

Zu Besuch bei den Teitels

Von Matthias G. Bernold

Im „Little Italy“ in der New Yorker Bronx handelt eine jüdische Familie seit fast hundert Jahren mit italienischen Spezialitäten.



„Einen Kunden gibt es sogar in Hawaii.“ – Gilbert Teitel (links) und zwei seiner Söhne.

Foto: Bernold

„Die nächsten“, sagt der Latino im weißen Kittel und winkt die beiden herein. Geduldig und gut gelaunt, hatte das Pärchen draußen gewartet. Zwischen Kanistern mit Olivenöl, Zehn-Kilosäcken mit Weizenmehl und Dosen mit geschälten Paradeisern standen sie mehr als zwanzig Minuten lang in der Schlange vor dem kleinen Eckgeschäft. Als dann ein Kunde mit vollen Plastiksackerln den Laden verlässt, werde auch ich hereingewinkt. Telefonisch hatte ich mit Gilbert Teitel einen Termin vereinbart. Aber ich will mich noch ein bisschen umschauen, bevor ich mich vorstelle. Drinnen zeigt sich bald, dass es gute Gründe gibt, den Zustrom der Kunden zu regulieren. Das Geschäftslokal ist winzig. Jeder Winkel ist vollgeräumt mit Viktualien: 27 Sorten Oliven gibt es hier und Käse aus allen Regionen Italiens. Die Regalreihen stehen so eng, dass es unmöglich ist, sich umzudrehen. Es riecht intensiv nach geräuchertem Fisch, fermentierter Milch und Oregano, am dominantesten aber ist der Geruch des luftgetrockneten Prosciutto.

Wir sind im Geschäftslokal der „Teitel Brothers Wholesale and Retail Grocery Company“, einer der ältesten und bekanntesten Lebensmittelhandlungen im Herzen Belmonts. Der Stadtteil liegt im Nordwesten der Bronx unweit des Zoo und gilt als das wahre, das authentische Little Italy New Yorks. Anfang des 20. Jahrhunderts, als sehr viele Italiener in die USA emigrierten, wurde Belmont zu ihrem bevorzugten Ansetzungsgebiet. Als Gilbert Teitels Vater 1915 in der Arthur Avenue, der Schlagader des Italienviertels, seine Greißlerei eröffnete, war das im segregierten New York eine Sensation: Jacob Teitel stammte nämlich aus dem galizischen Tarnobrzeg, das damals Teil Österreich-Ungarns war. Und Teitel waren nicht nur keine Italiener – er war noch dazu Jude.

An der Kassa seines Geschäftes steht der heutige Chef, Gilbert Teitel. Der 69-Jährige mit den wachen Augen trägt verblichene Jeans und einen abgetragenen, cremefarbenen Sweater. „Ja, ja, wir haben telefoniert“, sagt er und prüft sorgfältig meine Visitenkarte. Es ist zu laut hier, um das Interview im Geschäft abzuwickeln. Besser geht das in einem Lokal vis-à-vis. Als ich auf die imposante Menschenschlange auf dem Gehsteig verweise, sagt Teitel:

„Das ist überhaupt nichts, du solltest an einem Feiertag hier sein. Da stürmen die Leute das Geschäft.“

Wir sitzen an der Bar in Roberto's Restaurant. Der Lokalbesitzer begrüßt Gilbert freundschaftlich und dreht die Musik etwas leiser. Dann beginnt Teitel von seiner Familie zu erzählen: Finanzielle Nöte hatten seinen Vater Jacob und dessen Bruder Morris im Jahr 1910 in die Neue Welt aufbrechen lassen. Die Brüder waren in Galizien Schneider gewesen. Als sie in Ellis Island an Land gingen, sprachen sie kein Wort Englisch.

Wie viele jüdische Auswanderer aus Osteuropa ließen sich die Teitels in der Lower Eastside nieder, um eine kleine Schneiderei zu eröffnen. „Dann hat ihnen jemand von diesem leer stehenden Geschäft in der Bronx erzählt, und so sind sie mit ihren Familien hierher übersiedelt. Mein Vater Jacob hat noch jeden Tag die jiddische Zeitung ‚Forward‘ gelesen“, erzählt Teitel, „aber er hat dann Italienisch gelernt, lange vor dem Englischen“.

Überlebenskampf

Die Teitels waren die einzige jüdische Familie im Italienviertel. „Und ich war das einzige jüdische Kind in der Klasse“, erinnert sich Gilbert, „natürlich hat es Vorurteile gegeben, genau wie es heute Vorurteile gibt. Aber jeder war hungrig damals. Und jeder hat gekämpft, um zu überleben.“

Um das Besondere an dieser Familiengeschichte zu verstehen, muss man die Geschichte der Immigration in New York kennen. Die Stadt wird zutreffend als „die Welt in einer Nusschale“ beschrieben. Jede Volksgruppe bildet hier eine Gemeinschaft. Jede Religion hat ihren Tempel. Allerdings vermischen sich die verschiedenen Nationen nur schwer. Das vergangene Jahrhundert war in den USA nicht nur von der Rassentrennung von Afroamerikanern und Weißen gekennzeichnet. Neuzuwanderer konzentrierten sich in bestimmten Vierteln. Deren Grenzen zu überschreiten, konnte gefährlich sein.

Wenn Einwandererfamilien Glück hatten und zu Reichtum und Wohlstand gelangten, zogen sie in bessere Gegenden. Und dann rückten neue Einwanderer nach. So ist es bis heute, und so verändern Stadtteile ihr Gesicht. Was einmal irisch war, wurde deutsch oder russisch. Auf Einwanderer aus Osteuropa folgten

welche aus Lateinamerika oder aus der Karibik. Bald gibt es neue Aufschriften an den Läden, neue Gerüche dringen aus den Küchen.

Wer kulinarische Vergleiche mag, versteht New York am besten als gemischten Salat: Es gibt Paprika und Gurken, Mozzarella und Grünzeug. Aber die einzelnen Ingredienzien bleiben immer erkennbar. Und über allem liegt als Dressing der amerikanische Traum: Geld verdienen wollen, hochkommen, es besser haben als die Väter.

Die ersten zwei Jahrzehnte des vergangenen Jahrhunderts markierten den Höhepunkt der italienischen Immigration. Mehr als zwei Millionen Menschen – vornehmlich aus den ärmeren, überbevölkerten Regionen Italiens – suchten in der Neuen Welt ihr Glück. „Es gab damals einen Spruch“, erklärt Historiker Lloyd Ultan, der sein Leben der Erforschung der Bronx gewidmet hat: „Am ersten Tag kommt ein Italiener, am zweiten kommen seine Eltern und am dritten Tag ist sein ganzes Dorf da.“ Die Einwanderer brachten ihre Sprache, ihre Kultur und ihren Stolz mit.

Der Columbustag am 12. Oktober ist für die Italiener in Belmont und Morris Park der höchste Festtag. (Wie die Spanier und die Portugiesen reklamieren auch sie den Entdecker Amerikas für sich.) „Wir sind stolz auf unsere Traditionen und wollen sie bewahren“, erklärte mir bei der letzten Parade ein Mann mit imposantem Schnauzbart, dessen Vater aus San Giuseppe, einer Stadt in der Nähe von Neapel, in die USA gekommen war. Tausende ziehen durch die Morris Park Avenue und durch die White Plains Road, schwenken Banner mit den Wappen ihrer alten Dörfer und die grün-weiß-rote Fahne Italiens. Italienische Fahnen markieren auch das Herz Belmonts, die Arthur Avenue. Wer an einem sonnigen Nachmittag durch die Straßen von Little Italy spaziert, wähnt sich in Süditalien. Männer sitzen im Schatten der Bäume in Straßencafés und trinken Grappa oder Espresso. Der Fleischhauer unterhält sich mit dem Fischhändler vis-à-vis über die Straße hinweg.

An der Ecke Arthur Avenue und 186. Straße eröffneten die Teitels vor knapp hundert Jahren ihren Spezialitätenladen. So wie es heute ihre Kinder und Enkel tun, schlichteten sie jeden Morgen ihre Waren vor dem Geschäft. „Mein Vater und sein Bruder arbeiteten 18 Stunden am Tag“, erzählt

Teitel. „Bevor sie die Preise fixierten, haben sie einen Arbeiter ausgeschiedt, um die Preise der Konkurrenz auszukundschaften.“ Lediglich die Sonntagnachmittage nahmen sich die Brüder frei.

„Unsere Familien lebten in den Wohnungen im zweiten Stock“, erzählt Gilbert Teitel, „wenn das Geschäft voller Kunden war, hat mein Vater mit einem Hammer auf das Heizungsrohr getrommelt, damit meine Mutter Esther ins Geschäft kommt, um an der Kasse auszuheilen.“ In einer Zeit ohne Kühlschränke hielten die Teitels das Geschäft so lange wie möglich offen. „Wir waren auch die Ersten in der Gegend, die eine Kutsche gemietet haben, um die Waren frei Haus zuzustellen.“

Wege aus der Krise

Während der Wirtschaftskrise in den 1930er und 1940er Jahren kämpften die Teitels hart ums Überleben. Die Anstrengungen waren zu viel für Gilberts Vater. Er starb im Jahr 1946, sein Bruder führte von da an das Geschäft allein. Er sorgte auch für die Frau des verstorbenen Bruders und dessen drei Söhne Benjamin, Lewis und Gilbert. Gilbert, der Jüngste, war damals acht Jahre alt. Lewis und Benjamin studierten Medizin, wurden jedoch 1943 in die Armee eingezogen. Nach dem Krieg gaben sie die ärztliche Karriere auf, um im Geschäft zu arbeiten.

„Die härtesten Jahre waren während der Depression in den 1960er Jahren“, berichtet Teitel, „als die Immobilienpreise in den Keller sackten“. Die Bronx war von der Krise in besonderem Maße betroffen. Hausbesitzer steckten ihre Liegenschaften in Brand, um die Versicherungssummen zu kassieren. Arbeitslosigkeit, Verbrechen und Bandenkriege machten Teile der Bronx zum Krisengebiet. „Es ist unglaublich, wie sich später alles um 180 Grad gedreht hat“, sagt Teitel. Während das andere Little Italy in der Mulberry Street in Manhattan stetig schrumpft und droht, von der wild wachsenden China Town geschluckt zu werden, blüht Belmont und ist nach wie vor eine Hochburg italienischer Lebensart.

In den letzten Jahren wurde die Gegend rund um die Arthur Avenue immer beliebter. Schließlich entdeckten die Gourmets aus Manhattan das Grätzl. Heute ist es ein beliebtes Ziel von Familien-

ausflügen. „Die Leute kommen am Wochenende mit ihren Kindern hierher“, sagt Teitel, „sie verbringen den Tag im Zoo, und nachher bleiben sie zum Abendessen“. In den knapp zwei Dutzend italienischen Lokalen braucht man sich vor der Konkurrenz aus Manhattan nicht zu fürchten. Inzwischen liegen sogar die Preise schon fast auf dem selben Niveau wie dort.

Nicht wenige Besucher schauen bei der Gelegenheit auch in Teitels Geschäft vorbei, um sich mit Parmesan, Oliven und Panna Cotta einzudecken. Das Viertel ist in den letzten Jahren ein Geheimtipp für Touristen geworden, die mehr von New York sehen wollen als nur den Times Square und die Freiheitsstatue.

Im Februar 1959 übernahm Gilbert Teitel dann das Geschäft. Und heute ist er dabei, es Schritt für Schritt an die nächste Generation zu übergeben. Seine Söhne Eddy, Gean und Michael arbeiten bereits seit Jahren mit. Die Hauszustellung gibt es immer noch. Allerdings ist es kein Pferdewagen mehr, der die Waren ausliefert. Stattdessen gibt es einen Online-Shop. „Unsere weiteste Zustellung bisher war Kuwait“, sagt Teitel, „wir haben an einen amerikanischen Soldaten Kuchen geliefert. Aber wir schicken sehr viel Essen zu ehemaligen Bewohnern aus Belmont, die woanders hingezogen sind. Einen Kunden gibt es sogar auf Hawaii, er bestellt regelmäßig bei uns.“

Essen im Internet zu bestellen mag praktisch sein, es beraubt einen aber der sinnlichen Erfahrung. Ich begleite Gilbert Teitel ins Geschäft zurück, wo er mich seinen Söhnen vorstellt. Eine der Kundinnen wird neugierig. Wir kommen ins Gespräch. Judith A. Garas ist – wie sie mir erklärt – eine pensionierte Lehrerin und passionierte Dichterin. „Dieses Geschäft hat Charakter und Erhabenheit“, schwärmt die Dame mit den rot gefärbten Haaren. „Ich komme jede Woche hierher, es ist für mich – lassen Sie mich es so ausdrücken – einer jener Plätze, an denen die Seele jauchzt.“

Matthias G. Bernold, geboren 1975 in Wien, ist Korrespondent der „Wiener Zeitung“ und studiert an der Columbia Graduate School of Journalism in New York City.

