

KOMPAKT

Filmkunst

PROGRAMM Während der 71. Filmkunst-wochen, die noch bis 16. August im ABC Kino, Herzogstraße 1a, laufen, gibt es auch eine Retrospektive zum Werk des Regisseurs Ernst Lubitsch. Am Montag, 7. August, 20 Uhr, läuft die Kriegssatire *To be or not to be* (1942), die Ende 1939 im von Deutschen besetzten Warschau spielt. Am Dienstag, 8. August, 17.30 Uhr, folgt die Komödie *Ninotchka* (1939), der nicht nur Greta Garbo, sondern auch Emigranten wie der Drehbuchautor Billy Wilder und der Komponist Werner Richard Heymann ihr unverwechselbares Flair gaben. Am Mittwoch, 9. August, 20 Uhr, läuft die Komödie *Design for Living* (1933) mit Miriam Hopkins und Gary Cooper. Alle drei Filme werden in englischer Originalfassung gezeigt. Karten gibt es unter 089/332 300. *ikg*

»Einstein«

BETRIEBSURLAUB Das Restaurant »Einstein« geht in Betriebsurlaub. Von Sonntag, 13. August, bis Sonntag, 3. September, ist geschlossen. Am 19. und 26. August sowie 2. September gibt es nur einen Kuchenkiddusch. Während der Ferienzeit sind koschere Produkte bei der Firma »DANEL Feinkost« erhältlich. Das Geschäft in der Prinzregentenstraße 130 (Stadtteil Bogenhausen) ist montags von 9 bis 17 Uhr, dienstags bis donnerstags von 9 bis 18 Uhr und freitags von 9 bis 13 Uhr geöffnet. Weitere Auskünfte, etwa zum Angebot, sind erhältlich unter der Telefonnummer 089/8567 7597 oder per E-Mail (info@danel-feinkost.com). Das Restaurant Einstein im Jüdischen Gemeindezentrum ist wieder geöffnet ab Montag, 4. September. *ikg*

Objektsuche

AUSSTELLUNG Seit 1984 unterhält das Bayerische Nationalmuseum in Ichenhausen das Bayerische Schulmuseum. 2018 wurde eine Dauerausstellung zur *Geschichte des Lehrens und Lernens von der Steinzeit bis heute* am Schlossplatz 3-5 eröffnet. Gerade dort, wo sich seit Mitte des 16. Jahrhunderts so viele Juden niederließen, dass es einmal die größte jüdische Landgemeinde in Bayern war, soll nun eine neue Abteilung über »Jüdische Schule in Bayern« aufgebaut werden. Dazu werden Fotos, Dokumente, Objekte vom Poesialbum über Federmäppchen bis zu Schulbüchern und Aufzeichnungen benötigt; und Geschichten aus jüdischem Schul- und Religionsunterricht. In München richtet sich dieser Appell an ehemalige Schüler der Sinai-Grundschule, aber auch des Hebräischen Gymnasiums Ende der 40er-Jahre. Neueste Geschichte schreibt das Helene-Habermann-Gymnasium, das 2016 im Jüdischen Gemeindezentrum begann und 2021 in den Münchner Osten umzog. Ansprechpartnerin im Bayerischen Nationalmuseum ist Angelika Schuster-Fox (089/2112 4330, E-Mail: angelika.schuster@bayerisches-nationalmuseum.de). *ikg*

Schnitzel und Hummus

JEW TALKS Die Starköchin Haya Molcho sprach über Essen und Freundschaft

VON NORA NIEMANN

Wie kann es gelingen, Menschen aller Generationen zusammenzubringen? Die Antwort lautet: mit interessanten Themen, besonderen Gästen und in entspannter Atmosphäre. Mit ebendiesen Zutaten wurde eine neue Gesprächsreihe in der Israelitischen Kultusgemeinde München und Oberbayern gegründet, die vom Jüdischen Nationalfonds – Keren Kayemeth Lelsrael (JNF-KKL) – in Zusammenarbeit mit dem Kulturzentrum der IKG unter dem Motto »JewTalks« umgesetzt wird. Beim ersten Termin im Januar war der Sicherheitsexperte Avraham Katz zu Gast, nun stand die Gastronomin und Kochbuch-Bestsellerautorin Haya Molcho dem Publikum Rede und Antwort.

Als JNF-Vizepräsident begrüßte Guy Katz die Gäste, darunter die Deutschland-Repräsentantin des Vereins mit Sitz in Frankfurt, Ruth Eitan. Das Logo der nach den Worten von Katz ältesten zionistischen Organisation beinhaltet Bäume, urbar gemachtes Land, Wasser und damit ökologische Kernaufgaben. Aktuell spielen jedoch auch soziale Anliegen eine große Rolle.

THERAPIE-ZENTRUM Der JNF pflegt seit geraumer Zeit ein Projekt, das mithilfe von Tieren und Pflanzen traumatisierten Kindern aus der Grenzregion zum Gazastreifen helfen will. Das Tiertherapie-Zentrum Sderot soll ein Gewächshaus bekommen, das eine kombinierte Behandlungsmethode ermöglichen wird. Eine neue Initiative mit dem Titel »Wir schlagen Wurzeln« gilt Jugendlichen, die im Zuge der Coronapandemie die Orientierung verloren haben und teilweise auf der Straße gelandet sind. Mit ihnen in Baumpflanzungen zu arbeiten, hat sich als probates Mittel erwiesen, den Weg zurück in ein geordnetes Leben zu finden.

Den Jüdischen Nationalfonds zu unterstützen, darum musste man die gebürtige Israelin Haya Molcho nicht lange bitten. Die viel beschäftigte Unternehmerin, die seit etlichen Jahren in Wien lebt, wo ihr Mann Samy eine Professur an der Universität für Musik und darstellende Kunst und am Max Reinhardt Seminar innehatte, brachte eines ihrer überaus begehrten Kochbücher in dreifacher Ausfertigung zur Verlosung unter den Gästen mit. Alle anderen stürmten den Büchertisch, an dem aktuell sechs Werke präsentiert werden konnten. Ob *Balaqan!*, *Hayas Küche*, *Tel Aviv*, *Wien*, *Coming Home* oder *Lust auf fremde Küche: NENI – Die Rezept-Klassiker*, immer geht es um unkomplizierte, leichte Speisen, gewürzt mit Familiengeschichten, häufig angereichert mit Kombiniertem aus der lokalen Küche.

Bunt und lebendig wie ihre Speisepläne war auch das Gespräch, das Jil Meiteles mit dem Gast führte. Haya Molcho begann mit einem Loblied auf die gastgebende



Sorgen für einen kurzweiligen Abend: Kochbuch-Bestsellerautorin Haya Molcho, JNF-Vizepräsident Guy Katz und Moderatorin Jil Meiteles (v.l.)

Stadt: »München ist eine tolle Stadt. Wien ist schön, München ist wunderschön.«

Dann gab sie bereitwillig und temperamentvoll Auskunft über ihr Leben. Die Tochter eines Zahnarztes, die 1955 in Tel Aviv geboren wurde und in Bremen aufwuchs, studierte Psychologie und arbeitete mit schwer erziehbaren Kindern, bis sie 1973 ihrem späteren Mann begegnete. Was sie nicht erzählte, aber zum Verständnis ihres Charakters und Charmes gehört: Sie ging mit dem 37-jährigen, international berühmten Tanzstar und Pantomimen so unverkrampft und offen um, dass er sofort von ihr fasziniert war. Sie begleitete ihren Mann, mit dem sie seit 1978 verheiratet ist, sieben Jahre auf Tourneen durch die Welt und lernte auf diese Weise Indien, Japan und China kennen.

GASTFREUNDLICHKEIT Von zu Hause mit gutem Essen vertraut, wo rumänisch-jüdische Kochkunst und Gastfreundlichkeit gepflegt wurden, lernte sie fremde Kochwelten, vor allem den großzügigen Umgang mit Kräutern und Gewürzen kennen und lieben. Haya Molcho wuchs »mit

Schnitzel und Hummus« auf und erzählt, in Israel würden die Kinder mit »Hummus statt Muttermilch« aufgezogen. Schlagfertig und humorvoll resümierte sie, dass sie – als sie verstanden hatte, wer er war – Samy Molcho drei Monate bewunderte und dann befand, dass sie an seiner Seite ihren eigenen Platz im Leben finden müsse.

Haya Molcho begann ihre Karriere mit einem Catering für eine Freundin.

Die israelische Küche sei eine Weltküche, in die Einwanderer zahlreiche Varianten aus ihren Herkunftsländern eingebracht hätten. Molcho war und ist von der Balance der Gewürze in der indischen Küche, den Geschmackselementen süß, sauer, salzig und bitter, fasziniert; hinzu komme »Umami« aus dem Japanischen, was herzhafte beziehungsweise vollmundig umschreibt.

Haya Molcho begann ihre Karriere mit einem Catering für eine Freundin, die zu ihrem 40. Geburtstag 200 Freunde bewirtete. Dann folgte ihr erstes Lokal am Wiener Naschmarkt, der sie ein wenig an einen israelischen Schuk erinnerte. Heute betreibt sie Restaurants in verschiedenen europäischen Metropolen. Die Hotelkette »25 Hours« engagierte sie für gastronomische Konzepte in Wien, Berlin und in München am Bahnhofplatz. Obwohl ihr Mann Samy nicht wollte, dass die vier gemeinsamen Söhne in die Gastronomie einsteigen, ist genau das geschehen. Nuriel (der inzwischen auch noch eine Hut-Manufaktur in Wien betreibt), Elijor, Nadiv und Ilan sind sogar die Namensgeber der Marke NENI, die für Haya Molchos Restaurants und eine ganze Produktpalette steht, die in Supermärkten angeboten wird. Gibt es Diskussionen über neues Marketing, dann hat Haya Molcho das letzte Wort, es sei denn, ihr Mann springt als Mediator ein. Hier ist Kochkunst in einem Familienunternehmen auch Familienkitt – legendär ist daher auch Hayas Sonntags-Brunch.

Ein vergessenes Kapitel

YERUSHALMI LECTURE Der Historiker Jeffrey Veidlinger beleuchtete die Pogrome der Jahre 1918 bis 1921 in der Ukraine

Der Historiker Michael Brenner lehrt sowohl in Washington, D.C., als auch an der Ludwig-Maximilians-Universität (LMU). Das Sommersemester 2023 verbrachte er in München und bescherte damit der studentischen, akademischen und nicht-akademischen Zuhörerschaft eine Vielfalt an Veranstaltungen. Er war Gastgeber, Moderator oder Referent bei Themen wie Land- versus Großstadt-Judentum, Antisemitismus-Diskurs, Jiddisch-Symposium, Israel-Debatte und Doktoranden-Arbeiten.

Als jährlich wiederkehrendes Highlight gilt der Yerushalmi-Vortrag, den der Lehrstuhl für Jüdische Geschichte und Kultur der LMU München mit finanzieller Förderung durch die Israelitische Kultusgemeinde München und Oberbayern ausgerichtet. Namensgeber ist der Historiker Yosef Hayim Yerushalmi (1932–2009), der eine Generation von Wissenschaftlern prägte und bahnbrechende Forschung zur jüdischen Historiografie betrieb.

Brenner erinnerte in seiner Einführung zum 13. Vortrag an seinen Lehrer und freu-



Jeffrey Veidlinger (l.) und Michael Brenner

te sich, nach Koryphäen wie John Efron, Pamela Nadell, Steven Aschheim, Raphael Gross und Michael Meyer kürzlich Jeffrey Veidlinger begrüßen zu können. Er kennt den diesjährigen Gast, der an der University of Michigan lehrt, so gut, dass er sogar die Geschichte vom Nudel-Kigl zitieren kann. Die Familie hütet ein tiefgefrorenes Exemplar, das die Großmutter, offenbar eine hochbegabte Köchin, vor rund 43 Jahren zubereitete. Veidlinger ist von der Überlebengeschichte seines Vaters, eines ungarischen Schoa-Überlebenden, so geprägt, dass er sich der Erforschung der Geschichte der Juden in Osteuropa verschrieb, ob über jüdisches Kleinstadtleben im sowjetischen Teil der Ukraine oder das Moskauer Jiddische Theater.

Nach München kam er für einen Vortrag über ein bislang nahezu vollständig vergessenes Thema: Pogrome, die sich zwischen 1918 und 1921 »mitten im zivilisierten Europa« abspielten und als »Vorgeschichte des Holocaust« zu begreifen sind. Wer sich wunderte, wieso es wei-

terhin Zuwanderung von Ostjuden nach dem Ende des antisemitisch aufgeladenen Zarenreichs und der Oktoberrevolution gab, dem werden bei der Lektüre des Buches, das nur ein Jahr nach der amerikanischen Ausgabe vom Verlag C.H. Beck in deutscher Fassung publiziert wurde, die Augen aufgehen. Übrigens gab es schon 1921 – und nicht erst im Oktober 1938 – Anstrengungen, auch in München unwillkommene jüdische Flüchtlinge handgreiflich wieder loszuwerden.

Nach vorsichtigen Schätzungen, so Veidlinger, kamen in der gerade gegründeten Ukrainischen Volksrepublik, die allen Minderheiten auf ihrem Territorium Gerechtigkeit versprach, an rund 1000 Orten mindestens 100.000 Juden zu Tode, 40.000 davon waren von ihren Nachbarn, Bauern, Studenten, Soldaten massakriert worden, die den Juden die Schuld an den Unruhen der russischen Revolution gaben. Bis zu 70.000 sollen den Folgen der Pogrome erlegen sein. Rund 600.000 Juden gelang die Flucht.

Veidlinger, der viele Jahre lang Feldstudien in der Ukraine betrieb und hochbetagte Schoa-Überlebende über ihre dramatischen Kindheits Erinnerungen befragte, fand auch Belege dafür, dass die Welt Bescheid wusste.

Der »Literary Digest« fragte im Juni 1919 angesichts von Unruhen in Russland, Polen und der Ukraine: »Wird ein Massaker an den Juden der nächste europäische Schrecken sein?« Die Antwort stand in der »New York Times« vom 8. September 1919: »Ukrainische Juden versuchen, Pogrome zu stoppen«. Der Verhörung vor Ort, Gewalt gegen Juden als Sündenböcke, und der Gleichgültigkeit der Weltgemeinschaft war eine Schneise geschlagen.

Ellen Presser

Jeffrey Veidlinger: »Mitten im zivilisierten Europa. Die Pogrome von 1918 bis 1921 und die Vorgeschichte des Holocaust«. Aus dem Englischen von Martin Richter. Mit 47 Abb. und neun Karten. C.H. Beck, München 2022, 456 S., 34 €