

[The Arts]

Augsburg bekommt Appetit auf „Milch & Hering“

Eine Ausstellung über amerikanisch-jüdische Esskultur

Von Irene Ambruster

Vor fünf Jahren besuchten Michael Melcer und Patricia Schon für zwei Wochen New York. Damals gab es an der Lower East Side noch einige Ecken, die für Touristen nicht ungefährlich waren. In dieser rauhen Nachbarschaft erschienen ihnen die Auslagen von Russ&Daughters wie eine Oase: Die Besucher fanden reichliche und gute Kost vor. „Gehackte Leber und eingelegte Heringe – es war, wie nach Hause zu kommen“, erinnert sich Patricia Schon. Also fragten sie bei ihrem nächsten Einkauf nach, ob sie fotografieren dürften, und natürlich war auch der Besitzer Mark Russ Federman zu einem Plausch bereit.

Anfang dieses Jahres las Miriam Friedmann, daß das Jüdische Kulturmuseum in Augsburg eine Ausstellung zu „Jewish Foodshops in New York“ plante – Anlass für eine kleine Heimwehattacke. 32 Jahre lang hatte die Tochter jüdischer Emigranten aus Augsburg in New York gelebt, keinen Morgen war sie ohne „Coffee and Bagel“ ins Büro gekommen. Seit drei Jahren lebt Miriam Friedmann nun selbst in Augsburg. Sie wird demnächst im Begleitprogramm der Ausstellung einen Vortrag halten, von „matzo ball soup“ und „gefüllte fisch“ berichten, und sich ein bißchen nach den frischen New Yorker Bagels sehnen. So sind die beiden Berliner und die Ex-New Yorkerin zusammengelassen – vereint durch das jüdische Essen.

Essen ist Heimat, Essen ist Identität – und so lösen Bagel oder eingelegte Heringe sofort Erinnerungen aus. Erinnerungen an zu-



Fotos (2) Melcer, Schon

Adresse für glückliche Kunden: Stolz Verkäuferinnen in einer Bäckerei an der Lower East Side.

chen, andere Menschen zu verköstigen.

Der Fotograf und Architekt Michael Melcer und die Schauspielerin und Regisseurin Patricia Schon sind diesen Familienbetrieben verfallen. Während zweier langer Aufenthalte in New York machte Melcer Tausende von Fotos, Patricia Schon befragte die Ladenbesitzer nach ihrem Geschäft, ihren Familien und ihrer Vision. Dabei herausgekommen, ist nicht nur eine sehenswerte Ausstellung, die bereits im Jüdischen Museum Frankfurt gezeigt wurde und als nächstes ins Jüdische Museum Hohenems wandert, sondern auch

mitschnitten hören. Nur zu essen gibt es nichts.

Aber das ist ganz im Sinne der beiden Ausstellungsmacher und auch der Ladenbesitzer. Die waren ganz froh, daß Melcer nicht für eines der vielen Life-style Magazine fotografierte, sondern für ein Buchprojekt. Es schien, als entspräche das viel mehr der oft langen Tradition der Foodshops und den komplexen Familiengeschichten ihrer Besitzer. Die „The Best Deli in Town“-Artikel verblissen in den Schaufenstern, die Familienrezepte bleiben und die Familienbande sind zu kompliziert für den Häppchen-Journalismus der Magazine. Überhaupt leben die meisten dieser Läden nicht von den hippen, jungen Trendsettern, sondern von der Kundschaft, die ihnen oft schon seit Jahrzehnten die Treue hält.

Mark Russ Federman erklärt eindrücklich warum: „Der Kunde kommt rein, wir schwatzen über die Theke hinweg ein bißchen mit ihm, wir schneiden den Fisch auf, und sie haben was zum Schauen – ein bißchen Kunst. Sie sind glücklich, hier zu sein. Sie gehen nach Hause, sie essen, sie sind glücklich. Sie kommen zurück und sie sind wieder glücklich.“ Für dies arbeiten Mark Russ Federman und all die anderen deutlich mehr als acht Stunden am Tag.

Und mancher Sohn und manche Tochter will dann doch lieber Arzt oder Rechtsanwalt werden, oder eine größere Kette verdrängt den kleinen Laden um die Ecke. Die Foodshops sind vom Aussterben bedroht. Nicht die großen wie Zabar's oder Barney Greengrass an der Upper West Side, aber die kleinen in Brooklyn oder Washington Heights.

Manchmal geschehen aber auch absonderliche Wunder, wie die Geschichte von Eisenberg's Sandwich Shop 174 Fifth Avenue. Steve Oh aus Korea kaufte 1988 das Geschäft von dessen jüdischen Besitzer Wiseberg und führte es einfach so weiter. Jetzt stellt er mit der übernommenen alten Beleg-

schaft zu Pessach den besten Matzebrei in der Stadt her.

Solche Geschichten waren glückliche Funde für die Autoren des Buches, aber sie bringen auch eine politische Note in den Text. Alle

Ladenbesitzer waren Einwanderer und haben mit ihren mitgebrachten Rezepten das Heimweh anderer Einwanderer gestillt. Dass ursprünglich polnische Bialys nun von einer Enkelin deutscher Jecken gebacken werden und zu den New Yorker Spezialitäten zählen (Kossar's Bialys), gehört zu den Erfolgen des Einwanderungslandes Amerika. „Jeder kann bleiben, wie er ist, und anbieten, was er mitbringt,“ beschreibt Patricia Schon ihre Foodshop Recherche. Und manchmal wird aus einem kleinen Lebensmittelladen dann eben das weltberühmte Zabar's. Man muß nur das Durchhaltevermögen des alten Herrn Zabar haben, von dem sein Sohn Saul erzählt: „Er schmuggelte sich (aus Russland) nach Kanada ein und lief dann zu Fuß über die Grenze in die Vereinigten Staaten. Er hat viele Jahre als illegaler Einwanderer in diesem Land gelebt. Erst während des zweiten Weltkrieges gab es eine Amnestie für Leute, die illegal hier lebten, und damals hat er sich dann bei den Behörden gemeldet.“ Diese Erfahrung hat die Familie geprägt und bestimmt die Personalpolitik von Saul Zabar: „Wissen Sie, wir sind alle Einwanderer. Es sind die Einwanderer, die so fleißig sind. Bringen ihre Familien mit, müssen irgendwie Geld verdienen und durchhalten, trotz einer Menge Frustration.“

Michael Melcer, Patricia Schon: „Milch & Hering, Jewish Foodshops in New York“, Weidle Verlag, Bonn 2002, ISBN 3-931135-67-5. Im Internet: www.weidle-verlag.de

Anzeige



Ein seltener Moment der Ruhe: Postkarte des legendären „Delikatessen“-Geschäfts Barney Greengrass an der Upper West Side in Manhattan.

hause: Wo immer es ist, wann immer es war. Auch deswegen haben jüdische Einwanderer, ob sie nun aus Polen, Russland, Deutschland oder dem Iran kamen, stets ihr Essen mitgebracht.

Sie wurden Fischhändler, betrieben ein Deli oder backten Bialys nach alten Rezepten und mit geheimgehaltenen Zutaten, die ihnen von den Eltern oder Großeltern anvertraut wurden. Nicht immer war es der Traumjob, doch immer schien es zu Frieden zu ma-

ein wunderbares zweisprachiges Buch im Format eines Reiseführers.

18 Foodshops hat das Paar schließlich in die Sammlung aufgenommen, alle sind mit mehreren Fotos und Interviews präsent. Und ganz hinten im Buch sind die Standorte der Geschäft in einer New-York-Karte eingezeichnet. In der Ausstellung, die noch bis zum 6. April 2003 im Jüdischen Kulturmuseum in Augsburg zu sehen ist, kann man auch die Stimmen der stolzen Besitzer auf Tonband-

PAUL BADURA-SKODA
piano
Golden Jubilee Appearance

Monday, February 10, 2003
at 8PM
Carnegie Hall
Isaac Stern Auditorium

MOZART
BEETHOVEN
FRANK MARTIN
SCHUBERT

Fantasy in C Minor, K. 475
Sonata in C Minor, Op. 111
Fantasy on Flamenco Rhythms
Sonata in A Minor, D 845

“Badura-Skoda is a master of the piano...in everything he played there was a strong and eloquent individuality, the enthusiasm of a musician with a clearly defined approach to music.” *The Times, London*

Tickets: \$25, \$35, \$45, \$75
Call CarnegieCharge at 212-247-7800