

war er in Lissabon im Jahre 1487 und starb zu Venedig im Jahre 1509“ (329); richtig ist, dass Abrabanel 1437 geboren wurde.

Yizhak Ahren, Jerusalem/Köln

Miriam Magall, **Internationale jüdische Festmahlzeiten. Essen wie im Paradies – Pessach**. Patchworldverlag, Berlin 2012. 80 Seiten.

Nach dem Fest ist vor dem Fest – so beginnt das Pessach-Menübuch mit 71 Rezepten aus fünf Ländern und einem Begleitheft mit Pessach-Geschichten. Das Buch, das Kochen und Kulturgeschichte glücklich vereint, schrieb Miriam Magall, Kennerin und Liebhaberin der guten jüdischen Küche, für ihren Sohn, einem Vertreter der jungen Generation, die mehr über das Judentum erfahren möchte und die mit dem Satz, „Die Liebe geht durch den Magen“, aufgewachsen ist. Dabei gelingt es der Autorin, Rezepte und Wissen so zu mischen, dass Leckereien aschkenasischer und sephardischer Küche entstehen. Es geht um Außergewöhnliches und Alltägliches.

Das etwas andere Kochbuch führt mithilfe seiner Rezepte einmal rund um den Globus und berichtet über die verschiedensten jüdischen Gemeinden. So spiegeln die Rezepte die Vielfalt jüdischen Lebens wider. Die traditionellen Festmahlzeiten zeugen davon, dass die jüdischen Köchinnen und Köche die gesunde mediterrane Küche entdeckten, lange bevor diese in Europa Mode wurde. Der erste Band ist Pessach, dem „Befreiungsfest“, gewidmet, mit Menüvorschlägen für jeden der acht Festtage – zusätzlich zu den drei großen Festmahlzeiten, für den ersten und den zweiten Seder, sowie für den siebten bzw. achten und letzten Tag, mit dem das Pessach-Fest zu Ende geht. Es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Frauen und Männer, von Marktfrauen zu Professorinnen, Mütter und Väter, Hausfrauen und Manager schmecken das grenzenlose Judentum über Israel, Ost- und Mitteleuropa, Nord- und Südamerika hinweg.

Wie bereits von der Präsidentin von WIZO-Deutschland im Vorwort erwähnt, können dank der vielen kreativen Ideen des Buches Familie und Gäste zu den Feiertagen 2013 „verwöhnt“ werden. Viel Vergnügen beim Kochen und guten Appetit!

Svetlana Jebrak, Düsseldorf