

Jiddisch

# Zeitgeist und Matzen

*Deutsch und Jiddisch sind in der englischen und amerikanischen Sprache mehr verbreitet als bewusst wahrgenommen. Einige Wörter ranken sich um jüdisch-kulinarische Köstlichkeiten.*

von Christoph Gutknecht

Die Rundfunkabteilung des Senders bayern3 konstatiert auf ihrer Website: «Wir haben eine wunderschöne Sprache. So schön, dass sich auch Briten und Amerikaner daraus bedienen und sich coole Wörter entleihen.» Zu ihnen zählen Zeitgeist, Kitsch, Wunderkind, Gesundheit, to yodel, Eiertanz, kaputt, Schnapps, mit zwei p geschrieben! Zu den Entlehnungen, die amerikanische Wörterbücher aufführen, gehören indes nicht nur deutsche, sondern auch eine Reihe jiddischer Wörter. Zum Beispiel neben lox (Lachs) und shle-

miel (Dummkopf) auch shlep, das bedeutet sich dahinschleppen, bummeln. Als Substantiv begegnet es uns seit dem frühen 20. Jahrhundert als Langweiler – das entsprechende Nomen schlepper gibt es im Englischen bereits seit dem Ende des 19. Jahrhunderts. Die Augsburg Allgemeine zitierte schon 2014 sechs jiddische Wörter aus dem New Yorker Alltag: mishmosh, drek, shnaps, shnoz, shtik und shtup für Chaos, Schmutz, Schnaps, Nase, Stück und Schubser und verwies auf die auch bei uns populäre Serie «The Big Bang Theory», in der die jü-

dische Mutter, als sie mit dem PC nichts anfangen kann, flucht: «I can't turn on that verkackte computer.»

## Sprache geht durch den Magen

Der Komiker Mickey Katz (1909–1985), einer der bedeutendsten Klezmer-Musiker der USA, hat die Sprache assimiliert. Juden persifliert, die sich noch heute zu ihrer Herkunft besonders in Ferienorten wie Miami Beach, Las Vegas, Arizona und den Catskill Mountains kennen. Es war die spezielle Yinglish Music of Mickey Katz, auf die das YIVO

Institute of Jewish Research im Rahmen seiner Yiddish Civilization Lecture Series (2020) hingewiesen hat. Der amerikanische Soziologe Herbert J. Gans hatte schon 1953 im American Quarterly erläutert, die von Katz bevorzugten Wörter würden sich um jüdisch-kulinarische Köstlichkeiten ranken, und stellte die Frage: Ist eine ethnische Küche stets das letzte Charakteristikum, das von einer assimilierten Kultur übrigbleibt?

Besondere Speisen, ebenso wie Speiseverbote, gibt es bekanntlich an religiösen Festen. Im Mittelpunkt des ersten Pessach-Tags steht in den jüdischen Familien nach dem Abendgottesdienst das grosse Seder-Festmahl. Nachdem die den einzelnen Speisen entsprechenden Stellen aus der Pessach-Haggada, der Pessach-Erzählung, verlesen und erläutert worden sind, wird das Mahl gemeinsam genossen. In bestimmten Abständen werden dazu vier Becher Wein getrunken: Sie symbolisieren die Versprechungen Gottes, die Kinder Israels aus Ägypten hinauszuführen, sie zu erretten, zu erlösen und als sein eigenes Volk anzunehmen.

Eine wahre Institution in der New Yorker Gastro-Szene ist seit 1888 bis heute das Katz's Deli (catessen) Restaurant an der East Houston Street in Manhattan. Auf seiner Website lesen wir, es locke jeden Tag zahlreiche Besucherinnen und Besucher an – nicht nur, weil hier auch eine weltberühmte Szene der Liebeskomödie «When Harry met Sally» aus dem Jahr 1989 mit Billy Crystal und Meg Ryan in den Hauptrollen gedreht worden sei, sondern auch, weil Katz's einfach zu den besten Delis in New York gehöre. Preislich liegt Katz's Delicatessen deutlich über dem Durchschnitt anderer Delis in New York.

Auch das Mile End Delicatessen, das über zwei Niederlassungen in New York verfügt, ist ein absoluter Geheimtipp. Betrieben wird es seit 2010 von den Starköchen Noah Bernamoff, dessen Frau Rae Cohen und dem gemeinsamen Freund Joel Tietolman: Sie brachten die typische jüdische Küche, die sie aus ihren Kindertagen von ihrer Grossmutter kannten, nach New York. In den genannten Restaurants ist natürlich bekannt, was Juden an Pessach nicht essen dürfen:

Alles, was aus Sauerteig oder Hefeteig besteht (wie Kuchen, Pizzateig oder auch Bier), ist an diesem Feiertag strengstens verboten. In Israel ist es einfach, die religiösen Speisegesetze einzuhalten, denn es gibt kein Brot.

«Doch auch in Bayern», so schrieb Martina Klecha am 25. März 2018 im Sonntagsblatt, «gibt es Rabbiner, die darauf achten, welche Lebensmittel koscher für Pessach sind.» Der Münchner Maschgiach Rabbiner David Nussbaum arbeitet beim einzigen koscheren Lebensmittelgeschäft in München. Dort gibt es Matzemehl zu kaufen, aber auch fertige Matzen. Für die Zubereitung von Matzen brauche man nur zwei Zutaten, erklärt Rabbi Nussbaum: Wasser und Mehl. Wichtig bei der Zubereitung sei ausserdem: «Sie darf nicht länger als 18 Minuten gebacken sein.» Das ungesäuerte Brot ist ein Produkt der Eile und soll daran erinnern, dass das jüdische Volk vor über 3000 Jahren aus der Sklaverei in Ägypten befreit wurde und vor dem Pharaon fliehen musste. ■