

eßkultur IM MUSEUM



Text: Birgitt Claus

Lektorat: Christian Find, Dorothee Nolte

Layout: Anja Zühlke

**Gehen Sie gerne in Museen?
Dann ist das hier für Sie!**

Ein Lehrer aus Dublin erzählte, er bekommt seine Schulklassen nur ins Museum, weil er sie hinterher mit Fish and Chips belohnt. Und Sie: Brauchen Sie nach einem Museumsbesuch unbedingt Kaffee und Kuchen?

Was wäre, wenn Sie im Pergamonmuseum keinen Kaffee bekommen, einfach weil man im antiken Pergamon noch keinen Kaffee kannte? Oder würden Sie gern mal probieren, wie Menschen in der Antike ihren Durst gelöscht haben?

Kann im Museumscafé Kultur vermittelt werden?
Und der Gastraum ein Zugang zur Ausstellung sein?

Wir haben in 20 Jahren Museumsgastronomie viel ausprobiert.
Und herausgekommen ist: Da geht noch mehr!

GRUSS WORTE

Vor 21 Jahren hatte das Museum Europäischer Kulturen (MEK) zum ersten Mal mit *eßkultur* zu tun.

Das Museum war kurz vorher gegründet worden (1999) und organisierte „Sámische Kulturtag“. Sie waren der Auftakt einer dann etablierten, jährlich durchgeführten Ausstellungs- und Veranstaltungsreihe mit dem Titel „Europäische Kulturtag“. Mit ihnen wird Europa den Besucherinnen und Besuchern in Berlin-Dahlem Stück für Stück nähergebracht. Dabei darf ein wichtiger Bereich nicht fehlen: die Kulinarik – denn Essen verbindet Menschen aller Kulturen. Genau hier trifft sich die inhaltliche Ausrichtung des MEK mit dem Ansatz von *eßkultur* und Birgitt Claus, der Gründerin, unermüdlichen Ideengeberin und Chefin dieses Restaurants und Cateringunternehmens.

Die kulinarische Entdeckung Europas verdanken das MEK und die Öffentlichkeit den mundgerechten und literarischen Köstlichkeiten von *eßkultur*.

Prof. Dr. Elisabeth Tietmeyer

Direktorin, Museum Europäischer Kulturen

Die Zusammenarbeit zwischen dem Jüdischen Museum Berlin und *eßkultur* ist noch recht jung, aber sie ist schon fruchtbar. Das Angebot des Cafés Lina ist in der Tat einzigartig für unser Museum, da es versucht, die Vielfalt der jüdischen Küche widerzuspiegeln und bestimmte Speisegesetze in seine Menüs einzubeziehen. Für Besucher und Mitarbeiter ist es gut zu wissen, dass es immer mindestens ein vegetarisches Gericht gibt, dass im Café Lina kein verbotenes Fleisch oder Fisch serviert wird und dass täglich ein Jerusalemer Frühstück, Hummus und Rugelach angeboten werden. Das Café Lina im JMB ist eine weitere Gelegenheit, einen kleinen Einblick in einen anderen Aspekt jüdischer Kultur zu bekommen.

In der Podcast-Reihe „HörMahl: Feinkost für die Ohren“, die man auf der Homepage des Jüdischen Museums hören kann, sind Birgitt Claus, Leiterin des Museumscafés, und Ulrike Sonnemann, Leiterin der JMB-Bibliothek, im Gespräch mit weiteren Gästen, um über spannende Frauen, Esskultur und das Leben als Jüdin in vergangenen Jahrhunderten zu erzählen.

Hetty Berg

Direktorin, Jüdisches Museum Berlin

20 Jahre Museumsgastronomie

Ein Museumsbesuch ist wie eine Entdeckungsreise, ein Kurzurlaub mit Erkenntnisgewinn, raus aus dem Alltag, rein ins Museum. Museen sind Orte, an denen das Erbe der Menschheit bewahrt wird: Unsere Kunst, Kultur und Geschichte.

Manche Museen haben das Potenzial zu Weltreisen, andere ähneln einer Zeitmaschine: Eintrittskarte kaufen, Jacke an der Garderobe abgeben und einchecken. In die Antike, ins Mittelalter oder in die Renaissance. Wenn man bei so einem Ausflug Hunger oder Durst bekommt, dann ab ins Museumscafé. Und hier gibt es ...was? Meistens *Mainstream*. Im Museumscafé gibt es das, was gerade „in aller Munde ist“: Muffins, Latte macchiato und Wraps. Eine Entdeckungsreise zu den Azteken und dann im Restaurant Königsberger Klopse oder Schnitzel mit Pommes (immerhin ... die heiligen Knollen der Inkas). Denn hier geht es nicht um Ausstellungsinhalte, sondern um Gewinnerzielung.

Ein Museum ist ein Ort der Sensibilisierung, der Wahrnehmung des ‚Anderen‘. Die Gastronomie kann dazu beitragen, Menschen zu verbinden, über Tellerränder hinaus. Sich auf eine andere Kultur einzulassen, gelingt nirgends so direkt wie beim gemeinsamen Essen. Wer sich am Tisch trifft, hat Gelegenheit, sich darüber auszutauschen. Reicht hier das Motto: „Hauptsache es schmeckt!“?





Und wer kommt zum Essen?

In jedem Museum hofft man auf internationale und nationale Besucher*innen, auf Singles, Familien und Gruppen. Hier finden Empfänge statt, und es kommen lebendige Schulkinder. Ein Museum begrüßt frühe Vögel und Nachtenten, letztere leider bisher nur bei der langen Nacht der Museen. In jedem Haus setzen sich die Museumsbesucher*innen anders zusammen.

Wer aber in jedem Fall im Haus is(s)t, das sind Mitarbeiter*innen, und die kommen nicht zum Essen, wenn es immer dasselbe gibt. Kantinen sind wichtig, denn das Klima, das hier herrscht, wirkt sich auf die Arbeit und auf das Miteinander aus. Trifft man sich hier täglich oder findet man den Weg in die Museumsgastronomie nur, um nicht zu verhungern? Nimmt man hier gerne wahr, was um einen herum passiert? Treffen hier Aufsichten, Gäste und die Direktion aufeinander?

Für jedes Museum kann die Gastronomie ein Ort der Begegnung sein. Solche Orte wollen wir schaffen.

eßkultur FÜHRT INS MUSEUM





Vom Frühstückstisch ins Museum

Die Kulturgeschichte des Essens macht Appetit auf mehr. Was frühstücken wir heute ...Kaffee oder Tee (mit oder ohne Zucker), für Kinder Kakao, Müsli, eine Brezel oder einen Bagel? Butter auf die Brezel? Oder einen Smoothie. Zehn Frühstückskomponenten: ein kulturgeschichtlicher Kosmos, der uns die Türen zu ganz verschiedenen Museen öffnen könnte.

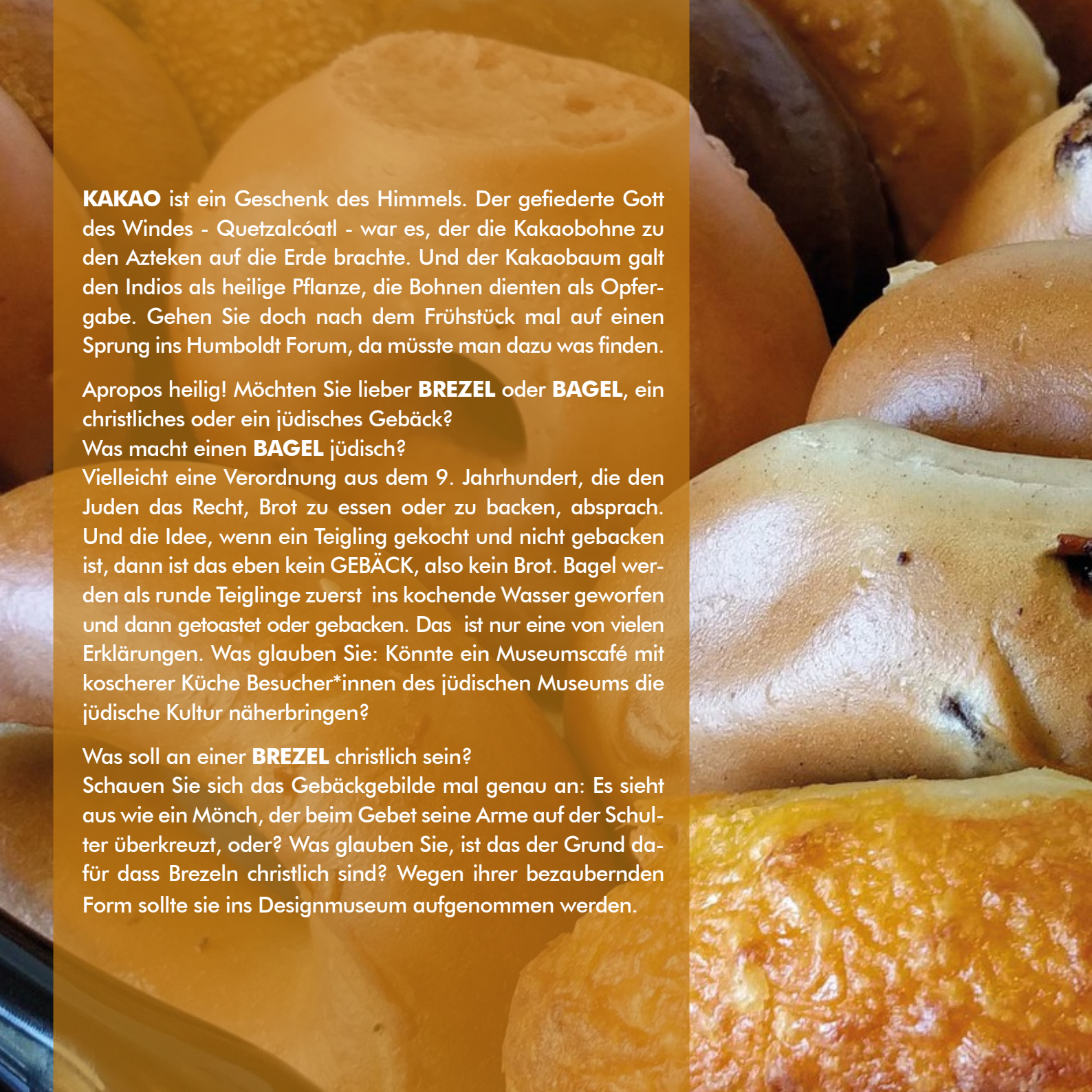
Wann kam **TEE**, wann **KAFFEE** nach Europa?

Seit wann trinken wir aus Tassen?

Tassen hat das Kunstgewerbemuseum im Schrank. Porzellantassen, nach chinesischem Vorbild entwickelt, damit die edlen Getränke nicht aus Ton- oder Holzgefäßen getrunken werden mussten. Das „weiße Gold“, eine hygienisch und geschmacklich wertvolle Erfindung, denn nach dem Spülen mit heißem Wasser sind die Spuren vom vorherigen Getränk verschwunden. Im Gegensatz zu den Tongefäßen der Antike, wo man 2000 Jahre später noch „riechen“ kann, wie sich die Römer ernährt haben.

ZUCKER in den Kaffee?

Auch Zucker war „weißes Gold“! Von der Spätantike bis zum 18. Jahrhundert ein Luxusgut, die Rolex auf der Festtafel. Später als Arzneimittel eingesetzt und ab 1500 in Plantagen angebaut. Kolonialgeschichte Zucker. Dass Zucker heute ein billiges Lebensmittel ist, liegt auch an der Berliner Entdeckung von 1747: Da wurde der Zuckergehalt der Rübe entdeckt. Die Spur des Zuckers führt ins Technikmuseum. Wie wäre es, wenn man im Restaurant technischer Museen etwas über Kochen ohne Strom, Kühlketten und den Transport von Lebensmitteln erfahren könnte?



KAKAO ist ein Geschenk des Himmels. Der gefiederte Gott des Windes - Quetzalcóatl - war es, der die Kakaobohne zu den Azteken auf die Erde brachte. Und der Kakaobaum galt den Indios als heilige Pflanze, die Bohnen dienten als Opfergabe. Gehen Sie doch nach dem Frühstück mal auf einen Sprung ins Humboldt Forum, da müsste man dazu was finden.

Apropos heilig! Möchten Sie lieber **BREZEL** oder **BAGEL**, ein christliches oder ein jüdisches Gebäck?

Was macht einen **BAGEL** jüdisch?

Vielleicht eine Verordnung aus dem 9. Jahrhundert, die den Juden das Recht, Brot zu essen oder zu backen, absprach. Und die Idee, wenn ein Teigling gekocht und nicht gebacken ist, dann ist das eben kein GEBÄCK, also kein Brot. Bagel werden als runde Teiglinge zuerst ins kochende Wasser geworfen und dann getoastet oder gebacken. Das ist nur eine von vielen Erklärungen. Was glauben Sie: Könnte ein Museumscafé mit koscherer Küche Besucher*innen des jüdischen Museums die jüdische Kultur näherbringen?

Was soll an einer **BREZEL** christlich sein?

Schauen Sie sich das Gebäckgebilde mal genau an: Es sieht aus wie ein Mönch, der beim Gebet seine Arme auf der Schulter überkreuzt, oder? Was glauben Sie, ist das der Grund dafür dass Brezeln christlich sind? Wegen ihrer bezaubernden Form sollte sie ins Designmuseum aufgenommen werden.



BUTTER auf die Brezel?

Das ist klimatisch bedingt: Was machte man früher mit der überschüssigen Milch? Im Norden Europas Quark, Butter und Buttermilch, im Süden wurde aus der überschüssigen Milch Käse gemacht, der besser gelagert werden konnte. Butter: ein Fall fürs Zukunftsmuseum, denn die Geschichte hängt eng mit dem Weltklima zusammen. Man könnte die Butter aber auch in eine Ausstellung über Religionsgeschichte stecken, denn sie war lange Zeit an den katholischen Fastentagen verboten, bis Papst Innozenz VIII. im Jahr 1491 die Zugabe von Butter erlaubte. Sein „Butterbrief“ ging in die Geschichte ein.

Ach, da steht ja noch ein **SMOOTHIE**, ein sämiges Getränk aus Früchten und Joghurt mit einem Mixer zubereitet. So wie ein Lassi: In Indien hat man schon ewig Lassis zubereitet, gerne aus der heiligen Mango, sie ist nicht nur die Lieblingsfrucht des Gottes Ganesha, überhaupt ist sie die Frucht der hinduistischen Götter. Wo auch immer Sie eine indische Gottheit finden, im Hindutempel in der Hasenheide oder in der Sammlung des Museums für Asiatische Kunst:

Denken Sie an Ihr Frühstück!

**WER KOCHT DENN
HIER KAFFEE?**





Herr Rau, nach welchen Kriterien werden Gastronomien in Museen ausgeschrieben?

Während meiner langjährigen Arbeit in der Stiftung Preußischer Kulturbesitz war die Arbeit mit den Gastronomien ein kleiner und mehr beiläufiger Bereich, gleichwohl interessant.

Nach meiner Erinnerung haben die museumsfachlichen Mitarbeiter*innen wenig bis keinen Einfluss auf das Angebot der Gastronomien genommen. Nachgefragt war lediglich ein qualitativ gutes Essen, preislich vertretbar. Bei den Ausschreibungen wurde zumindest seinerzeit wenig bis gar nicht auf ein zu den Museumsinhalten passendes Angebot Wert gelegt. So wurden die Ausschreibungen weitestgehend nach folgenden Kriterien gefertigt:

- Konzept (Angebot, Personal etc.)
- Wirtschaftlichkeit (Miete, Betriebskosten etc.)
- Erfahrungen
- Inhalte des Pachtvertrages u.a.

Meiner Erinnerung nach hatte ich spätestens seit der großen Rembrandt-Ausstellung der Gemäldegalerie 2006 begonnen, bei den Gastronomien dafür zu werben, dass zumindest passend zu den Sonderausstellungsthemen auch die Gastronomie Angebote den Besucher*innen unterbreitet.

Dabei bin ich in freundlichen Gesprächen oft mit dem Hinweis konfrontiert worden, dass sich das rechnen muss. Es sind dabei am Ende bei einigen Gastronomien kleine Angebote zu Museumsthemen unterbreitet worden, zum Beispiel eine „Rembrandt-Torte“.

Joachim Rau

Ehemals Leitender Verwaltungsdirektor
in der Stiftung Preußischer Kulturbesitz

In Zeichen der Schüssel

Museen sind Orte, in denen Texte erklingen und Geschichten lebendig werden. Und wo haben Menschen von Anbeginn an erzählt? Um das Feuer, beim Essen, um eine Schüssel herum. Bis heute werden Schüsseln in allen Kulturen zur Zubereitung von Speisen genutzt, und dabei wird geplappert, gestritten, gelacht und debattiert.

Museen stecken voller Geschichten. Wo kommt was her? Wer hat was gemacht? Wer hat das von wo mitgebracht? Was war in welcher Schüssel? Wir erzählen diese Geschichten. In unserer Veranstaltungsreihe „Literatur zum Essen“ lesen Paul Sonderegger oder Dorothee Nolte Texte von Reisenden, Sammlerinnen, Forschern, Stifterinnen und Künstlern, und wir servieren was dazu passt. Alexander von Humboldt, die Tibet-Reisende Alexandra David-Neel oder der Maler Wilhelm Kiesewetter: Hören wir ihnen zu, sie haben uns viel zu erzählen über die Welt und was man dort isst. Und wenn wir Glück haben, finden wir im Museum Objekte, die sie gesammelt haben.

Übrigens: Seit 2014 tragen wir in der „Sammlung Esskultur“ Gegenstände zusammen, die etwas über die Kulturgeschichte des Essens erzählen. Begonnen haben wir mit dem Aufruf: Rettet die Salzstangenhalter! Unsere Gäste brachten uns diese nützlichen Partyutensilien zur kulturellen Zweitverwertung. Neben Salzstangenhaltern sammeln wir Kurioses, Interessantes und Schönes aus Küchen und Esszimmern - damit auch diese Geschichten nicht verlorengehen.



GESCHICHTEN IM MUSEUM

The image shows a collection of traditional ceramic bowls and spoons, some containing bird's nest and bird's eggs, arranged on a dark surface. The bowls are white with blue decorative patterns. The spoons are also white with blue patterns. The bird's nest is a brown, fibrous mass, and the bird's eggs are small and speckled. The overall scene is a still life arrangement of these items.

Die erste Ausstellung, die Ernährungskultur in Zusammenarbeit mit dem Ethnologischen Museum entwickelt hat, war den Schleimspeisen gewidmet: In guten wie in schlechten Zeiten, er begleitet uns ein Leben lang, weltweit – der Brei. Menschen haben Methoden und Gerätschaften entwickelt, um das zuzubereiten, das einen Augenblick länger auf der Zunge bleibt als eine Flüssigkeit. Seine Konsistenz vermittelt uns das Gefühl von Zuhause. Würde uns Pudding schmecken, wenn man ihn kauen müsste? Unsere ersten kulinarischen Erfahrungen mit dem Löffel sind schleimig und unsere letzten häufig auch. Er kann gut trösten, der Brei.

Essen auf Reisen

Seit vielen Jahren organisieren wir literarische Reisen nach Italien, besuchen mit unseren Gästen Kulturstätten und Museen. Pompeji, ein riesiges Freiluftmuseum, in dem man eine Vorstellung vom Leben der alten Römer bekommt. Wandgemälde verraten uns, welche Früchte es gab, wir sehen „Thermopolium“, eine Art antike Imbissbude: „Essen to go.“

Wir kennen antike Rezepturen, denn bis heute wird die Rezeptsammlung des römischen Feinschmeckers Marcus Gavius Apicius immer wieder aufgelegt. Sagenumwoben sind die römischen Gelage: die Feder in den Hals zu stecken ist aus der Mode gekommen, und auch lebendige Tiere werden nicht mehr in Pasteten gesperrt, um den Gast beim Mahl zu überraschen. Wer möchte nicht gern mal probieren, wie es geschmeckt haben mag?

Wie schmeckt Italien?

Johann Wolfgang von Goethe war von Italien begeistert. In seiner „Italienischen Reise“ beschreibt er nicht nur die antike Tempelanlage in Paestum, er beschreibt auch sehr ausführlich die Märkte der Städte der Umgebung. Mit Goethe in Paestum: Er hat den Wasserbüffeln in die Augen geschaut und Mozzarella probiert, lange bevor wir in Deutschland auf den Geschmack von „Caprese“ kamen.

Was glauben Sie? Hat Goethe im Land wo die Zitronen blühen, Tomaten gegessen?



MUSEUMSGASTRONOMIE UNTERWEGS



ZUM ETHNO-DINNER INS MUSEUM





Frau Doktor Fischer, was halten Sie vom „Aztekenlunch“ im Museum?

Es gibt wohl kaum menschliche Begegnungen, bei denen nicht gegessen und getrunken wird, mit wechselnden Prioritäten. Auch mit Nicht-essen, oder bestimmte Dinge nicht essen, werden besondere Momente im Leben markiert. Ein Dinner ist für den urbanen Europäer ein besonderer Moment, der bis zu einem bestimmten Grad festgelegt ist. Hierbei es gibt besondere, nicht alltägliche Speisen. Die Herausforderung dieser Dinners ist sicher die Gratwanderung zwischen Authentischem und damit für den westlichen Gaumen vielleicht nicht so angenehmen Geschmäckern und einem genüsslichen Abendessen.

Die obengenannten grundlegenden Charakteristiken des Dinners entsprechen allerdings dem Nicht-Alltäglichen, wie sie Rituale und die dazugehörigen Feastings darstellen. Das könnte den Widerspruch auflösen! Mir scheint, dass Ihnen (Birgitt Claus) die Authentizität der Speisen und der jeweiligen Kontexte wichtig sind. Wenn man die Anpassung benennt, finde ich es akzeptabel.

Manuela Fischer

Kustodin der Sammlung Südamerika
der Staatlichen Museen zu Berlin



MUSEUM FÜR ZU HAUSE

Röllchen von der Forelle

Zimt, Muskatnuss und Nelken, getrocknete Sauerkirschen, kleingehackt, vier Unzen Agresto Chiaro, eine halbe Unze Zucker, dazu Safran und Salz nach Geschmack mit Minze, Majoran, Pimpinelle und Thymian würzen. Mit Semmelbrösel und Mandelmehl mischen. Eventuell mit Eiweiß binden.

Die Fischfilets mit dieser Mischung bestreichen und aufrollen. Auf ein Bett von Zwiebeln und Dörripflaumen, Wasser, Salz, Öl oder Butter und Reste der Kräutermischung legen. Bei 140 Grad Ober- und Unterhitze zu Ende garen.



Wenn man nicht ins Museum kann

Die Küche der Renaissance ist die Küche des Wandels. Neue Handelswege nach Asien und nach Afrika bringen Luxus in die Küche der Oberschicht und Gewürze und Zucker als Statussymbole auf den Tisch. Die Kochkunst wird zur Wissenschaft, Köche zu Zeremonienmeistern. Ein ‚häusliches Abendessen‘ bestand beispielsweise am Tag des heiligen Antonius im Jahr 1543 aus vier Gängen, die jeweils aus sechs bis sieben Tellern zusammengestellt wurden, also: 42 Teller pro Person und das bei einem häuslichen Abendessen....

2020 haben wir zusammen mit der Autorin Dorothee Nolte die HörMahl-Box entwickelt: ein mehrgängiges Menü und das passende Kulturprogramm zum Abholen. Der Podcast bleibt im Netz, die HörMahlbox gibt es gelegentlich. Wir entwickeln jetzt regelmäßig „Feinkost für die Ohren“, zusammen mit dem Jüdischen Museum Berlin.

Für Sie zum Ausprobieren links ein Rezept und hier geht es zum Renaissance-Podcast

Weitere Podcasts finden Sie unter:
esskultur-berlin.de/podcast





Herr Hofmann, kann eine Schale Tee Kunst und Kultur vermitteln?

Schon der Anbau des Tees ist eine Kunst, ebenso wie seine Veredlung. Ganz besonders gilt dies für seine Zubereitung und das Trinken.

Menschen überall auf der Welt haben hierfür besondere Utensilien entwickelt. Je nach Region und Kontext werden diese als Kunst, Kunsthandwerk Design- oder Gebrauchsgegenstand angesehen.

Schließlich können Zubereitung und Trinken auf die unterschiedlichsten Weisen zelebriert werden.

So fungieren sie beispielsweise im japanischen Teeweg als Gesamtkunstwerk und Ausdrucksmedium. Dabei ist das Tollste am Teetrinken, dass es überall auf der Welt Menschen zusammenbringt und verbindet.

Alexander Hofmann

Japanologe, Kurator für Kunst aus Japan des Museums für Asiatische Kunst der SMB.



AUF EINE SCHALE TEE INS MUSEUM

Ai Weiwei (*1957)

Teehaus

China, 2009. Gepresster Pu'er-Tee

H 180 x B 120 x T 180 cm

Inventarnummer: 2016-66

Foto: Dr. Birgitta Augustin

Wetten, das geht!

Adolf Bastian, Museumsgründer und erster Sammler des Ethnologischen Museum zu Berlin, hat mehrere Weltreisen unternommen, eine davon 1872. Exakt diese Route beschreibt auch der Erfinder des wissenschaftlichen Romans: In 80 Tagen will Phileas Fogg die Erde umrunden, setzt darauf die Hälfte seines Vermögens und macht sich mit seinem Diener Passepartout 1872 auf den Weg: Europa, Afrika, Asien und Nordamerika - per Eisenbahn, Schiff, Elefant oder Schlitten.

Jules Verne hat alle Zugverbindungen recherchiert, hat die brahmanischen Gottheiten studiert, zitiert Alexander von Humboldt, wenn er den Geschmack der Bananen beschreibt. Er schreibt einen Reisebericht, den Adolf Bastian niemals hätte liefern können: spannend bis zum letzten Moment, und manchmal sogar wissenschaftlich korrekt. Mit Freude und Augenzwinkern nehmen wir Fiktion und Wirklichkeit auseinander. An acht Wochenenden hat der Schauspieler Paul Sonderegger diesen Roman in den Dahlemer Museen gelesen, und wir haben dazu serviert, was im Buch steht. Kurator*innen kamen dazu, um für uns die schiefen Bilder aus dem Roman geradezurücken, und über die Jahre hinweg kamen 10.000 Menschen. Für sie wurde die Sammlung in Dahlem lebendig. Ein anspruchsvoller und niederschwelliger Zugang zur Weltkultur.

Ähnlich wie unser „Beduinenzelt“, ein Raum, den wir mit Kelimkissen und Teppichen dekoriert haben. *eßkultur* lädt ins Beduinenzelt zu einem orientalischen Frühstücksbrunch mit Märchenlesung: Unser Märchenerzähler Michel Leese liest Märchen und erzählt etwas über die traditionelle Lebensweise der Beduinen. Zwischen den Lesungen ist genügend Zeit am orientalischen Buffet zuzugreifen.

Eine Veranstaltung für Großeltern, Eltern und Kinder,
Ethnologie für die ganze Familie.



ZUM SPASS INS MUSEUM?



EINTOPF: MUSEUM?





Herr Professor Rump, können Museen von einer kuratierten Museumsgastronomie profitieren?

Ja, Gastronomie hat vor allem drei Aspekte für das Museum:

- Gastronomie stellt einen Teil des allgemeinen Service des Museums dar (Marketing). Das Bedürfnis der Zielgruppen auf ihre Art in Gemeinschaft zu rasten, zu essen und zu trinken muss zur Unterstützung eines gewünschten, längeren Aufenthaltes im Haus befriedigt werden können. Die Art der Gastronomie sollte dabei das gewünschte Image des Museums und die Besucherbindung unterstützen.
- Gastronomie stellt einen Teil der Eigenmittelerwirtschaftungsmöglichkeiten des Museums dar (Finanzierung). Die Art der Gastronomie sollte so gestaltet sein, dass das Museum nach den Möglichkeiten ihrer gewollten Zielgruppen Umsatz erzielt.
- Gastronomie stellt einen Teil der Vermittlungsmöglichkeiten des Museums dar (Präsentation und Vermittlung). Die Gastronomie sollte die Ausstellungs- und Vermittlungsarbeit des Museums sinnvoll aufnehmen und ergänzen. Das Gesamterlebnis Museumsbesuch wird damit um olfaktorische und gustatorische Dimensionen erweitert.

Nur eine kuratierte Museumsgastronomie kann die Wünsche und Bedürfnisse der Besucher*innen, den inhaltlichen Anspruch des Museums, das gewünschte Image des Hauses und die finanziellen Zwänge abwägend-integrativ berücksichtigen.

Prof. Dr. Oliver Rump

Museologie, Museumsmanagement
HTW Berlin

MUSEUMSCAFÉ MIT NEUEM NAMEN



Unsere Lina

Seit dem 1. Dezember 2021 heißt unser Restaurant im Jüdischen Museum Berlin „Lina“. Wir erinnern an die Menschenfreundin und Wahlberlinerin Lina Morgenstern, geboren 1830 in Breslau, gestorben 1909 in Berlin.

Lina Morgenstern hat zahlreiche Bücher geschrieben und Volksküchen gegründet, hat verwundete Soldaten versorgt, und sie hat sich für Frauenbildung eingesetzt, organisierte den ersten Internationalen Frauenkongress und war Pazifistin.

Was gibt's im Lina?

„Ist das kosher?“, fragen uns unsere Gäste immer wieder. Im „Lina“ kochen wir „jüdische Weltküche“. Immer donnerstags gibt's ein Essen nach ihren Rezepten. Bei der Auswahl der Zutaten halten wir uns an die Regeln des Kaschrut, des jüdischen Speisegesetzes: Paarhufer, die wiederkäuen, dürfen gegessen werden, Schweine und Hasen dagegen nicht. Kamele kommen uns gar nicht in die Küche! Und nur solche Fische, die wie Fische aussehen, mit Flossen und Schuppen. Sie wandern ebenso wie viel Vegetarisches in unsere Töpfe. Und wir trennen „Milchiges“ und „Fleischiges“. Die „jüdische Küche“ ist bestimmt von den Regionen, in denen Jüdinnen und Juden leben und kochen: Auf aschkenasische oder sephardische Weise werden regionale Rezepte aus der ganzen Welt ins „Koschere“ übersetzt.

Der siebte Tag der Woche ist Schabbat. Vom Aufgehen der ersten drei Sterne am Freitagabend bis zum Untergang der Sonne am Samstag arbeiten fromme Jüd*innen nicht. Kochen ist nicht erlaubt. Schabbat-Essen wird am Vortag zubereitet: ein Schmorgericht, das bis zum nächsten Tag gart. Im „Lina“ servieren wir samstags „Tscholent“.

Lina Morgenstern kam aus dem Reformjudentum. Sie hat den Schabbat nicht eingehalten. Dafür hielt sie sich an das höchste jüdische Gebot der Wohltätigkeit: Dem Bedürftigen die Möglichkeit zu geben, sich selbständig zu ernähren. „Sie war eine gute Jüdin!“ schrieb Ludwig Geiger in seinem Nachruf auf Lina Morgenstern.

Den Podcast zu Lina Morgenstern finden Sie hier
jemberlin.de/hoermahl-feinkost-fuer-die-ohren



Herr Professor Koch, darf die Gastronomie an einem so ,wichtigen Kulturort wie dem Humboldt Forum einem Gastronomen bzw. einer Gastronomin überlassen werden?

Das Humboldt Forum ist mit seinen vier Akteuren als Einheit weiter zu sehen als ein reines Museum, auch wenn die Ausstellungsfläche der Museen einen Großteil des Gebäudes einnimmt. Sehen wir das Humboldt Forum als Plattform für die Kombination von Präsentationen, Programmen und Debatten, stellt sich die Frage eher in die Richtung, wie flexibel muss eine Gastronomie in unterschiedlichen Ausprägungen an solch einem Ort unter der Berücksichtigung des ebenso diversen Publikums sein? Ich bin der Meinung, dass diese Bedürfnisse, die ja in die Vergaben der Gastronomie eingeflossen sind, zukünftig beobachtet werden müssen, um auf Ausrichtung und Debatten im Humboldt Forum reagieren zu können.

Prof. Dr. Lars-Christian Koch

Direktor des Ethnologischen Museums
und des Museums für Asiatische Kunst
der Staatlichen Museen zu Berlin



**NEUER ORT —
NEUE KONZEPTE?**





**DAS MUSEUM:
EIN GESELLSCHAFTS-
ZIMMER**



Wir machen es!

Museen könnten Orte sein, an denen Menschen ins Gespräch kommen, die sich vielleicht sonst nie getroffen hätten. Was liegt näher, als ins Museum zum Salon einzuladen?

Wir probieren es mit Rahel Varnhagen!

Sie war eine der wichtigsten Salonièren. Wer zu ihren Zeiten nach Berlin reiste und nicht in ihrem Salon mit dabei war, der war einfach nicht in Berlin! Heute finden Sie in Berlin noch viele Spuren dieser beeindruckenden Frau. Spazieren Sie auf Rahels Spuren durch Berlin und besuchen Sie Rahel anschließend zum Salon im Jüdischen Museum.

Ethno-Salon: Freunde treffen Freunde

Hier trifft sich monatlich zu einem festen Termin der Freundeskreis des Ethnologischen Museums mit einem weiteren Freundeskreis, um bei einem gemeinsamen Eintopf ins Gespräch zu kommen.

Mehr Infos finden Sie unter:


esskultur-berlin.de



GIOACCHI

”QUI N'

11-12



HINO MURAT DISS
ON SI MUOI
NOVEMBRE 1811

Danke!

Ich schaue gerne zurück: auf gute Gespräche, auf besondere Momente beim Gedankenaustausch mit Gästen und Museumsmenschen, auf die Zusammenarbeit mit meinen Mitarbeiter*innen.

Es gibt viele Menschen, die mich auf meinem kulinarischen Weg ins Museum begleitet haben. Nur eine Handvoll von meinen Wegbegleiter*innen kommen hier zu Wort. Auch wenn ich nicht all die Namen nennen kann: Ich bedanke mich bei meinem Team *eßkultur*, bei meinen Gästen und bei allen, die mich bis hierher begleitet haben, von ganzem Herzen: Es hat mir großen Spaß gemacht!

In den letzten Monaten habe ich noch einmal mehr begriffen, wie schön es ist, in Gesellschaft zu sein, wie wichtig Kultur und wie bereichernd analoge Begegnungen sind.

Ich freue mich auf weitere Begegnungen im Museum,

herzlich
Birgitt Claus

