschaft vorgestellt. Es wurden sieben Städte ausgewählt, die bezüglich ihrer jüdischen Gastronomie spezifische Charakteristika aufweisen. Die ausgewählten urbanen Zentren Zürich, Paris, Berlin, Lodz, Wien, Budapest und Tunis/La Goulette unterscheiden sich bezüglich der Größe, Bedeutung und historischen Erfahrung der jüdischen Bevölkerung. Das Beispiel Tunis/La Goulette soll den eurozentrischen Blick erweitern und die kulturelle und politische Relevanz eines der letzten jüdischen Restaurants in Nordafrika während des aktuellen „arabischen Frühlings“ beleuchten.

Religionsgesetzliche Einschränkung als Herausforderung

Grundsätzlich kann angemerkt werden, dass sich die koschere Küche naturgemäß am Nahrungsmittelangebot der jeweiligen Wohnorte orientierte. Anhand der Speisegesetze und Feiertage entwickelten sich jedoch beispielsweise in Osteuropa einige spezifisch jüdische Gerichte. Bekannt sind „gefüllter Fisch“ (gehackter Karpfen) am Schabbat, oder für Pessach (Fest zur Erinnerung an die Befreiung aus der Verbannung in Ägypten) Rezepte auf der Basis von ungesäuertem Brot, die sogenannten Mazzen, die beispielsweise als MazzeKnödel und auch als Grundlage für einen Mazze-Schokoladenkuchen Verwendung finden können. Beliebt sind auch sogenannte Hamantaschen, ein süßes Gebäck, das an Purim an einen besiegten Feind der Juden im antiken Persien erinnert.⁹

Die durch die komplexen Speisegesetze hervorgerufenen Anforderungen bewirken nicht nur Einschränkungen, sondern auch einen kreativen Umgang mit den gegebenen Möglichkeiten. Der bedeutende französisch-jüdische Schriftsteller und Holocaustüberlebende Georges Perec reflektiert die Kreativität, die durch einen selbstauferlegten Verzicht beflügelt werden kann, in seinem Buch *la disparition* (deutsch: *Anton Voyls Fortgang*), wo er unter Weglassung des Buchstabens „e“ einen ganzen Roman schreibt.¹⁰

Auch in der wissenschaftlichen Literatur wird nicht selten versucht, das komplexe Regelwerk der Kaschrut als ethisch-moralisches System zu werten, das den Menschen zu einem bewussten Umgang mit seiner Nahrungsaufnahme anleiten soll. Die Bemühungen meist selbst orthodoxer jüdischer Gelehrter, in die Speisevorschriften ein sinnvolles Verhalten hineinzuinterpretieren (z. B. Schweine als Krankheitsträger in der Antike), halten einer kritischen Betrachtung jedoch nicht stand. Die Gesetze der Kaschrut gehorchen primär der aus der Spätantike stammenden Logik der innerjüdischen religiösen Diskurse zur Stärkung jüdischer Eigenart und nicht modernen Theorien für eine gesunde oder ökologisch richtige Ernährung.¹¹

Historische Erfahrung als prägendes Moment für kulinarische Traditionen

Zürich wurde gewählt als ein Ort, wo die jüdische Präsenz nicht direkt von der nationalsozialistischen Gewalt betroffen war und sich jüdische Gemeinden und ihre Infrastruktur ohne markante historische Bruchstellen entwickeln konnten. Paris ist seit 1945 die Stadt mit

der größten jüdischen Bevölkerung Europas. Die Verfolgung durch die deutschen Besatzer hat zwar Spuren hinterlassen, die Gemeinschaft jedoch nicht zerstören können. Zudem führte die Einwanderung nordafrikanischer Juden in den fünfziger und sechziger Jahren zu einer religiösen Neubelebung und damit auch zur Erweiterung der koscheren Infrastruktur. Zugleich finden wir aber auch in Paris Formen einer nostalgischen oder ethnisch geprägten jüdischen Küche, die nicht mehr als koscher bezeichnet werden kann, jedoch sowohl für Juden als auch Nichtjuden attraktiv erscheint. Die Rue des Rosiers ist dafür ein gutes Beispiel. Berlin wurde gewählt, weil man dort einerseits aufgrund der russisch-jüdischen Zuwanderung und der neuen Attraktivität der wiedervereinigten Stadt für Israelis und andere Juden aus der Diaspora eine gewisse jüdische Renaissance erkennen kann. Andererseits finden sich in Berlin Formen einer primär nichtjüdischen, sozusagen philosemitischen Aneignung koscherer Esskultur, die typisch sind für den Umgang der deutschen Hauptstadt mit ihrem jüdischen Erbe. Als viertes Beispiel ist das polnische Lodz zu nennen: In Lodz selbst gibt es heute nur noch ganz wenige Juden. Vor dem Zweiten Weltkrieg lebten in der Stadt rund 200.000 jüdische Menschen, die mehr als ein Drittel der Stadtbevölkerung ausmachten. Als beliebtes sogenanntes jüdisches Restaurant existiert seit mehreren Jahren Anatewka, das jedoch nicht koscher ist. Dann werde ich auf die israelische Küche in Wien eingehen, wo mit Neni ein Beispiel für eine neue Form israelisch-orientalisch-jüdischer Esskultur in Europa gegeben ist. In Budapest ist ein „kosher-style“ Restaurant auch ein Symbol für ein neues jüdisches Selbstbewusstsein in einem schwierigen politischen Umfeld. Zum Schluss erlauben wir uns den Sprung über das Mittelmeer in die Hafenstadt La Goulette bei Tunis, wo sich das letzte koschere Restaurant Nordafrikas, Mamie Lily, als kulinarischer Bannerträger für eine offene tunesische Gesellschaft profiliert.

Speisegesetze als religionsgesetzlicher Grenzzaun gegen Assimilation

Bevor diese Fallbeispiele ausführlicher analysiert werden, ist die Bedeutung und Entwicklung der Kaschrut im traditionellen Judentum darzustellen. Die Speisevorschriften gehen auf die rituellen Reinheitsvorschriften im elften Kapitel des dritten Buchs Mose zurück. In diesem Thora-Abschnitt werden die zum Verzehr erlaubten und verbotenen Tiere genannt. Das Schächten, der zweite zentrale Aspekt der Kaschrut, basiert auf dem Verbot des Blutgenusses, das sowohl im ersten als auch im dritten Buch Mose eingefordert wird. Die dritte Säule einer koscheren Küche, die Einteilung der Speisen in „milchige“, „fleischige“ und „neutrale“ Nahrungsmittel, basiert auf rabbinischen Interpretationen der Thora in der Spätantike. Mit diesen elaborierten Speisegesetzen besaß das jüdische Volk, das sich seit der Zerstörung des Tempels und der Vertreibung durch die Römer im ersten nachchristlichen Jahrhundert über den gesamten Mittelmeerraum verteilte, einen Rechtskorpus, der die eigene Identität bewahren helfen sollte.¹²

Wie genau die Speisevorschriften vor der Moderne eingehalten wurden, ist schwierig einzuschätzen. Ihre Bedeutung als identitätswahrender ‚Grenzzaun‘ gegenüber der nicht-jüdischen Mehrheitsgesellschaft ist jedoch kaum zu unterschätzen. Die jüdische Bevölkerung, die gerade auch aus beruflichen Gründen als Hausierer oder Kaufleute sehr mobil war,

benötigte eine Infrastruktur mit koscherer Verpflegung. Dies waren bis ins 19. Jahrhundert häufig einfache Garküchen, die meist von Jüdinnen, die auf dieses bescheidene Einkommen angewiesen waren, betrieben wurden. Es ist auch belegt, dass in ländlichen Gebieten ohne koschere Gaststätten die jüdischen Handelsreisenden in nichtjüdischen Gasthöfen ein eigenes koscheres Essgeschirr deponiert hatten.¹³ Denn nicht nur die Speisen sollen koscher sein, auch das Geschirr ist den Kategorien milchig und fleischig unterworfen. Koschere Haushalte besitzen zudem auch mehrere Kühlschränke, damit sich die unterschiedlichen Speisen nicht zu nahe kommen. Wenn die Kaschrut umfassend eingehalten werden soll, muss ein sehr komplexes und aufwendiges Regelwerk befolgt werden.¹⁴

Mit der Auflösung der ständischen Schranken und der Urbanisierung der jüdischen Bevölkerung wurden die kulturellen Grenzen zwischen Juden und Nichtjuden durchlässiger. Zugleich nahm auch die soziale Kontrolle innerhalb jüdischer Gemeinden ab. Das Bedürfnis vieler jüdischer Familien, sich im Lebensstil nicht mehr markant von den Nichtjuden zu unterscheiden, führte zu einer raschen Abnahme der verbindlichen Einhaltung der Speisegesetze.¹⁵

In einer Phase der verstärkten Ausdifferenzierung des Judentums in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde deshalb auch das Festhalten an der Kaschrut zu einem der wichtigsten Kennzeichen, mit dem Familien ihre Zugehörigkeit zur sogenannten Orthodoxie demonstrierten und damit die umfassende kulturelle Anpassung an die Mehrheitsgesellschaft ablehnten.¹⁶

Da aber für religiöse Feste im Rahmen der Gemeinschaft, wie Hochzeiten und die religiöse Volljährigkeit der Knaben, von den Rabbinern in aller Regel ein koscheres Festessen eingefordert wurde und das Bewahren dieser Konvention bis in die Gegenwart zahlreichen Familien wichtig blieb, behielten koschere Gaststätten ihre Bedeutung. Nachdem aber nach 1945 die meisten jüdischen Reisenden osteuropäischer Herkunft, die auf Kaschrut Wert legten, nicht mehr lebten, war die wirtschaftliche Existenz koscherer Restaurants vielerorts prekär und nur dank einer Subventionierung durch jüdische Gemeinden aufrechtzuerhalten.

Nach 1945 wurden aus koscheren Gaststätten vielfach „jüdische“ Restaurants wie das berühmte Katz Deli in New York oder Goldenberg in Paris, die zwar weiterhin Speisen anboten, die aus der traditionellen, koscheren Küche stammten, sich jedoch nicht mehr formell an die Speisegesetze und ihre Zertifizierung durch ein Rabbinat hielten. Damit öffneten sich diese Restaurants nicht nur für die zunehmend säkularisierte jüdische Bevölkerung, sondern auch für Nichtjuden, die das kulinarische Erbe des Judentums kennenlernen wollten, ohne mit den komplexen Einschränkungen der Kaschrut konfrontiert zu sein, die implizit eine Trennung der jüdischen und der nichtjüdischen Welt postulierten.¹⁷

Sieben Fallbeispiele: „Jüdische Küche“ – auch ein politisches Statement

Zürich: Tradition und Pragmatismus

In absoluten Zahlen gehörte Zürich nie zu den Städten mit einer sehr bedeutenden jüdischen Einwohnerschaft. Doch nach dem Holocaust hatte die Stadt lange Jahre mit rund 6.000 Personen die größte deutschsprachige jüdische Bevölkerung Europas. Erst seit dem

Ende des 20. Jahrhunderts leben in den deutschen Großstädten und auch in Wien wegen der jüngsten Zuwanderung aus Russland wieder mehr Juden. Aufgrund der ungebrochenen Präsenz traditionell orthodoxer Juden zeigt sich die jüdische Gemeinschaft in manchen Aspekten konservativer als im benachbarten Ausland.¹⁸

Die Mehrheit der jüdischen Bevölkerung ist seit der Mitte des 19. Jahrhunderts in der Israelitischen Cultusgemeinde (ICZ) organisiert. Diese versteht sich als Einheitsgemeinde mit einem formell orthodoxen Rabbinat und Mitgliedern, die meist säkular leben, den überlieferten jüdischen Traditionen jedoch Respekt zollen. Die Cultusgemeinde wird ‚rechts‘ von zwei streng orthodoxen Gemeinden und ‚links‘ von einer liberalen Gemeinde flankiert. Insgesamt dürften heute rund 7.000 Juden im Großraum Zürich leben.¹⁹

Die jüdische Infrastruktur ist einerseits durch koschere Geschäfte, seit neuestem durch einen koscheren Supermarkt namens Kosher City und ein privat geführtes koscheres Restaurant im Stadtteil Wiedikon, wo die orthodoxen Gemeinden ansässig sind, präsent. Andererseits subventioniert die Cultusgemeinde ein Restaurant in ihrem Gemeindehaus, dessen Existenz aber von finanziellen Schwierigkeiten geprägt ist. Beide Restaurants sind kontinuierlich gefährdet, weil sich die Nachfrage nach einer teuren und nicht immer hervorragenden koscheren Küche in Grenzen hält.

Doch besteht in Zürich mit der Existenz einer qualitativ hochstehenden vegetarischen Infrastruktur ein zwar nicht koscheres, aber für zahlreiche moderne und zugleich traditionsverbundene Jüdinnen und Juden attraktives Angebot, sich „milchig treife“, wie die milchig nicht-koschere Form der Kaschrut selbstironisch genannt wird, zu verpflegen. Die Betreiber des traditionellen Restaurants Hiltl und ihrer neueren Filialen mit dem Namen „tibits“ servieren in einem gestylten Ambiente eine Vielzahl vegetarischer Speisen unterschiedlichster kultureller Provenienz. Diese Gaststätten ohne Koscherzertifikat eines Rabbinats sind bei vielen Zürchern und ausländischen Juden, die zumindest außerhalb ihrer eigenen Küche pragmatisch mit der Kaschrut umgehen, beliebt. Die Betreiber inserieren auch in der jüdischen Presse und nehmen in ihrer Werbung Bezug auf das Judentum. Die Verwendung von zwei Pastaröllchen als Schläfenlocken (Pejes) orthodoxer Juden, versehen mit dem Ausspruch „Wenn schon nicht koscher, dann wenigstens Hiltl“, zeugt von einem selbstverständlichen und zugleich ironischen Umgang eines vegetarischen Restaurants mit einzelnen Merkmalen streng orthodoxer Religionspraxis. Im kleingedruckten Text neben dem Firmenlogo „Hiltl seit 1898“ wird zu diesem Zitat gewissermaßen der historische Beleg zusammen mit einem Kommentar der Firma geliefert:

„Das hat ein Rabbiner in den 1950iger Jahren zu Grossmutter Margrith Hiltl gesagt. Bei uns fühlen sich sei jeher Menschen aller Religionen wohl, denn Vielfalt ist uns heilig. Darum arbeiten im Haus Hiltl auch Menschen aus über 50 Nationen und Kulturen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.“

Die anekdotische Aussage eines Rabbiners wird hier werbetechnisch geschickt zum Ausgangspunkt genommen, um den eigenen Gastronomiebetrieb als weltoffene, tolerante Institution zu deklarieren. Das Hiltl besitzt zwar kein rabbinisches Koscherzertifikat, jedoch die mündliche Empfehlung dieses jüdischen Würdenträgers. Damit wird das Judentum zum Bannerträger einer religiös pluralistischen und multiethnischen Stadtkultur.²⁰

Abbildung 1: Reklame des vegetarischen Zürcher Restaurants Hiltl mit expliziter Bezugnahme auf orthodox-jüdische Traditionen

[Abbildung siehe Druckfassung]



Quelle: tachles. Das jüdische Wochenmagazin, 31.8.2011, Nr. 37, 15

Paris: Glamour und Renaissance

Im Großraum Paris wohnen heute rund 300.000 Juden. Genau lässt sich dies nicht feststellen, da Frankreich eine strikte Trennung von Kirche und Staat kennt. Doch ist unbestritten, dass nirgendwo in Europa heute mehr jüdische Menschen leben als in der Region Paris.

Während der deutschen Besatzung wurden zwar mehrere zehntausend meist arme und fromme Juden ostjüdischer Herkunft deportiert und ermordet, doch konnte sich die Mehrheit den Verfolgern entziehen. Gab es vor dem Holocaust gerade im Altstadtviertel Marais eine reiche koschere Infrastruktur mit Einzelhandelsgeschäften, Bäckereien, Metzgereien und Gaststätten, führte die verstärkte Anpassung an die Mehrheitsgesellschaft nach 1945 dazu, dass gegen Ende des 20. Jahrhunderts nur noch wenige koschere Betriebe übrigblieben.²¹

Als das Altstadtviertel in den achtziger Jahren zum trendigen Stadtquartier mutierte, fanden sich in der zentralen Rue des Rosiers zwar noch einige Restaurants mit jüdischem Gepräge, wie das legendäre Goldenberg oder die Bäckerei Finkelsztajn, doch waren diese nicht mehr koscher. Sie boten aber jüdische Spezialitäten an. Gerade Goldenberg, das leider vor wenigen Jahren der fortschreitenden Kommerzialisierung des Quartiers zum Opfer gefallen ist, war jahrzehntelang ein Ort, wo einheimische Juden, Touristen und Prominente zusammenkamen, um osteuropäisch-jüdische Spezialitäten in einer einzigartigen Mischung aus Pariser Stetl und Weltstadt-Glamour zu genießen.²²




Abbildung 2: Türaufschrift an einem Imbiss in Paris an der Rue des Rosiers, der den pragmatischen Umgang des Lokals mit den religionsgesetzlichen Bestimmungen festhält

[Abbildung siehe Druckfassung]

Foto: Daniel Gerson

Heute existieren noch mehrere *kosher-style* Imbissbuden in der Rue des Rosiers, die sich zwar auf die Speisegesetze berufen, diese jedoch nicht mehr einhalten. Abbildung 2 zeigt die Türaufschrift eines Imbisslokals, auf der das Adjektiv *cacher* (deutsch: koscher) noch erkennbar ist. Doch die Aufschrift „Ouvert tous les jours“ (Jeden Tag geöffnet) stellt diese Qualifizierung in Frage, da offensichtlich auch am Schabbat gearbeitet wird. In einer schriftlichen Erklärung am Eingang des Lokals wird seine Definition von Kaschrut deutlich gemacht: „Toutes nos viandes et tous nos produits sont cacher. Mais nous ne sommes plus sous le contrôle rabbinique.“ (Unser Fleisch und alle unsere Produkte sind streng koscher. Aber wir sind nicht mehr unter der rabbinischen Kontrolle.)

Der Niedergang einer koscheren Infrastruktur im Großraum Paris wurde jedoch durch die erhebliche Zuwanderung nordafrikanischer Juden in den fünfziger und sechziger Jahren gestoppt. Da ein beachtlicher Teil der über 100.000 sephardischen Juden zumindest ihre kulinarische Identität im Pariser Exil wahren wollte, entstand überall, wo sich – wie im Pariser Stadtteil Belleville oder im Vorort Sarcelles – größere Gruppen ansiedelten, eine koschere Infrastruktur. So finden sich heute zahlreiche einfache Restaurants am Boulevard de Belleville, die tunesisch-jüdische Spezialitäten unter rabbinischer Aufsicht anbieten. Da ein Teil der Einwanderer und ihrer Nachkommen den sozialen Aufstieg geschafft hat, existieren beispielsweise seit wenigen Jahren auch koschere Restaurants im wohlhabenden 17. Arrondissement. Neben der nostalgisch-touristisch „jüdischen“ Welt des Marais findet sich deshalb heute in Paris auch wieder eine wachsende Anzahl koscherer Geschäfte und Restaurants für alltägliche Bedürfnisse.²³

Berlin: Lifestyle und „Wiederjudmachung“

In Berlin leben heute wieder circa 40.000 Juden. Dies ist beachtlich, überlebten doch von den über 170.000 Gemeindemitgliedern vor 1933 nur 2.000 bis 3.000 den Völkermord in der Stadt. Die meisten Überlebenden gehörten zum Kreis der weitgehend assimilierten jüdischen Bevölkerung, die kaum Wert auf Kaschrut legte. Vor 1933 existierte jedoch in Berlin, im sogenannten Scheunenviertel nahe dem Alexanderplatz, eine koschere Infrastruktur mit zahlreichen Geschäften und Gaststätten. Diese Lebenswelt war 1945 vernichtet.²⁴

Doch kamen schon bald nach der Befreiung ostjüdische Überlebende nach Berlin. Sowohl die deutschen als auch die osteuropäischen Juden erhielten koschere Nahrungsmittel von den jüdischen Hilfswerken in den USA. Auch die zunächst sehr kleine jüdische Gemeinde sowohl in West- wie auch in Ostberlin führte eine koschere Verpflegungsstätte. Die koschere Infrastruktur blieb aber bis zum Fall der „Mauer“ und zur deutschen Vereinigung von 1989/90 marginal.²⁵

Mit der Wiedervereinigung Berlins sollten sich die Situation der jüdischen Gemeinde und auch deren Bedeutung für die Stadtkultur markant wandeln. Zum einen wuchs die Gemeinde dank der russisch-jüdischen Zuwanderung massiv, zum anderen konnten die vormals in Ostberlin gelegenen jüdischen Vorkriegszentren der Stadt um die Synagoge und das Gemeindezentrum an der Oranienburgerstraße sowie das angrenzende Scheunenviertel neu genutzt werden. Neben russischen Juden zogen auch viele jüngere Juden aus dem europäischen Ausland, den USA und Israel nach Berlin und belebten mit ihren vielfältigen Identitäten auch die jüdische Esskultur.²⁶

Es entstanden gerade im Umfeld der Oranienburgerstraße mehrere Lokale, die, ohne formell koschere Küche anzubieten, sich in einem jüdischen Kontext verorteten. Es wird meistens eine amerikanisch-osteuropäische und/oder israelisch-orientalische Küche angeboten. Ein jüngstes Kind dieser – überspitzt formuliert – kulinarischen „Wiederjudmachung“ stellt die ehemalige jüdische Mädchenschule in der Auguststraße dar. In diesem eindrücklichen Gebäude aus den zwanziger Jahren, das der jüdischen Gemeinde zurückgegeben wurde, haben sich seit rund zwei Jahren mehrere Restaurants etabliert, die das historische Erbe aufnehmen. Während im größten Lokal, dem sogenannten Pauly-Saal, nur mit Dekoration vage an die jüdische Vergangenheit und die Goldenen Zwanzigerjahre erinnert wird, ist bei Mogg & Melzer Delicatessen der Bezug zu Judentum und Kaschrut explizit:

„Mit ihrem Deli in der jüdischen Mädchenschule bringen Oskar Melzer und Paul Mogg klassische New Yorker Esskultur nach Berlin: Hausgemachte Fleischdelikatessen wie Pastrami und Barbecued Brisket von frühmorgens bis spätabends, ob als gegrilltes Sandwich oder kalt zum Salat. Das Angebot reicht von Kaffee und selbstgebackenen Süßigkeiten über Matseball Soup und Tagesangeboten bis zu Feinkostprodukten wie koscheres Salz oder Wein aus dem Pauly Saal. Die Einrichtung erinnert an die amerikanischen Delis der 30er Jahre [...].“²⁷

In einem Porträt des Lokals in der Süddeutschen Zeitung unter dem Titel *Nicht koscher, aber köstlich* wird auch auf das berühmte Katz Deli in New York als Vorbild verwiesen.²⁸ Von der Kaschrut scheint aber nur gerade das koschere Salz übriggeblieben zu sein. Um die ehemalige Mädchenschule in der Auguststraße – in Sichtweite der großen Synagoge – mit

authentischer jüdischer Esskultur zu füllen, ist jedoch offensichtlich mehr notwendig als eine Prise koscheres Salz. Deshalb gibt es auch noch den Kosher Classroom, wo man auf Vorbestellung Folgendes erwarten darf:

„Im ‚The Kosher Classroom‘ erwarten Sie köstliche koschere Gerichte aus der traditionell jüdischen Küche kombiniert mit dem Geschmack frischer, mediterraner Speisen. In der ehemaligen jüdischen Mädchenschule im Herzen Berlins befindet sich das Restaurant der ganz besonderen Art. Reservieren Sie schon bald Ihren Tisch im ‚The Kosher Classroom‘ – A class with taste.“²⁹

Dass koschere Speisen in dieser Form einem nichtjüdischen Publikum nahegebracht werden, ist für Berlin typisch. In der Stadt, in der die Zerstörung dieser Kultur zwischen 1933 und 1945 organisiert wurde, ist die Aneignung des jüdischen Erbes zu einem wichtigen Faktor in der aktuellen Selbstdarstellung geworden. Dies zeigt sich auch, wenn man beispielsweise auf die touristische Bedeutung des jüdischen Museums mit seinem Café Schmus verweist. Dessen Speisenangebot definiert sich wie folgt:

„Die aromatische Küche stellt eine neue kreative Richtung in der traditionellen jüdischen Küche dar. Generell wird auf Schweinefleisch, Schalen- und Krustentiere verzichtet, jedoch nicht koscher gekocht.“³⁰

Dies ist ein gutes Beispiel für den Versuch, die für das traditionelle Judentum entscheidende Grenzziehung zwischen einer koscheren jüdischen Welt und einer nichtkoscheren Welt der Nichtjuden aufzuheben und dennoch Judentum kulinarisch zu leben.

Lodz: Kitsch und Vorurteil

In Polen, wo auf Grund der kommunistischen Herrschaft eine Annäherung an die für das Land so wichtige jüdische Vergangenheit erst in den letzten zwei Jahrzehnten einsetzen konnte, finden wir in allen größeren Städten Restaurants, die „jüdische“ Küche anbieten. In Lodz nennt sich ein solches Lokal *Anatewka*. Ruth Ellen Gruber hat diese zeitgenössische Version jüdischer Restaurants treffend in ihrem Beitrag im Ausstellungskatalog *Koscher & Co* des Jüdischen Museums Berlin beschrieben. Gruber sieht diese Gaststätten als Teil eines virtuellen Judentums, das für Länder, die keine lebendige jüdische Gemeinschaft mehr kennen, typisch sei.³¹

Die Speisen heißen beispielsweise „Entenkeule nach Art von Rothschild“. An den Wänden hängen Darstellungen von Juden in traditionell chassidischer Tracht und am Eingang sitzt eine überlebensgroße Puppe in Gestalt eines orthodoxen Juden, der freudig Geld zählt. Regelmäßig spielt ein Musiker auf der Geige Melodien des Musicals *Anatewka*. In dieser kitschigen und auch vorurteilsbehafteten Inszenierung nimmt das sowohl bei der lokalen Bevölkerung als auch bei Touristen beliebte Restaurant die große jüdische Vergangenheit der Stadt auf. Wo heute kaum mehr Juden leben, braucht es auch kein koscheres Restaurant mehr. Die Erinnerung an die verklärte-jüdische Welt *Anatewkas* kann da genügen. Bei aller Problematik, mit der Judentum in diesem Lokal zelebriert wird, setzt es doch ein

Abbildung 3: Plastikfigur, die der Gast bei einem Besuch des „jüdischen“ Restaurants Anatewka in Lodz erhält

[Abbildung siehe Druckfassung]



Foto: Daniel Gerson

Erinnerungszeichen dafür, dass Lodz vor wenigen Jahrzehnten nicht nur eine polnische, sondern auch eine jüdische Stadt gewesen ist. Eine Botschaft, die in Polen zu Beginn des 21. Jahrhunderts, wo ein stark katholisch geprägter Nationalismus weiterhin Bedeutung hat, noch immer nicht selbstverständlich ist.

Beim Abschied erhält der Gast eine kleine Plastikfigur in der Gestalt eines chassidischen Juden, der einen goldig schimmernden Pfennig in seinen Händen hält. Es ist bemerkenswert, wie diese Verbindung von Judentum und Geld in zahlreichen Restaurants in Polen und auch in der Ukraine zelebriert wird.³² In Warschau existiert mit dem Café und Deli Tel Aviv inzwischen auch eine Gaststätte, die kulinarische Bezüge zum Judentum und zu Israel herstellt, ohne diese antisemitischen Stereotypen verwenden zu müssen.

Wien: Trendiges ethnic food aus Israel

Eine Diskussion jüdischer Esskultur zu Beginn des 21. Jahrhunderts wäre tatsächlich unvollständig, würde man nicht auch das inzwischen wichtigste Zentrum jüdischen Lebens, den Staat Israel, mit einbeziehen. Da inzwischen zahlreiche Jüdinnen und Juden wieder vom gelobten Land in die Diaspora migriert sind, finden sich seit längerem auch weltweit Gaststätten, die israelische Küche anbieten, zu dessen Kernstück der Falafel, ein frittiertes Kichererbsenbällchen, gehört. Dieser ist selbstverständlich keine jüdische Erfindung, sondern – wie die israelische Küche insgesamt – zum großen Teil eine Adaptation der regionalen arabischen Kochkunst.³³

Bemerkenswerterweise ist es einer israelischen Familie in Wien gelungen, ihre Küche als friedensstiftende Kochkunst anzupreisen. Die Website des kontinuierlich wachsenden Gastronomieunternehmens Neni empfängt den Besucher mit „Shalom!“ und auf der Speisekarte werden ein israelisches Frühstück und israelische Salate angeboten.³⁴ Von Kaschrut ist keine Rede, denn das Angebot umfasst auch fleischige Gerichte. Neni betreibt unter anderem die Tel Aviv Beach Bar am Donaukanal in einem eleganten, an den Bauhausstil der „weißen“ Mittelmeerstadt erinnernden Gebäude und ist 2013 für das Catering beim Life Ball gegen Aids verantwortlich. Das Neni wird somit zu einer Art Botschafter des säkularen, weltoffenen jüdischen Israeli, der mit seiner orientalischen Küche Araber, Juden, Nichtjuden sowie Heterosexuelle und Schwule für eine friedliche Koexistenz zu gewinnen sucht.

Budapest: Erneuerung und politisches Manifest

In Budapest hat außerhalb Russlands die einzige größere osteuropäisch-jüdische Bevölkerung den deutschen Massenmord überlebt. War vor 1944 fast jeder fünfte Bewohner der ungarischen Hauptstadt jüdischer Herkunft, leben heute mit rund 80.000 Personen noch immer viele Jüdinnen und Juden in der Donaumetropole. Die ungarische Küche, auch in ihrer jüdischen Version, galt und gilt als besonders schmackhaft und elaboriert.³⁵

Während des Kommunismus wurden im Rahmen der Gemeinde koschere Gaststätten toleriert. Nach der Wende konnte sich auch das jüdische Leben frei entfalten. Doch herrscht in Ungarn seit Jahren auch ein rechts-populistischer antisemitischer Diskurs, der politisch erfolgreich agieren kann. In diesem Kontext wurde Anfang 2013 das Restaurant Macez Husar (deutsch: Mazze-Soldat) als „jüdisches Bistrot“ eröffnet. „Mazzesoldat“, eine selbstironische Bezeichnung für „kleiner Judenjunge“, wird von seinem Besitzer David Popovits als selbstbewusstes Statement für die Erneuerung des Budapester Judentums bezüglich ihrer kulturell-kulinarischen Traditionen gesehen. Die Küche ist nicht koscher, doch nimmt sie eindeutig Bezug auf die ungarisch-jüdische Kochtradition. Die heute meist weitgehend säkularen Budapester Jüdinnen und Juden wollen an ihre kulinarischen Traditionen ohne rabbinische ‚Bevormundung‘ anknüpfen und zugleich ihr Judentum im städtischen Raum markieren. Wenn David Popovits den Ort seines Restaurants folgendermaßen definiert: „Das ist der Platz, den das osteuropäisch-jüdische Essen heute einnimmt, in der großartigen kulinarischen Demokratie unserer Zeiten“, dann ist evident, dass es nicht nur um die Freiheit der Wahl seiner Speisen geht, sondern auch um politische Freiheit und das Recht auf kulturelle Vielfalt.³⁶

Tunis: Koscherer Widerstand im arabischen Frühling

Dass jüdische Kochkunst vor dem Hintergrund der jüngeren jüdischen Geschichte in Europa immer auch ein politisches Statement darstellt, konnten wir mehrfach belegen. Beim letzten Fallbeispiel aus Tunesien ist dieser Aspekt hoch aktuell. In einem Artikel der Berliner TAZ der Journalistin Edith Kresta vom 10. April 2012 wurde das Lokal Mamie Lily mit folgenden Worten vorgestellt:

„In der Avenue Pasteur 14 in La Goulette liegt das koschere Restaurant Mamie Lily. Jacob Lellouche ist der Betreiber, seine 84-jährige Mutter Lily ‚der Chef‘. Sechs Tische, Wohnzimmeratmosphäre mit Mama Lily am Ecktisch, Fotos an den Wänden: Lily als kleines Mädchen am Strand, Lily mit ihren Kindern beim Picknick. Hier wird koschere jüdisch-tunesische Hausmannskost geboten: Couscous mit Kutteln beispielsweise, zur Verdauung eine Boukha, tunesischer Feigenschnaps. Selbst der Wein, ein saurer Rosé, ist koscher.

Jacob Lellouche hat bei Wahlen zur Verfassunggebenden Versammlung im vergangenen Herbst kandidiert. Er selbst wurde nicht gewählt, aber ein anderes Mitglied seiner multireligiösen Wählergruppe – eine Gruppe von Freunden, die sich engagieren wollen. Lellouche hat sich nicht als Jude aufstellen lassen, sondern als progressiver tunesischer Bürger. ‚Die Geschichte mit dem einzigen Juden, der kandidierte, das haben die Medien daraus gemacht‘, sagt er.

Der lebenslustige Jacob Lellouche sorgt sich mehr um die Rechte der Frauen als um den Status, jüdisch zu sein. Doch er fördert auch die Erinnerung an die jüdische Geschichte Tunesiens. Er ist Mitgründer der Gesellschaft ‚Dar el Dhekra‘, zu Deutsch ‚Haus der Erinnerung‘, die Ausstellungen, Konferenzen und Lesungen organisiert. ‚Die Laizität ist Grundlage der Demokratie. Aber wir leben auch die Tradition unserer Religion‘, erklärt Lellouche.³⁷

Wie man diesem Kurzporträt bereits entnehmen kann, ist Jacob Lellouche wohl weniger ein begeisterter Restaurantbetreiber als ein politisch engagierter Mann. Wenn er auch als jüdischer Politiker im postrevolutionären Tunesien, das seit dem Sturz Ben Alis um seine politische Identität zwischen Islamismus und französisch geprägter Aufklärung ringt, nicht erfolgreich ist, so versteht er seine Gaststätte explizit als Ort multikulturellen Widerstands gegen islamistisch-fundamentalistische Strömungen, die in Tunesien die letzten Zeugnisse der reichen jüdischen Kultur mit der Emigration der verbliebenen knapp 1.000 Juden zum völligen Verschwinden bringen könnten.

Im oben zitierten Porträt wird auch ein wesentlicher Aspekt aus der Biografie von Jacob Lellouche verschwiegen. Lellouche ist wie mehrere zehntausend seiner jüdischen Landsleute nach der tunesischen Unabhängigkeit im Jahre 1956 nach Frankreich emigriert, weil der ungelöste Nahostkonflikt und dessen jüdenfeindliche propagandistische Instrumentalisierung durch die tunesische Regierung die Zukunft der Juden prekär erscheinen ließ.

Als der Autor Jacob Lellouche im Oktober 2012 in seinem Restaurant traf, gab der Mann mit der Ausstrahlung eines südfranzösischen Gewerkschafters zu verstehen, dass er mit seiner Mutter aus Marseille in das kleine Haus aus den zwanziger Jahren zurückgekehrt sei, um mit seinem Restaurant ein Zeichen für die kulturelle Vielfalt Tunesiens zu setzen. Wir waren an diesem Tag die einzigen Gäste, die dieses Angebot wahrnahmen. Das Restaurant erweckte den Eindruck, als könnte es jeden Augenblick endgültig seine Pforten schließen. Vermutlich wird dies geschehen, wenn Mamie Lily, die hochbetagte Mutter von Jacob Lellouche, nicht mehr den Willen und die Kraft besitzt, für die wenigen Gäste zu kochen, oder wenn sich die politische Lage auch in Tunesien so verschärft, dass Jacob und seine Mutter wieder nach Frankreich zurückkehren werden und die tunesisch-jüdische Küche nur mehr in der Diaspora weiterleben wird.

Etwas zuspitzt können wir abschließend folgende These formulieren: Im diametralen Gegensatz zur ursprünglichen Bedeutung der Kaschrut, die als identitätswahrender Grenzzaun zwischen Juden und Nichtjuden gedacht war, wird jüdische Kochkunst heute meist mit einer politisch-aufklärerischen, völkerverbindenden Botschaft versehen. Die zeitgenössische Würdigung jüdischer Partikularität wird zum Ausdruck einer Bejahung unserer religiös-kulturell vielfältigen und zugleich zunehmend säkularisierten Gesellschaft.

Anmerkungen

- 1 www.imdb.com/title/tt1424003/ (10.6.2013).
- 2 Lea Fleischmann, Heiliges Essen. Das Judentum für Nichtjuden verständlich gemacht, Frankfurt am Main 2009.
- 3 Shmuley Boteach, Kosher Sex. A recipe for passion and intimacy, New York 2002.
- 4 Genaue Angaben zum Anteil der jüdischen Haushaltungen in der Diaspora und in Israel, der den Speisegesetzen verbindlich Beachtung schenkt, sind nicht vorhanden. Umfragen ergeben aber, dass selbst in Israel, wo mehrheitlich koschere Lebensmittel angeboten werden, nur eine Minderheit von rund 30 Prozent der Bevölkerung einen koscheren Haushalt führt. In der Diaspora ist dieser Anteil noch einmal deutlich geringer; siehe http://www.jewishfederations.org/local_includes/downloads/3905.pdf (10.6.2013) und <http://www.ynetnews.com/articles/0,7340,L-3547740,00.html> (10.6.2013).
- 5 Zum pragmatischen und auch selbstironischen Umgang mit den Speisegesetzen siehe Doron Rabinovici, Wem koscher wurscht ist, in: Michal Friedlaender/Cilly Kugelmann (Hg.), Koscher & Co. Über Essen und Religionen, Berlin 2009, 246–247.
- 6 Zum Verhältnis Kaschrut und Orthodoxie siehe Chaim I. Waxman, Modern Jewish Orthodoxy in America, in: Encyclopedia of the Jewish Diaspora, Bd. 2, Santa Barbara 2008, 613–615.
- 7 June Feiss Hersh, Recipes Remembered: A Celebration of Survival: The Remarkable Stories and Authentic Recipes of Holocaust survivors, New York 2011.
- 8 Enzo Traverso, La fin de la modernité juive, Paris 2013; Bernard Wasserstein, Vanishing Diaspora: The Jews in Europe Since 1945, New York 1996.
- 9 Noah Bernamoff/Rae Bernamoff, The Mile End Cookbook: Redefining Jewish Comfort Food from Hash to Hamantaschen, New York 2012.
- 10 Georges Perec, La disparition, Paris 1969 (deutsch: Georges Perec, Anton Voyls Fortgang, Frankfurt am Main 2001).
- 11 David Kraemer, Jewish eating and identity through the ages, New York 2007, 25–46.
- 12 David Kraemer, Identität und Abgrenzung. Über jüdische Speisevorschriften, in: Friedlaender/Kugelmann (Hg.), Koscher & Co, 42–55.
- 13 Mordechai Breuer, Jüdische Religion und Kultur in den ländlichen Gemeinden 1600–1800, in: Monika Richarz/Reinhard Rürup (Hg.), Jüdisches Leben auf dem Lande, Tübingen 1997, 68–78.
- 14 Cilly Kugelmann, Die Auslegung ist das Ziel. Überlegungen zum Konzept der Vermischungen, in: Friedlaender/Kugelmann (Hg.), Koscher & Co, 34–41.
- 15 Steven M. Loevenstein, Umstrittene Integration, in: Martin Mayer/Michael Brenner (Hg.), Deutsch-Jüdische Geschichte in der Neuzeit, Bd. III, 1871–1918, München 1997, 61–89.
- 16 Michael Brenner, Kleine jüdische Geschichte, München 2008, 189.
- 17 Daniel Schreiber, Koscher in der Upper East Side, in: Friedlaender/Kugelmann (Hg.), Koscher & Co, 232–238.
- 18 Daniel Gerson, Pluralisierungen und Polarisierungen. Jüdische Reformbewegungen in der Schweiz 1950–2010, in: Jacques Picard/Daniel Gerson (Hg.), Schweizer Judentum im Wandel. Religion und Gemeinschaft zwischen Integration, Selbstbehauptung und Abgrenzung, Zürich 2013, 74–80.
- 19 Daniel Gerson, Bürgerliches Selbstbewusstsein, Etablierung, Akkulturation, erste Spaltung und Anfeindungen, in: Alfred Bodenheimer (Hg.), „Nicht irgendein anonymen Verein ...“. Eine Geschichte der Israelitischen Cultusgemeinde Zürich, Zürich 2012, 52–63.
- 20 Die Werbung der Agentur Ruf Lanz war offensichtlich erfolgreich und zeitigte positive Reaktionen: <http://www.werbewoche.ch/ruf-lanz-nicht-koscher-aber-hiltl> (11.6.2013).

- 21 François Lustmann, *Entre Shoah, communisme et sionisme. Les juifs yiddish de Paris au lendemain de la deuxième guerre mondiale*, Paris 2012.
- 22 Niklaus Meienberg, *Das Schmetterlein des gallischen Hahns. Reportagen aus Frankreich*, Zürich 1976, 115–125.
- 23 Patrick Simon/Claude Tapia, *La Belleville des Juifs tunisiens*, Paris 1998.
- 24 Reinhard Rürup (Hg.), *Jüdische Geschichte in Berlin. Bilder und Dokumente*, Berlin 1995, 178–182.
- 25 Hermann Simon, *Koscher in der DDR*, in: Friedlaender/Kugelmann (Hg.), *Koscher & Co*, 138–145.
- 26 www.jewish-berlin.com/kosher.php und www.berlinjewish.com/ (10.6.2013).
- 27 <http://www.maedchenschule.org/de/essen-trinken.html> (11.6.2013).
- 28 <http://www.sueddeutsche.de/stil/pastrami-erobert-berlin-nicht-koscher-aber-koestlich-1.1377148> (11.6.2013).
- 29 <http://thekosherclassroom.com/> (11.6.2013).
- 30 http://www.koflerkompanie.com/de/restaurants_juedischesmuseum.html (11.6.2013).
- 31 Ruth Ellen Gruber, *Virtually Jewish. Reinventing Jewish Culture in Europe*, Berkeley 2002, 69–71.
- 32 Ruth Ellen Gruber, *Jüdische und „jüdische“ Cafés*, in: Friedlaender/Kugelmann (Hg.), *Koscher & Co*, 222–231.
- 33 Vael Raviv, *Falafel. Ein umstrittenes Nationalgericht*, in: Friedlaender/Kugelmann (Hg.), *Koscher & Co*, 214–221.
- 34 <http://neni.at/hp/speisekarte/> (11.6.2013)
- 35 Cnaan Lipshiz, *Ein besonderes Bistrot*, in: *tachles. Das jüdische Wochenmagazin*, Nr. 20, 3.5.2013, 13–16.
- 36 Ebd., 16.
- 37 <http://www.taz.de/1/archiv/digitaz/artikel/?ressort=sw&dig=2012%2F04%2F10%2Fa0066&cHash=43ec3a9bb8f81397231046f705e4cbc3> (11.6.2013)