



Küche der Erinnerung

ESSEN & EXIL

new academic press

VERONIKA ZWERGER & URSULA SEEBER (HG.)

Küche der Erinnerung

ESSEN & EXIL

HERAUSGEGEBEN VON
VERONIKA ZWERGER & URSULA SEEBER

MIT 210 ABBILDUNGEN

new academic press

Inhalt

06

Veronika Zwerger & Ursula Seeber
Küche der Erinnerung. *Vorwort*

17

Thomas Ballhausen
Alles, was gegessen wird, ist Gegenstand der Macht. *Eine geschichtsphilosophische Notiz zu Elias Canettis „Masse und Macht“*

28

Walter Mehring
Die Diät des Berufes

30

Hannes Etzlstorfer
Er war der beste Stammgast der Konditorei. *Jüdische Erinnerungen an das kulinarische Wien vor 1938 zwischen Mehlspeiserherrlichkeit und Kaschrut*

49

Egon Schwarz
Auf die Speisegesetze richtete ich ein besonderes Augenmerk

54

Eric Sanders
Ein Delikatessengeschäft in Ober St. Veit

58

Joseph Roth
Viele Cafés sind auch in der Taborstraße

60

Walter Mehring
Als Emigrant in Wien

61

Heike Klapdor
Automatenbüfets

74

Lore Segal
Wir aßen stumm. *Auf dem Kindertransport*

82

Lisa Fittko
... worin unsre Stärke besteht. *Solidarität im Lager*

86

Georg Pichler
Schlecht, aber dafür wenig. *Wie österreichische Interbrigadisten im Spanischen Bürgerkrieg und in den französischen Lagern aßen*

104

Lisa Fittko
Südfrankreich 1940

108

Alice Penkala
Über die Reise auf der „Cap Norte“. *Abfahrt Hamburg, 28.IV.39 nach Buenos Aires und zurück bis Boulogne*

- 114**
Minna Lachs
Überfahrt auf der „Navemar“
- 118**
Fred Wander
Brot
- 120**
Ernst Waldinger
Geruchserinnerung
- 121**
Alice Herdan-Zuckmayer
Der Geschmack war uns fremd
- 122**
Käthe Braun-Prager
Köchin in der Fremde – Köchin in der Heimat
- 124**
Zvi Jagendorf
Die fabelhaften Strudelbakers
- 128**
Sven Steinberg
Kochen im Kollektiv. *Selbstorganisation und
Verpflegung in tschechoslowakischen
Flüchtlingsheimen (1933–1938)*
- 148**
Hermynia Zur Mühlen
Die Brezelwillinge
- 151**
Jana Waldhör
Von Apfelstrudeltanks und einem Unglücksbacon.
Österreichische Küche im Austrian Centre
- 170**
Friedl
Das erste Frühstück
- 173**
Hedy
Ein reiner Kochbrief
- 174**
Käthe Braun-Prager
Jause auf britisch
- 177**
Zvi Jagendorf
Koscheres Fleisch aus Wolverhampton
- 178**
Patrick Farges
Nahrung für „Muskeljuden“?
*Konsum, Küche und Geschlechterverhältnisse
am Beispiel der deutschsprachigen Juden
(Jekkes) in Palästina/Israel*
- 196**
Sylvia Asmus
Man nehme ... *Erna Meyers Anweisungen
für den Neustart in Palästina*
- 208**
Peter Zinke
Ein Kaffeehaus auf Mauritius
- 212**
Alice Penkala
Das Tanger-Frühstück ist viel
gesünder als das wienerische
- 215**
Helga Embacher
It took me a long time to eat Chinese
food in America. *Erinnerungen an Essen
im Shanghaier Exil*
- 226**
Franziska Tausig
Ein echter Wiener Apfelstrudel
- 230**
Karl Bittman
Stunde der kontinentalen Hausfrau.
Ein Radio-Kabarett
- 235**
Alice Herdan-Zuckmayer
Die Farm der Hinterwäldler
- 238**
Carl Zuckmayer
Wiener Küche in New York
- 240**
Thomas Weyr
Die ferne Stadt
- 244**
Jimmy Berg
Ja, wenn a Cafeteria a Kaffeehaus wär'
- 248**
Sonja Niederacher
Pasteles, pasteles!
Wiener Gastronomie in Mexiko
- 264**
Egon Schwarz
Allerlei kurioses Zeug
- 268**
Fritz Kalmar
Übersetzung der Gefühle
- 273**
Anne-Rose Meyer
Heimathunger. *Essen in
österreichischer Exilliteratur*
- 289**
Lore Segal
Brot und Butter
- 293**
Brigitte Mayr & Michael Omasta
Von Knödelgröstl, Kürbiskernöl und
Kaiserschmarrn. *Mit dem Wiener
Londoner Wolf Suschitzky in der Küche*
- 307**
Jill Knight Weinberger
Nusskipferln
- 308**
Claudia Geringer
... dass ich wegen unseres Essens gespürt
hab, dass wir Emigranten sind. *Erinnerungen
an das Essen in der Generationenfolge*
- 328**
Biografien und Textnachweise
- 341**
Bildnachweise

VERONIKA ZWERGER & URSULA SEEBER

Küche der Erinnerung

Vorwort



Erica Weindling als Kind,
Postkarte, Wien 1920er-Jahre.
Foto: Atelier Ostermann

Wer Geld hat, darf Topfentatscherlnpowidlgolatschn kaufen.“¹ Mit einem Wortspiel über heimische Süßspeisen beschreibt Jakov Lind seine Wiederbegegnung mit Österreich, als er nach Jahren des Exils 1950 für kurze Zeit zurückkehrt. 1946, als Neuankömmling in Palästina, hatte Lind mit der Erinnerung an mitteleuropäisches Essen noch ein Sehnsuchtsmoment verbunden: „Ich gestehe, daß ich an Flucht denke. An die Milch fetter holländischer Kühe (samt Erdnußbutter auf Weißbrotscheiben), ausgeteilt vom Komitee für Flüchtlingskinder im Haag [...]“² Nach all den Fährnissen des Exils kann er dem Herkunftsland und vor allem seinen Bewohnern nur mehr mit Ironie begegnen: „Höfliche Polizisten grüßen drei ihren Gräbern entstiegene Juden.“³ Auch Franziska Tausig, die im Exil in Shanghai als Köchin überlebt hatte, versichert sich des Heimkommens über eine Speise. Bei einer Zwischenstation auf ihrer Rückreise nach Wien bekommt sie das erste Mal wieder vertrautes Brot: „Ein Mann mit einem Korb auf dem Arm drückte jedem von uns ein schwarzes, resches Kümmelweckerl in die Hand. Ich schaute

es entgeistert an. So etwas hatte ich neun Jahre lang nicht gesehen. [...] Ich gab dem Weckerl heimlich ein Busserl.“⁴

Ob im Bild der Distanz oder der Identifikation: Kochen und Küche, Essen und Mahlzeiten spielen im hier zu verhandelnden Kontext eine überlebenswichtige Rolle. In diesem Projekt der Österreichischen Exilbibliothek geht es nicht um Gastrosophie und Kulinarik. Mit Absicht erinnert der Titel dieses Buches an die Dokumentation *In Memory's Kitchen*⁵ über die Frauen des KZ Theresienstadt. In diesem Zusammenhang interessieren die private, gesellschaftliche und symbolische Ebene des Essens im historischen Kontext, seine politische und kulturelle Essenz. Die „Küche der Erinnerung“, von der hier gehandelt wird, ist eine politische, bereitet von Menschen, die gewaltsam aus der Mitte ihres Lebens gerissen, existenziell bedroht und in die Emigration getrieben wurden.

In vielen fiktionalen und autobiografischen Werken des Exils werden Kochen und Essen als identitätsstiftende und stabilisierende Momente beschrieben. Sie symbolisieren die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gruppe – politisch, religiös, sozial, geografisch, familiär. Speisen und ihre Zubereitung durch eine bestimmte Person können Emotionen und (kollektive) Erinnerungen an eine Vergangenheit vor der Vertreibung wachrufen, und meist sind es gute: „But in the privacy of our own homes how we loved to hear the magic words, *Gugelhupf*, *Palatschinken*, *Zuckerln*“, erinnert sich Renate Yates, Tochter der Textilkünstlerin Fritzi Raubitschek, an ihre ersten Jahre im australischen Exil, in denen sich die Flüchtlingskinder nicht zuletzt durch das Sprachproblem ihrer Eltern marginalisiert fühlten.⁶ Der Fotograf David Rubinger verbindet die Erinnerung an seine Wiener Kindheit mit einer Süßigkeit, die es heute noch gibt: die sogenannten Pischinger-Ecken: „Being an only child, I was totally indulged by my mother. Each Sunday morning, she woke me up to give me a special triangular chocolate wafer that was called a *Dacherl* (small roof) because of its shape. Again, as with all the food she gave me, I still remember its taste!“⁷ Nahrungsaufnahme gleicht einem „Einverleiben“ der verlorenen Heimat, Speisen werden zu „Gedächtnisspeichern“.

Im Gegenzug wird über das Essen oft die große Befremdung artikuliert, welche die



Mimi Grossberg in ihrer Wohnung, New York 1950er-Jahre

zentraleuropäischen Ankömmlinge in ihren Fluchtländern überwältigte, sei es das fernöstliche China mit seinen Garküchen und den als ungenießbar empfundenen Lebensmitteln, sei es das reseruierte Großbritannien mit seinen Frühstücksroutinen und Teezeremonien.

Die private Küche verkörpert im Exil einen Ort des Bewahrens und Erinnerns, ein sicheres Terrain, an dem sich nichts verändert. Die Menschen trotzen dem Fremden das Vertraute ab. Der isländische Skyr wird für den Topfenstrudel adaptiert, in Shanghai gelingen Wiener Schnitzel aus Thunfisch, in Mauritius ersetzt die kleine birnenförmige Guave in den Mar-

8 rillenknödeln die Marille, der Geschmack der bolivianischen Passionsfrucht Tumbo wird in den der Stachelbeere (oder wienerisch Ogrosel) „übersetzt“. Übersetzt werden müssen auch die Maße und Gewichte der mitgebrachten Rezepte in die Systeme der Fluchtländer. Mimi Grossberg etwa rechnet in New York die Zutaten für ihre österreichischen Rezepte vom metrischen System auf „oz“ (ounce), „cup“ und „tsp“ (tablespoon) um. Zugleich liefert das Emigranto ihrer Speisepläne vergnügliche Belege dafür, wie interkulturell ihre Küche geworden war: „Das oatmeal ist gezuckert“, notiert sie; und das Wiener Schnitzel serviert sie „mit Gerösteten [Erdäpfeln] und Cranberries, Lemon, Gurke“.⁸

Und, wiewohl kein vordringlicher Bestandteil des Fluchtgepäcks, manchmal kamen auch vertraute Küchenhelfer wie ein Messbecher, der sich in der Familie Weindling erhalten hat, oder eine bestimmte Pfanne mit ins fremde Land: „Often valuable antiques had to be left behind but the old and dented *Eierspeisreindl* (pan for making scrambled eggs) mysteriously found its way to Australia.“⁹ Dass es gelang, ganze Tafelservices, Bestecke, Speise- und Trinkbehältnisse für die jüdischen Feiertage ins Exil zu schaffen, berichtet im Interviewteil dieses Buches etwa Jeremy Adler. Die Ausstattung ist noch heute Bestandteil ihrer bürgerlichen Haushalte in London.

Dass in dem Land, in dem man sich letztendlich niederlässt, das vorherige – nicht minder schwierige – Exil zum kulinarischen Sehnsuchtsort werden kann, überliefert Alice Penkala. 1946 kam sie aus Nordafrika nach Frankreich und lebte unter prekären Bedingungen als Selbstversorgerin auf dem Land bei Nizza. Der Buchhändler Martin Flinker schreibt an sie über die gemeinsamen Exilerfahrungen, „dass mich manchmal leise die Wehmut beschleicht im Gedanken an die Sonne von Tanger: [...] An die Fröh-

te, die Orangen, die Zitronen, an den Kaffee ... und immer wieder an die Sonne“.¹⁰ Nicht für alle bedeutet die „heimatliche“ Küche im Exil Sicherheit und Zugehörigkeit. Sie kann im Gegenteil das Gefühl des Andersseins verstärken. Einige der Interviewten bringen zum Ausdruck, dass sie die österreichischen Koch- und Speisesitten der Eltern als zusätzliche Stigmatisierung in ihrem Flüchtlingsdasein empfanden und dies kompensierten, indem sie die Landessprache besonders schnell erlernten, sich einen perfekten Habitus des Gastlandes aneigneten oder neue Traditionen in der Familie einforderten wie Christmas Pudding statt Apfelstrudel zu Weihnachten.

Das Annehmen kulinarischer Standards des Zufluchtlandes kann ein Beitrag zur Akkulturation sein. Es ist die normative Kraft des Alltags, die speziell junge Flüchtlinge, wie den 1928 geborenen Bruno Schwebel, über das Essen im neuen Land ankommen lässt: „Dort [im Restaurant Fornos] begannen meine ersten Lektionen in mexikanischem Spanisch. Beim Frühstück, das viel lehrreicher war als das Büchlein ‚Mis primeros pinitos en el castellano‘, das man uns in Lissabon geschenkt hatte, versuchten wir, die süßen Teilchen mit so exotischen Namen wie chilindrinas, ojos de pancha, regañadas, piedras oder pan de nalga (Popobrot) zu identifizieren.“¹¹

Eva Kollisch, Jahrgang 1925, macht in ihren Erinnerungen deutlich, dass sich mit der Übernahme einer neuen Kochtradition auch ein Rollenwechsel in den Familien abzeichnet. Ihre Mutter Margarete Kollisch, Lehrerin und Schriftstellerin, achtet darauf, dass Kinder und Ehemann selbstständig werden und kochen lernen, und zwar im amerikanischen Stil: „Wir machten Hamburger, Frankfurter und Jello, wir öffneten Dosen mit Tunfisch [!], eingelegten Pfirsichen und Apfelmus.“¹² Allerdings lässt sich die Herkunftsküche nicht einfach durch Fast Food und Fertigprodukte ersetzen, zubereitet in einer engen Wohnung im Ausländerviertel auf Staten Island, serviert auf „kariertem Wachstuch“, „blassgrünen Tellern aus dem billigen Five-and-Ten-Laden“, begleitet von einem „Sortiment dicker Gläser, die vorher Behälter für Kerzen oder Marmelade gewesen waren“.¹³ Für die Tochter erinnern ein schön gedeckter Tisch und selbstgekochte Speisen traumatisch an den Verlust jener europäischen Ordnung, mit der sich die Hauptfigur der Erzählung immer noch stark verbunden fühlt.

Die Beiträge dieses Buches haben ihren Schwerpunkt auf dem österreichischen Exil 1933/38 bis 1945. Sie bewegen sich aber nicht streng innerhalb historischer, geografischer oder die Sprache betreffender Koordinaten. Mit Egon Schwarz gesprochen, grundieren dieses Buch Werke, „die sich bewußt mit dem Exil, seinen Ursachen, Bedingungen und Konsequenzen auseinandersetzen oder diese Erscheinungen unbewußt in einer signifikanten Weise spiegeln“.¹⁴ In dieser offenen Konstellation werden auch die Aspekte Verfolgung, Widerstand, Lager einbezogen, können Vorgeschichte(n) und Nachgeschichte(n) mitgedacht werden.

Viele der literarischen und wissenschaftlichen Beiträge dieses Bandes sind bisher unveröffentlicht, wurden an entlegener Stelle publiziert oder eigens für diesen Anlass



Küche des Austrian Centre, Zweigstelle Glasgow
1940er-Jahre. Foto: Wolf Suschitzky

und Nahversorgern. Es folgen Erinnerungen an Kindheiten im orthodoxen bzw. assimilierten jüdischen Familienverband und ein Beitrag über ein modernes gastronomisches Konzept der Zeit, das Automatenbüfett. Das Selbstbedienungsrestaurant symbolisierte das Lebensgefühl der 1920er- und 1930er-Jahre und hat Künstlerinnen und Künstler wie Anton Kuh, Fritz Grünbaum, Irmgard Keun, Maria Leitner oder Anna Gmeyner inspiriert. Anna Gmeyners Theaterstück *Automatenbüfett* von 1932 hat eine reale Vorlage in Wien, das Quisisana in der Kärntner Straße.

Nach Friedrich Torberg ist Wien die Stadt der funktionierenden Legenden, und die weitaus komplizierteste sei das Wiener Kaffeehaus.¹⁵ Das von Hermann Leopoldi besungene „kleine Café in Hernals“ an der Peripherie hat wenig gemeinsam mit dem

geschrieben, wie der Text „Brot und Butter“ von Lore Segal. Erinnerungen, Briefe, Interviews, Essays, Erzählungen, Gedichte, Kabarettsszenen und Songs werden ergänzt und kommentiert mit Notenblättern, Rezeptsammlungen und Kochbüchern, Speisekarten und Reklamematerial, Dokumenten, Fotos, Karikaturen, Grafiken, Buchcovers und Film Stills. Das Buch ist chronologisch aufgebaut und hat thematische Schwerpunkte, etwa zur Topografie des Exils. Die Fluchtländer unter dem Aspekt Kochen und Essen zu bearbeiten, erforderte immer eine Re-Lektüre der Quellenwerke und oft vorausgehende Grundlagenforschung. Neben eigenen Länderdarstellungen zur Tschechoslowakei, zu Großbritannien, Palästina/Israel oder Shanghai werden Frankreich, die USA, Bolivien, Australien, aber auch „exotische“ Exildestinationen wie Tanger, Mauritius oder Island im Zusammenwirken von Literatur, biografischen Dokumenten und Zeitzeugeninterviews dokumentiert.

Zwei Texte über den Zusammenhang von Essen und Macht bilden als theoretische Rahmung den Anfang. Der erste Themenkomplex betrifft Konsumkulturen vor dem „Anschluss“. Ein Essay widmet sich dem jüdischen Wien vor 1938 mit seinen Speisehäusern, Cafés

als „Literatencafé“ bezeichneten Typus in der Innenstadt, der bis heute als Prototyp des Wiener Kaffeehauses vermarktet wird. Das Kaffeehaus war eine Lebensform der bürgerlichen Wiener. Es gehörte zum täglichen Ritual, dort nach dem Essen Kaffee zu trinken, Geschäftspartner zu treffen, Zeitungen zu lesen, Karten, Schach oder Billard zu spielen. *Lehmanns Wohnungsanzeiger*, das bekannte Wiener Adressbuch, weist 1937 exakt 1.000 Kaffeehäuser in Wien nach. Viele hatten jüdische Besitzer, die meisten jüdische Gäste. Nach 1933 hatten Lokale wie das Café de l'Europe, das Café Herrenhof oder das Café Mozart eine wichtige Funktion als intellektueller Treffpunkt für Emigranten aus Deutschland, die hier ein flüchtiges, prekäres Exil fanden: Bertolt Brecht, Oskar Maria Graf, Walter Mehring. Als Juden sukzessive aus dem ökonomischen und gesellschaftlichen Leben Österreichs verdrängt wurden, war auch das Stereotyp vom „Judenkaffeehaus“ nicht mehr zu überhören, welches das „bodenständige“ Wiener Kaffeehauswesen pervertierte.¹⁶ Jüdische Cafétiers wurden 1938 durch „arische“ Oberkellner oder Konkurrenten ihres Besitzes beraubt, die Kundschaft vertrieben.

Die Erinnerung an Hunger und Mangel beherrscht jene Beiträge, die von Vertreibung und Flucht, Widerstand und Internierung berichten. Wir erfahren, welchen Stellenwert der Proviant hatte, den die Eltern den jungen Passagieren der Kindertransporte mit auf den Weg gaben. Wir hören von der Selbstorganisation der als „enemy aliens“ festgesetzten Hitler-Flüchtlinge in den britischen Internierungslagern. Geschichten aus Südfrankreich um 1940 handeln vom Überleben auf der Flucht und von Lagerhaft in Gurs oder Les Milles, aber auch von der Solidarität der Zivilbevölkerung, die die Menschen mit Lebensmitteln versorgte. Zwei Texte berichten von der atlantischen Überfahrt bzw. Irrfahrt der berüchtigten Flüchtlingsschiffe *Navemar* und *Cap Norte*, die die Passagiere unter menschenverachtenden Bedingungen transportierten. Wie sich die Männer und Frauen verpflegten, die im Widerstand kämpften, wird am Beispiel der österreichischen Interbrigadisten im Spanischen Bürgerkrieg dokumentiert.

Im Mittelpunkt dieses Abschnitts steht das Kapitel „Brot“ aus Fred Wanders Erzählung *Der siebente Brunnen*, einer der wichtigsten literarischen Texte über Konzentrations-



Essensgutscheine von Ernst Fettner, Peveril
Internierungslager, Peel, Isle of Man, um 1940

lager. Weise erinnert Wander an die not-wendende Kraft des Erzählens. Es gelingt ihm, eine Art des Sprechens über den Holocaust zu finden, die nicht nur Zeugnis ablegen will, sondern dem Erlebten eine triftige literarische Form gibt.

Als Einstieg in den Komplex Fremde Küche / Eigene Küche finden sich Texte, in denen Geruchs- und Geschmackserinnerungen an die Heimat thematisiert werden. Die folgenden Beiträge zeigen, wie unerschrocken – vor allem – Emigrantinnen Küche und Kochen zur Grundlage ihres Lebensunterhalts im Exil machten, sei es, dass sie private Mittagstische anboten (Inserate in Exilzeitschriften von Uruguay bis Palästina zeugen davon), sei es, dass sie eigene Restaurants eröffneten. Die Journalistin Alice Penkala etwa machte in Tanger 1940 das Café-Restaurant Alhambra auf, die Schauspielerin Grete Freund-Basch im selben Jahr in New York Greta's Viennese Restaurant – kurzlebige Unternehmungen, deren Misserfolg der kriegsbedingten Lebensmittelknappheit, mangelndem gastronomischem Know-how oder dem fehlenden Publikum geschuldet war.

In aller Welt versuchten die Flüchtlinge, Gaststätten in Stil und Atmosphäre des mitteleuropäischen Kaffeehauses neu zu schaffen, und viele existierten für lange Jahre, auch noch, als die frühe Klientel nicht mehr vorhanden war und die nächste Generation

sich andere Treffpunkte suchte, wie das Eclair und die Kleine Konditorei in New York oder das Cosmo in London. Das Café oder Café-Restaurant wird im Exil zum gastlichen Ort schlechthin. Auf dem Fluchtweg durch Europa firmieren die Cafés in Marseille oder Lissabon als Kontaktstelle, Informationsbörse, auch als Umschlagplatz für Dokumente und Devisen, in den Fluchtländern verkörpern sie ein vertrautes Terrain mit wiedererkennbaren Versatzstücken, einen Ort, an dem die Erinnerung an eine Zeit vor Hitler einen guten Platz hat: „Once or twice weekly in the afternoon of the summer of '43 I'd accompany my mother to the tranquil, tree-shaded outdoor café at the end of the 24 Lane off Ward Road – it faced the tall, ivy-covered rear brick wall of the then feared Japanese gendarmerie. [...] My mother

would join the group of five or six likeminded regulars at the *Stammtisch*, including Professor Willi Tonn, the Sinologist and founder of the Asian Institute, one of few who was fluent in Mandarin, and Klaus Peters, an Austrian architect. [...] Their conversation, in German, was witty and irreverent. Everything around us – the delectable Austrian pastries, the waiters, the customers – all seemed light-years removed from China. [...] Did the café's pleasant, relaxed atmosphere, the group, the animated conversations, even the Viennese background music, remind my mother of everything she had once in Vienna?“¹⁷

Auch andere Typen von Wiener Gastlichkeit werden im Exil neu belebt, wie der Heurige und der Würstelstand, beliefert von ebenfalls emigrierten Produzenten. Lokale heißen nach Heimatorten, populären Musikstücken und anderen Erinnerungsauslösern: Alt-Wien, Vienna, Grinzing, Old Europe, Weißes Rössl, Blaue Donau, Fiaker. Sie bieten neben Wiener Küche auch Musikprogramme und Kabarett an.

Kristallisationspunkte sind auch die Zentralen von politischen Exilorganisationen. Dokumentiert werden hier ausführlicher der Hogar Austriaco in La Paz, Vereinsheim der Federación de Austriacos Libres en Bolivia, und das 1939 in London eröffnete Haus des Austrian Centre, das Zweigstellen in mehreren britischen Städten betrieb und in dessen Umfeld sich die größte österreichische Exilbewegung überhaupt formierte. Vereinsheime waren Anlaufstellen für Beratung und Lernen, Orte der Freizeitgestaltung und Unterhaltung. Besonderer Beliebtheit erfreuten sich die Kantinen mit österreichischen Speiseplänen, in denen Emigrantinnen und Emigranten nicht nur Gäste waren, sondern auch als Köchinnen und Köche, Servicepersonal oder Büfettkräfte arbeiteten. Im Austrian Centre hatte auch die Association of Austrian Domestic Workers samt Verbandszeitschrift ihren Sitz. Sie fungierte als Interessensvertretung für Flüchtlingsfrauen, die als Dienstmädchen Arbeit fanden. Sie waren oft unerfahren in diesem Beruf und nicht vorbereitet auf die kulturellen und gastronomischen Besonderheiten britischer Haushalte. Den Hausgehilfinnen im Exil sind in diesem Buch mehrere Beiträge zugeeignet.



Hermann Leopoldi und Helly Möslein, Programmzettel für einen Abend mit Wienerliedern, Eberhardt's Café Grinzing, New York, nach 1941



The Palm-Garden, Inserat, Shanghai 1939

Die Küche als Arbeitsplatz: In diesem Zusammenhang sind österreichische Kochbuchautorinnen und -autoren des Exils zu erwähnen. Für die Community entstanden Sammlungen wie *111 Viennese Dishes* (London 1946) von Gertrude A. Ulrich oder *100 ausgewählte Rezepte der Wiener Küche nach Hess-Ziegenbein* (Buenos Aires 1946), augenscheinlich aus Wiener Kochbuchklassikern der Vorkriegszeit von Olga Hess, Hans Eckel und Hans Ziegenbein kompiliert. *Cooking with Love and Paprika* (New York 1966) des Filmregisseurs Joe Pasternak ist eine Mischform von Autobiografie und Rezeptbuch mit Gerichten aus seiner österreichisch-ungarischen Heimat. Zu den Autoren des Exils, die Bücher zur Kulturgeschichte des Essens und Trinkens verfasst haben, zählt Joseph Wechsberg. Hatte er schon in seinem Auswanderungs-Ratgeber *Visum für Amerika* (Mährisch-Ostrau 1939) über amerikanische Essgewohnheiten informiert und davor gewarnt, europäische Konzepte wie das Wiener Kaffeehaus zu implementieren, bleibt der vielseitige Journalist, Erzähler und Sachbuchautor dem Thema „sweet & sour“ weiterhin verbunden und publiziert in seinen späten Jahren kulinarische Städtebilder, über Wein oder die Küche des Wiener Kaiserreiches.

Viele Rezeptsammlungen liegen unbeachtet in Nachlässen von Emigrantinnen und Emigranten. Manche wurden bearbeitet und publiziert, um an eine Familientradition zu erinnern, deren Wurzeln in der alten Heimat liegen. Der Schriftsteller und Übersetzer Max Knight etwa veröffentlichte im Andenken an seine Wiener Mutter *The Original Blue Danube Cookbook. Fine Recipes of the Old Austrian Empire* (Berkeley 1979). Die als Kind emigrierte Hauswirtschaftslehrerin und passionierte Köchin Rosl Schatzberger brachte ihre Rezepte für die Enkelinnen in Buchform: *Oma Goodness! Austrian Magic in an English Kitchen* (York 2008). Manche Kochbücher verdanken sich der Prominenz jener Menschen, aus deren Küche die Rezepte kommen. Diese kulinarische Spurensuche in der späten Nachgeschichte hat weniger mit Quellensicherung oder Erinnerungsarbeit zu tun als mit der guten Vermarktbarkeit von Kochbüchern. So gibt es heute die Rezepte von Helene Weigel, Alma Mahler-Werfel und der Trapp-Familie als Buch, und sogar die Lieblings Speisen von Sigmund Freud können nachgekocht werden.¹⁸

Zurück zur „Küche der Erinnerung“: Das Essen und die damit verbundenen Gegenstände und Verrichtungen bilden sich in der Literatur des Exils als semantisch hoch aufgeladene Momente ab. Exilliteratur am Beispiel von Jimmy Berg, Käthe Braun-Prager, Hilde Spiel, Ernst Waldinger, Fred Wander oder Hermynia Zur Mühlen erzählt von der Flüchtigkeit der Dinge, von deren Beschädigung, von deren Verschwinden. Gleichzeitig ist sie ein Archiv, in dem Erinnerungen an Geruch und Geschmack, an kulturelle und individuelle Besonderheiten dauerhaft bewahrt sind.

Der Beitrag zur Fotografie des Exils ist eine Hommage an Wolf Suschitzky, den großen Fotografen, Kameramann und hingebungsvollen Liebhaber der österreichischen Küche, von dem auch das Foto für das Cover stammt.

Den Abschluss bildet ein Beitrag auf der Basis von 14 jüngst geführten Interviews mit Frauen und Männern aus der Ersten und Zweiten Generation. Zum Teil noch in Österreich, zum Teil im Fluchtland ihrer Eltern geboren, manche vor 1945, andere nach Kriegsende, sprechen sie über ihre persönlichen Erinnerungen an Kochen und Essen. Mimi Grossberg nannte 1978 einen ihrer Vortragsabende, die sie im Austrian Institute in New York veranstaltete, „Wiener Jause“.¹⁹ Sie las humoristische Texte von Ringel-natz, Kästner, Roda Roda und Polgar, Fritz Spielmann spielte am Klavier. Auch wenn es sich nicht ums Essen drehte, es war eine kulinarische Angelegenheit: Mimi Grossberg lädt zu Tisch.

In der Nachgeschichte des Exils ist das Bild der Tischgesellschaft positiv besetzt. Es signalisiert Gemeinsamkeit, Zugehörigkeit zu einer Gruppe, Kontinuität, und das bis heute. Ein 1943 von Oskar Maria Graf und Harry Asher gegründeter Stammtisch trat ursprünglich in New Yorker Emigrantenlokalen zusammen. In den letzten Jahrzehnten fanden die Treffen deutschsprachiger Emigranten New Yorks unter dem Titel „Stammtisch“ in der Wohnung des Schriftstellers Fritz Bergammer-Glückselig und seiner Frau Gaby an der Upper East Side in Manhattan statt. Erst mit dem Tod von Gaby Glückselig, die mehr als 100 Jahre alt wurde, ging 2015 diese Ära zu Ende.²⁰ Unter dem Namen „Kaffee- und Kuchen-Gesellschaft“ (Kaffee und Kuchen Genootschap) gründeten die nach 1945 in den Niederlanden aufgewachsenen Kinder der deutsch-jüdischen Flüchtlinge in Amsterdam eine Art Salon, zu dem sie selbstgebackene Kuchen nach Familienrezept mitbringen und wo Gastredner zu einem Thema sprechen, das die Exilergangenheit ihrer Eltern betrifft.²¹ Seit 1999 kommt regelmäßig eine Gruppe von Kindern ehemaliger österreichischer kommunistischer und / oder jüdischer Widerstandskämpfer und Flüchtlinge in Wien zu einer „Kinderjause“ zusammen. In ihrer Nachkriegsjugend wegen der Biografien der Eltern marginalisiert, hat ihr Lebens- und Berufsweg die Gruppe vom Rand in die Mitte der österreichischen Gesellschaft geführt: die Tischgesellschaft als Ort des Diskurses über Trauma und Resilienz, Vergessen und Erinnern.²²

Wir danken allen, die dazu beigetragen haben, dieses Projekt zu verwirklichen: den Fördergebern, den Verlagen und Rechtsnachfolgerinnen und -nachfolgern für das Gewähren von Abdruckrechten; den Kolleginnen und Kollegen aus den Archiven und aus der Branche für Unterstützung und Anregungen; den Kolleginnen und Kollegen aus dem Literaturhaus Wien für mannigfaltige Hilfestellungen; den Autorinnen und Autoren für ihre fundierten und kreativen Beiträge zum Thema; den Erben und Nachkommen für den großzügigen Zugang zu den Familienarchiven. Nicht zuletzt bedanken wir uns herzlich bei den Menschen, die von Verfolgung und Exil aus eigener Erfahrung berichten können, die uns in literarischen Texten, Briefen und Gesprächen Einblick in ihr Leben gewährten und geduldig unsere Wissenslücken füllten.

Ihnen ist die *Küche der Erinnerung* gewidmet.

- 1** Jakov Lind: Nahaufnahme [dt. zuerst 1973]. Wien 1997, S. 38. Als „Austrian specialties“ findet sich dieses Backwaren-Konglomerat auch im englischen Original: Numbers. A Further Autobiography. New York u. a. 1972, S. 28.
- 2** Jakov Lind: Selbstporträt [dt. zuerst 1970]. Wien 1997, S. 179.
- 3** Lind: Nahaufnahme (s. Anm. 1), S. 37.
- 4** Franziska Tausig: Shanghai-Passage. Flucht und Exil einer Wienerin. Wien 1987, S. 148 f.
- 5** In Memory's Kitchen. A Legacy from the Women of Terezin. Hg. v. Cara De Silva. London u. a. 2006.
- 6** Renate Yates: The best of two worlds. In: Strauss to Matilda. Viennese in Australia 1938–1988. Hg. v. Karl Bittman. [Sydney] 1988, S. 240–246, hier S. 241.
- 7** David Rubinger: Israel through my Lens. Sixty Years as a Photojournalist. New York, London 2007, S. 16.
- 8** Mimi Gossberg: Kochrezepte. Österreichische Exilbibliothek, Wien, Nachlass Mimi Grossberg, N1.EB-17/3.3.
- 9** Marlene J. Norst und Johanna McBride: Austrians and Australia. Potts Point / NSW 1988, S. 108.
- 10** Brief Martin Flinker an Alice Penkala, Paris 05.05.1946. Österreichische Exilbibliothek, Wien, Nachlass Alice Penkala, N1.EB-41/III.2.6.1.
- 11** Bruno Schwebel: Das andere Glück. Erinnerungen und Erzählungen. Wien 2004, S. 130.
- 12** Eva Kollisch: Mädchen in Bewegung [engl. 2000]. Wien 2003, S. 22.
- 13** Kollisch: Mädchen (s. Anm. 12), S. 125.
- 14** Egon Schwarz: Was ist und zu welchem Ende studieren wir Exilliteratur? In: Exil und Innere Emigration II. Hg. v. Peter Uwe Hohendahl und dems. Frankfurt/M. 1973, S. 157–164, hier S. 157.
- 15** Friedrich Torberg: Traktat über das Wiener Kaffeehaus [1959]. In: Ders.: Die Tante Jolesch oder Der Untergang des Abendlandes in Anekdoten. München 1980, S. 319–330.
- 16** Berthold Unfried: „Arisierung“ und Restitution Wiener Cafés. In: Ulrike Felber, Peter Melichar u. a.: Ökonomie der Arisierung. Teil 2: Wirtschaftssektoren, Branchen, Falldarstellungen. Wien und München 2004, S. 865–889.
- 17** Walter Abish: Double Vision. A Self-Portrait. New York 2004, S. 80 f.
- 18** Martha Schad: Komm und setz dich, lieber Gast. Am Tisch mit Bert Brecht und Helene Weigel. München 2005; Claudia Nemeč: Almas Küche. Originalrezepte aus dem Kochbuch der Alma Mahler-Werfel. Wien 2016; Irmgard Wöhrl: The Trapp Cookbook. Original Recipes from the Family Kitchen. Salzburg 2012; Katja Behling-Fischer: Zu Tisch bei Sigmund Freud. Lebensweise, Gastlichkeit und Essgewohnheiten des Gründers der Psychoanalyse. Wien 2000.
- 19** Mimi Grossberg: Wiener Jause. Österreichische Exilbibliothek, Wien, Nachlass Mimi Grossberg, N1.EB-17/1.6.1.20.
- 20** Erwin Rennert und Shani Bar On: Fast schon ein Ritual. Gaby Glueckselig's Stammtisch der Emigranten in New York. Wien 2015.
- 21** Jack M. Weil: Amsterdamer Salon: Die Kaffee- und Kuchen-Gesellschaft. In: Neuer Nachrichtenbrief 49 (2017), S.16.
- 22** Ernst Berger und Ruth Wodak: Kinder der Rückkehr. Geschichte einer marginalisierten Jugend. Wiesbaden 2018; siehe auch das Forschungsprojekt Die Kinderjause, unter: <http://www.univie.ac.at/kijauprojekt/> [abgerufen: 15.07.2018].

THOMAS BALLHAUSEN

Alles, was gegessen wird, ist Gegenstand der Macht

Eine geschichtsphilosophische Notiz zu Elias Canettis „Masse und Macht“



Elias Canetti, Wien 1974
Foto: Hans F. Prokop

„Alles so eng als nur möglich an alles zu binden,
und jedem einzelnen dabei sein Atmen zu lassen,
seine *eigene Kontur*, wofür es immer Raums bedarf [...]“

Ernst Jandl: *Das Öffnen und Schließen des Mundes*

Erst Appetenz, dann Appetit

Wie stehe ich zum fertigen Buch? Es liest sich gut, vielleicht immer besser. Ich bin damit nicht unzufrieden. Was mich erschreckt und erschüttert, ist die Zeit, die ich darangesetzt habe. Wäre es ein Buch unter fünf oder sechs anderen, wie stolz könnte ich darauf sein! Für ein halbes Leben ist es zuwenig.¹ In diesem selbstkritischen Tonfall kommt Elias Canetti (1905–1994) in seinen *Nachträgen aus Hampstead* immer wieder auf seinen abgeschlossenen „Großessay“² *Masse und Macht* zu sprechen. Wie auch sein Roman *Die Blendung*, dessen Nahestellung zu *Masse und Macht* die Forschung weiterhin beschäftigt³, war auch diese Unternehmung als Teil eines ambitionierten mehrbändigen Publikationsprojekts geplant. Dass von den jeweiligen Vorhaben je ein Band umgesetzt wurde, ist hinsichtlich des ursprünglich Angedachten bedauerlich – aber doch allein die Wirksamkeit und die Qualität der erwähnten Arbeiten macht es schlicht unmöglich davon zu sprechen, es wäre jeweils *nur* ein Band des Geplanten realisiert worden.

Gespeist aus Lebens- und Leseerfahrung ist es trotz seines Umfangs „ein Meisterwerk der Komprimierung“⁴, für das Canetti seit 1926 Materialien gesammelt und Notizen erstellt hat. Dieses zutiefst persönliche Buch, dem scheinbar auch sein lernfreudiger Autor streckenweise keinen Abschluss gönnen wollte, ist „ein Werk gelebter Erfahrung“⁵. Das Ansinnen – die kritische Überprüfung des Zustands der menschlichen Gesellschaft und ihrer Bedingungen – wird unter den titelspendenden Polen gefasst, wobei Canetti 1960 eben kein Theoriewerk im traditionellen Sinne vorlegt: Da gibt es keine Anknüpfung an zentrale Ansätze Dritter, die sich thematisch wohl angeboten hätten, kein umfassendes Referenzieren philosophischer Vorbilder und eine eher persönliche denn systematische Auswertung der herangezogenen, überaus diversen Quellen. In Canettis Buch gibt ein Begriff den nächsten, anhand der Sprache und ihrem poetischen Fließen entwickelt er seine Verbindungen und sentenzhaften Maximen. Mit *Masse und Macht* setzt Canetti die Erzählbarkeit von Geschichte als Nacherzählung von Geschichten um, über lange Ausschnitte sollen die inkorporierten Textteile eher wirken, denn als Grundlagen für Interpretationen dienen. Ohne sich einem deutlichen Aktualitätsbezug unterzuordnen legt Canetti eine denkerisch gegenwärtige Studie vor, in der vor allem über das Negative der Macht zu lesen ist. Es ist eine Macht, die aus der Perspektive des Paranoischen agiert, die ihr Überleben auf Kosten Dritter sichert,

die im eigentlichen wie im übertragenen Sinne einen monströsen Appetit hat und das Einverleiben als Gipfel der Machtausübung – unabhängig von zivilisierenden Sublimationsritualen – zelebriert. Canettis Interesse für das Archaische, das Mythische, das Anthropologische und das Ethnologische macht die Fokussierung auf zentrale Themen wie Körperlichkeit, Differenzphänomene, Schwellensituationen, Individualität und gesellschaftliche (hierarchische) Strukturen nachvollziehbar; die Anschaulichkeit seiner modellhaften Ausführungen ist dabei nicht nur der Sprache des späteren Nobelpreisträgers geschuldet, sondern m. E. nach auch der Wahl seiner Bilder und Vergleiche. Nicht selten spielen dabei das Verhältnis von Tier und Mensch oder eben die Relation von Verschlingen und Verschlungen-werden eine wesentliche Rolle – die bedrohte Form ist Ausdruck der zur Diskussion gestellten Verhältnisse bzw. Zumutungen.

Die in ihrem Gestus aufklärerische Schrift des Einzelgängers Canetti war ein später, ein leicht verspäteter Welterfolg, begleitet von der Kritik an seiner Methode (oder dem Mangel daran), dem Einsatz der herangezogenen Quellen (oder auch dem Auslassen spezifischer Werke) und nicht zuletzt der bewussten Verbindung von Theorie und Literatur.⁶ Eben in dieser Verbindung liegt m. E. nach aber ein besonderer Vorzug dieses offenen Werks, dessen Neulektüre Karl Heinz Bohrer in seiner hellsichtigen Kritik des Buchs für alle zehn Jahre anempfohlen hat.⁷ Seine Theorie der Berührungen, des Verhältnisses von Innen und Außen, der Abgrenzung und des Verschwindens (oder auch: des Überwindens bzw. Übertretens) von Grenzen mögen „zutiefst privater und fragmentarischer Natur“⁸ sein, die Anwendbarkeit von Canettis Ausführungen wird dadurch nicht geschmälert. *Masse und Macht* ist in zwölf Abschnitte mit sprechenden Kapitelüberschriften wie „Masse und Geschichte“, „Elemente der Macht“ oder auch „Der Befehl“ unterteilt; der für die vorliegenden Ausführungen insbesondere relevante, vergleichsweise kurz gehaltene Abschnitt heißt „Die Eingeweide der Macht“.⁹ Bemerkenswert ist, dass, wie zuvor schon bemerkt, das reichhaltige Vokabular rund ums Essen sich durch das gesamte Werk hindurch nachweisen lässt. Richtigerweise wird Canetti im Rahmen der neuen Aufmerksamkeit für dieses Themenfeld als ein relevanter Theoretiker eingestuft.¹⁰ Der übergreifende Charakter, der sich auch schon bei Canetti finden lässt, findet sich auch in neueren Forschungen, etwa in den einführenden Abschnitten von Brandon LaBelles Monografie *Lexicon of the Mouth*: „Eating, as that prominent act of ‚consumption‘, is regulated by the conditions of social standing, plenty and scarcity, and labor and leisure. What interests me is how these dynamics effectively shape the individual body, tapering it to particular contexts, economies, and geographies.“¹¹

Canettis „Die Eingeweide der Macht“ vollzieht über das Ergreifen mit Mund und Hand bis zum Verschlingen und Verdaut-werden der Erfassten (mitunter auch: der Ergriffenen)

HANNES ETZLSTORFER

Er war der beste Stammgast der Konditorei

Jüdische Erinnerungen an das kulinarische Wien vor 1938 zwischen Mehlspeisherrlichkeit und Kaschrut



Café Herrenhof,
Wien 1950er-Jahre

Der Wiener Autor jüdischer Herkunft Alfred Polgar (1873–1955), dem 1938 die abenteuerliche Flucht in die USA gelang, schreibt am 18. August 1949: „Wien ist nicht mehr schön, provinziell innen und außen, bevölkert von einer peinlich-gefälligen Rasse hinter deren Freundlichkeit die Tücke lauert. [...] Trotz der überall merkbaren großen Armut, hungert niemand in Wien, und in ein paar, teuren, Lokalen frißt man herrlich, wenn man sich nicht schämt. Wir haben uns nicht geschämt.“¹ Wofür hätte er sich schämen sollen? Dass er die Schoah überlebt hat und sogar wieder nach Wien zurückgekehrt ist? Dass er sich hier auch wieder gutes Essen leisten kann? Dass es hier vor dem „Anschluss“ nicht nur gediegene Restaurants, Gast- und Kaffeehäuser gab, die von Juden geführt wurden, sondern auch die Armut grassierte? Während des Ersten Weltkriegs war in Wien die Zahl der Juden auf 200.000 gestiegen, die hier ihr Glück versuchten, oftmals aber ihr Dasein in Armut und Elend fristeten.² Bis 1938 ist Wien daher auch die Stadt jüdischer Notküchen, die von der Israelitischen Kultusgemeinde und assoziierten Vereinen zur Linderung des Hungers betrieben wurden. Selbst wenige Wochen vor dem „Anschluss“ Österreichs an Hitlerdeutschland kann etwa die vom Zionistischen Landesverband für Österreich herausgegebene jüdische Zeitung *Die Stimme* noch vermelden, dass Bundeskanzler Dr. Kurt Schuschnigg 10.000 Schilling für die Winterhilfe der Wiener Kultusgemeinde überwiesen hat.³

Ihr Juden Österreichs habt es gut

Polgars Zeilen waren für seinen Freund und Schicksalsgefährten Wilhelm Schlamm

(1904–1978) gedacht, dem Sohn einer aus Galizien stammenden jüdischen Kaufmannsfamilie. So wie Polgar gelang auch ihm 1938 – via Tschechoslowakei – die Flucht ins amerikanische Exil. Der Brief ist mit 18. August datiert – einem Termin, der bei Polgar wie auch Schlamm Erinnerungen an bessere Zeiten wachgerufen haben dürfte, verband man doch diesen Tag mit dem Kaisergeburtstag, an dem man Kaiser Franz Joseph nicht nur in seiner Sommerresidenz Ischl hochleben ließ – bei Frittatensuppe, Wiener Tafelspitz, Kaiserschmarrn oder Kaisergugelhupf. In seinen 68 Regierungsjahren hat er Österreich-Ungarn geprägt wie kein Monarch zuvor. Als der greise Regent im November stirbt, wird sein Wirken auch von den Juden des Landes gewürdigt: „Nicht bloß die Judenschaft der Monarchie, auch die Judenschaft der ganzen Welt verehrte in dem Kaiser einen besonders huldvollen und gnädigen Herrscher, unter dessen Fittichen über zwei Millionen Juden sich aller Rechte und Freiheiten erfreuten und zu jeder Zeit in der Situation, Schutz und Wehr fanden [...] oft hörte man sagen: ‚Ihr Juden Österreichs habt es gut, Ihr lebt unter dem Schutz des Kaiser Franz Joseph und braucht Verfolgungen und Verletzungen Eurer Rechte nicht zu befürchten!‘“⁴

Unter diesem Habsburger erlebt Wien in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts jenen Anstieg der jüdischen Bevölkerung, der auch den raschen Ausbau der jüdischen Infrastruktur notwendig machte und in weiterer Folge auch das Entstehen einer jüdischen Gastronomie förderte. Sigmund Mayer (1831–1920), der schon sehr früh von Pressburg nach Wien kam, beschreibt sehr eindringlich die von Assimilation und Konversionen geprägte Situation der Jüdischen Gemeinde in Wien, die von Laxheit geprägt war: „Der Tempel selbst war an Wochentagen [...] schwach besucht, [...] die sichtbare Übertretung der Speisegesetze wurde von niemandem beanstandet oder als auffällig angesehen. Eine einzige rituelle Fleischbank im Tempelgebäude der Seitenstettengasse genügte für alle, welche dort ihren Bedarf holten, und deren waren nicht zu viele. [...] In Wien bewegten sich die Juden ohne Scheu nicht nur auf der Straße, sondern auch im Bierhaus, ebenso in den vornehmsten Restaurants wie im Kaffeehaus ...“⁵

Wien ist ein merkwürdiger Erdenfleck

In einem weiteren Brief an Schlamm wählt Polgar wohl nicht zufällig ein weiteres beziehungsreiches Datum: den 13. März. Mit dem „Anschluss“ Österreichs an Hitlerdeutschland, der am 13. März 1938 mit dem „Gesetz über die Wiedervereinigung Österreichs mit dem Deutschen Reich“ auch gesetzlich verankert wird, beginnt die finsterste Epoche Österreichs. Polgars Zeilen datieren freilich bereits in das Staatsvertragsjahr 1955. Darin erwähnt der Schriftsteller mit Genugtuung, dass sich dieses nach 1945 aus den Kriegstrümmern erstandene Österreich wenigstens seines kulinarischen Erbes erinnere – und in Wien sogar wieder traditionelle jüdische Gerichte wie gesulzter Karpfen angeboten würden: „Verschweigen möchte ich Dir nicht, dass es in der ‚Linde‘ (wenn Dir das noch ein Begriff ist) einen gesulzten Karpfen gibt, täglich,

der mit manchem, was es sonst in Wien gibt, versöhnen kann. Auch vom Tafelspitz bei Sacher kann ich Dir nur Gutes berichten. Es ist wieder auf alter imperialer Höhe und kostet (Schnittlauch-Sauce, gestürzter Kartoffelschmarrn und Apfelfren included) 22 Schilling, d. i. 90 amerik. cents. Trotzdem freuen wir uns schon sehr auf die morgige Abreise von hier. Wien ist ein merkwürdiger Erdenfleck: eine wunderbare Stadt sowohl zum Dort-Sein wie zum Wegfahren. (Aber das mit dem Wegfahren trifft, was mich anlangt, auf sämtliche Städte des Globus zu).“⁶

Unser Exkurs gilt in der Folge dem kulinarischen Wien vor 1938 aus jüdischer Sicht, der jüdischen Gastronomie mit ihrer Vielzahl an koscheren Restaurants und Kaffeehäusern und der allgemeinen Versorgungslage.

Wiener Küche als Mixtum Compositum

Ein solches Thema lässt sich denn auch nur in Bezug auf Wien umsetzen, zumal nur diese Metropole eine eigene Kochtradition, die sogenannte Wiener Küche, beanspruchen darf, während man nach einer Pariser oder Londoner Küche vergeblich Ausschau hält. In seinem Aufsatz über „Das Wien von gestern“ geht Stefan Zweig (1881–1942), der in eine wohlhabende jüdische Textilunternehmerfamilie geboren wurde und mit Polgar und Schlamm das Exilschicksal teilt, auf dieses Phänomen näher ein: „Wir alle in Wien waren genährt von den Eigenarten der nachbarlichen Völker – genährt, ich meine es auch im wörtlichsten, im materiellen Sinne, denn auch die berühmte Wiener Küche war ein Mixtum Compositum. Sie hatte aus Böhmen die berühmten Mehlspeisen, aus Ungarn das Gulasch und die anderen Zaubereien aus Paprika mitgebracht, Gerichte aus Italien, aus dem Salzburgerischen und vom Süddeutschen her; all das mengte sich und ging durcheinander, bis es eben das Neue war, das Österreichische, das Wienerische.“

Alles wurde durch dieses ständige Miteinanderleben harmonischer, weicher, abgeschliffener, inoffensiver, und diese Konzilianz, die ein Geheimnis des wienerischen Wesens war, findet man auch in unserer Literatur.“⁷

Viele jüdische Literaten würdigen Wien als eine nostalgiegetränkte Bastion genießerischer Rückwärtsgewandtheit, blenden dabei aber zumeist die koscheren Kochtraditionen ihrer Eltern und Großeltern aus. Mit der umfassenden Assimilierung haben sich – so scheint es – viele Juden auch der religiösen Bindung an die Prinzipien der koscheren Küche entledigt. Nur wegen des „gedeckte[n] Tisch[es]“, der „mit köstlichem, rituell zubereitetem Backwerk reich beladen“ ist sowie den „Boles‘ und Pfefferbretzeln, Mohn- und Nußkindeln“, die seine Großmutter immer am Versöhnungstag kredenzt, ist etwa der junge Arthur Schnitzler geneigt, sich trotz der sich abzeichnenden innerlichen Distanzierung von allem Religiösen, seiner jüdischen Wurzeln zu erinnern.⁸ In seinem Tagebucheintrag findet sich zwar zum 30. August 1910: „Alle bei ‚Sonnenschein‘⁹ gut jüdisch genachtmahlt“. Grundsätzlich enthalten jedoch, wie Bettina Riedmann folgert,

Schnitzlers Tagebücher keinen Hinweis, dass er sich auch nur ansatzweise an die jüdischen Speisevorschriften gehalten hätte, wie auch der Samstag als Sabbat in Schnitzlers Leben keine Sonderstellung einnimmt.¹⁰ Von nichtjüdischer Seite wird diese zunehmende Abkehr aufgeklärter, assimilierter Juden von ihren Koch- und Esstraditionen auch polemisch kommentiert. So werden beim Wiener Zionistenkongress von 1913 nicht nur die politischen Ziele der Zionisten, sondern ihr Verzicht auf koscheres Essen Gegenstand der Beobachtung: „Die Stadt Wien nimmt die versammelten Zionisten mit offenen Armen auf, da doch die Gäste sehr bedeutenden Konsum machen und die Lokale ganz erstaunlich füllen.

Seltsam, daß nicht gerade die koscheren Restaurants von der Konjunktur profitieren, sondern meistens jene, welche keine ‚Kugel‘ und keinen ‚Ritschet‘ in den Speisekarten aufweisen.

Nun, die Zionisten, die Schweinscarrés essen, haben einen bedeutenden Fortschritt in der Assimilation gemacht. Am Ende löst sich doch alles in Wohlgefallen auf.“¹¹

Stichwort „Fusionsküche“

Damit verschwinden auch jene unterschiedlichsten jüdischen Regionalküchen immer mehr aus dem Fokus der jüdischen Autoren. Diese Buntheit der jüdischen Küche ist vor allem einem Leben in fremder Umgebung bzw. der Hermetik der jüdischen Kultur innerhalb einer zumeist nichtjüdischen und misstrauischen Umgebung geschuldet. Eine vordringliche Frage lautet daher: Was lässt sich aus der regionalen Küche als koscheres Rezept herausfiltern oder so adaptieren, dass es auch in einer koscheren Version zubereitet werden kann? Ein Beispiel dafür ist etwa der in Polen, der Ukraine und Russland manchmal sogar mehrmals am Tag servierte Borschtsch, Borscht oder Barscht. Diese Rote-Rüben-Suppe zählt auch zu den Standardgerichten der jüdischen Küche, wobei sich der Name des Gerichts vom Bortschewik (=Bärenklau) ableitet. Der Borschtsch in der Zubereitungsweise der heute ukrainischen Region Czernowitz im ehemaligen Herzogtum Bukowina ist durch die Kombination der Roten Rüben mit Rinderbrust bzw. Siedefleisch und Butter nicht mehr koscher, während die Krakauer Variante aus dem ehemaligen Königreich Galizien und Lodomerien ohne Butter auskommt und damit koscher bleibt.¹² Jüdische Kochkultur geht aber auch stets über lokale Tradition hinaus, bedingt durch die internationale Vernetzung der Familien, die Reisetätigkeit der Händler, Rabbiner, aber auch Bettler. Diese zumeist unfreiwillige Mobilität eröffnet ihnen immer wieder neue kulinarische Wege und Möglichkeiten sowie Kontakte zu fremden exotischen Zutaten, die den anderen verschlossen bleiben: Aus der Not konnte damit auch im kulinarischen Bereich eine Chance zu einer faszinierenden Fusionsküche erwachsen.¹³ Die Alternative, wie sie freilich im Sinne von Kaschrut unmöglich ist, weil man genauso wenig nur halb koscher leben könne wie man eben auch keine halben Beschneidungen vornehmen könne: einer Amalgamierung von lokalen Kochtraditionen

mit jüdischen Traditionsresten den Weg zu bahnen. Bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts dürfte es in liberaleren jüdischen Zirkeln Usus geworden sein, gewisse Gerichte eben nur nach – wie es auch in manchen nichtjüdischen Kochbüchern heißt – jüdischer Art zu kochen und zu konsumieren.

Koschere Nahversorger

Ob nun koscher oder nach jüdischer Art gekocht wird, entscheidend ist die Versorgungslage. Wenn auch keine genauen Aufzeichnungen mehr existieren, wie viele koschere Restaurants, Bäckereien oder Fleischereien in Wien vor 1938 vorhanden sind, so lässt sich aus den Zahlen doch ersehen, dass über die Hälfte der Bäckereien und Brotfabriken von Juden betrieben werden, darunter so bekannte wie die Anker-Brotfabrik, Wiens größte Brotfabrik.¹⁴ Als jüdische Bäckerei empfiehlt sich vor allem die Mazzothbäckerei H. Sturm in der Rotensterngasse.¹⁵ Laut einer Statistik über das Wiener Berufs- und Wirtschaftsleben von 1934¹⁶ wurden 60 % der Wiener Bäckereien und Brotfabriken von Juden betrieben. Dieser Prozentsatz wird nur noch im jüdischen Weinhandel (73,6 %) und den Wiener Zuckerläden überboten, die zu 70 % von Juden geführt wurden, gefolgt vom Geflügelhandel (60 %) und den Wiener Kaffeehäusern (40 %). Bis in den März 1938 bleibt die Einhaltung der Kaschrut für strenggläubige Juden eine strikte Forderung, die auch medial verteidigt wird, wenn es etwa um den Import von Mazze geht: „Das Rabbinat macht darauf aufmerksam, daß die Bereitung von einwandfreiem koscherem Mazzoth und Mazzothprodukten, angefangen von der Beschaffung des Mehles bis zur Fertigstellung große und schwierige rituelle Anforderungen stellt, die eine besonders strenge Aufsicht erforderlich machen. Daher kann das Rabbinat für Mazzotherzeugnisse, welche vom Ausland eingeführt werden, keine Verantwortung dafür übernehmen, daß dieselben tatsächlich den rituellen Anforderungen entsprechen.

Überdies wird darauf verwiesen, daß von dem Erlös eines jeden Kilogramms inländischen Mazzoth, der verkauft wird, ein gewisser Prozentsatz unseren armen, notleidenden Glaubensgenossen zugute kommt [...]“¹⁷

In dieser Einschaltung der in Wien erscheinenden *Jüdischen Presse* vom 11. März 1938 wird daher empfohlen, „seinen Mazzothbedarf bei den unter Aufsicht des Rabbinats stehenden Mazzothfabriken, und zwar: Nathan Brodetzky, II., Leopoldsgasse 43,¹⁸ Mina Strum, II. Rotensterngasse 11, Moritz Vortrefflich, II. Obere Augartenstraße 52, zu decken.“ Als Milchlieferanten für die jüdischen Feiertage treten die Wiener Molkerei sowie die Österreichische Molkerei-Union in Erscheinung, die als eindeutig nicht-jüdische Betriebe unter rabbinischer Aufsicht koschere Milchprodukte anbieten.

Koschere Fleischbänke

Auch wenn die jüdischen Fleischer im Schicksalsjahr 1934, das Österreich einen blut-

sind in der Amtsdirektion der Israelitischen Kultusgemeinde Wien, I., Seitenstettengasse 4, III. St., bis längstens 31. März 1938, 12 Uhr mittags, zu überreichen.

Rabbinat der Israelitischen Kultusgemeinde Wien
Z. 1257 ex 1938. Wien, im März 1938.

Kundmachung
betreffend den Ankauf von Mazzoth.

Das Rabbinat macht darauf aufmerksam, daß die Bereitung von einwandfreien koscheren Mazzoth und Mazzothprodukten, angefangen von der Beschaffung des Mehles bis zur Fertigstellung, große und schwierige rituelle Anforderungen stellt, die eine besonders strenge Aufsicht erforderlich machen.

Daher kann das Rabbinat für Mazzothherzeugnisse, welche vom Ausland eingeführt werden, keine Verantwortung dafür übernehmen, daß dieselben tatsächlich den rituellen Anforderungen entsprechen.

Überdies wird darauf verwiesen, daß von dem Erlös eines jeden Kilogramms inländischer Mazzoth, das verkauft wird, ein gewisser Prozentsatz unseren armen, notleidenden Glaubensgenossen zugute kommt, so daß jeder Käufer gleichzeitig **מקדש** gibt.

Das Rabbinat führt sich dadurch veranlaßt, dem auf koschere Mazzoth und Mazzothprodukte reflektierenden Publikum zu empfehlen, seinen Mazzothbedarf bei den unter Aufsicht des Rabbinats stehenden Mazzothfabriken, und zwar: Nathan Brodetsky, II., Leopoldsgasse 43, Mina Strum, II.,

Rotensterngasse 11, Moritz Vortrefflich, II., Obere Augartenstraße 52, zu decken.

Es wird gleichzeitig darauf hingewiesen, daß von den Mazzoth der obigen Firmen bereits **חלה** (Challah) genommen ist.

Z. 1343 ex 1938.

Um etwaigen Mißverständnissen vorzubeugen, sieht sich das Rabbinat der Israelitischen Kultusgemeinde Wien veranlaßt, nochmals zur Kenntnis zu bringen, daß die Fleischbank Michael Täuber, II., Haidgasse 3, seit 12. Oktober 1936 nicht mehr unter seiner Aufsicht steht.

Wien, am 8. März 1938.

Das Rabbinat der
Israelitischen Kultusgemeinde Wien.

Predigten in den Synagogen. Freitag, den 11. März 1938, bei den um 5 Uhr 45 Minuten beginnenden Abendgottesdiensten in nachbenannten Gemeinde- und Bezirkssynagogen, und zwar: III., Untere Viaduktgasse 13, Rabbiner Dr. K. Kupfer; V., Siebenbrunnengasse 1a, Rabbiner Dr. M. G. Mehrer; VI., Schmalzhofgasse 3, Rabbiner Dr. J. Drobinsky; VIII., Neudegggasse 12, Rabbiner Dr. M. Bauer; IX., Müllnergasse 21, Rabbiner Dr. A. Z. Schwarz; X., Humboldtgasse 27, Rabbiner Dr. A. Weiner; XIII., Eitelberggasse 22, Rabbiner Dr. M. Lewin; XV., Turnergasse 22, Rabbiner Dr. H. J. Zimmels; XVI., Hubergasse 8, Rabbiner Dr. J. M. Bach; XIX., Dollnergasse 3, Rabbiner

Announce, Jüdische Presse, Wien 1938

Tüchtiger Kanditensieder

welcher selbständig gefüllte Seidenfores und Dragees erzeugen kann, wird gegen gute Belohnung aufgenommen. Samstag und israelitische Feiertage frei. Anträge unter Angabe bisheriger Tätigkeit und Vorlage von Zeugnisabschriften sind zu richten an Firma H. Jasmin & Co., Wien, IX., Wiederhofergasse 5.

Announce, Jüdische Presse, Wien 1921

Damit Sie es wissen und weitersagen!

Jetzt ist schon **HELLER-SCHOKOLADE** **כשר** zu haben!

All' die weltbekannt vorzüglichen Qualitäten von Koch- und Speiseschokoladen, erzeugt unter Aufsicht des ehrw. Rabbinates der Adas-Jisroel-Schiffschul

Alleinverkauf:
Leopold Lederer
II, Gr. Schiffg. 16, Tel. A-40-3-12

Announce, Jüdische Presse, Wien 1938

Kundmachung.
Die Firma Moritz Lazar, XX., Wallensteinstraße 45, teilt mit, daß sie ihrer altestehenden streng orthodox **כשר** Selchwarenfabrik eine **חברה** **Fleischbank** angegliedert hat, woselbst täglich frischgeschlachtetes Fleisch in Ia Qualität billigst verabreicht wird.

MORITZ LAZAR
Fleisch- und Selchwaren
Wien, XX., Wallensteinstraße 45.

Announce, Jüdische Presse, Wien 1921

GROSSFLEISCHHAUEREI
SIEGM. KORNMEHL
ZENTRALE IX., BERGGASSE NUMMER 19
TELEFONNUMMER A 17-3-99 und A 16-9-34

Lieferant für Heilanstalten
Abteilungen I. כשר-Fleisch
unter Aufsicht des Ehrwürdigen Rabbinats der Israelitischen Kultusgemeinde Wien
Autozustellung kostenlos
IX., Berggasse 15, XVIII., Währingerstraße 71

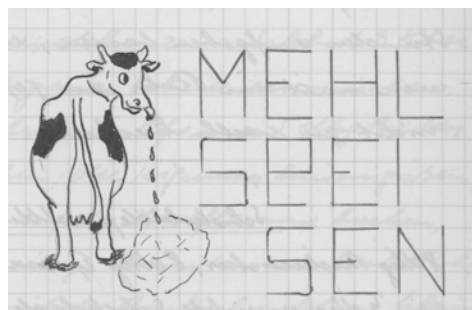
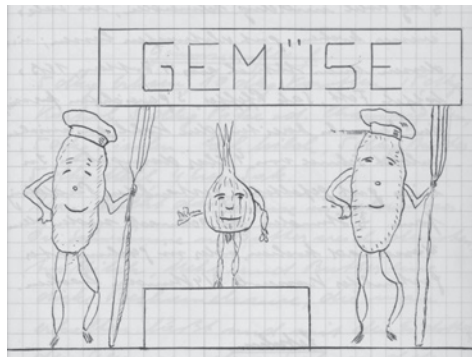
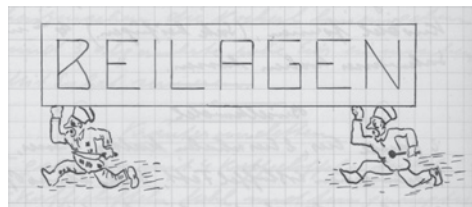
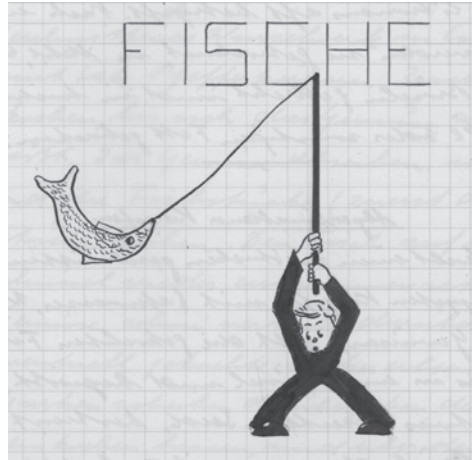
Announce, Die Stimme, Wien 1938

igen Bürgerkrieg und in der Folge den Austrofaschismus beschert, nur neun Prozent im Wiener Wirtschaftsleben einnehmen, sind sie in vielen Wiener Bezirken präsent. Laut einem ab 1. Juni 1927 gültigen „Verzeichnis jener Koscherfleischbänke, welche unter Aufsicht des ehrwürdigen Rabbinates der israelitischen Kultusgemeinde Wien standen“¹⁹, gibt es damals bereits in elf Wiener Gemeindebezirken 34 koschere Fleischbänke, die nicht selten aus Selchwarenfabriken hervorgingen:

Im ersten Wiener Bezirk sind dies die Koscherfleischbank von Josef Schwarzbrod in der Seitenstettengasse 3, im traditionell jüdischen zweiten Bezirk, der Leopoldstadt, Julius Fellner in der Haidgasse 7, Ignatz Gerstl (Malzgasse 5), Leib Gerstler (Schiffamtsgasse 14), Josef Hirschler (Schmälzlgasse 4), Michael Kronland (Hermingasse 12), Osias Kurzrock (Große Sperlgasse 28), Nathan Lustig (Leopoldsgasse 49), Kalman Lubczler (Rueppgasse 27), Benjamin Premitke (Im Werd 5), Markus Rüber (Schiffamtsgasse 19), Israel Schönfeld (Krummbaumgasse 1), Hirsch Schönfeld (Große Sperlgasse 31), der obig erwähnte Michael Täuber (Haidgasse 3), Moses Walfisch (Förstergasse 5), Viktor Wlach (Im Werd 3) und Moritz Winter (Heinestraße 9), im dritten Bezirk Israel Lempert (Custozzagasse 3), im neunten Bezirk Siegmund Kornmehl (Berggasse 19), im zehnten Bezirk Emil Spuller (Planetengasse 3), im 14. Bezirk Froim Loheit (Rauchfangkehrergasse 22), im 15. Bezirk Josef Leib Margules (Oesterleingasse 4), im 16. Bezirk Simon Melzer (Friedmanngasse 29) und Wolf Piontkewitz (Hofferplatz 10), im 18. Bezirk Siegmund Kornmehl (Währingerstraße 97), im 20. Bezirk Heinrich Eichner (Rauscherstraße 3), Eugen Hirschl (Treustraße 1), Leopold Hornung (Jägerstraße 26), Szerene Klopfer (Heinzelmanngasse 4), Josef Lederer (Jägerstraße 24), Moriz Lempert (Klosterneuburgerstraße 1), Wilhelm Petyan (Klosterneuburgerstraße 10) und Oscar Kurzrock (Mortarplatz 4) sowie im 21. Bezirk die unter Aufsicht von Rabbiner Dr. M. Rosenmann stehende Koscherfleischbank des Josef Böck (Schloßhoferstraße 6).

Berggasse 19 als Fleischeradresse

Im Jahr 1934 verzeichnet die Wiener Jüdische Wochenschrift *Die Wahrheit*²⁰ weitere Fleischereien wie etwa die Firma Eisen und Hönigsber in der Haidgasse 5, die Fleisch und Wurstwaren anbietet, sowie die Brüder Stadler, Im Werd 1. Erwähnung findet hier erneut die Groß-Fleischhauerei Siegmund Kornmehl in der Berggasse 19, die noch am 21. Jänner 1938 ein einschlägiges Inserat in der vom zionistischen Landesverband für Österreich herausgegebenen jüdischen Zeitung *Die Stimme* schaltet. Diese koschere Fleischerei von Siegmund Kornmehl (1868–1942) ist nicht nur ein gut gehendes Unternehmen,²¹ sondern teilt sich mit Sigmund Freud die berühmte Wohnadresse. Während mehr als die Hälfte der Bewohner dieses Hauses deportiert und in Konzentrationslagern ermordet werden, gelingt hingegen Freud und Kornmehl die Flucht ins Exil: Sigmund Freud eben nach London, Kornmehl nach Palästina.²²



Victor Kuh: Illustrationen zum Kochbuch für seine nach England geflüchtete und als Hausgehilfin arbeitende Schwester Hanna Kuh, Wien 1938

wollte sie mir das Haus zeigen. Dann entschwand sie.

„Wir müssen das Breakfast zustande bringen.“ Damit verschob ich Nelly's Wutanfall wegen Cook, „Heimtücke, Niederträchtigkeit“ war alles, was sie murmelte. Zuerst einmal holte ich aus unserem Zimmer Zünder, um den Schwierigkeiten mit dem geheimnisvollen Gasanzünder zu entgehen. Nelly schnitt einstweilen Brot. Vorsichtig legten wir ein Stück Brot unter den Grill.

Was macht man mit dem Bacon? Kocht man den in Wasser, schneidet man ihn, was macht man mit dem Bacon??? „Ich röste ihn“, sagte Nelly entschlossen. Der Unglücksbacon schmort, prasselte und schrumpfte zusammen. „Mein Gott, was macht man mit Bacon“, rief Nelly dem Weinen nahe.

In diesem Moment kam die Lady in die Küche. (Noch gerade rechtzeitig warf Nelly einen total verbrannten Toast in den Mistkübel.) Sie warf einen Blick auf den eingeschrumpften Bacon. „So macht man in Wien Bacon“, sagte ich selbstbewusst. „O, it looks lovely!“ sagte die Lady. „Ich weiß doch, daß Du eine gute Köchin bist,“ sagte ich zu Nelly, als die Lady wieder draußen war. „Da, setz' Dich zum Herd und pass' auf, daß der verfluchte Toast nicht anbrennt,“ knurrte Nelly, während sie das dritte Stück Toast in den Mistkübel warf. Gehorsam schob ich das Küchenstockerl zum Gasherd, mit vorgebeugtem Kopf starrte ich wie gebannt auf das sich bräunende Brot.

Und so kam unser erstes Breakfast zustande.

HEDY

Ein reiner Kochbrief

Liebes Hannerl! 29. X. 1938
Damit der Brief nicht zu schwer wird, will ich es heute kurz machen. Ich schicke Dir hier ein paar sehr gute, ausprobierte Rezepte, zu denen man nicht viel braucht und die auch nicht sehr viel Arbeit machen. Ob du die Vanillekipferln brauchen kannst, weiss ich nicht, weil Mandeln hineinkommen, aber nachdem sie fein gerieben werden, spüren es vielleicht die Kinder nicht und Du würdest sehr gelobt werden. Auch ist dies ein Rezept ohne Ei. Aber es gibt welche mit Eiern, ich glaube, im Ziegenbein ist eines.

Deine Briefe sind sehr interessant, es muss für Dich nicht leicht sein, Dich in so veränderten Verhältnissen zurechtzufinden und ich freue mich immer, wenn Du Dein Tagesprogramm ausführlich schilderst. Machst du gute Fortschritte im Englischen? Was für Nachrichten bekommst Du aus London? Hoffentlich ist der Dr. in Deinem Interesse tätig.

Was mich wundert ist, dass du scheinbar gar nicht kochst, sonst müsste doch das Essen mehr nach Deinem Geschmack sein. Welche Speisen sind es denn, die Dich so fremd anmuten.

Die Gemüse können doch nicht so schlecht sein, wir essen es ja hier auch, aber vielleicht ist es das Fleisch?

Wundert sich Deine Dame nicht, dass Du so wenig isst? Vielleicht könntest Du ihr es auf diplomatische Weise beibringen. Aber das ist sicher eine schwere Sache.

Nachdem dies heute ein reiner Kochbrief ist, will ich Dir noch erzählen, dass ich mit meiner Kochkunst viel Erfolg habe, Tante Julie lobt alles leidenschaftlich, aber nachdem ich sehr ängstlich bin und sehr sorgfältig koche, muss ich selbst sagen, dass alles ganz gut ist, es schmeckt sogar mir.

Nun wünsche ich Dir weiter alles Gute und recht viel Glück.

Wir grüssen Dich alle recht herzlich.

Deine Hedy.



Hanna Kuh, Großbritannien, um 1938 / Rezept für Vanillekipferln, Beilage zum Brief von Hedy an Hanna Kuh, Wien 1938