

Europäische Sommeruniversität für Jüdische Studien in Hohenems 2019: *Mahlzeit! Vom Sinn des Essens*

Sonntag 30.06.2019	Montag 01.07.2019	Dienstag 02.07.2019	Mittwoch 03.07.2019	Donnerstag 04.07.2019	Freitag 05.07.2019
	9.00-10.30 Workshops (parallel) : Armin Eidherr : Jiddisch-Lektürekurs, Evita Wiecki : Einführung ins Jiddische, Michael Studemund-Halévy : Sephardische Traditionen, Levi Israel Ufferfilge : Einführung in die jüdischen Speisegesetze				9.00-10.30 Seminar (parallel) Ronny Vollandt : Ein kulinarischer Blick in die Kairoer Genizah Daniel Mahla : Tiere als Politicum in Israel
	11.00-12.30 Vorlesung Caspar Battegay : Semiotik des Essens. Wie liest man eine (jüdische) Mahlzeit?	11.00-12.30 Vorlesung Alfred Bodenheimer : Maß, Zuordnung und Beschaffenheit von Speisen und ihre Relevanz im jüdischen Religionsgesetz	11.00-12.30 Seminar (parallel) Michael Brenner : Die jüdische Küche in deutschen Kochbüchern vor und nach 1933" Erik Petry : Judentum, Zionismus und Vegetarismus	11.00-12.30 Seminar (parallel) Philipp Lenhard : Handel mit koscherem Fleisch in der Neuen Welt in der Frühen Neuzeit Birgit Körner : „Jüdisches Essen“ als interkulturelle Auseinandersetzung	11.00-12.30 Vorlesung Andrea Löw : Essen im Ghetto
14.15 Begrüßung, Vorstellung,	12.30-14.00 Pause	12.30-14.00 Pause	12.30-14.00 Pause	12.30-13.30 Pause	12.30-13.30 Abschluss-Diskussion
14.30-16.00 Eröffnungsvortrag Gerhard Ammerer : Vom Sinn des Essens. Geschichte, Gegenwart und wissenschaftliche Zugänge	14.00-15.30 Vorlesung Gerhard Langer : Jüdische Speisegebote und ihre Begründung	14.00-15.30 Vorlesung Susanne Talabardon : Biblische Erzählungen vom Essen“	14.00-15.30 Seminar (parallel) Judith Müller : Zwischen Suppenküche, Lagerkost und einem unendlichen Hunger nach mehr Rebekka Denz : Essen und Trinken als (mögliche) Sphäre des Kulturkontakts	14.00-15.30 Seminar (parallel) Barbara Häne : (Koscheres) Essen in Zeiten des Krieges. Francesco della Costa : Globalizing Kosher Food in Italy	
16.00 - 17.30 Führung durch das jüdische Hohenems	ab 16.30 Get Together	16.00-17.00 Führung durch die Ausstellung		16.00-17.30 Vorstellung studentischer Arbeiten	
20.00-21.30 öffentl. Vortrag Ellen Presser : Hejmisches Essen - die polnisch-jüdische Küche		20.00-21.30 öffentl. Vortrag Michael Wex : Who Says it has to Taste Good. How Food Becomes Jewish	20.00-21.30 Filmabend mit Hummus Hummus - The Movie	20.00-21.30 öffentl. Vortrag Smadar Sheffi : Representation of Food in Israeli Art	

Workshops:

Dr. Michael Studemund-Halévy (Hamburg)

De punta pye a kavesa: Sefardische Traditionen in Ost und West

Dr. Evita Wiecki (München)

“tsimes, gefilte fish un homentashn” – Einführung ins Jiddische

Anhand von Liedern und Texten, die das Essen zum Thema haben, bietet der Kurs eine Einführung in die ostjiddische Sprache sowie ihre Geschichte und Kultur.

Univ-Prof. Dr. Armin Eidherr (Salzburg)

Lektürekurs Jiddisch: Feste & Essen in Bella Chagalls „brenendike licht“ („Brennende Kerzen“)

Im Lektürekurs Jiddisch beschäftigen wir uns mit dem Thema „Feste & Essen in Bella Chagalls „brenendike licht“ („Brennende Kerzen“)“.

Bella Chagall wurde 1895 in Witebsk in eine wohlhabende Kaufmannsfamilie geboren. Sie erwarb sie 1914 an der Moskauer Universität das Diplom für Literaturwissenschaften. Schon als junge Frau lernte sie Marc Chagall kennen. Sie heirateten 1915 in Witebsk, lebten von 1922 an in Paris. In den 1930er Jahren begann sie auf Jiddisch zu schreiben. In ihrem Buch „brenendike licht“ beschreibt sie den jüdischen Jahreskreis mit seinen Festen und Bräuchen, wie sie ihn als Kind erlebt hat.

Levi Israel Ufferfilge (München)

Hühner geben keine Milch. Von koscheren Heuschrecken, konkurrierenden Hechschern und Kaschrutpraxen heute

Die Kaschrut ist die Summe aller Speisevorschriften der Halacha. Sie soll für Jüdinnen und Juden regeln, was ihnen wie und auch wann und wo zu essen und zum Essen aufzubewahren und zu besitzen gestattet ist. Die auch rabbinisch anerkannte Arbitrarität der Kaschrut ließ die Wissenschaft etliche Theoreme ob ihrer Bewandnis entwickeln und Jüdinnen und Juden wiederum in der Folgsamkeit ihres Glaubens herausfordern - bis heute. Der Workshop soll die Kaschrutregeln selbst, die Theorien ihrer Entstehung sowie die praktischen Implikationen und Probleme für heutige Gläubige betrachten.

Prof. (FH) Mag. Awi Blumenfeld (Wien)

Ma nishtana...? Was ist der Unterschied...? Gedanken über Essen, Juden und den kleinen Unterschied!

Alle Menschen essen! Worin aber liegt, falls überhaupt vorhanden, das "Jüdische" an jüdischem Essen, oder ist dieses nur, geprägt durch seine nichtjüdische Umgebung, kulinarischer Koloritspiegel der jeweiligen Umwelt? Eben: *Ma nishtana...? Was ist der Unterschied...?* - wie Juden in aller Welt zum Pessachfest fragen, zwischen dem Essen bei Juden und Nichtjuden? Der Vortrag ist eine eklektische, multidisziplinäre Reise durch die sinnesfreudige Entdeckung und Hinterfragung jüdischen Seins und Daseins.

Ellen Presser (München)

Hejmisches Essen, Loizelach und Majselaich rund um die polnisch-jüdische Küche

Was macht einen Juden aus? Nach Henryk M. Broder ist es „eine Mischung aus Frechheit und Paranoia, schlechten Manieren und gutem Essen, Rechthaberei und Selbstironie.“ Und was ist vom polnisch-jüdischen Judentum nach der »khurbn«, dem Holocaust, übriggeblieben? Nicht viel. Fast gar nichts. Und doch werden Erinnerungen, weitergegeben »fun dor zu dor«, von Generation zu Generation, nicht nur düstere und traurige, sondern auch anschauliche und farbige und auch schmackhafte. Denn man erinnert sich oft besser und lieber an Pannen und Plotkes, an Tratsch und Tscholent-Rezept aus dem familiären Anekdoten- und Rezepte-Fundus als an historische Tatsachen.

Lesetipps:

Alexa Karolinski: Oma & Bella – das Kochbuch.

Helene Maimann: Gefüllte Fisch & Lebensstrudel.

Ruth Melcer/ Ellen Presser: Ruths Kochbuch. Die wunderbaren Rezepte meiner jüdischen Familie.

Claudia Roden: Das Buch der Jüdischen Küche: Eine Odyssee von Samarkand nach New York.

PD Dr. Caspar Battegay (Basel)

Semiotik des Essens. Wie liest man eine (jüdische) Mahlzeit?

Der französische Theoretiker Roland Barthes nannte die Ernährung ein „System der Kommunikation, ein Korpus von Bildern, eine Gebrauchsanordnung, ein System der Situationen und Verhaltensweisen“. Für Barthes ist das Essen ein Zeichen, das sich lesen lässt. Der Vortrag erläutert in einem ersten Schritt solche und andere kulturtheoretischen Annäherungen an das "Kulturthema Essen" (Alois Wierlacher). In einem zweiten Schritt werden wir danach fragen, warum jemand eine bestimmte Speise als „jüdisch“ wahrnimmt: Was ist an Pastrami, Bagels und gefüllte Fisch jüdisch? Dabei werden wir auf popkulturelle Kontexte, aber auch auf Gegenwartsliteratur eingehen.

Literatur zur Vorbereitung: siehe Reader.

Prof. Dr. Gerhard Langer (Wien)

„Hat Ester Schinken gegessen?“ Jüdische Speisegebote und ihre Begründung

Speisegebote sind ein wichtiger Teil der jüdischen Tradition. Sie basieren auf biblischen Geboten und begründen sich im Schutz des Lebens, in Aspekten wie Heiligkeit und Reinheit. Medizinische Gründe sind – obwohl sie gelegentlich zu finden sind – weniger relevant. Viel wichtiger ist, dass die Speisegebote Teil der besonderen Beziehung zum einen und einzigen Gott sind, der seinen Willen durch Mose offenbart hat. Speisegebote spielen eine wichtige Rolle als Identitätsmarker gegenüber den Nichtjuden, aber auch gegenüber jenen Juden, die es mit den Geboten Gottes weniger genau nehmen. Liberale Bewegungen im Judentum haben die Speisegebote massiv in Frage gestellt und als überholt und nicht mehr zeitgemäß betrachtet.

Literatur: KRAEMER, D.C. (2007): Jewish Eating and Identity through the Ages, New York.

Prof. Dr. Alfred Bodenheimer (Basel)

Wann ist ein Ei ein Ei? Maß, Zuordnung und Beschaffenheit von Speisen und ihre Relevanz im jüdischen Religionsgesetz.

Dass Milch und Fleisch nach der Halacha nicht zusammen gekocht und gegessen werden dürfen und dass nur bestimmte Tiere und nur gemäß der vorschriftsmäßigen Zubereitung (die mit dem Schächten des Tieres beginnt) als koscher gelten, wissen die meisten. Doch die Halacha regelt noch viel mehr kulinarische Fragen. Ein paar Beispiele: Welche Segenssprüche müssen für welche Speise (vor und nach dem Genuss) gesagt werden, und ab welcher Quantität gilt welcher dieser Segenssprüche bei welcher Speise? Warum gilt der identische Segensspruch, der etwa über Kuchen und über Teigwaren gesprochen wird, bei letzteren in jedem Falle, beim Kuchen aber nur bis zu einer bestimmten gewissen Quantität? In welcher Reihenfolge bedient sich ein auf das genaue Einhalten der Gebote fokussierter Jude sich mit unterschiedlichen Früchte aus einer Fruchtschale? Wie muss eine Matza (das am Pessachfest genossene Fladenbrot) beschaffen sein, wie lange und woraus muss sie gebacken sein, um als solche zu gelten? Welches Getränk ist geeignet und welches nicht, um, in welcher Quantität genossen, für die Hawdala (das Unterscheidungsgebet nach Ende des Schabbat) verwendet zu werden und welche Probleme können daraus etwa am Schabbat vor dem Trauertag des 9. Aw entstehen?

Wer wirklich verstehen will, wie komplex im gesetzestreuen Judentum der Zugang zum Essen ist, muss Einblick in die praktischen Zugänge zum Essen gewinnen. Der Vortrag will einige der dafür massgeblichen Richtlinien erörtern und erklären.

Einleitende Lektüre:

<https://www.star-k.org/articles/articles/seasonal/425/the-guide-to-halachic-food-measurements/>

Prof. Dr. Susanne Talabardon (Bamberg)

Kein Buch für die Satten und Sättigten: Biblische Erzählungen vom Essen

Ob die berühmten Obstbäume im Garten Eden, das Mastkalb Abrahams oder der Linseneintopf Ja'akovs, das Manna oder die ägyptischen Gürkchen: die Hebräische Bibel erzählt ausführlich und sorgfältig, wenn's um das Essen geht. Aber verstehen wir auch, was gemeint ist? Schließlich ist keiner von uns auf eine einzige Mahlzeit täglich angewiesen. Mit einiger Mühe können wir uns vielleicht vorstellen, wie sehr man sich nach langer Wüstenwanderung nach frischen Melonen sehen kann – aber rechtfertigt dies ideologische Abenteuer oder Sehnsucht nach Knechtschaft? Wir fragen nach der Bedeutung des Essens für die Theologie Alt-Israels – und in deren Gefolge für das werdende Judentum und Christentum.

Literatur zur Vorbereitung: siehe Reader.

außerdem:

Athalya Brenner, Jan Willem van Henten, *Food and Drink in the Biblical World*, Semeia 86, Atlanta 2001.

John Cooper, *Eat and Be Satisfied: A Social History of Jewish Food*, Northvale, London 1993.

Carole Counihan, Penny van Esterik, *Food and Culture: A Reader*, New York, London 1997.

Gillian Feely-Harnik, *The Lord's Table: The Meaning of Food in Early Judaism and Christianity*, Washington, London 1981.

Michal Friedlander und Cilly Kugelman (Hg.), *Koscher & co.*, Berlin 2009 (vgl. auch: <http://www.jmberlin.de/koscher/>)

Peter Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge 1999.

Leonard J. Greenspoon u.a. (Hg.), *Food and Judaism*, Studies in Jewish Civilization 15. Omaha Creighton University Press, 2005.

David Kraemer, *Jewish Eating and Identity through the Ages*, New York 2007.

Michael Wex (Toronto)

Who Says it has to Taste Good. How Food Becomes Jewish

As the original Jewish food and the sole food that practising Jews are still obliged to eat, matzoh has played an outsized role in defining and determining what makes a given food or dish "Jewish," as distinct from something that Jews just like to eat. Along with matzoh, we will also look at cholent and kugel, two other iconic Yiddish foods. Where matzoh provides an ideological framework for all Jewish food, cholent is the matrix within which many typically Yiddish dishes were born, and kugel is the most prominent of its offspring. We will look at all three dishes and their role in Yiddish life and folklore.

Prof. Dr. Michael Brenner (München)

„Wegen unzeitgemäßem Inhalt entfernt.“ Die jüdische Küche in deutschen Kochbüchern vor und nach 1933

Was haben die deutschen Juden gegessen? Und wie wurde es von der nichtjüdischen Umgebung wahrgenommen? Wir beschäftigen uns mit der Reflexion jüdischer Küche in jüdischen und nichtjüdischen Kochbüchern in Deutschland. Deutsch-jüdische Esstraditionen unterschieden sich von den osteuropäischen, Heinrich Heines koscheres Ambrosia „Schalet“ ist nicht zu verwechseln mit dem osteuropäischen „Tscholent“. Es gab eine Reihe deutschsprachiger jüdischer Kochbücher für die jüdische Hausfrau, aber daneben auch Kapitel über die jüdische Küche für christliche Hausangestellte in allgemeinen Kochbüchern. Mit dem Jahr 1933 wurde auch die jüdische Küche aus dem deutschen Alltag verbannt.

Prof. Dr. Erik Petry (Basel)

„Wahre Zionssöhne essen fleischlos.“ Judentum, Zionismus und Vegetarismus

Macht erst Tofu die wahren Zionist*innen? Auf den ersten Blick scheint der Zionismus nichts mit vegetarischem Essen zu tun zu haben, auf den zweiten Blick aber offenbart das Titelzitat aus einer zionistischen Streitschrift um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert einen Blick auf den Zionismus, der sich in die in den 1920er Jahren „Lebensreform“ genannten Bewegungen einordnen lässt. Und gerade der Vegetarismus nahm dabei eine wichtige Rolle ein. Aber auch das Judentum selbst spielt mit hinein. Ist das Judentum eigentlich eine vegetarische Religion? Wir schauen uns in diesem Seminar historiographisch und kulturwissenschaftlich die Verbindung Judentum – Zionismus – Vegetarismus – Lebensreform an.

Literatur zur Vorbereitung: siehe Reader.

Judith Müller M.A. (Basel/Beer Sheva)

David Fogels erste Jahre in Wien. Zwischen Suppenküche, Lagerkost und einem unendlichen Hunger nach mehr

Der Lebensweg des hebräischen Schriftstellers David Fogel (1891-1944) scheint gezeichnet von Hunger. In seinem Tagebuch lesen wir von der täglichen Suche nach Nahrung, von seinen Gängen in die Suppenküche in Wien, aber auch von einer scheinbaren Erleichterung dieser Situation durch die Inhaftierung während des Ersten Weltkrieges. In seinen Romanen stoßen wir auf die unterschiedlichsten Etablissements und ihre kulinarischen Eigenheiten. Doch Hunger meint hier nicht nur das physische Verlangen nach Nahrung, sondern auch die unendliche Sehnsucht nach Erfüllung, die David Fogel antreibt. Diesen beiden Komponenten werden wir anhand verschiedener Textauszüge im Seminar nachspüren. Als vorausgesetzte Grundlage dient eine Folge von Tagebucheinträgen aus dem Jahr 1914.

Literatur zur Vorbereitung: siehe Reader.

Rebekka Denz M.A. (Bamberg)

Alle an einem Tisch? Essen und Trinken als (mögliche) Sphäre des Kulturkontakts

Miteinander essen verbindet Menschen. Wiederum haben verschiedene Speisevorschriften und Essgewohnheiten die Trennung von sozialen Gruppen zur Konsequenz. Die stark ausdifferenzierte und reglementierte jüdische Esskultur umfasst die Ernährung an Fest- und Feiertagen und im Alltag.

Folglich nimmt das Thema Essen und Trinken in Erinnerungstexten einen besonderen Raum ein. Neben der bloßen Rekapitulation von Nahrungsmittelproduktion, alltäglichen Ernährungsgewohnheiten und von besonderen Speisen aus Anlass jüdischer Feiertage schwingt die Frage mit, ob gemeinsam mit oder separiert von der christlichen Umgebungsbevölkerung gegessen wurde. Eduard Silbermann brachte die weit verbreitete Gepflogenheit auf den Punkt: „Wenn eine heißt Bele (jüdischer Frauenname) / Darf ich essen aus ihrem ‚kele‘ (Gerät).“ (Aus: Eduard Silbermann, Teil 1, S. 23.) Auch in Interviews von christlichen Zeitzeugen und -zeuginnen finden sich Passagen, die über Essensgewohnheiten jüdischer Nachbarn und Nachbarinnen Auskunft geben. Ebenso wird zuweilen über die getrennten Essenswelten reflektiert.

Im Seminar wird die Frage diskutiert, inwiefern sich die Lebenswelten mitteleuropäischer Judenheiten im 19. und 20. Jahrhundert in Bezug auf Essen und Trinken mit jener der christlichen Umgebungsbevölkerung berührten.

Dr. Philipp Lenhard (München)

„Tausche Zucker gegen koscheres Fleisch“. Die Bedeutung der Kashrut im transatlantischen Handel der Frühen Neuzeit

Im 17. und 18. Jahrhundert wanderten zahlreiche sephardische Juden in die Neue Welt aus. Manche von ihnen erhofften sich ein besseres Leben jenseits von Verfolgung und Diskriminierung in den Amerikas, aber die Hauptgründe für die Migration waren sozio-ökonomischer Natur: Während die einen von ihren Familien und Geschäftspartnern über den Atlantik geschickt wurden, um Stützpunkte globaler Handelsnetzwerke zu errichten, wurden die Ärmsten aus den großen Gemeinden in Amsterdam oder Hamburg regelrecht auf eine der karibischen Inseln oder ins nördliche Südamerika „abgeschoben“. Zwischen der Sehnsucht nach Unabhängigkeit, aufblühendem Welthandel und frühneuzeitlicher Sozialpolitik entstanden in der Karibik, in Nord- und Südamerika westsephardische Diasporagemeinden, die unter kolonialen Bedingungen als Siedler ihr Judentum leben wollten. Dafür war die Verfügbarkeit von koscheren Lebensmitteln ein wichtiges Gut. Anhand von Primärquellen spürt das Seminar der Produktion und dem Handel mit koscherem Fleisch, dem Arbeitsmarkt für Shochetim (rituelle Schlachter) und dem Mangel an rabbinischen Gutachtern in der Neuen Welt nach. Besonderes Augenmerk wird auf die Kommunikation zwischen den Gemeinden in Amsterdam, Curaçao und Neu-Amsterdam/New York gelegt.

Literatur zur Vorbereitung: siehe Reader.

Dr. Birgit Körner (Basel)

Zwischen aschkenasischer und sephardischer Tradition. „Jüdisches Essen“ als interkulturelle Auseinandersetzung in Ephraim Kishons „israelischen Satiren“

Was wir gerne essen, ist immer auch Ausdruck kultureller und interkultureller Prägungen. In den humoristischen Texten des aus Ungarn stammenden israelischen Autors Ephraim Kishon (1924-2016) werden die Konflikte zwischen aschkenasischen (europäischen) und sephardischen („orientalischen“) Juden und Jüdinnen in Israel anhand des jeweils traditionellen Essens verhandelt. Kishon gilt heute als einer der Ersten, der der sephardischen Tradition in seinen „israelischen Satiren“ und Filmen Raum gegeben hat. Dennoch ist seine Darstellung nicht frei von problematischen Anteilen.

Literatur zur Vorbereitung: siehe Reader.

Barbara Häne M.A. (Basel)

Koscheres Essen in Zeiten des Krieges. Auswirkungen der Rationierung auf die jüdische Bevölkerung der Schweiz während des Zweiten Weltkriegs

Im Zentrum dieses Seminars steht die Ernährung von jüdischen Flüchtlingen in der Schweiz während des Zweiten Weltkriegs. Analysiert werden soll in einem ersten Schritt die Argumentation des Bundesrates, der die Lebensmittelknappheit als einen der Gründe anführte, weshalb die Schweiz nur eine sehr begrenzte Zahl von Flüchtlingen versorgen konnte. In einem weiteren Schritt wird der Umgang des Schweizer Judentums mit der Rationierung von Lebensmitteln thematisiert. Der Verband Schweizerischer Israelitischer Armenpflegen (VSIA) war während des Zweiten Weltkriegs massgeblich an der Versorgung und Unterbringung von jüdischen Flüchtlingen beteiligt und war darum bemüht, die rituelle Verpflegung von Flüchtlingen in den Internierungslagern in der Schweiz zu gewährleisten. Anhand von Beispielen werden wir erarbeiten, wie diese Vorgabe praktisch umgesetzt wurde.

Literatur zur Vorbereitung: siehe Reader.

Dr. Franceso Della Costa (München)

Globalizing Kosher Food in Italy

Kosher restaurants and culinary products are getting more and more common and successful in Italy, even among non-Jewish people: it looks like a fad, somehow connected to the widely spread “healthy-eating” culture. Customers trust the kosher certification as a reliable guarantee of food safety, as kosher food is strictly checked in all stages of production, packaging, and distribution. Such an idea of healthy and safe food is further supported by the claim that ritual slaughtering means a fairer treatment for eatable animals and by the fact that many kosher dishes are vegetarian.

As a picture of this growing Italian-Kosher rising market, I will discuss about Jewish Kosher restaurants in Rome and the annual event “Gusto Kosher”, which is held in Rome, usually in November, by private catering companies, with the sponsorship of the Jewish community. It started in 2014 and, according to its declared mission, it is “an appointment with knowledge and taste of Jewish wine and food tradition”. My ethnography on this event shed light on its socio-cultural connections within the Italian culinary context, but also with Israel. Indeed, at least in Italy, kosher cuisine is becoming a synonym of Israeli cuisine, probably a depoliticized way to set it on the ethnic food market.

Literatur zur Vorbereitung: siehe Reader.

Dr. Smadar Sheffi (Tel Aviv)

Fusion. Representation of Food in Israeli Art as Signifier of Myth and Identity

In Israel, as in other immigrant societies, cuisines signify much more than merely different cooking traditions. They are classified as “high” and “low,” acknowledging the cultural refinement of the ethnic group from which they stem. Representation of food in art encapsulates issues of power and construction of identity: who is the depicter and what does the representation serve? Do the images portray a singular group or does it serve ideals of nation-building?

The collective trauma of the Holocaust has had a lasting and deep influence on past and present depictions of food in Israeli art and the ceremonies of consuming it. The lecture presents examples from performance art to sculpture and installation that address the way certain foods, such as chicken soup, have become iconographic emblems.

A critical observation of the appropriation of local and regional dishes as "all-Israeli" national dishes has been a recurring motif in Israeli art since the beginning of the millennium. The use of hummus (chickpeas) or falafel has become a politically (and emotionally) charged subject. Artists use these "all-Israeli" symbols as a starting point for a discussion about Israeli versus western culture (mostly Anglo–American). The same foods alongside "flagship" dishes of the communities from North Africa and Asia are frequently used for reflection on the fascination and rejection of the East by the Ashkenazi community, hegemonic in Israel until the 1977 elections. "The East" refers to both the native Arabs and the Jewish communities from Arab-speaking countries.

Processes of polarization that are deepening the differences between sectors of Israeli society are accelerating. Conflicts between religious fundamentalism and unabashed secularization are manifest in the ongoing battle about Kashrut supervision (Jewish religious dietary laws) as mandatory in the public sphere. The large communities of non-observant Jewish immigrants, who arrived in the 1990s, were catalysts for many of the developments in the Israeli dining and drinking habits, and these are echoed in art that both employs and strengthens their symbolic status.

Prof. Dr. Ronny Vollandt (München)

Was gibt's zu essen? Ein kulinarischer Blick in die Kairoer Genizah

“Gurken, Petersilie, Äpfel, Brot, Suppengrün, ein Hühnchen”. Diese Einkaufsliste von Shlomo b. Eliah hat sich in der Kairoer Genizah erhalten. Wir kennen ihn als Kantor, Gerichtsschreiber und Lehrer, aber wie es scheint gehörte auch der Gang zum Markt zu seinen Aufgaben. Mal weg von der großen Literatur, richtet dieses Seminar den Blick auf das Alltägliche: Was berichten uns die Fragmente der Genizah eigentlich über das Essen?

Dr. Daniel Mahla (München)

Aufs Schwein gekommen ... Tiere als Politicum in Israel

Das Schwein ist in der jüdischen Kultur ein eher mit ambivalenten Gefühlen betrachtetes Tier, nicht nur weil das Religionsgesetz den Verzehr von dessen Fleisch verbietet, sondern auch weil das Tier jüdische Ausgrenzung und Unterdrückung im christlichen Kulturraum symbolisierte. Entsprechend scharf wurden Debatten um den Import von Schweinefleisch und die Zucht der Tiere auf dem Boden des Heiligen Landes in der Vergangenheit geführt. Gleichzeitig veränderte sich die Einstellung zu Schweinefleisch in Israel über die Jahre, nicht zuletzt durch die Einwanderung überwiegend säkular geprägter Juden aus den Ländern der ehemaligen Sowjetunion in den 1990er Jahren. Das Seminar geht diesen Debatten und deren gesellschaftlichen und politischen Bedeutungsebenen nach.

Literatur zur Vorbereitung: siehe Reader.

Dr. Andrea Löw (Zentrum für Holocaust-Studien am Institut für Zeitgeschichte München):

„Die Verschiebung der Brotausgabe führte zu einer Hungersnot“ – Essen im Getto

Die Frage, ob der Mensch ist, was er isst, bekommt eine grundlegende existenzielle Bedeutung in den Zwangsgemeinschaften der von den Nationalsozialisten eingerichteten Gettos. Nie lieferten die Besatzer genügend Lebensmittel, Hunger war ständiger Begleiter der Gettobewohner und Verhungern eine häufige Todesursache. Essen und die Verteilung der Lebensmittel waren zudem ein ständiger Auslöser von Konflikten innerhalb der Gettogesellschaft, aber mitunter auch innerhalb von Familien. Anhand von Selbstzeugnissen aus den Gettos in Litzmannstadt/Lodz und Warschau wird gezeigt, wie sehr Fragen rund ums Essen – was gab es überhaupt, wie könnte es zubereitet werden, würde es ausreichen, um den Hunger für einen Moment zu stillen? – in vielen Phasen die zentralen Fragen für die Menschen im Getto waren.

Literatur zur Vorbereitung: siehe Reader.