



Stand: 01. September 2009

Koscher

Unter dem Adjektiv „koscher“ (Substantiv: Kaschrut) versteht man im weitesten Sinne alle Speisen und Getränke, deren Genuss nach religionsgesetzlichen Massgaben erlaubt ist. Die Kriterien, nach denen Kaschrut sich richtet, definieren sich wie folgt:

Zum Genuss erlaubte Tiere. Nach Leviticus 11 dürfen von allen Säugetieren nur jene Arten, die sowohl gespaltene Hufen besitzen wie auch wiederkäuen (also Vieh, Kleinvieh, Wild etc.) genossen werden. Auch das Geniessen von Milch und Milchprodukten ist nur insofern erlaubt, als diese Milch von als kosher geltenden Tieren stammt. Definiert ist auch die Auswahl von Geflügel (im wesentlichen Hühner- und Taubenarten) sowie von Fischen (alle Arten, die sowohl Schuppen wie Flossen besitzen). Alle anderen Tiere (Insekten, Weichtiere, Amphibien, Reptilien) sind, mit Ausnahme einzelner Heuschreckenarten, grundsätzlich nicht zum Genuss erlaubt. Bei Säugetieren und Geflügel muss durch eine Fleischschau gewährleistet werden, dass ihre Organe zum Zeitpunkt des Schlachtens gesund waren.

Art des Schlachtens und der Präparieren des Fleisches. Während bei Fischen die Tötungsart keine rituelle Vorschrift kennt, müssen Säugetiere und Geflügel durch einen Aortaschnitt mit einem speziell scharfen, rillenlosen Messer geschlachtet werden. Da viele Betäubungsarten die Lebensfähigkeit des Tieres schon vor der Schlachtung beeinträchtigen würden, muss dies betäubungslos geschehen (was in der Schweiz verboten ist). Das Blut muss nach der Schlachtung bedeckt und das Fleisch vor der Zubereitung in z.T. aufwendigen Verfahren (Salzen, Spülen, z.T. Vorgrillieren) von Blut gereinigt werden, da der Genuss von Blut verboten ist (Leviticus 7:26f).

Fleisch und Milch: Das Kochen von Fleisch in Milch und der Genuss von Fleisch und Milch in einer Mahlzeit ist verboten (nach Quelle...). Zwischen dem Genuss von Milch und Fleisch fordert das rituelle Gesetz deshalb Pausen, die zwischen Milch und Fleisch ca. 20-30, zwischen Fleisch und Milch je nach lokaler Tradition zwischen 72 und 360 Minuten betragen. Als „Fleisch“ gelten Säugetiere und Geflügel, während Fisch unter die neutralen Nahrungsmittel gerechnet wird. Die koschere Küche zeichnet sich durch die Trennung von Töpfen, Pfannen, Geschirr und Besteck sowie der Putzschwämme, Geschirrtücher etc., zuweilen selbst der Schüttsteine, Eisschränke oder Geschirrspüler in „fleischige“ und „milchige“ aus.

Wein (und Traubensaft, Cognac, Weinessig etc.) gilt nur dann als kosher, wenn sein gesamter Produktionsprozess bis hin zum Einschenken durch religiöse Juden vollzogen wurde. Diese Einschränkung beim Wein (die, selbst bei der Verwendung von vegetabilem Lab, auch für Käse gilt) hat vornehmlich soziale Gründe: Durch den gemeinsamen Weingenuss mit Nichtjuden wurde im Altertum eine Gefährdung der Verführung zu sexueller Unzucht und Vielgötterei befürchtet. Es gibt auch Auslegungen des Kaschrutgebotes, die nur die unter der Aufsicht von Juden gemolkene und abgefüllte Milch als kosher erachten bzw. nur dann die Vermeidung der Beimischung von Milch unkoscherer Tiere gewährleistet sehen.

Fertiglebensmittel, die Elemente unkoscherer oder nicht rituell geschlachteter Tiere oder unkoschere Weinprodukte enthalten (wie tierische Fette, Gelatine etc.) gelten ebenfalls als nicht kosher.

Verschiedene Strömungen des progressiven Judentums legen z.T. weniger Wert auf die herkömmlichen Kaschrutvorschriften, verfolgen dafür aber eine ‚ethische Kaschrut‘ und achten beim Kauf und Genuss von Lebensmitteln auf ökologischen Anbau, fairen Handel und artgerechte Tierhaltung.

Alfred Bodenheimer, alfred.bodenheimer@unibas.ch

Rechtlicher Hinweis

Dieses Factsheet darf gesamthaft oder auszugsweise mit dem Hinweis «SIG Factsheet» zitiert werden.