

Koscher und Co: Über Essen und Religion

Essen und Trinken dienen nicht nur der physischen Existenzsicherung, sondern sind auch in religiöse Zusammenhänge eingebunden. Milchig, fleischig oder neutral? Koscher oder trefe? Darf ich, oder darf ich nicht?

Ralf Dziobowski

In wohl keiner anderen Religion hat die Rolle des Essens bei religiösen Zeremonien eine größere und bei besonderen Festtagsspeisen und Tischsitten eine tiefere Bedeutung als im Judentum. Die jüdischen Speisegesetze (hebräisch Kaschrut) sind Regelungen zur Zubereitung von Speisen, die im Tanach, der hebräischen Bibel, danach im Talmud sowie im späteren rabbinischen Schrifttum festgelegt sind und dem Ziel dienen, ein Leben in ritueller Reinheit zu ermöglichen. Entsprechend findet man diese Regeln natürlich auch im Alten Testament der christlichen Bibel.

Die Kaschrut beschreibt nicht nur, welche Lebensmittel ein gläubiger Jude als zum Verzehr geeignet betrachtet (etwa reine und unreine Tiere wie im dritten Buch Mose beschrieben). Sehr detailliert wird auch auf Regeln der Zubereitung der Speisen sowie der Einrichtung von Küchen und der Handhabung von Utensilien, die mit Speisen in Berührung kommen, eingegangen. Die biblische Anweisung, das Böcklein nicht in der Milch seiner Mutter zu kochen, führte zu dem Verbot, Fleisch und Milch zusammen zu essen.

Rein oder unrein

Lebensmittel und die aus ihnen hergestellten Speisen sind nach den Regeln entweder „koscher“, hebräisch für „rein“, und damit essbar – oder „trefe“ und damit unrein. Von den Säugetieren sind nur solche als koscher zu betrachten, die zweigespaltene Hufe haben und Wiederkäuer sind (zum Beispiel Kühe). Damit ist beispielsweise Schweinefleisch als „trefe“, das heißt als nicht koscher einzustufen, da Schweine zwar gespaltene Hufe haben, aber nicht wiederkäuen.

Koschere Lebensmittel lassen sich im Sinne der Kaschrut

in drei Bereiche einteilen: milchig (chalawi), fleischig (besari) und neutral (parve).

Für den Verzehr von Fischen gilt nach den Regeln der Kaschrut, also den jüdischen Speisegesetzen, dass alle Süß- und Salzwasserfische koscher sind, sofern sie über Schuppen und Flossen verfügen. Diese Bedingung erfüllen beispielsweise Hering, Lachs, Tunfisch, Hecht oder auch Karpfen. Aal, Wels und Hai hingegen tun dies nicht. Zudem sind Meeresfrüchte wie Krebse, Schalentiere, Krabben und alle Meeressäuger wie der Wal ebenfalls nicht koscher.

Vollkommene Trunkenheit

Seit mindestens 5000 Jahren wird in Israel Wein produziert. Damit der Wein koscher, also rituell rein ist, darf er nur von Juden hergestellt werden. Die traditionellen jüdischen Gesetze besagen, dass koscherer Wein unrein werden kann, wenn er von einem Nichtjuden berührt oder ausgeschenkt wird. Manche koscheren Weine werden daher vor dem Abfüllen gekocht (mewuschal). Dann bleibt der Wein im religiösen Sinn rein, egal wer mit ihm in Berührung kommt. Übrigens, was wenige wissen: Beim jüdischen Purimfest wird zu völliger Trunkenheit ermuntert. Der Talmud erklärt, dass man an Purim so viel Wein trinken solle, bis man nicht mehr weiß, wer in der Purim-Erzählung der Held ist und wer der Schurke.

Um beim Einkauf von Lebensmitteln sichergehen zu können, dass man nichts „Verbotenes“ erwirbt, gibt es entsprechende Zertifizierungen, sogenannte Hechscharim. Sie sind wie eine Art Siegel auf der Verpackung angebracht. Da es je nach Grad der Orthodoxie auch verschiedene Grade von Kaschrut gibt, kennen die Hechscharim entsprechende Abstufungen. Zumeist wird mit dem Hechscher auch vermerkt, unter wessen



Die jüdischen Speisegesetze, religiöse Vorstellungen und Rituale beeinflussen auf vielfältige Weise das Verhältnis des Menschen zu seiner Nahrung, die vor allem eines sein muss: rein. Foto: Bilderbox.com

Aufsicht der entsprechende Artikel hergestellt beziehungsweise geprüft wurde.

Sauberes Besteck

Auch für das Koschermachen von Messer und Besteck gibt es Gesetze. Hat man ein „fleischiges“ Messer zum Schneiden von kaltem Käse benutzt, muss man es zehnmal in die Erde stecken. Dadurch werden Fettreste vom Messer entfernt, und der Geschmack von Käse verschwindet. War der Käse jedoch warm, so reicht das Stecken in die Erde nicht, man muss das Messer abbrühen oder durch Feuer fast zum Glühen bringen. Hat man fleischiges Besteck mit milchigem verwechselt oder umgekehrt, verfährt man wie folgt: Man lässt das Besteck 24 Stunden ungenutzt, danach wird

es in kochendes Wasser getan, mit kaltem Wasser gespült, danach ist es parve, also neutral, und kann entweder für Fleischiges oder für Milchiges genutzt werden.

Wenn schon Tiere ihr Leben dafür hergeben müssen, dass sich der Mensch von ihrem Fleisch ernährt, so müssen sie in einer Weise getötet werden, die ihnen so wenig wie möglich Leid verursacht, das ist die Grundlage der jüdischen Schlachtmethode des Schächtens.

Schächten ist die vom jüdischen Religionsgesetz vorgeschriebene rituelle Methode, Tiere zu schlachten. Diese umfasst einen Segensspruch und einen schnellen, mit haarscharfem Messer geführten Halsschnitt, der das Tier ausbluten lässt.

Weisen bei der Untersuchung des Tieres die inneren Organe keine Unregelmäßigkeiten auf, gilt das Fleisch als koscher. Nur einem religiösen Juden, der alle Vorschriften kennt und die Technik des Schächtens erlernt hat, erteilt der Rabbiner die Befugnis zum Schächten. Er überwacht den Schächter und entzieht ihm gegebenenfalls die Lizenz.

Ein korrekt ausgeführter Schächtschnitt muss folgende Bedingungen erfüllen: Vor jedem Schnitt überprüft der Schächter die Schärfe und Gleitfähigkeit der Klinge. Der Schnitt ist in einem Zug und ohne Druck blitzschnell durchzuführen. Dabei darf die Klinge nicht von Fell oder Federn verdeckt sein. Die Schnittstelle ist für jede Tierart festgelegt.