

Gefüllte Fisch sind eine Delikatesse beim jüdischen Pessahfest. Doch Vorsicht! Nicht alles, was aus dem Wasser kommt, kann nach den jüdischen Speisevorschriften als ‚koscher‘ genossen werden. Maßgeblich zur Beurteilung, ob etwas kosher, also im religiösen Sinn rein, tauglich, geeignet ist oder nicht, findet man in der Torah, den fünf Büchern Mose, außerdem im Talmud und im übrigen rabbinischen Schrifttum. So erlaubt 3. Mose 11,9-12 zwar das Essen von „allem, was Flossen und Schuppen hat“, so dass gefüllte Fisch kosher zubereitet kosher sind. Krabben aber oder Scampis, so lecker sie auch sein mögen, können nie kosher sein. „Denn alles, was nicht Flossen und Schuppen hat im Wasser, sollt ihr verabscheuen.“ (3. Mose 11,12).

Wer es genauer wissen will, was warum kosher ist oder nicht, der nehme eine Bibel zur Hand und schlage das 11. Kapitel des dritten Mosesbuches auf oder auch das 14. Kapitel des fünften Mosebuches. Alles, was gespaltene Klauen hat und wiederkäut, ist kosher – deswegen ist ein Schwein nicht kosher, denn es hat zwar gespaltene Klauen, käut aber nicht wieder und ein Kamel auch nicht, denn es käut zwar wieder, hat aber keine vollständig gespaltenen Klauen.

Eine Grundregel der ‚Kaschrut‘ ist die Unterscheidung von Fleisch und Milch. Fleisch oder Fleischprodukte (besari) und Milch oder Milchprodukte (chalawi) dürfen auf keinen Fall gleichzeitig genossen werden. Denn es steht geschrieben: „Du sollst das Böcklein nicht kochen in der Milch seiner Mutter“ (2. Buch Mose 23,19 und 5. Buch Mose 14,21). Produkte, die keinem von beidem zugeordnet werden können wie z.B. Gemüse, heißen ‚parve‘. Sie können unbedenklich entweder mit Fleischigem oder mit Milchigem zusammen gegessen werden.

Blut darf grundsätzlich nicht genossen werden, da das Blut in jüdischer Vorstellung Träger des Lebens ist. Deswegen müssen Tiere für den Verzehr auf besondere Weise geschlachtet werden. Bei dieser besonderen Weise des rituellen Schlachtens, dem Schächten, werden dem Tier mit einem blitzschnellen Schnitt Halsschlagader und Luftröhre durchtrennt, damit es gänzlich ausblutet bevor das Blut gerinnen kann.

Koschere Lebensmittel kann man auch in Deutschland kaufen. Im Internet finden sich lange Listen von hier erhältlichen Produkten, die als kosher anerkannt sind. Dort kann man z.B. entdecken, dass Bad Schwartau Marmelade kosher ist und Butter grundsätzlich, nicht jedoch sog. ‚leichte‘ Butter.

Wofür der ganze Aufwand, mag man fragen. Für orthodoxe Juden wird die Antwort klar sein. Die Speiseregeln der Kaschrut sind ihnen von Gott geboten. Als Nicht-Juden brauchen wir die jüdischen Speisegebote nicht einzuhalten. Übrigens halten sich auch die meisten heutigen Juden nicht daran. Doch ob nun kosher oder nicht: Gefüllte Fisch schmecken einfach gut!