



Die Kochdialog-Partnerinnen Talin Bahcivanoglu (links) und Gaby Steiner-Nonhoff, die darüber auch in den „Lokalen Geschichte_n“ bei AVIVA Berlin sprechen (www.aviva-berlin.de).

Talin Bahcivanoglu | Lara Dämmig

Begegnung am Esstisch

Traditionen und Identitäten im kulinarischen Dialog entdecken

Seit nunmehr sieben Jahren organisiert Talin Bahcivanoglu gemeinsam mit Gaby Steiner-Nonhoff im Rahmen des Veranstaltungsprogramms der jüdischen Fraueninitiative „Bet Debora“ in Berlin den Kulinarischen Dialog, eine Begegnung der armenischen und jüdischen Küchen. Lara Dämmig hat sie dazu befragt.

Lara Dämmig: *Welche Rolle spielt das Kochen für Dich im Alltag als in Deutschland lebende Armenierin?*

Talin Bahcivanoglu: Kochen ist für mich nicht nur die Zubereitung von Speisen. Kochen, Essen, zusammen am Tisch sitzen – das alles ist für mich eine soziale Handlung. Heute, im 21. Jahrhundert, muss ich eigentlich nicht kochen. Noch nie war es für uns so leicht und günstig, an Nahrung zu kommen. Ich kann Zeit sparen, wenn ich Konserven nutze oder ins Restaurant gehe.

Die Zubereitung von Speisen ist für mich eine Auseinandersetzung mit der eigenen Identität. Für mich bedeutet Kochen, die Familientradition fortzusetzen. Dennoch koche ich nicht mehr so wie meine Vorfahren vor hundert Jahren. Wir kochen heute international – auch bei mir landen Gewürze und Zutaten aus aller Welt im Topf. Die Weitergabe der Tradition lässt sich vielmehr an den religiösen Praktiken festmachen. Ich achte darauf, was ich zu Silvester, Weihnachten, Ostern, Mariä Himmelfahrt, in der Fastenzeit, in der die Armenier_innen vegan leben, auf den Tisch bringe. Mit den Gerichten und den Ritualen zu den Feiertagen, die ich gemeinsam mit meiner Familie, mit Freundinnen und Freunden begehe, hole ich die Erinnerungen an meine Vorfahr_innen an den Tisch, bin ich in Gedanken bei ihnen.

Gibt es spezielle Gerichte, die Du zu bestimmten Anlässen kochst?

Natürlich. Zu Silvester gehören Obst, Nüsse und Sonnenblumenkerne auf den Tisch. Wichtig ist auch der Granatapfel – ihn zu schneiden symbolisiert den Beginn des neuen Jahres. Und er weist auch auf das armenische Weihnachtsfest hin. Traditionell wird der Weihnachtsabend am 5. Januar gefeiert. Leider ist das in der armenischen Diaspora, aber auch in der Türkei, immer weniger der Fall. Der 6. Januar ist für uns nicht nur Heilige Drei Könige, sondern das armenische Weihnachten. Zu diesem Fest werden gefüllte Weinblätter gegessen, Topik, ein Gericht aus Kichererbsenpüree und Sesampaste, gehört auch dazu, genauso wie gefüllte Weißkohlblätter. Und natürlich darf Noahs Pudding nicht fehlen. Die Bezeichnung für diese Süßspeise geht auf die biblische Geschichte von Noah zurück. Auf der Arche gab es immer weniger Lebensmittel. Schließlich wurde aus allem, was noch auf der Arche vorhanden war, ein süßer Brei gekocht. Und Noah schickte Tauben aus, um zu erkunden, ob das Wasser zurückgegangen war. Ursprünglich bestand dieser Pudding aus Hülsenfrüchten, wie Kichererbsen und Bohnen. Nur die anatolischen Armenier_innen bereiten ihn noch heute so zu. Inzwischen werden süße Zutaten verwendet. Zurückzuführen ist das darauf, dass sich im 19. Jahrhundert die Esskultur der in den Städten lebenden, bürgerlich gewordenen Armenier_innen veränderte.

Du bist in Istanbul aufgewachsen. Welche Unterschiede gibt es da zwischen den armenischen, jüdischen oder muslimischen Küchen?

Bis zur Republikgründung war es nicht üblich, dass Muslim_innen bei Armenier_innen aßen oder Jüdinnen und Juden bei Griech_innen. Die Esskulturen der jeweils anderen waren nicht bekannt. An Dolma, den gefüllten Weinblättern, kannst

Zum Weiterlesen

„In der Emigration verliert man als erstes die Sprache und als letztes das Kochen“, so die feministische jüdische Theologie-Professorin Norma Baumel Joseph. Zu dieser Thematik hat sie auch bei der Bet-Debora Konferenz 2009 in Sofia (Bulgarien) gesprochen. Hier ist es nachzulesen:

Joseph, Norma B.: From Baghdad to Montreal. Food, Gender & Identity in two Scenarios. In: Tania Reytan-Marincheshka (Hg.): Migration, Communication & Home. Jewish Tradition, Change & Gender in a Global World, Sofia 2011, S. 92-104.

Du bis heute am Geschmack der verwendeten Kräuter erkennen, ob sie aus einem türkischen, armenischen oder griechischen Haushalt kommen. Aber auch in den einzelnen Regionen unterschieden sich die Esskulturen. Die jüdische Küche in Istanbul war eine andere als in Izmir. Und natürlich spielt die Religion eine große Rolle. Beispielsweise war die Mehrheit der im Osmanischen Reich lebenden Jüdinnen und Juden sehr religiös und aß nur koschere Lebensmittel.

Du organisierst seit 2009 in Berlin den jüdisch-armenischen kulinarischen Dialog unter dem Dach von Bet Debora. Was war Deine Motivation dafür?

Ich wollte einen Ort schaffen, wo wir uns begegnen, uns kennenlernen, indem wir gemeinsam kochen und essen. Wir stoßen mit diesem Konzept auf ein sehr großes Interesse. Es kommen nicht nur jüdische und armenische Frauen und Männer, sondern auch kurdische, griechische, amerikanische, deutsche, christliche, muslimische ...

Kochkurse sind natürlich sehr populär. Bei uns können die Teilnehmerinnen neue kulinarische Traditionen entdecken, aber auch Frauen anderer Kulturen und Religionen kennenlernen. Eine Begegnung hat mich sehr berührt. Zwei Frauen, die sich vorher nicht kannten, stellten fest, dass ihre Mütter auf dieselbe Art und Weise gefüllte Fisch zubereitet haben. Sie waren von dieser Entdeckung sehr bewegt und umarmten sich in der Küche. Oder eine Frau aus Tschechien, die sich an die Gerichte ihrer Mutter wieder erinnerte, die aber starb, ohne ihr die Rezepte weiterzugeben. Sie war sich beim gemeinsamen Kochen wieder ihrer Herkunft bewusst geworden und des Verlusts der kulinarischen Tradition ihrer Familie.

Wenn wir kochen, denken wir darüber nach, welche Bedeutung bestimmte Zutaten oder Zubereitungsarten für uns haben. Es gibt einen kulturellen und historischen Hintergrund dafür. Das zu hinterfragen, führt uns auf eine Spur. Wir denken über unsere Erinnerungen, Traditionen und Identitäten nach.

Für den kulinarischen Dialog organisierst Du auch immer ein kleines Kulturprogramm.

Das hat erst einmal einen ganz praktischen Grund. Wenn wir das Essen in den Backofen schieben oder auf den Herd stellen, haben wir Zeit, bis das Essen fertig ist. Und dann haben wir darüber nachgedacht, wie wir diese Pause gestalten. Es werden Filme vorgeführt oder Musik gespielt. Dadurch werden neue Themen zum Essen und zu Identitätsfragen aufgeworfen, entwickeln sich neue Diskussionen, die dann am Esstisch weitergeführt werden. Beispielsweise haben wir den Film „Jedes Aroma ist eine Reise – jüdisches Kochen in Berlin entdecken“ von Daniela Rusowsky gezeigt, in dem Berliner Jüdinnen und Juden erzählen, welche Gerichte sie gern zubereiten und welche – sehr unterschiedliche – Beziehung sie zum Kochen und Essen haben. In „Die Gerichte meines Vaters“ lässt der armenische Regisseur Karnig Gregorian seinen Vater, einem Witwer, zu Wort kommen, der durch den Genozid an den Armenier_innen viele seiner Familienangehörigen verloren hat und jetzt in einer deutschen Kleinstadt lebt. Über das Zubereiten von Gerichten konnte der Vater seinem Sohn von seiner Lebensgeschichte erzählen.

GlauBST Du, dass der Dialog zwischen Minderheiten einfacher ist als zwischen Minderheit und Mehrheit?

Auf alle Fälle. Dialog findet meist zwischen Angehörigen der Mehrheit und der Minderheit statt. Ich erlebe oft, dass Gespräche nicht auf Augenhöhe stattfinden. Entweder werden wir von oben herab belehrt oder auf ein Podest gestellt. Beim kulinarischen Dialog, einem Dialog zwischen Minderheiten, bei dem auch Angehörige der Mehrheitsgesellschaft eine Minderheit bilden, begegnen wir uns auf gleicher Ebene. Es gab jedes Mal eine sehr positive Resonanz auf unsere Veranstaltung. Das ist natürlich eine tolle Motivation zum Weitermachen.

Das kann ich auch im Namen meiner Partnerin Gaby Steiner-Nonhoff sagen, die jedes Mal eine jüdische Küche aus einer anderen Region vorstellt. Sie bereitet sich lange darauf vor, trifft sich mit Frauen, um von ihnen die jeweiligen kulinarischen Traditionen kennenzulernen, die sie dann nachkocht, und sie beschäftigt sich mit der Landesgeschichte. Die Vorbereitung macht immer sehr viel Arbeit, aber wir lernen auch sehr viel und es macht uns Spaß.

Was habt Ihr für Pläne für die Zukunft?

Wir wollen natürlich weiter kochen. Und wir möchten unsere Geschichten und Rezepte irgendwann einmal in einem Kochbuch veröffentlichen, um andere an unserem Dialog teilhaben zu lassen, an unserem Lernprozess, unseren Erfahrungen und Gedanken. Wenn Interesse am Kennenlernen besteht, ist das Kochen ein gutes Mittel, den ersten Schritt zu tun, um Vorurteile abzubauen. Kochen kann Grenzen überwinden, weil jede und jeder isst.



Foto: Privat

Talin Bahcivanoglu studierte Politische Wissenschaften in Berlin und Sozialarbeit in Frankfurt/M. und in Marseille. Als Auszeichnung für das Projekt „Vorbilder machen Mut“ erhielt sie 2006 den Preis „Berliner Tulpe für den deutsch-türkischen Gemeinsinn“. Zur Zeit promoviert sie über den armenisch-türkischen Konflikt in Karikaturen.



Foto: Privat

Lara Dämmig ist Mitbegründerin und Ko-Vorsitzende von Bet Debora – Frauenperspektiven im Judentum. Sie hat Bibliothekswissenschaften sowie Management von Kultur- und Non-Profit-Organisationen studiert und arbeitet bei einer jüdischen Stiftung in Berlin. Sie ist Redakteurin bei INTA.

ANZEIGE

efi – Die evangelischen FrauenInformationen für Bayern

Wie vielfältig Frauen ihr Leben gestalten und wie sie unterschiedliche Rollen miteinander verbinden, hat efi schon immer interessiert. Und Sie?



Jetzt abonnieren oder verschenken!
www.epv.de/efi

Herausgeberin: Frauengleichstellungsstelle der Evang.-Lutherischen Kirche in Bayern. Verlag: Evangelischer Presseverband für Bayern e.V. (EPV), Birkerstr. 22, 80636 München, Tel. 0 89/12172-0