

Der Duft der Kindheit

Buch Am Sonntag findet der Europäische Tag der Jüdischen Kultur statt. Dazu gehören auch kulinarische Genüsse, wie das Buch «Ein Essen reden» zeigt. Es ist im Bieler Verlag Edition clandestin erschienen.

Annelise Alder

Gefilte Fisch, Klezmermusik oder Sabbatfeier: Diese Ausdrücke stehen für jüdische Kultur. Auf Aussenstehende mögen sie ebenso faszinierend wie geheimnisvoll wirken. Oft sind Vielfalt und Traditionen jüdischen Lebens, auch in der Schweiz, wenig bekannt. Was steckt hinter den jahrhundertealten Traditionen und Bräuchen? Wo finden sich Spuren jüdischer Geschichte, auch in der Schweiz? Wie äussert sich jüdische Kultur heute?

Jeden ersten Sonntag im September gibt es Gelegenheit, das europäische Judentum, seine Geschichte und Traditionen in Vergangenheit und Gegenwart kennenzulernen. Am Europäischen Tag der Jüdischen Kultur, der dieses Jahr am Sonntag begangen wird, lädt ein vielfältiges Programm dazu ein, sich auf eine vielfältige Erkundungstour in jüdische Lebenswelten zu begeben. Ausstellungen, Workshops, Food-Tastings, Vorträge oder Konzerte umfasst das diesjährige Programm. Schauplätze sind verschiedene Orte der Schweiz, darunter Bern und Zürich.



«Gefilte Fisch», kunstvoll angerichtet. ADOBESTOCK

«Reisen» in eine unbekannte und vergangene Welt

Das diesjährige Motto «Reisen» erinnert auch an Vertreibung und Flucht, einem Kennzeichen der europäischen jüdischen Geschichte. Doch es dient auch als Sinnbild für die eigene Erkundung jüdischen Lebens. Oftmals handelt es sich um eine Reise in

eine unbekannte und vergangene Welt. In der Bukowina zum Beispiel, einem historischen Landstrich im Südosten Europas, lebten einst Ukrainer, Rumänen, Deutsche und Juden auf engstem Raum. Paul Celan, einer der bedeutendsten Lyriker des vergangenen Jahrhunderts, wurde in der damaligen Hauptstadt Czernowitz geboren. Sein Schaffen ist von seinen biografischen Wurzeln nicht zu trennen. Daran erinnert eine Lesung in Zürich.

Im Anschluss an die Veranstaltung findet die Vernissage des Buchs «Ein Essen reden» von Sarah Hasenfratz statt. Die Sammlung von Rezepten traditioneller jüdischer Gerichte ist im Bieler Verlag Edition clandestin erschienen. Am Anlass können die Gerichte auch verkostet werden.

Die Speisen sind eng mit den Erinnerungen an die Kindheit der Autorin verbunden. Sarah Hasenfratz wuchs wie Celan in einer jüdischen Familie in der

Bukowina auf. Das Buch «Ein Essen reden» enthält 30 Rezepte, welche die Mutter der Autorin nach Sonnenuntergang zubereitete, darunter auch den berühmten «gefilten Fisch». Das kalte Fischgericht, dessen aufwändige Zubereitung auf einer jahrhundertealten Tradition beruht, wurde einst nur am Sabbat oder zu besonderen Gelegenheiten unter den Juden Osteuropas verzehrt. Heute gilt die gelierte Farce aus Karpfenfleisch als jüdische Speise schlechthin. Sie ist heute auch auf Speisekarten in jüdischen Lokalen in New York zu finden.

Traditionell, bodenständig und multikulturell

Der Rezeptsammlung, die von einer einfachen und bodenständigen Küche zeugen, geht ein längeres Einleitungskapitel voraus. Darin schildert die Autorin die enge Verknüpfung von Kindheit, Essen und Judentum. Jeder jüdische Feiertag wurde mit be-

stimmten Ritualen und Gerichten zelebriert. Die klare Hühnersuppe gab es jeden Freitagabend nach Sonnenuntergang, wenn «das Kommen des Schabatts gefeiert wurde». Die Autorin erinnert sich auch an den Duft, des Brots, das die Mutter jeden Freitag für die ganze Woche buk und dessen Zubereitung fast einer rituellen Handlung gleichkam. In fast jedem Gericht wird Zwiebel verwendet. Dies nicht nur, weil das Gemüse leicht erhältlich war und als praktisches Würzmittel diente. Für die Mutter der Kochbuchautorin hatte die scharfe Knolle fast religiöse Bedeutung als unentbehrliches jüdisches Grundnahrungsmittel.

Das schmale Bändchen mit dem Titel «Ein Essen reden» macht deutlich, wie Essen zubereiten und gemeinsam verkosten ein tief verankertes Kulturgut sein kann. Doch weisen die Speisen auch Einflüsse der Umgebung auf, in denen sie gekocht wurden. Die damalige Bukowina

befand sich im Fadenkreuz östlicher, westlicher und südlicher Kulturen. Entsprechend finden sich in der Rezeptsammlung auch Borschtsch, das polnische und russische Nationalgericht aus Randen, oder Baklava, jenes süsse Blätterteiggebäck, das man heute in jedem türkischen Fast-food-Restaurant erhält. Mit Mamaliga ist in der Rezeptsammlung auch ein traditionelles rumänisches Maisgericht zu finden, das der bei uns bekannten Polenta ähnelt.

Einige Gerichte hat die Autorin auf hiesige Bedürfnisse angepasst. Andere – die Latkes – kennt man in Mitteleuropa schlicht als Reibekuchen oder Kartoffelpuffer.

Info: Sarah Hasenfratz: «Ein Essen reden», Edition clandestin, 112 Seiten, 34.- Franken. Zu beziehen unter www.edition-clandestin.ch. Buchvernissage: Sonntag, 13 Uhr Gemeinschaftszentrum Hottingen, Gemeindefeststrasse 54, 8032 Zürich.

Latkes – Reibekuchen

Zutaten: 1 kg Karoffeln, festkochend, 2 Eier, 1½ TL Salz, ½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen, Öl

Zubereitung: Kartoffeln fein reiben, überschüssiges Wasser auspressen und wegschütten, mit Eiern, ev. einem Esslöffel Mehl, Salz und Pfeffer vermengen und löffelweise in heissem Öl auf beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Servieren mit Apfelmus oder saurer Sahne und frischem, fein gehacktem Dill. aa

Ein Kulturzentrum feiert sein 25-jähriges Bestehen

Musik «La Prairie» in Bellmund ist heute Synonym für hochkarätige Konzerte – gespielt von jungen Musikerinnen und Musikern.

Ins Auge sticht der moderne Kubusbau, der an die altehrwürdige Villa grenzt. Doch «ist es nicht die leuchtende Architektur, die in Bellmund auf den Sockel gehoben wird», schreibt der Pianist Oliver Schnyder über den markanten Konzertsaal der Stiftung Thiébaud-Frey, «sondern es ist das Engagement zur Förderung junger aspirierender Musikerinnen und Musiker».

Das Kulturzentrum der Stiftung hoch über dem Bielersee hat sich im Laufe der Jahre zu einem musikalischen Anziehungspunkt entwickelt. Hier begegnet man hoch talentierten Musikerinnen und Preisträgern nationaler und internationaler

Wettbewerbe. Die Auswahl der auftretenden Künstlerinnen und Künstler ist handverlesen. Verantwortlich dafür ist seit 2017 Gunhard Mattes. Ein Jahresprogramm zusammen stellen ist angesichts der Dichte herausragender einheimischer Musiker alles andere als einfach.

Verzauberndes Euphonium

Dennoch ist es dem Programmverantwortlichen auch dieses Jahr gelungen, ein vielfältiges und künstlerisch hochwertiges Saisonprogramm zusammenzustellen. Viele bekannte Namen zieren den Veranstaltungskalender, wie Chiara Enderle oder Benjamin Engeli. Einige vielversprechende Nachwuchskünstlerinnen und -künstler gibt es zu entdecken, etwa die Pianistin Zofia Grzelak. Im Kulturzentrum «La Prairie» in Bellmund sind auch junge Talente der hiesigen

Musikschulen zu hören sowie Mitglieder des Sinfonieorchesters Biel Solothurn.

Neu treten dieses Jahr auch Absolventinnen der Abteilung Musik der Hochschule der Künste Bern HKB auf. Anfang November sind in Bellmund zwei junge Musikerinnen zu hören, die kurz vor Abschluss ihrer professionellen Ausbildung stehen.

«La Prairie»: Nächste Konzerte (Auswahl)

- **6. 9.**, 17 Uhr: «Concert Excellence»: Chiara Enderle, Cello und Teo Gheorghiu, Klavier
- **20. 9.**, 17 Uhr: «Concert Jeunesse»: Chiara Opallo, Klavier
- **18. 10.**, 17 Uhr: Konzert Talentförderklassen des VBMS
- **31. 10.**, 18 Uhr: Preisträgerkonzert SJMW mit den Pianisten Stefan Man und Nicolò Muzil
- **07. 11.**, 18 Uhr: Konzert HKB:

Besonders reizvoll dabei: Ayako Sato spielt Euphonium, ein Instrument, das meist in Blaskapellen zum Einsatz kommt. Das Programm verrät indes, das vom tiefen Blechblasinstrument verzau-bernde Klänge zu erwarten sind.

Zuerst einfache Konzerte

Seit 25 Jahren verschreibt sich die Stiftung Thiébaud-Frey der För-

Ayako Sato, Euphonium und Yuki Saito, Klavier
 • **22. 11.**, 17 Uhr: «Concert Jeunesse»: Ensemble Sonorità
 • **19. 12.**, 18 Uhr: «Concert Jeunesse» mit Camille Sublet, Samuel Niederhauser und Nicolas Cacciavo
 Weitere Informationen und Reservation von Tickets: www.laprairiebellmund.ch aa

derung des musikalischen Nachwuchses. Wie es zur Gründung der Stiftung kam und wie sich das gemeinnützige Engagement der Verantwortlichen bis heute entwickelt hat, ist in der soeben erschienenen Festschrift nachzulesen. Den Anfang der Erfolgsgeschichte machten einfache Hauskonzerte im Salon der Villa vor einer Handvoll geladenen Gästen.

Heute sind jährlich über zwei Dutzend junge Musikerinnen und Musiker in Soloabenden und Kammermusikkonzerten zu hören. Dies im 2016 neu erbauten, akustisch hervorragenden Konzertsaal, wo 100 bequeme Plüschessel dem Publikum zur Verfügung stehen.

Nicht selten sind die Konzerte ausverkauft. Für das Konzert am Sonntag ist Reservation jedenfalls dringend empfohlen.

Annelise Alder

Krieg aus weiblicher Perspektive

Film «Quo Vadis, Aida?»: Mit ihrem Beitrag erinnert die in Berlin lebende Regisseurin Jasmila Žbanić beim Filmfest Venedig an das Massaker in Srebrenica.

«Srebrenica ist einen 40-minütigen Flug von Wien oder weniger als zwei Stunden von Berlin entfernt, und es ist beängstigend, dass ein solcher Völkermord direkt vor europäischen Augen stattgefunden hat – nachdem wir alle millionenfach wiederholt haben «Nie wieder», erklärte die 45-jährige Regisseurin Jasmila Žbanić im Interview der Deutschen Presse-Agentur vor der Premiere ihres Dramas gestern in Venedig.

Massaker an Bosniern

In «Quo Vadis, Aida?» erzählt die Regisseurin von Aida, die während des Bosnienkrieges als Übersetzerin für die Vereinten Nationen arbeitet. Der Film fokussiert sich auf die Tage im Juli 1995, als fast 8000 Bosnier – vor allem Männer – von Ratko Mladićs Armee ermordet wurden. Die Massaker wurden später als Genozid eingestuft. «Quo Vadis, Aida?» ist eine deutsche Koproduktion und gehört zu den 18 Beiträgen, die bei der diesjährigen Festivalausgabe um die Hauptpreise konkurrieren.

Goldener Bär war wichtig

«In unserem Film zeigen wir einen Krieg aus weiblicher Perspektive, weil wir genug Filme über den Krieg aus männlicher Perspektive haben», betonte Žbanić. Schon mit ihrem Film «Esmas Geheimnis» thematisierte sie den sexuellen Missbrauch während des Bosnienkrieges und gewann bei der Berlinale 2006 dafür den Goldenen Bären. «Der Goldene Bär war sehr wichtig für meine Arbeit und für weibliche Opfer in Bosnien. Es ist uns gelungen, das bosnische Gesetz so zu ändern, dass vergewaltigte Frauen als Kriegsoffer anerkannt wurden.» sda

Nachrichten

SCHULE FÜR GESTALTUNG Grosser Rat bewilligt Kredit

Der Kanton Bern kann die Totalsanierung der Schule für Gestaltung Bern/Biel an der Berner Schänzlihalde in Angriff nehmen. Der Grosse Rat hat sehr deutlich einen Kredit von 4,75 Millionen Franken für die Projektierung der Arbeiten genehmigt. Keine Chance hatte gestern im Rat der Antrag, auch Holz in die Ideen für die Gesamtsanierung einzubeziehen. Es handle sich um einen denkmalgeschützten Stahlbau, hiess es. Das gehe nicht. sda

KUNSTMARKT

Art Basel in Miami abgesagt

Nach der Absage der Kunstmesse Art Basel wird nun auch deren Ableger in Miami wegen der Coronapandemie in diesem Jahr nicht stattfinden. Die eigentlich für Dezember in der Metropole im US-Ostküstenstaat Florida geplante Messe müsse abgesagt werden, teilten die Veranstalter am Mittwoch mit. Grund dafür seien unter anderem die anhaltenden Behinderungen des internationalen Reiseverkehrs. Im Dezember 2021 solle die Messe wieder stattfinden. sda