

## Rezension

RODEN Claudia: Das Buch der jüdischen Küche. Eine Odyssee von Samarkand nach New York. Mandelbaum Verlag, Wien 2012

**Franziska KOLMER**

Das Buch mit seinen 527 Seiten und ca. 800 Rezepten ist die deutsche Übersetzung der englischen Originalausgabe von 1996. Der Begriff der „Odyssee“ im Untertitel meint eigentlich eine glückliche Heimkehr nach vielen Irrfahrten. Es trifft hier doppelt zu, die mittlerweile 75 jährige Autorin stammt aus Ägypten, ihre Vorfahren waren syrische Rabbiner, ihre Eltern zählten zum französischsprachigen Großbürgertum in Kairo; die Familie musste nach der Suez-Krise und dem Krieg mit Israel, Ägypten verlassen. In ihren Berichten und Geschichten gedenkt sie immer noch ihrer Jugend und ihrer Herkunft aus dem sephardischen Judentum.

All die Austreibungen, Verfolgungen, Auswanderungen der Juden schlagen sich in den Rezepten nieder. So hat auch die jüdische Küche eine große Odyssee zurückgelegt – und in diesem Buch heimgefunden. Nicht nur die Berichte von Roden sind kulturhistorisch aufschlussreich, auch die Rezepte. Neben den wenigen Habseligkeiten wurden Rezepte und Gebräuche auf den Wegen und Wanderungen mitgenommen. So lässt sich politische Geschichte nachvollziehen, wenn etwa Rezepte aus Nordafrika über Sizilien nach Italien gelangten und von dort weiter nach Norden, aber auch nach Übersee.

Das Buch erweist Roden als Expertin schlechthin für die jüdische Küche. Vor allem Rezepte der sephardischen Küche mit ihren Gewürzen und bunten Geschmäckern finden sich im Buch. Es ist nicht nur ein universelles Kochbuch mit spannenden, überraschenden Rezepten, es ist auch ein Geschichtenbuch. Die Rezepte verlocken zum Nachkochen; es lassen sich auch Menüs von den Vorspeisen, über Salate, Suppen und Hauptgerichten bis zu den raffinierten Desserts zubereiten. Die Lektüre des Buches ist keine Odyssee, sondern eine spannende, genussvolle Reise durch ein großes Küchenuniversum.