

Thema: Kaschrut

„Auf dass ihr unterscheidet, was unrein und rein ist und welches Tier man essen und welches man nicht essen darf.

3. Mose 11,47

Nicht alles ist koscher

Lebensmittelskandale sind bei uns mittlerweile an der Tagesordnung. Was da unter Bedingungen der Industrialisierung und zur Steigerung des Profits alles gemantscht und gepantscht wird, ist kaum zu fassen. „BSE könnte es bei uns nicht geben“, erklärte vor Jahren der Hamburger Rabbiner. Erinnern Sie sich? Auslöser der Krankheit war die Verfütterung von Knochenmehl an Tiere.

Ist das nach jüdischen Speiseregeln verboten? Allerdings! Und nicht nur das. Wer als religiöser Jude koscher essen und leben will, der muss sich intensiv mit der Zusammensetzung, Beschaffenheit und Zubereitung von Speisen beschäftigen. Die Regeln der sog. Kaschrut, also der Gebote, nach denen eine Speise oder Sache als koscher oder nicht koscher gilt, sind kompliziert. Sie sind so kompliziert, dass es hierfür im religiösen Judentum eigens ausgebildete Fachleute gibt.

Diese Regeln haben aber nicht zuerst gesundheitliche Gründe. Ihre Grundgedanken sind religiöser Natur und bereits in den biblischen Schriften enthalten (besonders: 3. Mose 11). Ausdrücklich verboten ist der Genuß von Blut. Dieses Gebot ist auch im Neuen Testament zu finden (Apg. 15,29). Im Blut nämlich ist das Leben. Blutvergießen geht fast immer mit Gewaltanwendung einher. Daher muss es auch für das Blutvergießen von Tieren genaue Regeln geben.

Ein religiöser Jude meidet alles, was nicht koscher ist. Und das kann vieles sein: Speisen oder Getränke, Scheuerpulver, Stoffe, Schriftrollen, Geschirr und Besteck und vieles mehr. Aber langsam, eins nach dem anderen: Die Grundregel ist: Der Mensch soll unterscheiden. Wie Gott unterscheidet – nämlich die Erde vom Himmel, die Feste vom Wasser – so soll der Mensch unterscheiden und nicht einfach alles zusammen mischen.

In einem jüdischen Haus, in dem die Kaschrut gehalten wird, ist die Küche zweigeteilt. In der einen und nur hier wird Fleisch verarbeitet, in der anderen nur Milch. Milchiges und Fleischiges müssen streng getrennt werden. Das ist eine Grundregel der koscheren Küche. Als biblische Begründung gilt der Vers: „Du sollst das Böcklein nicht kochen in seiner Mutter Milch.“ (2. Mose 23,19b).

Für den Fleischgenuß kommen nur koschere Tiere in Frage. Das sind solche, die zweigespaltene Hufe haben und Wiederkäuer sind, also z. B. Rinder, Schafe und Ziegen. Schweine können demzufolge nicht als koscher gelten. Im Judentum – wie auch im Islam - sollen koschere Tiere so geschlachtet werden, dass sie möglichst vollständig ausbluten. Das Verfahren wird Schächten genannt. Bei der sog. Schechita wird eine Tötung angestrebt, die das Leid des Tieres möglichst gering hält und nur von einem eigens ausgebildeten Schochet durchgeführt werden darf. Für den Genuß von Meerestieren ist entscheidend, ob diese Flossen und Schuppen haben. Das heute so beliebte Seafood, z. B. Hummer, Shrimps oder Muscheln, kommt also nicht in Frage.

Der Begriff koscher gilt aber nicht nur für Speisen. Es müssen z. B. auch Stoffe unterschieden werden. Nicht jede Art von Mischgewebe ist koscher. Eine Schriftrolle, die alt und brüchig geworden oder verunreinigt ist, gilt als unkoscher. Vor Gericht sind nur koschere Zeugen zulässig, also solche, die gemäß rabbinischem Recht zur Zeugenschaft fähig sind und gültige Aussagen treffen können. Kurz: Kaschrut ist nicht nur eine Wissenschaft für sich, sondern eine letztlich ethisch ausgerichtete Lebensweise.