



Rubrik: Sitten und Bräuche

Ausgabe 8 - 2019

Speisen in Anlehnung an jüdische Küche

In der Neuen Synagoge auf der Oktjabrskij-Insel hat eine koschere Kantine eröffnet.

Auf der Speisekarte stehen Salate, Suppen, Fleisch- und Fischgerichte, Brote, Brötchen und Getränke – alles koscher, für jüdische Gläubige also völlig unbedenklich.

Von ihnen gibt es jedoch nicht viele. Denn es sind zumeist die Anwohner, die von den moderaten Preisen angelockt werden. Eine Portion Buckellachs mit Beilage kostet hier beispielsweise 75 Rubel (knapp über 1 Euro), Backwaren sind ebenfalls sehr preiswert. Die Kantine erfreute sich schon nach wenigen Tagen großer Beliebtheit. Mark Kazman, Direktor des Kuratoriums der jüdischen Gemeinde, sagt, dass „es nun an der Zeit ist, die Speisekarte abwechslungsreicher zu gestalten und das Personal der Kantine aufzustocken, kurz gesagt: zu expandieren“.

„Unsere Speisen werden in Anlehnung an die jüdische Küche zubereitet“, sagt Chefköchin Marina Kurgan. „Ich glaube, ein rein jüdisches Menü ist heutzutage nirgendwo zu finden. Die jüdische Küche hat ja mit der Zeit die kulinarischen Besonderheiten jener Länder in sich aufgenommen, in denen Juden lebten und leben – in Europa, Asien oder Amerika. Es gibt trotzdem etwas, was typisch ist: Wir bevorzugen unser Essen nach Hausmacherart. Manche finden das etwas zu schlicht, doch vielen gefallen die Speisen gut. Das belegt der wachsende Zulauf in unserer Kantine.“